

Gluscht & Genuss

Informatives der Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen

Nr. 3 11.2020



Schenken bereitet Freude – Genuss schenken verbindet.

Geschenke erhalten – ein Moment den alle lieben, auch wenn sie es manchmal nicht zugeben. Ob kleine Präsentе als Aufmerksamkeit beim Spontanbesuch oder versendete Grüsse über Grenzen hinweg bis traditionelle Geschenke zu Geburtstagen oder Weihnachten – alle haben etwas gemeinsam. Die Empfänger sind überrascht, ihre Emotionen werden ausgelöst und meist durch eine Reaktion auch erkennbar. Ein herrlicher und herzlicher Moment!

Die Winterzeit lädt richtig gehend zum Schenken ein. Die Weihnachtszeit steht vor der Tür, ein Jahreswechsel mit viel Hoffnung steht bevor und einem Winter mit viel offenen Perspektiven muss mit Zuversicht und Freude begegnet werden.

Wir haben Ihnen da einige Ideen, die sich zum Schenken eignen. Vom kleinen Mitbringsel über den sympathischen Gruss bis zum Weihnachtsgeschenk – feine Biberspezialitäten in jeder Grösse, Pralinen die verzaubern und andere Genüsse warten bei uns, verschenkt zu werden.

Vorbeischaуen, Inspiration auf der Homepage holen oder persönlich beraten lassen am Telefon, wir freuen uns auf Sie.

Ihre Bäckerei-Konditorei in Wengen
Stefan Baumann & Alessia Uberto



lokales Treberbrot

Die nachhaltige
Bieridee mit
Geschmack

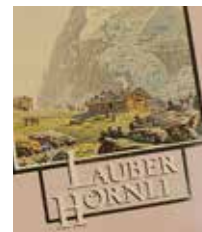
Seite 2



Gewürze und Düfte

Bäcker-Facetten
während den
Wintermonaten

Seite 2



Lauberhörnli gegen Wehmut

Tröstet über
leere Lauberhorn-
Tribünen hinweg

Seite 4



Vertraute **Düfte** und **Gewürze** vertreiben den «Winterblues»



Für die einen etwas Melancholie, für die anderen die schönste Jahreszeit – die Wintermonate. Für den Bäcker hat der Winter viele Facetten und Höhepunkte. Ob Weihnachtszeit oder Jahreswechsel, 3-Königstag oder Fasnacht, alle haben etwas gemeinsam, intensive Gewürze und Düfte begleiten uns.

Kaum eine Jahreszeit zeigt sich in der Bäckerei-Konditorei mit derart vielen intensiven Gewürzen und Düften wie die Wintermonate. Vom Vanille-Geschmack über den Zimt-, Anis- und Nelken-Duft – alles Gewürze in Gebäcken, die man meist schon von Weitem riecht. Dazu verleiten diese Gewürze auch zum Träumen und um in Erinnerung zu schwelgen. Einmal etwas Zimt gerochen, schon sieht man Weihnachten vor sich.

Weihnachtszeit, eine besinnliche und festliche Zeit. Unser Sortiment ist über diese Tage stets mit feinen Biberspezialitäten, Weihnachtskonfekt und Pralinen gefüllt –

zum selbst genießen oder verschenken. Und zum Jahreswechsel darf es vielleicht auch einmal eine Champagner-Schokolade sein, um sich zu Hause, in Zweisamkeit etwas Gutes zu tun – einfach genießen.

Der Jahresbeginn holt uns in die Realität zurück! Wer ist der König – der Dreikönigskuchen freut jeden. Nicht jeder ist ein Fasnächtler, aber kaum jemand mag auf die Gebäcke zur Fasnachtszeit verzichten. Vom Zigerkrapfen über Schenkeli bis zum krönenden Berliner – unsere Bäcker und Konditoren wissen Sie zu verführen. Am besten Frisch und direkt aus dem Laden.

Suchen Sie ein genussvolles Geschenk für alle diese Höhepunkte? Wir machen verschiedene Biber mit individuellem Dekor, assortieren ihnen Fasnachtsgebäck, einen Guetzlisack oder etwas anderes, was Ihr Geschmack begehrt.



Treberbrot – die nachhaltige Bieridee mit Geschmack

Eine gesunde und nachhaltige Bieridee, die nicht nur den Biertrinkern schmeckt. Ein bekömmliches Brot aus Malzschrott, aus der eigenen Bier-Produktion des Hotels Caprice in Wengen, lokaler geht es nicht.

