

# Gluscht & Gnuss

Informatives der Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen



Nr. 14 12.2025

**Warum lokal gefertigtes Brot die Wertschätzung verdient**

Kürzlich tauchte die Frage über die Brotpreise auf dem Schweizer Markt auf – ausgelöst durch Grossverteiler, die ein Pfunderli (500 Gramm) für einen Franken anbieten. Auf den ersten Blick sehr attraktiv, aber was heisst das für lokale Bäckereien?

Als lokale Bäckerei kann man da nicht mithalten, zu aufwendig ist die mehrheitliche Handarbeit, insbesondere im Verhältnis zur Menge. Wussten Sie, dass oft nur 4-5 Stück einer Sorte gebacken werden? Auch unsere Philosophie, Rohstoffe möglichst regional oder gar lokal zu beziehen, sowie die heutige veränderte Herstellung, z.B. ausreichend Teigruhe für mehr Bekömmlichkeit und längere Frischhaltung, wirken sich auf jedes einzelne Brot aus.

All das tun wir, um ein feines Qualitätsprodukt zu schaffen von dem unsere Kundenschaft schwärmt. Genau dies motiviert uns täglich, weil wir spüren, dass uns die nötige Wertschätzung gegenüber unserem Gewerbe und unseren Produkten entgegengebracht wird. Das macht Freude, denn gerade in unserem Berggebiet ist es doch wichtig, gegenseitig zu schauen, dass es allen gut geht.

In diesem Sinne – stets herzlich willkommen  
bei Stefan Baumann & Alessia Uberto



## Weihnachtstorten

Genussmomente für die Festtage

Seite 2



## Ruchbrot

Ein Alltagsklassiker mit Charakter

Seite 3



## Glück zum Jahresbeginn

Dreikönigskuchen auf dem Männlichen

Seite 4



## Winterschokoladen-Duft liegt in der Luft



## Süsse Genussmomente für die Festtage

Festtage haben etwas ganz Spezielles an sich: man hat Zeit sich den Genüssen zu widmen. Was liegt näher, als beim Familienanlass wieder einmal auf eine traditionelle Torte zu setzen?

Mit den Momenten von Kerzenlicht und gemütlichen Stunden wächst auch die Lust auf besondere Genüsse. Situationen, zu denen man sich sehr gut eine festliche Torte gönnnt und damit auch die Familie oder Gäste überrascht. Weihnachtstorten bei Vincenz werden mit viel Sorgfalt und Liebe hergestellt und sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, von Klassisch bis raffiniert oder mit Meringue zur Vacherin Glacetorte. Und wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, sagen Sie es uns frühzeitig, dann erfüllen wir ihn gerne. Gönnen Sie sich zu den Feiertagen ein klassisch, fruchtig oder schokoladiges Highlight aus unserer Konditorei.





# Ruchbrot – ein Alltagsklassiker mit Charakter

Es wirkt wenig spektakulär und doch gehört es zu den meistgegessenen Broten der Schweiz – das Ruchbrot. Ein charaktervolles Alltagsbrot mit kräftigem Geschmack, fester Krume und angenehmer Kruste. Dank seiner neutralen Art ist es vielseitig einsetzbar.

Das Ruchbrot zählt zu den traditionsreichsten Broten der Schweiz. Früher war es in bäuerlichen Haushalten beliebt, weil das dunklere Ruchmehl mit höherem Schalenanteil nahrhaft und sättigend ist. Der Begriff «Ruch» bedeutet «rau» oder «rustikal» und beschreibt die kräftige Art dieses Brotes. Bis heute ist es auch im Berner Oberland weit verbreitet.

## Natürlicher Geschmack mit wenigen Zutaten

Bei Vincenz backen wir unser Ruchbrot aus dunklem Berner Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Backhefe und Grundsauer. Mehr braucht es nicht. Dank rund 18 Stunden Teigruhe wird es aromatisch und gut bekömmlich. Es ist laktosefrei und ideal auch für die vegetarische und vegane Ernährung.

