



# frisch & knusprig

by Beck Fischer



**Levitare-Brot**  
 An der "Swiss-Bakery-Trophy" ausgezeichnet mit Silber.  
 Seite 2



**Butterzopf**  
 Wie die Berner Spezialität zum "Sonntags-Brot" in der ganzen Schweiz wurde.  
 Seite 3



© A. Fischer, Beck Fischer AG

## Grüezi!



Andreas, Cornelia und Erich Fischer

Liebe Leser

Herzlich Willkommen bei uns! Wir hoffen, Sie fühlen sich in unseren Läden wohl.

Zum Schreiben dieser Zeilen haben wir es uns auf unserer neuen Terrasse in Hegnau bequem gemacht und uns an der entstehenden grünen Oase der Entspannung im turbulenten Umfeld erfreut.

Die zweite Ausgabe von "frisch & knusprig" widmet sich unter anderem diesem neu gestalteten Aussenbereich in Hegnau.

Wir setzen alles daran, dass auch Sie sich auf unserer Terrasse vom Alltagsstress erholen können.

Erfreuen Sie sich am Sommer und am Herbst!

Cornelia, Erich und Andreas Fischer

## Zutaten aus der Schweiz

von Andreas Fischer

Beim Einkauf setzen wir auf Schweizer Qualitätsprodukte.

Seit über 160 Jahren verwenden wir Rohmaterialien aus Schweizer Produktion. Am Anfang dieser Zeitspanne lag es auf der Hand, Rohmaterial aus dem Inland einzukaufen. Heute hat sich diese Situation grundlegend geändert; kaum ein aus der Schweiz stammender Rohstoff, den es nicht auch und meist billiger aus ausländischer Produktion gäbe.

Gerade deshalb setzen wir als Schweizer Unternehmen wo immer möglich und sinnvoll auf Schweizer Produkte.

Folgende zwei Beispiele sollen dies aufzeigen.

Unsere Standard-Mehle werden aus 100% Schweizer Getreide bei der Lind-

mühle ([www.lindmuehle.ch](http://www.lindmuehle.ch)) gemahlen. Aufgrund der schwierigen klimatischen Bedingungen für die letztjährige Schweizer Getreide-ernte ist es jedoch eine Herausforderung, dies auch in diesem Jahr umzusetzen.

Wir verwenden nur Grand Cru Couverture von Felchlin ([www.felchlin.com](http://www.felchlin.com)) für unsere Schokoladenprodukte. Die von uns eingesetzte

"Maracaibo"-Linie, wird in Venezuela in der Nähe des Maracaibo-Sees kultiviert und bei Felchlin in Schwyz unter Einsatz von Schweizer Milch verarbeitet. Auch beim Kakao, der in unserem Klima nicht gedeiht, achten wir somit auf Schweizer Qualität.

**Mehl aus CH-Getreide**  
 Unsere Standard-Mehle werden alle aus Schweizer-Getreide gemahlen.



## Swiss Bakery Trophy 2014/2015

von Gunhild Lakomczyk und Andreas Fischer

Anlässlich der „Swiss Bakery Trophy“, die Ende 2014 in Pully stattfand, wurden wir mit zwei Medaillen ausgezeichnet. Das äusserst bekömmliche „Levitare-Brot“ hat Silber gewonnen und die „Mango-Passionsfrucht-Torte“ erhielt Bronze.

Das „Levitare-Brot“ weist eine sehr gute Frischhaltung auf und zeigt eine milde Säure durch Verwendung von Magerquark und Sauerteigführung. Sein Geschmack wird abgerundet aufgrund Beigabe von Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie Leinsamen. Diese Eigenschaften haben die Jury überzeugt und eine Silber-Medaille vergeben lassen.

Die „Mango-Passionsfrucht-Torte“ mit zartschmelzender Passionsfrucht-Crème und einem fruchtigen Mango-Kern auf einem luftigen, hausgemachten Biscuit wird in unserer Konditorei während der Frühlingssaison produziert.

Neben den erwähnten Produkten, die 2014 ausgezeichnet wurden, haben wir in der Vergangenheit für folgende Produkte Medaillen erhalten:



Butterzopf, Silber  
Birchermüesli, Silber  
Dinkelbrot, Bronze

### Levitare-Brot - mild und bekömmlich

Zu einem ausgiebigen Frühstück am Wochenende gehört nicht nur, wie gewohnt, unser Butterzopf, wir empfehlen Ihnen auch unser prämiertes Levitare-Brot. Mit einem feinen regionalen Käse, einer leckeren Konfitüre oder nur mit Butter ist das Levitare-Brot einfach ein Genuss.

Auch als Beilage zu einem Salat oder zu einer Suppe oder für ein gesundes Sandwich können Sie das Brot sehr gut verwenden. Unser Levitare-Brot ist je nach Geschmack sehr vielseitig verwendbar und bleibt Ihnen sicher in Erinnerung.

Haben Sie unser Levitare-Brot schon probiert?

Haltbarkeit: Im Papier- oder - noch besser - Baumwollbeutel, 2 - 3 Tage

Preis: Fr. 4.80

# Der Zopf

von Andreas Fischer

Das geflochtene Gebäck, genannt Zopf, ist eine der bekanntesten ursprünglichen Berner Spezialitäten in der Schweiz. Im Laufe der Zeit hat es sich im ganzen Land verbreitet und als "Sonntags-Brot" etabliert.

