



frisch & knusprig

by Beck Fischer



Christ- und Mandelstollen

nach original Dresdner Rezepten

Seite 2

Bûche de Noël

Tradition aus Frankreich in moderner Form



Seite 3

© A. Fischer, Beck Fischer AG

Willkommen!



Andreas, Cornelia und Erich Fischer

Liebe Leser

Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere erste Hauszeitung präsentieren zu dürfen.

„frisch & knusprig“ sollen nicht nur unsere Produkte bei Ihnen ankommen, „frisch & knusprig“ möchten wir auch diese Zeitung gestalten. Unser Ziel ist es, zukünftig mehrere Ausgaben pro Jahr zu veröffentlichen (d.h. mindestens zwei, jedoch nicht mehr als vier).

Wenn Sie beim Lesen gleich viel Freude haben, wie wir bei der Erstellung, dann haben wir unser wichtigstes Ziel erreicht.

Geniessen Sie die Adventszeit und die Feiertage! Für 2015 wünschen wir Ihnen viel Glück und Gesundheit.

Cornelia, Erich und Andreas Fischer

Unsere Lernenden, Basis für die Zukunft

von Erhard Wyss und Andreas Fischer, Berufsbildungsverantwortliche

Was für die meisten Branchen gilt, gilt für uns erst recht; nur mit gut ausgebildeten, jungen Berufsleuten lässt sich die angestrebte, hohe Qualität erreichen.

Beck Fischer engagiert sich in der Ausbildung von Berufsnachwuchs und bietet qualitativ hoch stehende Lehrstellen an. Wir sehen die Ausbildung von Berufslernenden als Gewinn für unser Unternehmen und für unsere Branche.

Für uns ist es wichtig, den Lernenden eine ganzheitliche und auf Marktfähigkeit ausgerichtete Ausbildung zu ermöglichen. Was bedeutet das?

Als erstes braucht es vier starke Partner: Die Eltern, die Schule, den Ausbildungsbetrieb und den Lernenden selbst.

Es hat sich gezeigt, das es

sinnvoll ist, wenn alle Partner den Lernenden neben der beruflichen Fachkompetenz auch in Sozial- und Methodenkompetenz fördern und fördern.

Diese Kompetenzen bei jungen Menschen auszubilden macht Freude, auch wenn es für die Parteien oft eine grosse Herausforderung ist. Um für die berufliche Zukunft gerüstet zu sein, sind diese für den Lernenden unabdingbar.

Das schöne am Ausbilden ist die Anerkennung, welche die jungen Menschen einem geben, auch wenn es manchmal erst einige Jahre nach der Ausbildung ist.

Kompetenzen
Fach-, Sozial- und Methodenkompetenz als zentrale Pfeiler einer guten Ausbildung.



Dresden - Das "Elbflorenz"

von Andreas Fischer

Die wunderschöne Stadt an der Elbe begeistert. Nicht nur wegen Ihrer kulinarischen Köstlichkeiten, wie dem Christstollen.

Waren Sie schon einmal in Dresden? Ich habe die Stadt in den letzten fünf Jahren ein halbes Dutzend mal besucht und sage, es lohnt sich!

Da meine Frau Cornelia aus der Gegend von Dresden stammt, hatte ich die Gelegenheit, Dresden zu allen Jahreszeiten und von verschiedenen Seiten kennenzulernen.

Die Stadt liegt beidseits der Elbe zu grossen Teilen in der Dresdner Elbtalweitung.

Die Altstadt Dresdens besticht durch äusserst interessante historische Gebäude, von denen viele im zweiten Weltkrieg stark beschädigt oder zerstört wur-

den. Ein grosser Teil davon wurde während der DDR-Zeit und einige erst nach der deutschen Wiedervereinigung rekonstruiert.

In der "Äusseren Neustadt" wird jeden Sommer die "Bunte Republik Neustadt" gefeiert. Inzwischen nur noch ein Stadtteilstück, wurde von 1990 - 1993 jeweils eine Mikronation innerhalb der "Äusseren Neustadt" ausgerufen.

Abends bei angenehmen Temperaturen am Elbufer zu flanieren hat mediterranes Flair und es wird klar, weshalb Dresden auch Elbflorenz genannt wird.

