



# frisch & knusprig

by Beck Fischer



## Ostern

Wie der Osterhase entsteht und Informationen zu unseren Osterchüechli

Seiten 2 und 3



## Grüezi!



Andreas, Cornelia und Erich Fischer

Liebe Leser

Es ist schön, Sie nach einigen Monaten wieder mit einem "frisch & knusprig" begrüßen zu dürfen.

Frühlingszeit, Osterzeit - gerne stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe unserer Hauszeitung einige unserer Osterprodukte vor.

Wir freuen uns, Ihnen die Erweiterung unseres Ladens in Hegnau ankündigen zu können.

Auf der Rückseite finden Sie die Gewinnerinnen und Gewinner unseres letztjährigen Wettbewerbs und eine grossartige Leistung einer unserer Mitarbeiterinnen.

Wir wünschen Ihnen für die kommenden Monate eine schöne Zeit.

Cornelia, Erich und Andreas Fischer

## Erweiterung unseres Ladens in Hegnau

von Andreas Fischer

Während der diesjährigen Sommerferien werden wir unseren Laden in Hegnau vergrössern und aktualisieren.

Der 1976 eröffnete und 2003 umgebaute Laden wird ab dem 17. Juli erweitert und bis Mitte August in einen Bäckereiladen mit Cafeteria umgebaut. Neu werden im Ladenlokal 26 Sitzplätze zur Verfügung stehen und damit die Kapazität mehr als verdoppelt.

Zusammen mit der Gartenterrasse werden über das Jahr verteilt durchschnittlich 50 Sitzplätze vorhanden sein.

Derzeit läuft die Planung für den neuen Laden auf Hochtouren.

Diverse Entscheidungen wurden bereits getroffen. Unter anderem wird eine zusätzliche Kasse installiert werden, um Sie in

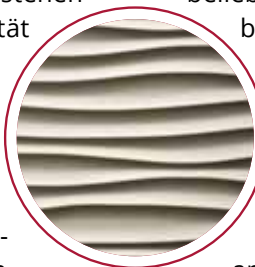
Hochfrequenzzeiten noch effizienter bedienen zu können.

Während der Umbauphase stehen wir Ihnen am Standort Hegnau mit einem Provisorium zur Verfügung und unsere beliebte Gartenterrasse

bleibt geöffnet. Von Zeit zu Zeit lässt sich von der Terrasse auch der Baufortschritt beobachten und somit das Schaufenster für einmal anders nutzen.

Die Wiedereröffnung des umgebauten Ladens ist auf Mitte August, während der letzten Sommerferienwoche geplant.

Wir freuen uns bereits jetzt darauf, Sie im neuen Laden begrüßen zu dürfen.



# Wie der Osterhase entsteht

von Andreas Fischer

In unserer Confiserie werden ausschliesslich hochwertige und edle Grand Cru Couverturen mittels schonender Verarbeitung zur Herstellung der Schoggi-Osterhasen verwendet.

Die wichtigsten Schritte dieses Prozesses, der in Handarbeit erfolgt, lassen sich folgendermassen beschreiben:

## 1. Schminken



Um einem Osterhasen Augen, Nase, Ohren, Körbe und andere Details zu geben, wird die Osterhasenform mit einer anderen Couverturen-Farbe als der Giessfarbe (die Couverture aus welcher der fertige Osterhase sein soll) mittels Spritztüte oder Pinsel geschminkt. Dies ist eine feine und anspruchsvolle Handarbeit.

## 2. Form pinseln



Hat die geschminkte Couverture angezogen (d.h. ist sie fest geworden), wird die ganze Form mit der Giessfarbe grundiert und ausgepinselt. Dabei ist zu beachten, dass keine freien Stellen mehr vorhanden sind, da sonst Luftlöcher beim Giessen entstehen könnten und somit der fertige Osterhase kleine Löcher aufweisen würde.

## 3. Ausgiessen



Nach dem Zusammenklammern der beiden Formenhälften, wird die Form mit der gewünschten Couverture vollständig ausgegossen. Dann wird sie mittels einer Drehbewegung gleichmässig entleert.

## 4. Abtropfen lassen



Anschliessend wird die Form abgeklopft und der Hase auf ein Gitter gestellt, wo die Couverture, noch aus der Form tropfen kann.

## 5. Boden ausstreichen



Wenn der Osterhase genug abgetropft und die Couverture bereits wieder trocken ist, wird Couverture auf ein Backtrennpapier ausgestrichen.



## Grand Cru-Osterhasen - hausgemacht

Alle unsere Hasen entstehen wie oben beschrieben in kunsthandwerklicher Handarbeit. Jeder für sich ein Unikat, keine zwei sind absolut identisch.

Für uns ist selbstverständlich, dass wir dafür unter diesen Voraussetzungen nur hochwertige Grand Cru Couverture einsetzen. So macht jeder Osterhase

doppelt Freude.

Kühl gelagert behält der Hase Form und Struktur über längere Zeit und wäre auch nach Monaten noch ein Genuss. Aufgrund ihrer Beliebtheit bei gross und klein werden die Osterhasen jedoch meistens bereits viel früher gegessen.

## 6. Boden schliessen



Bevor die ausgestrichene Couverture anzieht, wird die Osterhasenform in die feuchte ausgestrichene Couverture gedrückt und die Klammern entfernt.

## 7. Ausformen



Hat der Boden angezogen, wird der Osterhase für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank gestellt. Dabei kann sich die Couverture zusammenziehen und von der Form lösen. Anschliessend wird der Osterhase ausgeformt.

