



frisch & knusprig

by Beck Fischer



Weihnachtsguetzlibacken

für Kinder mit Begleitperson am
Samstag, 2. Dezember.

"Beck Fischer Agenda" auf der Rückseite

Vergrösserter Laden in Hegnau

Informationen dazu und zum Wettbewerb

siehe Rückseite

Jahreswechsel



Andreas, Cornelia und Erich Fischer

Liebe Leser

Diese Ausgabe unserer Hauszeitung dreht sich einerseits um unsere hausgemachten Weihnachtsguetzli, andererseits um unseren am 18. August wiedereröffneten Laden in Hegnau.

Gerne machen wir Sie auf unser Weihnachtsguetzlibacken für Kinder vom 2. Dezember mit Cornelia und Erich Fischer aufmerksam.

Drei Jahre sind seit der ersten Ausgabe vergangen und wieder möchten wir Ihnen unsere besten Wünsche für das neue Jahr auf den Weg geben.

Geniessen Sie die Adventszeit und die Feiertage! Für 2018 wünschen wir Ihnen viel Glück und Gesundheit.

Cornelia, Erich und Andreas Fischer

Weihnachtsguetzli

von Andreas Fischer (Quellen: patrimoineculinaire.ch, wikipedia.org)

Der Ursprung der heutigen Weihnachtsguetzli liegt vermutlich in den mittelalterlichen Klöstern. Auch Stollen und Lebkuchen waren klösterliche Adventsgebäcke.

Zimtstern

Die deutsche Gebäckforscherin Irene Krauss nennt als Entstehungszeit des Zimtsterns das 16. Jahrhundert. Zimt war während des Mittelalters als Handelsware aus Südostasien nach Europa gelangt und war sehr kostbar. Ein Gebäck mit Zimt fand man deshalb auch am ehesten auf dem Tisch eines Fürsten.

In der Schweiz sind die ersten Rezepte erst ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu entdecken.

Mailänderli

Der Kulinariker Andreas Morel ist der Ansicht, dass das Mailänderli spätestens seit dem 18. Jahrhundert zu den Schweizer Guetzli-Klassikern gehört.

Mailänderli waren in der ganzen Deutschschweiz verbreitet. In der dritten Auflage des Berner Kochbuchs von Rytz aus dem Jahre 1840 ist das Guetzli als „Gâteau de Milan“ aufgeführt.

Unsere Weihnachtsguetzli

Auch in unserer Backstube werden die erwähnten zwei Sorten sowie Biberli, Chräbeli, Brunzli und Basler Lächerli seit Jahrzehnten nach traditionellen Rezepten von Hand hergestellt.

Zimtstern,
Mailänderli,
Brunzli, Chräbeli,
Biberli und
Basler Lächerli

Weihnachtsguetzli:

klein 120g, Fr. 5.90
gross 200g, Fr. 9.80
Stückli, Fr. 2.90

Informationen zum neuen Laden in Hegnau

Die Kommunikation mit Ihnen, unseren Kunden, hat ein Bedürfnis nach zusätzlichen Informationen aufgezeigt.

Der vor allem technisch in die Jahre gekommene vorherige Laden musste früher oder später neu gebaut werden, dies war seit Jahren klar.

2014 wurde ein Entwurf zu einer nordseitigen Erweiterung des bestehenden Gebäudes mit einem Wintergarten erarbeitet. Leider wurde dieses Konzept von der Bauabteilung der Gemeinde abgelehnt. Womit im folgenden Jahr nur noch die Möglichkeit blieb, anstelle des Wintergartens eine Terrasse mit Sitzplätzen zu verwirklichen.

Die Erweiterung der Ladenfläche musste somit innerhalb des bestehenden Gebäudes erfolgen. Die einzige Möglichkeit bot die Verlegung des Mitarbeiteraufenthaltsraums ins Untergeschoss.

2016 nahm die Planung des Ladens konkrete Formen an, die Umsetzung erfolgte dieses Jahr.

Die Grundidee des Laden besteht in der zeitlosen Gestaltung. Farben und Formen sollen keinen Modeströmungen unterliegen.



Neben der offensichtlichen Umgestaltung wurde der Laden auch sicherheitstechnisch auf den neuesten Stand gebracht. Nun ist beispielsweise eine automatische Ladentüre im Einsatz, die sich selbst bei Stromausfall noch automatisch öffnet und schliesst. Oder der Boden wurde mit konformen, rutschfesten Bodenplatten belegt.

Wir freuen uns über die, aus unserer Sicht, gelungene Umsetzung und auf viele interessante Jahre im neuen Laden.

Wettbewerb Wiedereröffnung Hegnau

Anlässlich des Wettbewerbs in Hegnau wurden die Teilnehmenden nach ihrer Meinung zum neuen Laden befragt.

Der neue Laden wurde von den meisten Besuchern sehr positiv aufgenommen. Über 90% der Teilnehmenden gefällt der Laden sehr gut und knapp 95% gefällt der neue Laden besser als der alte.

Folgend einige der Kommentare auf den Wettbewerbs-Talons:



Die Gewinner des Wettbewerbs wurden persönlich informiert. Eine Liste sowie die Auswertung der Meinungen ist auf unserer Website unter beckfischer.ch/hegnau zu finden.

Beck Fischer Agenda



02 12 17
Weihnachtsguetzlibacken für Kinder mit Begleitperson am Samstag, 2. Dezember von 10 - 14 Uhr in Hegnau. Pauschal Fr. 10.00 pro Kind. Idealerweise reservieren Sie sich Ihren Platz vorgängig telefonisch oder persönlich.

24 12 17
Frohe Festtage! Am Sonntag, 24. Dezember (sowie auch am Sonntag, 31. Dezember) ist unser Laden in Hegnau von 8 - 12 Uhr für Sie geöffnet.



Hegnau

Kindhauserstrasse 1
Volketswil
044 945 42 09

Ebmatingen

Stuhlenstrasse 2
Ebmatingen
044 980 32 93

Aesch

Aeschstrasse 8
Forch
032 511 56 09