Dresden gehört nach grossflächigen Eingemeindungen mit

63 Prozent Grün- und Waldflächen zu den grünsten Grossstädten Europas, wovon die Dresdner Heide mit 5876 ha die grösste geschlossene Waldfläche bildet.

Möchten Sie sich einige schöne Tage in Dresden gönnen, kann ich das "swissôtel Dresden am Schloss" aufgrund seiner Topleistungen und seiner optimalen Lage sehr empfehlen. Dieses wurde im Rahmen des "tripadvisor Travellers' Choice®" 2014 zum Besten Hotel Deutschlands gewählt.

Da es nun wieder eine Flug-Direktverbindung gibt, ist Dresden als Destination auch etwas näher gerückt.



Christstollen und Mandelstollen - zwei Gebäcke nach original Dresdner Rezepten

Zur Adventszeit bieten wir in unseren Verkaufsstellen Christstollen und Mandelstollen nach original Dresdner Rezepten an.

Beide Varianten sind in drei verschiedenen Grössen verfügbar.

Den Christstollen erhalten Sie ausserdem portioniert als Tranche.

Preise: Christstollen Tranche, Fr. 2.60

Stollen klein, Fr. 9.80

Stollen mittel, Fr. 18.80

Stollen gross, Fr. 24.80

Bûche de Noël

von Dominik Zeller, Paris

Heiligabend in Frankreich ohne Bûche de Noël? Unmöglich! Die Bûche gehört zum kulinarischen Kult unserer Nachbarn. Das Weihnachts-Traditionsdessert gibt es inzwischen auch in modernem Design.

Am Anfang stand der Brauch, zwischen Weihnachten und Neujahr ein geweihtes Holzstück zu verbrennen, das mehrere Tage Wärme spendet. Gemäss Überlieferung, würde dieses Opfer, begossen mit Milch, Honig oder Wein, im nächsten Jahr eine gute Ernte sichern und zudem gegen Blitzschlag und Zauberei schützen.

Später begann man den Stamm, bevor man ihn ins Feuer warf, mit Bonbons, Nüssen oder Zuckerwerk für die Kinder zu verzieren. Oder es wurden Trockenpflaumen oder Marro-ni in den Astlöchern versteckt. Als sich die Heiztechnik weiterentwickelte verschwand dieser Brauch immer mehr - bevor er im 19. Jahrhundert als Dessert eine süsse und beliebte Reinkarnation feierte.

Traditionell beginnt das weihnachtliche Menu mit Lachs oder Austern, begleitet von Champagner. Dann folgt zum Beispiel ein Poulet mit Marroni. Ein Rinds- oder Lamnbraten bildet den Hauptgang,

anschliessend folgt vielleicht eine Käseplatte mit Obst. Zum Schluss folgt der berühmte, kalorienreiche Schlussakkord - die Bûche. Üblicherweise mit dem bekannten Schokoladen-Überzug oder in Aromen wie Caramel, Vanille oder Café.

In dieser Form liegt das Dessert dann so schwer im Magen wie massives Eichenholz. Ein hochprozentiger Absacker wird dann fast zwingend. Ob ein Cognac, Calvados oder Armagnac ist regional unterschiedlich. Oft wird dieser zusammen mit einem Verdauungskaffee eingenommen.

Ein solch ausgiebiges Festmahl, das mehrere Stunden dauert, ist auch in Frankreich durch gesundheitliche Überlegungen in Verruf geraten. Da die Bûche an Heiligabend in Frankreich jedoch dazugehört wie der Weihnachtsbaum, haben die Konditoren das kalorienreiche Traditionsdessert mit leichteren Zutaten verfeinert: Schlagrahm hat die fettige Butter-crème ersetzt, luftige Mousse die schwere Schokoladenfüllung.

Lebkuchen

Gefüllte Lebkuchen zum Samichlaus



Unsere handgemachten und im Haus produzierten, gefüllten Lebkuchen erhalten Sie vor dem und am Chlauseitag in verschiedenen Formen und Ausführungen; rechteckig, herzförmig oder in Samichlaus-Form, teilweise überzogen mit Schokolade.

Grittibänzen

Chlaus-Spezialität in sechs verschiedenen Grössen



Unsere beliebten, selbst produzierten Grittibänzen erhalten Sie während der Chlauszeit in unseren Läden. Die zwei kleinsten sind direkt verfügbar (grössere Mengen bitte vorbestellen), die vier grossen auf Bestellung einige Tage im voraus.