Eine erste Erwähnung der "Züpfle" findet sich in Bern bereits im Jahr 1470. Von 1530 an wird der Zopf durch die Bäcker der Stadt Bern hergestellt. Anfangs nur jeweils vom 21. Dezember bis Neujahr. Ab 1629 erhalten die Berner Bäcker das Recht, die "Züpfle" das ganze Jahr zu produzieren.

Der Berner Ursprung des Zopfs ist gut dokumentiert, jedoch ist es schwieriger zu definieren, wann er sich über die Berner Kantonsgrenzen hinaus verbreitet hat. Aufgrund verschiedener Überlieferungen können wir sagen, dass er zumindest seit Beginn des 20. Jahrhunderts in vielen Teilen der Schweiz hergestellt wird, aber schriftliche Aufzeichnungen sind praktisch nicht vorhanden oder sehr jung. Jedoch wird aus diesen klar, dass die Produktion des Zopfs in den letzten Jahrzehnten in der ganzen Schweiz weit verbreitet ist.

Zur Entstehung der geflochtenen Form des Zopfs gibt es verschiedene Erklärungen.

Eine davon besagt, dass es in der Antike anscheinend üblich war, dass die Frau ihrem Mann ins Grab folgte, wenn er verstarb. Diese Praxis wurde später durch das Opfer eines Zopfes der Haare der Frau und noch später durch ein geflochtenes Brot ersetzt. Diese wie auch allen anderen Varianten basieren auf Vermutungen.

Der Butterzopf wird üblicherweise und auch in unserer Backstube aus Mehl, Milch, Butter, Hefe und Salz hergestellt und anschliessend mit Eigelb bestrichen.

Unseren Zopf erhalten Sie in verschiedenen Grössen und Varianten. Neben dem "Butterzopf" in vielen Grössen sind auch der "Formenzopf" und der "Chorn-Zopf" erhältlich.

Neu haben wir auch den "Zopf am Meter" lanciert, bei dem Sie die Menge frei wählen können und der nach Gewicht abgerechnet wird.

## Italienische Glacé

Der ideale Sommer-Genuss



Unsere Glacé, die in Zürich produziert werden, sind Qualitätsprodukte mit natürlichem und intensivem Geschmack. Sie werden traditionell von Hand mit frischen Zutaten und unverfälschten Lebensmitteln hergestellt.

Neu haben wir auch grössere Coupes im Angebot.

## Chnoblibrot

Hausgemacht, knusprig und vielseitig einsetzbar



Das Chnoblibrot ist ideal als Apéro oder Vorspeise geeignet. Es lässt sich jedoch auch als Hauptgang zu Salat oder - ebenfalls sehr fein - als Beilage zum grillieren einsetzen.

Da es bei uns gekühlt angeboten wird, kann es an den folgenden Tagen jederzeit bei Bedarf verwendet werden.



## Butterzopf - Auch bei uns ein Traditionsgebäck

Jeweils freitags, samstags und sonntags erhalten Sie in unseren Verkaufsstellen den Butterzopf. Der Formenzopf und der Chorn-Zopf sind samstags und sonntags in Hegnau und Ebmatingen verfügbar, der "Zopf am Meter" samstags und sonntags in Hegnau.

Zopf klein 300g, Fr. 4.90  
Zopf mittel 450g, Fr. 7.30  
Zopf gross 620g, Fr. 9.50  
Formenzopf 450g, Fr. 7.30  
Chorn-Zopf 300g, Fr. 4.90  
Zopf am Meter, Fr. 1.60 pro 100g

# Unsere neu gestaltete Terrasse in Hegnau

von Gunhild Lakomczyk

Herzlich Willkommen zum Entspannen und Geniessen



Wie Sie vielleicht schon bemerkt haben, sind wir in den letzten Wochen und Monaten sehr aktiv gewesen, um Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu machen.

Unser Hauptaugenmerk galt dabei der Gestaltung unserer Terrasse. Es war nicht einfach, zwischen Wiesen, Wohnhäusern und der Hauptstrasse eine Wohlfühlinsel zu schaffen, auf der unsere Kunden in entspannter Atmosphäre, das Eine oder Andere aus unserem reichhaltigen und immer frischen Angebot geniessen können.

Ob beim Znüni, mit Cappuccino, Gipfeli oder Sandwiches, zum Zmittag, mit unseren hausgemachten Salaten und einer kleinen warmen Mahlzeit, oder auch zum Zvieri mit einer Leckerei aus eigener Produktion, lässt unser Angebot kaum Wünsche offen.

Die liebevolle Bepflanzung rundet das angenehme Ambiente ab, bei dem Sie jene Momente der Ruhe und Gelassenheit finden, die den Tag noch angenehmer erscheinen lassen. In diesem Sinne - Geniessen Sie unsere Terrasse, entspannen Sie und lassen Sie sich verführen.

Wenn Sie einen Geburtstagsbrunch oder Grillabend, eine Geschäftsbesprechung oder einen anderen Anlass durchführen möchten, kontaktieren Sie uns! Gern reservieren und gestalten wir Ihnen

Ihre Plätze oder auch die ganze Terrasse.

Bei allfälligen Fragen oder Vorschlägen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Beck Fischer Agenda



1. August

In Hegnau werden wir von 8 - 12 Uhr geöffnet haben und unter anderem unsere beliebten 1. August-Weggen anbieten.



VOGA 2015

Am Freitag, 16. Oktober 2015 startet die diesjährige Gewerbeausstellung. Wir werden mit unseren Flammkuchen dabei 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/Nr. \_\_\_\_\_

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