

Gluscht & GnuSS

Informatives der Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen

Nr. 13 07.2025



«Aus der Region» – Nachhaltigkeit und Qualität hat seinen Wert

Als lokale Bäckerei & Konditorei leben wir den Grundsatz «Regionalität» mit ganzem Herzen. Wo immer möglich, beziehen wir unsere Zutaten von lokalen und regionalen Lieferanten. Denn Lebensmittel, die in der eigenen Umgebung wachsen, sind nicht nur frischer, sondern auch bekömmlicher – sie legen kürzere Transportwege zurück, reifen in Ruhe aus und behalten mehr Vitamine und Aromastoffe.

Diese Überzeugung teilt auch Raimund Seibold, Küchenchef im Hotel Jungfraublick in Wengen. Er setzt in der Küche bewusst auf regionale Produkte und gibt uns heute im «Gluscht & GnuSS» einen Einblick in seine Philosophie – damit Essen zum Erlebnis wird: nachhaltig, ehrlich und tief verbunden mit der Region.

Natürlich hat regionale Qualität ihren Preis – aber wer nachhaltig denkt, investiert in die Zukunft und unterstützt das lokale Gewerbe und damit Arbeitsplätze direkt vor der Haustüre.

Ein Beispiel für gelebte Nachhaltigkeit: Wussten Sie, dass wir Brot und Zopf ein zweites Leben schenken – sei es als feine Mountain Crakers oder als hochwertige Zutat in neuen Kreationen?

Willkommen bei Ihrem Bäcker-Konditor-Team ganz in Ihrer Nähe.

Stefan Baumann & Alessia Uberto



Bergwurzel-Brot

Ein Brot, viele Grössen, Seiten und Möglichkeiten

Seite 2



Berner BaumnuSS

Superfood für die traditionelle Nusstorte

Seite 3



Interview Raimund Seibold

Regionalität beginnt direkt vor der Küchentür

Seite 4



Bergwurzel – Hell, dunkel, rustic oder aus feinem Urdinkel

Unser Bergwurzelbrot ist ein echter Alleskönner. Gedreht und schlank, erhältlich in gross, klein oder als Mini – längst ein Schweizer Klassiker. Mit feinem Berner Mehl gebacken und dank 48 Stunden Teigruhe besonders bekömmlich. Ideal für den Alltag, für das Apéroplättli oder als Sandwich: längs geschnitten für den grossen Hunger oder klassisch portioniert – perfekt auch für Lachs-, Ei- oder Käse-Brötchen. Vielseitig, aromatisch, echt. Probieren Sie's aus!

Viele Sorten
stehen zur
Auswahl!



rustic



dunkel



hell



Urdinkel



hell & dunkel



rustic



Mönch Kristall – die Verführung mit Charakter

Er gehört längst zu unseren beliebtesten Pralinen – und das aus gutem Grund. Seine Form erinnert an einen Kristall und zugleich an den markanten Gipfel des Mönchs. Mit seinem feinen blauen Schimmer sticht er auch optisch heraus. Doch das wahre Highlight liegt im Inneren: eine edle Mandel-Caramel-Füllung mit knusprigen Mandelsplittern, umhüllt von zartschmelzender weisser Schokolade. Eine traumhafte Kombination, die auf der Zunge zergeht. Ob als süsses Mitbringsel, Souvenir aus Wengen oder einfach für den eigenen Genuss – der Mönch Kristall überzeugt immer wieder aufs Neue.

für den
Genuss





Berner Baumnuss – Superfood für die traditionelle Nusstorte

Die traditionelle Nusstorte enthält sehr viele gute Zutaten – und natürlich auch Nüsse! Vincenz in Wengen setzt neu auf einheimische Sorten und verwendet ab sofort Berner Baumnüsse. Damit wird das beliebte Gebäck noch «bernischer» und passt perfekt zur regionalen Philosophie.



Berner Baumnüsse in der Nusstorte von Vincenz

Auch wenn es auf den ersten Blick nur eine kleine Veränderung der Zutat ist – sie hat grosse Wirkung. Unsere Nusstorte wird jetzt noch einheimischer! Warum? Neu verarbeiten wir regionale, sprich Berner Baumnüsse in unseren Nusstorten und Törtchen. Sie verleihen der Füllung ein noch intensiveres, nussiges Aroma mit feiner herber Note und knackigem Biss. So bekommt

die Nusstorte noch mehr Berner Charakter – und wird zur echten Berner Spezialität mit Herkunft und Geschichte. Dies ist passend zu unserer Philosophie: die klare Bekenntnis zur Regionalität.

Die gute Nuss – kräftig, gesund, vielseitig

Die Baumnuss aus dem Kanton Bern ist nebst einem lokal angebauten Naturprodukt auch ein echtes Superfood. Sie enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren, Antioxidantien, Ballaststoffe und wichtige Mineralstoffe – gut für Herz, Hirn und

Immunsystem. Studien über Baumnüsse zeigen: Der regelmässige Genuss kann helfen, den Blutdruck zu stabilisieren, das Herz zu schützen und die Gehirnleistung zu fördern. Sie verdient sich zu Recht das Label «gute Nuss»!

