

# Gluscht & Gnuss

Informatives der Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen

Nr. 7 06.2022



## 1000 Tage oder wie geht's der Bäckerfamilie nach 3 Jahren?

Bereits sind es über 1000 Tage seit wir nach Wengen gezogen sind und die Führung der Bäckerei Vincenz auf Juni 2019 übernommen haben, in der Zwischenzeit auch Inhaber geworden sind.

Der Start war sicher von null auf hundert, nicht immer ganz einfach, aber wir haben die Unterstützung von Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden gespürt, das hat uns stets motiviert und angetrieben. Auch die Kooperationen mit dem örtlichen Gewerbe hat uns begeistert.

Unser Ziel war durchgehend das Angebot möglichst breit zu halten, gute Qualität zu gewährleisten und mit neuen Produktideen zu überraschen. Wir glauben, es ist uns meistens auch gelungen und mit unserem neuesten Produkt, dem Gipfelwiiss wollen wir gar die Welt erobern – helfen Sie mit?

Wir bedanken uns bei allen für die Treue und die Unterstützung und setzen uns weiterhin ein für Ihr Wohl und Ihren Genuss, wie auch für ein lebendiges Wengen.

Stefan Baumann & Alessia Uberto



### Spezialbrote

Basilikum,  
Speck und Zwiebeln  
überraschen

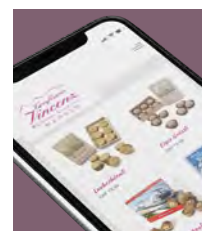
Seite 2



### Verführung

«Gluscht» stillen  
mit aktuellen  
Sommerfrüchten

Seite 3



### Online

24 Stunden –  
Süßes bestellen  
und verschenken

Seite 4



## Basilikum, Speck und Zwiebeln – Spezialbrote für den Sommer

Etwas Abwechslung bringt das Brotsortiment im Sommer. Zwei neue Spezialbrote, die viel Geschmack bringen und Ferienfreuden aufleben lassen.



Diesen Sommer veredeln wir Brot mit Kräutern, Geschmack und Gewürzen. Daher sind zwei Sommerbrote im Sortiment, die es richtig in sich haben und zu jeder Grillade oder Sommerparty passen.

Da ist unser Basilikumbrot – feines Weissbrot gespickt mit frischem, würzigen Basilikum-Pesto. Der Geschmack und die grünen Streifen lassen Sie be-

stimmt an die letzten Ferien am Meer erinnern.

Währschaft ist das Speck-Zwiebel-Brot. Das Sauerteigbrot verbindet sich mit feinem Speck und frischen Zwiebeln und ist dank seiner gedrehten Form ein «Hingucker» auf Ihrem Party-Bufferet. Diese beiden Spezialbrote beleben Ihre nächste Grillparty bestimmt.



## Jungfrau-Glace – aus heimischen Zutaten

Unser Glace-Sortiment ist stetig gewachsen. So finden Sie bereits elf verschiedene Aromen in unser Glace-Theke. Und dazu kommt nun eine Neuheit – die Jungfrau-Glace!

Eine Abkühlung gefällig? Etwas spezielles gefällig? Das machen wir gerne! Wir haben aus der Jungfrau-Teemischung von Stefanie Bischoff-Kübli aus Wengen, eine neue Glace Variante geschaffen. Die verschiedenen Aromen von Ringelblume über Lindenblüte, Pfefferminze bis zu Hibiskus-Blüte haben ein ganz spezielles Sorbet ergeben. Einzigartig eben und ganz einheimisch.

Sie finden die neue Variation bei uns in der Glace-Box. Dort finden Sie noch weitere Aromen, traditionelle von Vanille über Schokolade bis Erdbeere oder etwas exotischere wie Passionsfrucht oder Kokosnuss. Geniessen Sie es, der Sommer bietet die beste Gelegenheit dafür.

Auch grössere Einheiten oder feine Glace-Torten sind bei uns erhältlich – eine Vorbestellung ist erwünscht.



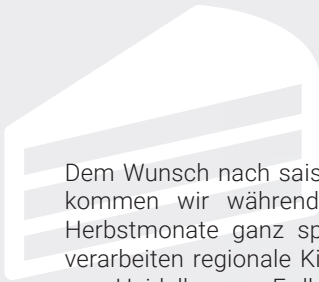
### Aromen

- |              |                |
|--------------|----------------|
| Banane       | Mocca          |
| Caramel      | Passionsfrucht |
| Erdbeere     | Pistazien      |
| Himbeere     | Schokolade     |
| Jungfrau-Tee | Vanille        |
| Kokosnuss    | Zitrone        |



# «Gluscht» stillen mit aktuellen Sommerfrüchten

Die Beliebtheit von regionalen und saisonalen Früchten steigt stetig. Daher begegnen Sie auch in unserer Konditorei vielen verschiedenen Süßwaren mit Früchten von hier und dort. Großartige Kombinationen erwarten Sie, die Süßes und Gesundes zum einzigartigen Genuss verbinden.



