

Gluscht & Gnuss

Informatives der Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen

Nr. 2 09.2020



Wir begeistern und verführen unsere Hotelgäste beim Frühstück

Was wäre ein Zmorge ohne Brot? Wir wagen zu behaupten «nur halb so gut und vergnüglich». Nein? Dann stellen Sie sich einmal vor, dass Sie hier im Urlaub sind, ans Frühstücksbuffet im Hotel gehen und dort fehlt das Brot. Kein warmer, angenehmer Duft und keine Vielfalt, die Ihren Appetit anregt, um wunschlos beim Morgenessen die Zeit zu verbringen.

Es freut uns sehr, dass wir mithelfen dürfen, unsere Feriengäste in und um Wengen zum Frühstück glücklich zu machen. Einerseits direkt, andererseits durch unsere Gastronomiekunden. Wir möchten uns hier sehr herzlich bei allen Hotels, Restaurants und Pensionen bedanken, dass sie unsere Produkte auf Ihre Speisekarte nehmen. Mit einheimischen Produkten leisten Sie und wir bestimmt einen

grossen Beitrag, damit der eine oder anderen Feriengast, seine Ferien wieder hier im Berner Oberland verbringt.

Natürlich müssen Sie nicht unbedingt eine Nacht im Hotel verbringen, um unsere Brotvielfalt zu geniessen, die gibt es auch in unserem Laden – am Morgen noch mehr, gegen Abend etwas weniger.

Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen

Herzlichst
Stefan Baumann &
Alessia Uberto



Bäcker's Kuhfladen

Herzhaft in einen Kuhfladen beissen – ein Genuss

Seite 2



Apfel-Caramel-Törtchen

Beliebt, süss und knackig in die Backstube

Seite 3



Herbstliche Pralinen

Igeli und Kastanien halten Einzug

Seite 4



Herzhaft in einen Kuhfladen beissen – ein Genuss

Unseren Kuhfladen werden Sie lieben und mit Begeisterung geniessen. Er ist eine Weiterentwicklung des traditionellen Biberfladens, gefüllt mit Haselnuss und einer Prise Witz.

Es gibt Momente, da muss aus etwas Bekanntem, herkömmlichen etwas Neues entstehen. Genau daher haben wir dem Biberfladen, der seinen Ursprung eigentlich im Appenzellerland hat, für unsere Region einen neuen Namen verliehen. Das kreative Dekor zielt das Lebkuchengebäck und lässt ihn damit zum witzigen und kultigen Mitbringsel werden. Aus dem unscheinbaren Gebäck wurde ein Geschenk, das auf Anhieb ein Schmunzeln auslöst.

Der Kuhfladen ist aber nicht so unscheinbar, denn er trägt reichlich Haselnussfü-

lung in sich und bringt stolze 400 Gramm auf die Waage. Hergestellt wird dieses traditionelle Gebäck mit viel Honig und den bekannten Lebkuchengewürzen – unsere Mischung sei hier aber nicht ver-raten. Im Gegensatz zum Biber, wird der Kuhfladen luftig und weich. Er lässt sich auch problemlos über einige Wochen aufbewahren.

Nebst dem Kuhfladen findet man bei uns auch kleine Biberli mit Nuss- und Mandelfüllung. Genau richtig, um es auf die Wanderung mitzunehmen – kompakt und energispendend.



Unsere Region und unsere Qualität ist uns wichtig

Unsere Rohstoffe sind für uns ebenso wichtig, wie unsere eigene Backqualität. Daher beziehen wir alle unsere Mehlsorten bei der Mühle Burgholz, unter ihrem Label «100% Bern».



Verschiedene Backwaren verlangen verschiedene Mehlsorten. So setzen wir vom UrDinkel- über Roggen- und Weissmehl auch Vollkorn-, Ruchmehl und andere Sorten ein. Sie alle haben eines

gemeinsam – sie sind aus der nahen Region. Unser Partner, die Mühle Burgholz produziert nach dem Label «100% Bern»

«100% Bern» – reines Berner Mehl mit einzigartigem, regionalem Genuss

Um die Bedürfnisse nach regionalen, hochwertigen Produkten zu gewährleisten, ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, mit der Mühle Burgholz diesen Kreislauf zu schliessen. Das Getreide wächst auf den Feldern von Berner Landwirten nach strengen ökologischen Richtlinien und wird im Diemtigtal mit grösster Sorgfalt gemahlen. Durch unsere Verarbeitung zu verschiedenen Brotsorten, Kleingebäcken und Spezialbroten können Sie sicher sein, dass ein echtes Stück Bern bei Ihnen ist. Wir empfehlen Ihnen, greifen Sie einmal zu einer anderen Brotsorte, als Ihrer gewohnten und lassen Sie den Gaumen entscheiden.