Die Nusstorte von Vincenz ist seit jeher eine feine Versuchung: Mürbeteig, karamellisierte Baumnüsse, Butter und Rahm aus der Region – ein traditioneller Genuss, der begeistert. Erhältlich als Torte, Törtchen oder Schnitte – und ganz bequem auch im Onlineshop.

Nachhaltig – ein 2. Leben schenken Mountain Crakers – Handmade Snacks mit Sinn

Ob Regionalität, Nachhaltigkeit oder Food-Waste – wir nehmen es ernst. Deshalb betreiben wir aktives Food-Upcycling und schaffen daraus neue, beliebte Produkte. Unser bestes Beispiel: die Mountain Crakers! Aus übrig gebliebenen Butterzöpfen stellen wir in Handarbeit knusprige Craker her. Mit feinem Alpenkräuter, Tomaten, Curry- oder Paprika-Aroma passen sie perfekt zum Apéro – oder stillen einfach den kleinen Gluscht zwischendurch.



*schnell
probieren!*
Nicht immer
verfügbar





Interview

Regionalität beginnt direkt vor der Küchentür

Ein Gespräch mit Raimund Seibold, Küchenchef im Hotel Jungfraublick in Wengen, über seine Philosophie in der Küche. Gemeinsam mit seiner sechsköpfigen Küchencrew versorgt er die Hotelgäste – drinnen oder auch draussen auf der neuen Aussichtsterrasse. Das Haus ist familiengeführt und setzt in charmanter Atmosphäre auf herzliche Gastfreundschaft.

Herr Seibold, was bedeutet Regionalität für Sie als Küchenchef?

Wo immer ich kann, kaufe ich lokal ein – das ist seit Jahren meine Philosophie. Für mich ist das eine Form der Wertschätzung gegenüber dem lokalen Gewerbe. Wenn es dem Geschäftspartner gut geht, geht's mir auch gut. Das ist mehr als ein Einkaufsentscheid – es ist eine Haltung.

Wie setzen Sie das im Hotel Jungfraublick konkret um?

Milch, Fleisch und vieles mehr beziehen wir so regional wie möglich. In Wengen zum Beispiel holen wir den Alpkäse, Lauberhorn-Fondue und natürlich das Brot von Vincenz: vom Hamburger- und Frühstücksbrötchen bis hin zu Spezialbrot zum Aufschneiden. Da spüre ich Qualität, die man auch schmeckt.

Ihr Burger hat uns besonders beeindruckt – was macht ihn speziell?

Er ist ganz bewusst mit Zutaten aus der Nähe gemacht. Und das Brötchen? Kein 08/15-Standard, sondern von Vincenz – leicht anders, genau das wollte ich. Dazu hochwertiges Fleisch, Rotkohl, Zwiebeln, Essiggurken, ... und unsere hausgemachte Sauce. Sie basiert auf einer Grundsauce und wird verfeinert mit vielen Zutaten und

Gewürzen – mehr verrate ich nicht. (Anmerkung der Redaktion: Ein richtig leckerer Burger!)

Lokaler Einkauf ist oft teurer – wie gehen Sie damit um?

Ja, es kostet ein paar Franken mehr. Aber was ich an Freude beim Kochen zurückbekomme – und die Wertschätzung und das Lob der Gäste – das rechtfertigt wiederum den Preis. Viele Gäste kommen wieder – während unseres Interviews gar zum zweiten Mal von Grindelwald – einfach weil's ihnen geschmeckt hat.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Dass noch mehr den Mut zu dieser Philosophie finden. Sie funktioniert nur, wenn man die Menschen hinter den Produkten kennen will und eine echte gegenseitige Wertschätzung lebt. Man muss auch bereit sein, regionale Unterschiede zu akzeptieren – und zu geniessen. Bei uns im Hotel Jungfraublick haben wir auch Besitzer, die hinter «meiner» Philosophie stehen, weil sie zufriedene Gäste sehen.



Wanderpause – Schoggi im Sommerkleid

Haben Sie die Schokolade von Vincenz schon probiert! Jetzt gibt es sie mit Sommer-Sujet – einem Blick vom Männlichen. 16 verschiedene Aromen warten auf Sie, ob in Tafel- oder Portionengrösse – auch mit Sorten, die bei Diabetes geeignet sind. Übrigens auch im Webshop erhältlich!



Gesucht

Interessiert an einer Teilzeit- oder Aushilfsstelle?

Melden Sie sich einfach, mit viel oder auch weniger Erfahrung für Laden oder Backstube.

info@vincenz-wengen.ch



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 vorbehalten.

