

Gipfel Poscht

Die Zeitung vom Beck in Stammheim

Ammann Bäckerei Konditorei Confiserie, Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim

Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07 Mail: info@beckammann.ch www.beckammann.ch



Panettone
und weitere Fest-
tagsklassiker fin-
den Sie

Seite 3



Glacetorten
und **Glacegu-
gelhüpf**

Seite 4



**Wer bäckt Ihr
Brot?** Die Bäcker,
Konditoren und
Confiseure werden
vorgestellt Seite 2

Stammer Öpfeli mit Thurgados

An der Swiss Bakery Trophy mit Gold ausgezeichnet

In Bulle, im Kanton Fribourg, fand am «Salon suisse des Goûts & Terroirs» zum dritten Mal die Swiss Bakery Trophy statt.

Über 1400 Produkte aus 285 Bäckerei - Konditorei -

Confisereien wurden von einer Jury, die sich aus Fachexperten und Konsumenten zusammensetzte, geprüft. Verschiedene sensorische Aspekte wurden geprüft und bewertet.

Mit besonderer Freude erfüllt uns, dass wir mit insgesamt fünf



Produkten eine Medaille erlangt haben.

Goldmedaille:

- Stammer Öpfeli mit Thurgados

Silbermedaille:

- Russenzopf



Bronzemedaille:

- Flûtes au beurre
- Stammertaler Früchtebrot
- Basler Lackerli

Alles in Butter in unserer Backstube

**Wegen Transfettsäuren
alle Produkte von Margarine auf Butter umgestellt**

Aufgeschreckt durch die Diskussion um Transfettsäuren haben wir nach Alternativen gesucht. In der Praxis haben wir verschiedene transfettsäurearme Margarinen ausprobiert. Wir wurden nicht glücklich.

Schon seit Jahren stellen wir Pastetli nur aus Butterblätterteig her. Nach eingehenden Versuchen haben wir alle Gebäcke aus Blätterteig auf Butterblätterteig umgestellt.

Wir sind der Überzeugung, dass es sich gelohnt hat, vor allem geschmacklich.

Butter lässt sich mit nichts vergleichen!

Produkte die nun Butter statt Margarine enthalten:

- alle Blätterteigartikel
- Guezliteige für Spitzbuebe, Vogelnestli etc.
- süsse tourierte Hefeteige für Nussgipfel und Hefestollen und - Kränze

Buttergipfel, -Zöpfe und Weggli stellen wir schon seit Jahren nur mit Butter her.

Grundsätzlich können wir Ihnen versichern, dass wir nur noch Butter verarbeiten. Ausnahmen sind Rezepte in welchen Oliven- oder Sonnenblumenöl verwendet wird.



Editorial

Liebe LeserInnen,
geschätzte Kundinnen und Kunden,

wir stehen kurz vor Weihnachten, unsere Backstube wird wieder von Duftschwaden mit exotischen Gewürzen umweht.

Die Diskussionen um die Transfettsäuren, die in Verdacht stehen krebsfördernd zu sein, haben wir genau verfolgt und aufmerksam zugehört.

Wir sind zum Schluss gekommen, dass wir unsere Verantwortung als Bäckerei Konditorei Confiserie, die höchsten Ansprüchen gerecht werden will, wahrnehmen müssen.

Seit letztem Frühling haben wir alle Margarinen aus unserem Betrieb verbannt und verarbeiten nur noch Butter.

Achten Sie beim nächsten Mal, wenn Sie einen Mandelgipfel oder eine Nussstange essen auf den feinen Buttergeschmack!

Am 6. Januar ist wieder 3 - Königstag. Überraschen Sie ihre Familie, Ihre Arbeitskollegen, Geschäftspartner mit einem feinen Königskuchen aus unserer Backstube. Wir backen Ihren Kuchen nach Ihren Wünschen, z.B. mit sovielen Königen wie Sie wünschen. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 4.

