Gluscht & Gnuss

Informatives der Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen

Nr. 9 07.2023

Confiserie Vincenz
Bäckerei Konditorei
WENGEN

Bei uns gibt es Saisonales und viel Regionales

Saisonal und regional – zwei Worte, die bei uns Bedeutung haben. Wir achten bei unseren Back- und Süsswaren auf aktuelle Saisonfrüchte und verfügbares Gemüse. So finden Sie bei uns im Sommer wieder eine grössere Auswahl an Fruchtkuchen, z.B. aktuell feine Streuselkuchen mit einheimischen Früchten und Beeren.

Regionalität: Wir greifen wo immer möglich auf regionale oder gar lokale Produzenten zurück. Denn wo soll die Milch, der Rahm oder die Butter besser schmecken, als wenn sie aus unserer Bergwelt ist? Auch andere Zutaten wie Mehl, Früchte und anderes mehr hat einen kurzen Weg bis zu uns nach Wengen.

Regional sind auch unsere Mitarbeitenden, obwohl es gerade in aktueller Zeit nicht einfach ist, genügend und gute Leute im Team zu wissen. So sind wir etwas stolz, dass wir als Kleinbetrieb auch ein Ausbildungsbetrieb sind. Seit dem Start bilden wir Lehrlinge aus, damit der Branche auch in Zukunft die Fachkräfte nicht ausgehen. Unsere Lehrtochter Nicole hat für diese Ausgabe von Gluscht & Gnuss gar eine Neukreation für Sie geschaffen.

Schauen Sie regelmässig vorbei, es gibt bei uns immer etwas Neues zu entdecken.

Herzlichst Ihr Bäcker-Konditor-Team mit
Stefan Baumann & Alessia Uberto

Spezialkreation

Ein Himbeer-Traum von unserer Lehrtochter Nicole

Seite 2

Brotvielfalt

Sind traditionelle, knusprige Brote gesund und verträglich

Seite 3

Focaccia

Das Fladenbrot für Sommer-Apéros

Seite 4

Lernende kreiert Konditor-Traum

Eine feine, überraschende Himbeer-Komposition wurde durch unsere Lehrtocher Nicole neu geschaffen

Nicole ist bei Vincenz in der Ausbildung zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ. Auch nach zwei Jahren liebt sie ihren Beruf noch wie am ersten Tag, obwohl sie auch den strengen Berufsalltag kennt. Sie ist begeistert vom Team und schätzt das selbstständige Arbeiten und die ihr übertragene Verantwortung.

Brot, Torten, Pralinen, Kleingebäcke – eine riesige Produktvielfalt; kein Tag sei wie der andere, sie habe sehr viel Abwechslung, erlerne viel Fachwissen und könne ausreichend Praxis-Erfahrung sammeln.

Für Gluscht & Gnuss hat sie als Prüfungstraining eine Konditor-Spezialität geschaffen. «Alpen-Glanz» – eine Himbeer-Patisserie die fruchtig und erfrischend ist, regionalen Bezug und eine Überraschung enthält. So zeigt sich die Patisserie mit einer Himbeer-Glasur, die ein fruchtiges Mouse umhüllt und im Kern kommt die Überraschung. Alles stabilisiert auf einem feinen Mürbeteigboden.

Der Konditormeister meint: «Bravo Nicole – weiter so!»

Ein leckeres Softeis mit Topping

Können Sie manchmal auch nicht widerstehen, wenn Sie einen Softeis-Stand sehen? Während des Sommers kann das nun öfters geschehen, denn in der Sommerzeit steht eine Softeis-Maschine bei Vincenz.

Dann kann man noch schnell ein Eis auf den Weg mitnehmen oder seine Gäste und Kinder überraschen. Ob im Becher oder im knusprigen Cornet, mit den verschiedene Toppings, die bereitstehen, punkten Sie bei gross und klein.

Brotvielfalt – sind traditionelle, knusprige Brote gesund und verträglich?

Schweizer Brot ist bekannt für seine knusprige Kruste! Bietet sie doch den hörbaren und spürbaren Biss und auch das Gefühl von Frische und Tradition. Ist diese Tradition heute noch richtig – gesund und bekömmlich?