Biertreber nennt sich der Maischerückstand des ausgekochten Malzschrottes, der nach dem Bierbrauen übrig bleibt. Dieses sehr gesunde Restmaterial enthält noch Ähre-Teilchen und wird als schmackhafter Bestandteil im Treberbrot verwendet. Es verleiht dem Brot die Struktur eines Vollkornbrot und hat hohe Anteile an Eiweiss, Mineral- und Ballaststoffen.

Keine Hemmungen! Das Brot zeigt keinerlei Alkoholrückstände und der bekannte Biergeschmack ist weit vom Treberbrot entfernt. Das Produkt aus der Backstube von Vincenz ist regional, beinahe lokal. Das Hotel Caprice in Wengen braut eigenes Bier für den Ausschank im eigenen Hotel. Ein Gespräch brachte diese Zusammenarbeit und damit auch diese lokale Brotspezialität.





Power & Energie für unterwegs – sympathisch zugleich

Sie sind Klassiker, wenn der kleine Hunger ruft, die Energie beim Sport abnimmt oder nicht zu viel Süßes zum Kaffeetrinken konsumiert werden soll – die kleinen Biberli, Nusstörtli und Co.

Bestimmt kennen Sie das! Der Hunger packt Sie zwischendurch und zu viel sollte es nicht sein, schliesslich schaut man auf eine gesunde Ernährung. Das ist der Moment, um zu den kompakten Portionen von Linzertorte, Biber oder Nusstorte zu greifen.

Schnell verzehrt, sauber verpackt und handlich, um in der Jackentasche verstaut zu werden. Die Auswahl ist zudem interessant und doch überschaubar. Je nach Gluscht greifen Sie zum Mandel- oder Nussbiberli, wählen gar ein Dekor nach Ihrer Lust oder entscheiden sich für das Wengener Nusstörtli. Auch eine fruchtige Version ist dabei, das Linzertörtli, klassisch, weltbekannt, begehrt und beliebt.

Alle unseren «süssen Kleinen» passen hervorragend zu einer Tasse Tee, Punsch oder Kaffee. Vielleicht darf es auch einmal ein spezieller Kaffee sein? Wir haben Ihnen ein Rezept dazu.



Zum Ausprobieren!

Ein Kaffee, der perfekt in die Winterzeit und Bergwelt passt.

So geht's:

Vanillemark auskratzen und mit 6dl Wasser, Zucker, Zimt und Nelke aufkochen und dann Espressopulver unterrühren – fertig. Sofort in Tassen füllen und mit der geschäumten Milch auffüllen. Schlussendlich mit reichlich Kakaopulver bestreuen.

- 4 TL Espressopulver, löslich
- 3 dl Milch, aufgeschäumt
- 2 Nelken
- 2 Vanilleschoten
- 600 ml Wasser
- ½ TL Zimt
- 4 EL Zucker

Weihnachtskaffee





Aktuell

«Lauberhörnli» – helfen über das «Nicht Live dabei sein» hinweg.

Die ausserordentliche Zeit wird voraussichtlich kaum Zuschauer am nächsten Lauberhornrennen zulassen. Für alle regelmässigen Besucher und Gäste haben wir ein Mittel, mit der unerfreulichen Lage klar zu kommen. Ab sofort finden Sie bei uns die feinen «Lauberhörnli». Zartschmelzend mit einem leichten «Knack», trösten Sie über die Lücke hinweg. Diese verführerischen Schoko-spezialitäten lassen sich einfach per Mail oder Telefon bestellen und wir liefern per Postversand. Jetzt bestellen, damit Sie präzis zum Start des Lauberhornrennens bei Ihnen zu Hause sind und beim Fernsehschauen trösten. Natürlich gibt es die «Lauberhörnli» jederzeit auch im Laden



Dezember – Januar – Februar

Sagen Sie Ihren Mitarbeitenden «Danke»

Sind Ihre Mitarbeitenden im Homeoffice? Haben Sie Ihnen auch schon ein Lebenszeichen aus dem Büro gesendet, z.B. ein Dankeschön? Es wäre an der Zeit für eine Aufmunterung, z.B. mit einem frischen Biberli oder etwas feiner Schokolade vom Confiseur. Heute bestellen, gehen sie morgen auf den Weg zu Ihren Angestellten. Probieren sie es, wir unterstützen Sie dabei.



Danke für Ihre Arbeit



Silberhörnli, voller Aromen

Die Praline in Bergform bezaubert die Sinne! Feinste Pralinencremefüllung mit karamellisierten Piemonteser Haselnüssen, umhüllt mit exzellenter Schweizer Milch-Schokolade (alkoholfrei). Beim Genuss der Silberhörnli entfalten sich verschiedenste Aromen und verzaubern Sie.

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.