Beliebt, süss und knackig – **der Apfel** findet in die Backstube

«An apple a day keeps the doctor away.»
Viel Nährwert, Vitamine und Erfrischung stecken im Apfel. Auch unsere Bäcker nutzen die Saison für neue Kreationen.

Der Apfel hat über 30 Vitamine, 70% davon stecken in der Schale, verschiedenste Spurenelemente und Mineralstoffe. Mit seinem tiefen Kalorienwert bietet er aber enorm viel Energie, dank dem Fruchtzucker. Eine wirkliche «Gesundheitsbombe», die erst noch schmeckt.

Das sind überzeugende Argumente auch für unser Bäckerherz. Den Apfel finden Sie schon seit unserer Eröffnung in Süsswaren wie Jalousien, Früchtekuchen und teilweise auch in Patisseries. Aus saisonalem Gedanken werden wir noch weitere Süsswaren kreieren. Es erwartet Sie demnächst der traditionelle

«Apfel im Schlafrock», «Apfelgipfeli», Apfel-Streusel-Schnitten oder Apfel-Caramel-Streusel-Törtchen und andere, noch überraschende Backwaren. Schauen Sie einfach regelmässig im Laden vorbei.

Der Apfel mit seiner grossen Artenvielfalt animiert zum «frisch zubeissen». Er lässt sich auch sehr gut zu verschiedensten Speisen verarbeiten, z.B. zu Apfelmus, Cremes oder Glace (gibt es hausgemacht bei uns). Ein einfaches Apfelrezept kann ideal kombiniert werden mit einem Stück Torte oder einem Guetzli aus der Backstube von Vincenz. Ausprobieren gilt.



*Gluscht
&
Gnuss*

Zum Ausprobieren!

Thurgauer Süssmost-Creme –
aus der Heimat von Alessia

für 4 Personen

- 6 dl Süssmost
- 2 EL Maisstärke / Maizena leicht gehäuft
- 2 Eier, verquirlt
- ½ Zitrone, Saft und Schale
- 2 EL Zucker
- 2 dl Rahm, geschlagen



1dl Süssmost, Maisstärke und Eier verrühren. Rest-Süßmost, Zitronensaft / Schale Zucker in Pfanne aufkochen. Eiermischung begeben, und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Durch ein Sieb in Schüssel giessen. Zugedeckt auskühlen lassen. Mit Rahm und Caramel-Guetzli von Vincenz kombinieren und servieren.



Aktuell

Jeden Freitag salzige und fruchtige Kuchen

Aktuell verwöhnen wir Sie jeden Freitag mit verschiedenen salzigen und fruchtigen Kuchen. Wir nutzen die aktuelle Zeit, um einheimische Früchte auf den Kuchen zu bringen. Wir lassen uns dabei noch nicht in die Karten schauen – nur so viel: Apfel, Aprikose und Käse werden bestimmt öfters im Sortiment sein.

Wir laden Sie ein – schauen Sie spontan jeweils freitags im Laden vorbei oder machen Sie eine Vorbestellung, wenn die ganze Familie mitessen möchte.



September – Oktober – November



Geschenk-Idee



Wir bilden Berufsleute aus

Ab sofort bilden wir eine Lehrtochter in unserem Betrieb aus. Unsere gelernte Confiseurin Marion Röthlisberger aus Trubschachen setzt ihre Berufsbildung fort. D.h., sie absolviert bei uns die Zusatzlehre zur Bäckerin. Wir wünschen ihr viel Freude auf dem Weg zur Bäcker-Konditor-Confiseurin EFZ mit Fachrichtung Bäckerei-Konditorei.

Herbstliche Pralinen

Mit dem Herbst kommen neue Pralinen-Kreationen. Wir bringen Ihnen den südlichen Charme ins Berner Oberland. Feine «Igeli» aus Milch-Ganache, mit süssen Stacheln zieren unser Pralinen-Sortiment. Dazu gesellen sich Kastanien aus feinsten Mandelcreme und Schokoladen-Überzug. Die beiden sind eine Verführung wert. Jetzt im Laden erhältlich.



4



Bäckerei-Konditorei Vincenz AG
Dorfstrasse, 3823 Wengen
Tel. +41 33 855 42 44
info@vincenz-wengen.ch
www.vincenz-wengen.ch

Produktion / Korrespondenz
Im Gruebi 1402 C, 3823 Wengen

Öffnungszeiten aktuell
Montag bis Sonntag
Durchgehend von 7.30 bis 18.30 Uhr

Änderungen je nach
Situation / Saison vorbehalten.