## So vielseitig wie seine Geschichte sind auch die Formen

Bei uns erhalten Sie das Ruchbrot in der klassischen länglichen Form als Kiloaib, Pfunder oder Halbpfunder sowie in runder Form – bekannt auch als St.Gallerbrot. Die angenehme Kruste, die saftige, feste Krume und der unverkennbare Geschmack machen es zu einem Brot, das vom Frühstück bis zum Abendessen zu allem passt.

## Spezialbrote – die perfekte Ergänzung zum Alltagsbrot

Langeweile kommt beim Brotessen nicht auf, denn neben dem Alltagsklassiker backen wir viele Spezialbrote. So haben Sie immer wieder die Möglichkeit, etwas Neues auszuprobieren. Bei Vincenz finden Sie unter anderem ein feines Baumnussbrot, Maisbrot oder auch unser Steinofenbrot. Die Vielfalt ist gross – und sie lohnt sich, entdeckt zu werden.

## Zum Ausprobieren!

### Brot selbst wieder knusprig machen

Sie lieben es, wenn ein Brot richtig knusprig ist? Und am Abend ist es nicht mehr ganz frisch und knusprig? Wir haben einen einfachen Tipp: Das Brot leicht mit Wasser bestreichen und für zirka 10 Minuten bei 220 °C auf einem Blech in den Backofen legen. Fertig! Natürlich können Sie das Brot auch in Scheiben schneiden und traditionell kurz toasten.

### Beispiele der Spezialbrote:

Steinofenbrot



Maisbrot



Baumnussbrot



Hundschopfbrot





# Aktuell



## Glück beim Dreikönigskuchen-Event Jahresbeginn – auf dem Männlichen

Am 6. Januar 2026 ist es wieder so weit: Auf dem Männlichen wartet ein grosser Dreikönigskuchen auf alle Besucherinnen und Besucher. Wer an diesem Tag mit der Bergbahn von Wengen hochfährt, darf sich auf eine traditionsreiche und genussvolle Überraschung freuen. Wie jedes Jahr werden die einzelnen Stücke für nur einen Franken verkauft – und mit jedem Bissen beginnt das Glück.

Denn in einigen Stücken verstecken sich die traditionellen Könige, die tolle Preise auslösen. Vincenz Wengen und die Männlichen Bergbahn haben eine bunte Auswahl an Gewinnpreisen vorbereitet. Die Krönung wartet jedoch auf jene Person, die den goldenen König findet: Sie gewinnt ein exklusives Barbecue auf dem Männlichen – ein Erlebnis, das man so schnell nicht vergisst. Die Gewinnchancen bestehen, solange es Dreikönigskuchen hat.

### Willkommen auf dem Männlichen

Ein Abstecher auf den Männlichen lohnt sich also doppelt: für Gäste wie auch für Einheimische. Ob zum gemütlichen Zmorge, zum Skifahren oder für eine winterliche Wanderung – der Dreikönigstag bietet die perfekte Gelegenheit für einen besonderen Start ins neue Jahr.



Willkommen am 6. Januar 2026 auf dem Männlichen



## Gluscht? Feine Guetzli-Variationen warten auf Sie!

Guetzli – ein Stück Schweizer Tradition und Genuss, die jedes Herz erfreuen. In unserer Backstube entstehen täglich feine Guetzli, sorgfältig von Hand gefertigt und aus besten Zutaten. Unser Sortiment bietet Prussiens, zarte Spitzbuben, knusprige Nussecken und mehr. Jedes Guetzli ein kleiner Genussmoment – zum Teilen, Verschenken oder einfach zum Selbergönnen. Guetzli können auch über den Webshop ganz einfach bestellt werden.



**Bäckerei-Konditorei Vincenz AG**  
Dorfstrasse, 3823 Wengen  
Tel. +41 33 855 19 24  
[info@vincenz-wengen.ch](mailto:info@vincenz-wengen.ch)  
[www.vincenz-wengen.ch](http://www.vincenz-wengen.ch)

**Produktion / Korrespondenz**  
Im Gruebi 1402 C, 3823 Wengen  
Tel. +41 33 855 42 44

**Öffnungszeiten aktuell**  
Montag bis Sonntag  
Durchgehend von 7.00 bis 18.30 Uhr  
Änderungen je nach Situation / Saison vorbehalten.

