

Gluscht & Gnuss

Informatives der Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen

Nr. 8 11.2022



Farbenfrohe Grittibänzen, von Kindern gebacken

Eine Teigfigur, die beinahe jeder Erwachsene und auch die meisten Kinder kennen – der Grittibänz. Was seinen Ursprung vermutlich im 14. Jahrhundert hat, ist um die Chlauszeit nicht mehr aus den Bäckereien wegzudenken. Wir wollen den Grittibänz in Wengen hochleben lassen.

Am Mittwoch, 7. Dezember, öffnen wir unsere Backstube für alle Kinder-Meisterbäckerinnen und -bäcker. Liebe Eltern, meldet Eure Kinder zu diesem Nachmittagsevent an (Tel./Mail oder im Laden) und liebe Kinder – kommt und seid kreativ.

Aus dem traditionellen Teigmännchen darf auch ein Teigfraueuli werden, statt Hosen kann es ein Rock sein und Farbe liegt auch bereit, um Mützen, Gürtel oder Schuhe zu gestalten. Am Schluss machen wir von allen Kreationen ein Foto und zeigen sie auf dem Web und Insta, damit auch alle anderen die neuen Wengner Grittibänzen sehen können.



Bei uns findet man wieder viele genüssliche Geschenke für Weihnachten, schmackhaftes für die Festtage und immer etwas Spezielles für die ganze Winterzeit.

Wir freuen uns auf Euch.
Stefan Baumann & Alessia Uberto



Gipfelwiiss

Winteredition
zum Schenken

Seite 2



Torten

Ein Glanzpunkt
für Weihnachten

Seite 2



Trockenfrüchte

Vitamine für
die Gesundheit
im Winter

Seite 3



Setzen Sie einen Glanzpunkt am Weihnachtsessen mit einer Spezial- oder Glacetorte

An Festtagen darf es beim Dessert doch einmal glänzen. Nennen Sie uns Ihren Tortenwunsch und wir zaubern ihn auf Ihren Tisch – fruchtig, schokoladig, mit Schuss und feinstem Biskuit oder erfrischend gefroren.



An Weihnachten, Neujahr oder anderen Festmomenten verwöhnt man seine Gäste doch gerne. Und nach einem feinen Essen ist ein überraschendes Dessert in Form einer Torte immer ein Highlight.

Unsere Konditorinnen zaubern verschiedenste Fruchttorten. Ob mit Beeren, Ananas, Birnen, Mango und anderen Früchten sind sie kombiniert mit feinem Biskuit, knusprigen Boden und natürlich mit individuellen Dekors – ganz nach Ihrem Wunsch. Und wer den Schokoladen-Gaumenschmaus bevorzugt, klassische und spezielle Schokoladen-Torten gibt es natürlich auch.

Für Eis-Liebende haben wir Glacetorten mit verschiedensten Aromen bereit. Am Besten fragen Sie bei uns nach.



Regionale Geschenke bereiten Freude, so auch die Gipfelwiiss-Winteredition



Bereits seit einem Jahr ist das Gipfelwiiss geboren. Die Gold-Auszeichnung hat es direkt mit der Geburt erhalten. Nach einem Jahr dürfen wir sagen, die Leute sind begeistert vom neuen «Wahrzeichen» aus der Region. Vielleicht im Moment noch etwas hochgegriffen, aber wir machen uns auf den Weg dorthin.



Während den kühleren Monaten haben wir das Gipfelwiiss in eine «Winteredition» verwandelt. Sie soll den Anreiz bieten, ein Gipfelwiiss seinen Freunden und Liebsten zu schenken. Mit Masche und festlichem Style – auch eine Geschenkidee für Sie? Damit sind Sie eine Botschafterin oder Botschafter für das «neue Wahrzeichen vom Berner Oberland». Wir glauben daran.

Gipfelwiiss kann übrigens auch von Firmen mit ihrem Logo versehen und als regionales Dankeschön seinen Kunden Freude bereiten. Informieren Sie sich.