Auch Traditionen werden durch die Gegenwart eingeholt. So wurden wir auch schon gefragt, ob die bisherige Herstellungsart von Brot, die bekannte knusprige Kruste oder auch die Zutaten heute noch als «Gesund» gelten. Wobei Gesundheit ein weiter Begriff ist und bei Brot eher als Bekömmlichkeit bezeichnet wird.

Brote werden heute bereits anders produziert wie früher. So achten wir sehr stark auf die Zutaten (Natürlichkeit, Regionalität und Qualität) und auf eine gute Teigentwicklung (viel längere Ruhezeiten) und dazu sind viele neue Sorten entstanden. Dies um Menschen mit Gluten- sowie Laktose-Unverträglichkeiten oder mit hohem Gesundheitsbewusstsein wie auch Ernährungs-Philosophie, z.B. Vegan ein Brot zu bieten.

Die heutige Art der Brotherstellung und die Vielfalt der Brotsorten hat die Bekömmlichkeit von Brot stark verbessert und so weit entwickelt, das beinahe alle Leute ein Stück Brot finden, dass ihnen gut tut. Und dazu darf man ruhig auch ein knuspriges Brot wählen. Den die «knusprige Kruste» liegt in der Fertigung jedes einzelnen Bäckers, der auf die gute Teigführung von heute, die hohen Backtemperaturen, Backzeiten, ausreichend Dampf beim Backen und auf das richtige Auskühlen achtet. Da steckt auch der Berufsstolz des Bäckers drin. Und damit es lange knusprig bleibt, der Tipp: Bewahren Sie Brot in einer Papiertüte oder einem Brotsack auf und niemals im Plastikbeutel.

Schauen Sie vorbei – unser Ladenpersonal erklärt Ihnen gerne das Brotsortiment.

Viele Sorten stehen zur Auswahl!

frisch & natürlich

Zum Ausprobieren!

Natürlicher Aufstrich zum feinen Brot

Mit einem feinen Brot kann man «ganz ohne» viele Speisen begleiten – zum frischen Salat, zum Käse oder Fleisch, aber auch zu Saucen. Mit den vielen Aufstrichen kann man einen kompletten Apéro oder Zvieri zusammen mit Brot gestalten. So z.B. eine feine, gesalzene Butter aus der Region, würzige Bärlauchpasten, Frischkäse oder wer es lieber süss mag, fruchtige Konfitüren-Kombinationen. Probieren Sie wieder einmal einen anderen Aufstrich oder eine andere Brotsorte aus.

Aktuell

Focaccia – südliches Flair für den Sommer-Apéro

Einen Hauch von Süden geniessen! Diesen Sommer backen wir ganz speziell: Focaccias. Diese Fladenbrote aus Hefeteig, die mit Olivenöl, Salz und etwas Kräuter belegt sind, stammen aus Italien und verführen, um den Sommer zu geniessen.

Die Focaccia isst man ganz natürlich als Beilage zu anderen Speisen oder man belegt sie mit feinem Rauchschinken, Salami, Tomaten oder... – den Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt.

Schauen Sie vorbei – wir machen ganz verschiedene Focaccia.

Sommer-Highlight

Haus-Rezept

Streuselkuchen mit frischen Früchten

Herrlich, wenn der Streusel auf dem Kuchen noch richtig «Crunch» hat und man beim Zubeissen die Frische der Früchte spürt. Diese beliebte Kombination finden Sie wieder bei Vincenz. Frische Streusel-Kuchenstücke oder Streuselschnitten begleiten Sie durch den Sommer – immer wieder mit anderen regionalen Früchten wie Aprikosen, verschiedenen Beeren, Zwetschgen und was sonst noch saisonal passend ist.

Eiger Grüessli zum Träumen

Das Eiger Grüessli, eine feine, einzigartige Praline, die Sie zum Träumen verführt. Eine Praline mit zartschmelzender Füllung verfeinert mit Marc du Champagne und umhüllt von Grand Cru Milchschokolade. Diese traditionelle Praline aus dem Hause Vincenz gibt es in kleiner und grosser Box. Unsere Pralinen finden Sie alle auch im Webshop, falls Sie gleich eine Schachtel an Freude versenden möchten?

Confiserie Vincenz
Bäckerei Konditorei
WENGEN

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.