## 8. Fertigstellen



Nun wird der Osterhase abgepinselt um lose Couverture zu entfernen und teilweise individuell dekoriert. Es wird ihm somit der letzte Schliff verpasst.

## 9. Verpacken



Mit Baumwollhandschuhen wird der Osterhase in einen Cellophanbeutel gestellt und mittels schöner Schleife verschlossen.



Aufgrund des aufwändigen Herstellungsprozesses kann ein in Handarbeit hergestellter Osterhase nicht mit einem industriell gefertigten verglichen werden.

Die verwendeten Formen sind teilweise über 40 Jahre alt.

Damit die Osterhasen alle rechtzeitig fertig werden, findet deren Produktion bereits früh im Jahr statt.

## Grand Cru Couverture

Wir verwenden nur bei Felchlin in Schwyz hergestellte Grand Cru Couverturen für unsere Schokoladenprodukte.



Grand Cru beginnt mit der Auswahl der Cacaos. Als Nischenproduzentin hat sich Felchlin auf die Herstellung edler Grand Cru Couverturen spezialisiert. Das Ursprüngliche und Echte ist die Basis für die edlen Felchlin Cacao Spezialitäten. Die Felchlin Couverture Richtlinien bestätigen die Einzigartigkeit und die Reinheit jedes einzelnen Produktes.

Die Cacao Herkunft, der Anspruch an deren nachhaltige Produktion, weitere auserlesene Rohstoffe und die schonende Veredelung wurden genau definiert und sind Bestandteil dieser Richtlinien.

In Venezuela, in der Nähe des Sees Maracaibo, liegt das Cacaogebiet "Sur del Lago". Cacao wird auf einer Fläche von ungefähr 5'000ha Land kultiviert, vor allem im hügeligen Gebiet am Fusse der Anden.

Aufgrund der sehr guten Beziehungen zu den Bauern und Kooperativen kann Felchlin von den Ernteauslesen der raren Cacaosorten die besten Partien auswählen und sicherstellen.

Die gesamte Verarbeitung von der Cacaobohne zur Edelschokolade erfolgt nur im eigenen Produktionsbetrieb in der Schweiz.



## Osterchüechli - Traditionsgebäck mit Reis

Das äusserst beliebte Gebäck zur Osterzeit wird bei uns nach traditionellem Rezept hergestellt.

Das erste Rezept, das dem heute bekannten Osterkuchen nahe kommt, findet man in der Schweiz Ende des 16. Jahrhunderts. Es befindet sich unter dem Namen „Ein dorten oder fladen

von Reiss" in Anna Weckers „Ein köstlich new Kochbuch“, das erste von einer Frau verfasste, gedruckte Kochbuch aus dem Jahr 1598.

Osterkuchen klein, Fr. 2.90  
Osterkuchen mittel, Fr. 6.00  
Osterkuchen gross, Fr. 10.00

# Eröffnungswettbewerb unseres Ladens in Aesch

Mitte des letzten Jahres fand unser Wettbewerb zur Eröffnung des Ladens in Aesch statt

Gewonnen haben:

1. Preis, FISCHER-Card mit Fr. 250.- Guthaben:  
**Barbara Baer, Forch**
2. Preis, FISCHER-Card mit Fr. 100.- Guthaben:  
**Marianne König, Forch**
3. Preis, FISCHER-Card mit Fr. 50.- Guthaben:  
**Sonja Torricella, Volketswil**
4. Preis, FISCHER-Card mit Fr. 20.- Guthaben:  
**Peter Hofmann, Kindhausen**
5. - 12. Preis, FISCHER-Card mit Fr. 10.- Guthaben:



Glücksfee Emily beim ziehen der Gewinner.

**Jona Möhl, Forch**  
**Ana Marquez, Binz**  
**Antonella Gantenbein, Forch**  
**Otto Kretz, Volketswil**  
**Lilo Keller, Effretikon**  
**Heidi Welti, Forch**  
**Gabriela Kehl, Maur**  
**Stefan Häring, Volketswil**

Wir gratulieren allen Gewinnern herzlich!



## Decorissima - 2. Rang

An der diesjährigen Decorissima hat Bronwyn Meredith Fury unsere Lernende im 2. Lehrjahr den 2. Rang erreicht und somit ihre Leistung des Vorjahrs bestätigt.

Zu diesem Erfolg gratulieren wir ihr von ganzem Herzen und freuen uns mit ihr.

Cornelia, Erich und Andreas Fischer

## Beck Fischer Agenda

16 04 17

Frohe Ostern! Am Sonntag, 16. April haben Sie die letzte Chance für Ihre Oster-einkäufe. Unser Laden in Hegnau hat von 8 - 12 Uhr für Sie geöffnet.

17 07 17

Start der Erweiterungsarbeiten in Hegnau. Während der Sommerferien bedienen wir Sie gerne im Provisorium. Die Gartenterrasse bleibt offen.

### 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 an [info@beckfischer.ch](mailto:info@beckfischer.ch) senden.

Bitte senden Sie mir frisch & knusprig:

per eMail

per Briefpost

Vorname \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

eMail \_\_\_\_\_



**FISCHER**  
BÄCKEREI-KONFITOREI

**Hegnau**  
Kindhauserstrasse 1, Volketswil

**Ebmatingen**  
Stuhlenstrasse 2, Ebmatingen

**Aesch**  
Aeschstrasse 8, Forch

[beckfischer.ch](http://beckfischer.ch)