Trockenfrüchte, die konzentrierten Vitamine für die Gesundheit im Winter

Im Winter steht saisonbedingt weniger Frischobst zur Verfügung. Dafür kommt zu dieser Zeit das Dörrobst so richtig zum Tragen. D.h. man nimmt diese konzentrierten Vitaminspender ganz anders wahr. So finden Sie Trockenfrüchte in vielen Backwaren.

Die exotischen, getrockneten Feigen, Datteln wie auch bekannte Birnen, Äpfel oder Aprikosen scheinen nur im Winter präsent zu sein. Doch sie finden sich in vielen Backwaren, die das ganze Jahr verfügbar sind. So z.B. in unserem beliebten Früchtebrot, Birnenbrot oder Birnenweggli.

Durch die Trocknung konzentrieren sich die Vitaminstoffe, Nahrungsfasern, Kohlenhydrate in Form von Fruchtzucker wie auch Mineralstoffe bleiben mehrheitlich erhalten. Dadurch entwickeln sie etwas mehr Kalorien, aber auch einen intensiveren Geschmack. Diese natürlichen Geschmacksverstärker kommen dem Früchte-, Birnenbrot oder auch Spezialbrot mit Trockentomaten zu Gute.

Verzichten Sie also nicht auf Früchte und Vitaminen, nur weil es Winter ist. Genießen Sie unser Früchtebrot oder andere Backwaren mit Dörrfrüchten und das mit gutem Gewissen, denn Sie bekommen viel Geschmack und viel Vitamine.



NEU

Zum Ausprobieren!

Den Tag starten mit Silberhorn- & Eiger-Müsli von Vincenz

Jetzt gibt es zwei Spezial-Müesli-Mischungen bei Vincenz mit vielen, gesunden Zutaten – von Haferflocken, Sesam, Urdinkel über Baum- oder Pekannüsse bis zu getrockneten Apfelwürfel, Aprikosen oder Zwetschgen. Kombiniert mit saisonalen Früchten, Milch und je nach Süßmaul etwas Honig, gibt es Energie und Kraft für den ganzen Tag.

Der Müesli-Tipp: Mit etwas Zimt bestreut wird es ein Weihnachts-Müesli und wenn es über Nacht einziehen kann, dann ist es richtig schön süß.





Aktuell

Ein Stern der gerne Füllung trägt

Jetzt aktuell sind die Sternen-Pastetli wieder bei uns zu haben. Feinstes Blätterteig-Gebäck in Sternform, dass nach Belieben befüllt werden kann. Klassisch mit Brätkügel, Geschnetzeltes oder Pilzsauce oder auch die süsse Variante mit Früchten, Crémé oder Rahm.

Reservationen sind von Vorteil.

Dezember # Festtage # Spezielle Zeit #



Lebkuchen mit weihnachtlichem Dekor

Kein Dezember ohne Lebkuchen! So auch jetzt wieder ganz eigene Lebkuchen bestellen. In allen Grössen erhältlich und mit Wunsch-Dekor – feine Schriften und Ornamente in Zucker oder ev. auch ein Bild von Ihnen als Lebkuchen-Dekor.

Der Lebkuchen macht sich immer gut, auch als Dankeschön von Firmen an ihre Kunden. Wenn nicht mehr zur Weihnacht, dann vielleicht als Neujahrs-Gruss?

Geschenk-Ideen



Wengener Torte

Äusserlich zurückhaltend, folgt von innen eine süsse, frische Umarmung aus Mandeln – ganz unspektakulär kommt sie daher, die Wengener Torte. Ein Süssgebäck das durch die Kombination von Hülle und Füllung überrascht. Rund herum ein köstlicher Mürbeteig mit ausgewogenem Butteranteil und innen eine Füllung mit hohem Mandelanteil, mit einer ganz angenehmen Zitronennote. Eine Geschenkidee, die immer gut ankommt.



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.