Bûche de Noël Amaretto-Crème Brûlée - Tradition aus Frankreich in moderner Form

Zu Weihnachten erhalten Sie in Hegnau und Ebmatingen unsere Bûche de Noël Amaretto-Crème Brûlée.

Dabei handelt es sich um eine moderne Variante mit leichteren Zutaten und aktuellem Décor.

Wir empfehlen, die Bûche spätestens fünf Arbeitstage vorher per Telefon oder persönlich im Laden vorzubestellen, damit diese zum gewünschten Datum auch sicher verfügbar ist.

Preis pro Stück, Fr. 19.80

Interview mit unseren neuen Lernenden

mit P. Zürcher und J. Müller sprach Erhard Wyss

Priscilla, warum hast du dich für eine Lehre als Detailhandelsfachfrau entschieden?

Beim Einkaufen habe ich gedacht, dass dies aufgrund des Kundenkontaktes und der Produkte spannend sein könnte sowie aufgrund der Vielseitigkeit des Berufs.

Was sind bisher deine Aufgaben?

Servieren, den Laden in Ordnung halten, Mindesthaltbarkeitsdaten kontrollieren, Päckli einpacken, Sandwiches produzieren und vieles mehr.

Was bereitet Dir bei Deiner Arbeit bis jetzt am meisten Spass?

Der Kundenkontakt zu netten Menschen und das Einpacken von Geschenkpäckli.

Hast du Dir Deine Lehre bis jetzt so vorgestellt?

Ja, durch die Schnupperlehre bekam ich einen guten Einblick.

Was hast Du Dir für Deine Zukunft vorgenommen?

Zuerst möchte ich meine Lehre gut absolvieren und abschliessen sowie die BMS nachholen. Dann möchte ich mich zur Ernährungsberaterin weiterbilden. Privat möchte ich in mein Heimatland Bolivien sowie nach Indonesien und in die USA reisen. Eventuell irgendwann auswandern. Mein Traum ist es, meine Gesangskarriere weiterzuführen.



Josua, warum hast du dich für eine Lehre als Bäcker-Konditor-Confiseur entschieden?

Ich bin kreativ orientiert und arbeite gerne mit den Händen. Im Team bringe ich gerne meine Ideen ein.

Was sind bisher deine Aufgaben?

Pâtisserie herstellen, Massen produzieren, Stückli herstellen, Ordnung halten.

Was bereitet Dir bei Deiner Arbeit bis jetzt am meisten Spass?

So ziemlich alles! Es gibt nichts das besonders heraussticht.

Hast du Dir Deine Lehre bis jetzt so vorgestellt?

Ja, bei den Anforderungen schon. Ich selber habe grosse Ansprüche an mich, aber die Aufgaben habe ich mir so vorgestellt.

Was hast Du Dir für Deine Zukunft vorgenommen?

Ich möchte ein guter Berufsmann sein. Einen Auslandsaufenthalt machen, um die Sprache zu lernen und danach gleich dort arbeiten. Sportlich würde ich gerne im Unihockey-Nationalteam spielen.



Wir wünschen euch viel Erfolg bei eurer Lehre und danken für das Interview.

Beck Fischer Agenda



Adventsfenster
Erstmals werden wir dieses Jahr ein Adventsfenster gestalten:
Die 24 für Heiligabend.



Dreikönigstag
Am Dienstag, 6. Januar 2015 werden unsere äusserst beliebten Königskuchen hoffentlich wieder in aller Munde sein.

frisch & knusprig - bequem & direkt:

Gerne stellen wir Ihnen zukünftige Ausgaben unserer Hauszeitung auf dem für Sie bevorzugten Weg zu. Talon in unseren Läden abgeben oder Adresse per eMail senden.

Bitte senden Sie mir frisch & knusprig:

per eMail per Briefpost

Vorname _____

Name _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

eMail _____



FISCHER
BÄCKEREI-KONFITOREI

Beck Fischer AG
Kindhauserstrasse 1
8604 Volketswil

beckfischer.ch

info@beckfischer.ch
fax 044 945 23 74
fon 044 945 42 09