Ab Januar 2009, Sie erkennen es an der Verzierung am unteren Rand erhalten Sie bei uns feine Macaron fourré in verschiedenen Aromen. Lassen Sie sich überraschen!

Falls es Sie schon immer interessierte wie beim Beck gearbeitet wird, schauen Sie einmal auf unserer Internetseite (beckammann.ch) vorbei. Wir haben ein paar Videos «aufs Netz gestellt» die uns bei unserer täglichen Arbeit zeigen.

Herzlichst
Myrta & Stephan Ammann
eidg. dipl. Bäcker - Konditormeister



Wir backen das Brot

Wer bäckt eigentlich das Brot in der Bäckerei Konditorei Confiserie Ammann? Wer macht die feinen Patisserie? Wer die Torten, die Pralines? Wer berät die Kunden im Laden, verpackt all die feinen Sachen? Unsere Crew die vor und hinter den Kulissen für Sie tätig ist, kurz vorgestellt.

Remo Huber



gelernter Bäcker - Konditor
Backstubenchef
Hobby: Eishockey
seit 2006 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Strohsack mit Körner

Daniela Staub



gelernte Bäcker - Konditor - Confiseurin mit Lehrmeisterkurs
Hobby: Reiten
seit 2008 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Cantuccini

Sandro Aeschmann



gelernter Konditor - Confiseur
Hobby: Pool, Snooker, Dart
seit 2006 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Wurstweggen

Pascal Engeli



Bäcker - Konditor in Ausbildung
3. Lehrjahr
Hobby: Freunde
seit 2006 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Laugenzöpfli mit Thon

Sumana Bähler



Bäcker - Konditorin in Ausbildung
2. Lehrjahr
Hobby: Damenriege
seit 2007 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Fruchttörtli

Helen Gut



Bäcker - Konditorin in Ausbildung
1. Lehrjahr
Hobby: Kollegen
seit 2008 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Erdbeertörtli

Servet Krasniqi



Backstubenhilfe
seit 2000 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Strohsack mit Körner

Liselotte Langhart



Reinigungshilfe
seit 2007 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Fruchttörtli

Ruth Ammann



Verkäuferin
Hobby: Singen
seit 1979 in der Bäckerei tätig
Lieblingsprodukt: Dunkles Pfänderli

Sandra Hufner



Verkäuferin
Hobby: Basteln, Jassen
seit 2002 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Kornspitz

Agnes Keller



gelernte Floristin
Leiterin Verkauf
Hobby: Reiten
seit 2006 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Mohrenkopf

Lia Wepfer



Verkäuferin
Hobby: Töfffahren
seit 2007 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Winzerbrot

Marianne Tanner



Verkäuferin
seit 2008 bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Strohsack mit Körner

Stefanie Ulrich



Gimischülerin
Hobby: Querflöte
seit 2007 als Aushilfe bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Pralinegipfel

Nadja Hufner



Oberstufenschülerin
Hobby: Reiten, Zeichnen, Basketball
seit 2008 als Aushilfe bei uns tätig
Lieblingsprodukt: Thonzöpfli



Feines aus unserer Backstube zum Verschenken und Geniessen!

Suchen Sie nach einem Geschenk das in Erinnerung bleibt aber nicht zum Staubfänger verkommt? Haben Sie noch nichts für Ihre Geschäftsfreunde und -Partner. Wir empfehlen Ihnen unsere verschiedenen hausgemachten Spezialitäten, die wir auch mit Ihrem Logo auf essbarem Marzipan versehen. Lassen Sie sich von uns beraten.

Stammer Trauben

Grand Cru Schokolade aus sortenreinem Kakao gefüllt mit einer Cognac Ganache. An der Swiss Bakery Trophy 2006 mit Gold prämiert.