Dem Wunsch nach saisonalen Früchten kommen wir während der Sommer-/Herbstmonate ganz speziell nach. Wir verarbeiten regionale Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren und auch Äpfel und kreieren daraus verschiedene Back- und Süßwaren oder Desserts. So finden Sie die Früchte wieder in Chriesi-Chuechli, Linzer-, Heidelbeere- oder auch in den Apfel-Caramel-Streusel-Törtchen und in anderem mehr.

Sichtbar werden die verschiedenen Früchte auf unseren Desserts wie Patisserie, Schnitten oder Torten. Dabei gesellen sich dort auch einige altbekannten Exoten wie Banane, Kiwi oder Passionsfrucht dazu. Alles bereit, um sich zum genüsslichen Kaffee/Tee auch etwas Feines aus der Konditorei zu gönnen.

Und wenn Sie die vielen Nüsse auch zu den Früchten zählen, wohin sie auch gehören, dann ist die Auswahl in unserem Laden beinahe grenzenlos. Dabei werden der kleine wie auch der grosse «Gluscht» und Hunger glücklich. Vorbeischaun und Probieren.



*Gluscht  
&  
Gnuss*



## Aktuell

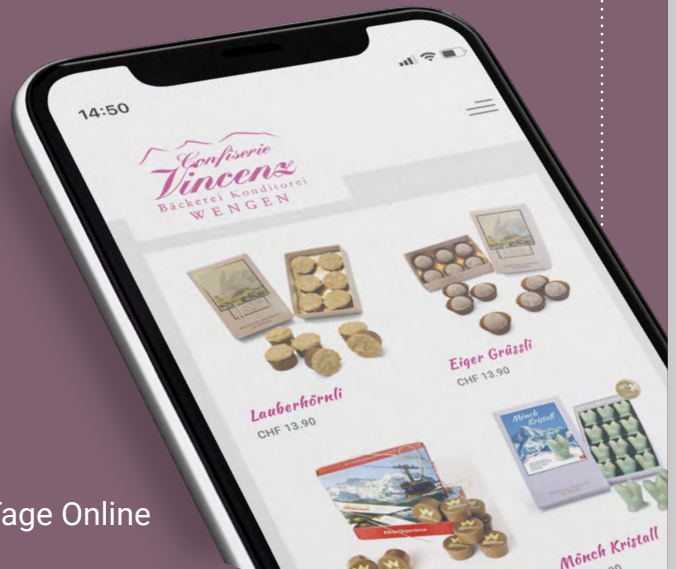
### 24 Stunden – Süsses bestellen und verschenken!

Manchmal muss man etwas sofort erledigen, sonst vergisst man es. So können Sie über unseren Webshop nun sofort erledigen, sofern Sie sich oder anderen etwas Feines, ein Geschenk oder einen Gruss aus der Heimat senden möchten.

Einfach eintauchen, auswählen, bezahlen und wir versenden es am nächsten Arbeitstag auf dem Postweg. Natürlich ist es eine gute Möglichkeit, als ehemaliger Gast von Wengen bei uns wieder Erinnerungen zu finden – Schokolade, Süswaren, Pralinen, Gipfelwiiss usw.

[vincenz-wengen.ch/shop](http://vincenz-wengen.ch/shop)

24 h – 365 Tage Online



## Bärentatzen und Keks am Stiel

Auf der Basis des «Sandteigs» (nichts mit Sand zu tun) sind zwei neue, leckere Feingebäcke bei uns zu finden. Ein luftiger, butterzarter Gaumenschmaus in zwei Formen, z.B. als Bärentatzen. Der Hit für jeden Kinder-Geburtstag oder als Gag für Ihre nächste Party – der Keks am Stiel (Vorbereitung sinnvoll).

Jetzt bei uns in schönen Boxen zum Verschenken oder selbst Essen. Schauen Sie vorbei.



Geschenk-Idee



## Jungfrauspitzli, edel und sanft

Die traditionellen Jungfrauspitzli sind unverwechselbar! Äusserlich ganz verspielt mit weisser Spitze, handgemacht. Die Füllung ist sehr sanft, feinste Grand Cru Couverture mit einem feinen Kirsch-Aroma durchzogen. Sehr ausgewogen und ein «Geheimtipp», der beim Schenken immer Freude bereitet.



**Bäckerei-Konditorei Vincenz AG**  
Dorfstrasse, 3823 Wengen  
Tel. +41 33 855 42 44  
[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

**Öffnungszeiten aktuell**  
Montag bis Sonntag  
Durchgehend von 7.30 bis 18.30 Uhr

Änderungen je nach Situation / Saison vorbehalten.