Panettone



Unsere Panettone stellen wir auf drei verschiedene Arten her:

- klassisch, mit Sultaninen und Orangeat / Zitronat
- mit Mandeln und Schoggi
- mit gedörrten Aprikosen und Schoggi

Wir backen die Panettoni in zwei verschiedenen Grössen. An der Swiss Bakery Trophy 2006 mit Silber ausgezeichnet.

Truffes au Marc de champagne



Mit Marc de champagne in zweierlei Ganache abgefüllt, an der Swiss Bakery Trophy 2006 mit Gold ausgezeichnet.

Stammertaler Früchtebrot



Reichhaltiges Früchtebrot ohne konfierte Früchte hergestellt. Lange haltbar. An der Swiss Bakery Trophy 2008 mit Bronze ausgezeichnet

Christstollen



Reichhaltiger Teig mit Butter, Eiern, Sultaninen, Orangeat / Zitronat und typischen Gewürzen. Lange haltbar. Geeignet zum Versenden.

Florentiner

Caramelisierte Mandeln und confierte Früchte mit Grand Cru Schokolade 65%



Basler Lächerli

Klassisches Basler Gebäck. Wir backen die Lächerli speziell zur Weihnachtszeit. An der Swiss Bakery Trophy 2008 mit Bronze ausgezeichnet.



Schon probiert?

Stammertaler Früchtebrot

Ein Genuss!

Mit Birnen, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Baumnüssen und Mandeln

Ideal zum Versenden!



Glacetorten



Unsere Vacheringlacetorten haben wir jetzt mit unseren Glacegugelhüpfen ergänzt.

Unsere Kombinationen sind:

- Orangensorbet mit Grand Marnierparfait
- Vanille - Mandarinen
- Vanille - Erdbeeren
- Vanille - Waldbeeren
- Vanille - Zwetschgen
- Vanille - Himbeer

Frischbackbrötchen

Damit Sie auch über die Festtage mit frischen Brötchen in den Tag starten können haben wir ein ganzes Sortiment an Frischbackprodukten hergestellt.

- Frischbacksemmel
- Brunchbrötli
- Frischbackzopf
- Frischbackweggli



Schinken im Brotteig



Überraschen Sie Ihre Gäste, Ihre Familie an der Feier mit einem Schinken im Brotteig. Sie bestellen ihn bei uns und wir backen den Schinken fixfertig für Sie ein. Wir rechnen mit ca. 200g Schinken pro Person.

Kosten pro Person Fr. 9.-
Abholbereit an Heiligabend und Silvester ab 17.00 - 18.00 Uhr.
Bitte bestellen Sie Ihren Schinken bis jeweils Dienstag.

Dazu:

- hausgemachter Kartoffelsalat Fr. 18.- / kg
- hausgemachter Hörnliisalat Fr. 17.- / kg

Wir rechnen mit ca. 200g Salat / Person.



3 - Königskuchen



Erklären Sie Ihre Königin, Ihren König, im Geschäft, im Büro und zu Hause und erleben Sie einen aristokratischen Tag. Oder überraschen Sie Ihre Kunden mit einem Königskuchen den Sie per Post zustellen. Wir organisieren alles vom Backen bis zum Versand. Lassen Sie sich beraten.

Wir stellen die Königskuchen in drei Varianten her:

- mit Sultaninen
- mit Schoggistückli
- Neutral

Macaron fourré

Macaron fourré, in ganz Frankreich als feine Delikatesse bekannt ab Samstag 10. Januar bei uns hausgemacht erhältlich!



Kafi-Kirsch

unsere neue Eigenkreation

zartes Mokka Praline
mit flüssigem Stammer Kirsch



Fonduebrot

-einfach abbrechen

3 Sorten:

- Hell

- Vollkorn

- Toskana

(mit Tomaten, Olivenöl und Oregano)

bereits vorgeschnitten
halbgebacken -ideal als Vorrat

Ammann
BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE
STAMMHEIM

Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim
Tel. 052 745 11 05 F. 052 745 32 07
www.beckammann.ch
Mail: info@beckammann.ch

