

Kreyenbühl

Genuss-Handwerk.ch

backstuben-post

HAUSZEITUNG DER BÄCKEREI KONDITOREI KREYENBÜHL

NOVEMBER 2014



Wildfrucht-Praliné
Gold



Grüezi!



«Ich kann Ihnen nur raten:
**Hängen auch Sie Ihr ganzes Herz
an Ihre Arbeit!»**

(Leonard Bernstein).

Der berühmte Komponist der West-Side-Story liebte seine Arbeit – für ihn war es eine Berufung und kein Job.

In unserem täglichen Handwerk versuchen auch wir dies zu leben und bei Ihrem Besuch in unserem Geschäft soll diese Leidenschaft spürbar sein.

Alle unsere Mitarbeiter sind stolz auf die Anerkennung als **Sieger Kanton Aargau** an der Swiss-Bakery-Trophy: Vom Bäcker, welcher sein Handwerk morgens um 3 Uhr beginnt, bis zur Service-Fachfrau, welche für Sie am Sonntag Nachmittag einen frischen Kaffee zubereitet.

Ein grosses Dankeschön an unser Team, welches diesen Erfolg möglich gemacht hat!

Regula und Buki Kreyenbühl



Costa-Rica Praliné
Gold



Williams-Truffes
Gold



Choco-Stengeli
Grand-Cru
Gold



Costa-Rica Ananas Silber

Löhr-Pflümli Truffes Silber

Praliné Wildfrüchte - Eine Innovation vom Landgut Weitsicht®, Wiggwil-Beinwil und Kreyenbühl Genuss-Handwerk

Vor fünf Jahren hat Eva M. Kollmann das Landgut Weitsicht® im Weiler Wiggwil, Beinwil-Freiamt, übernommen. Im österreichischen «Waldviertel» mit Jagd und Fischerei aufgewachsen, hat Eva Kollmann von Klein auf die Nähe zur Landwirtschaft miterlebt. Mit ihrem unternehmerischen Background hat Eva Kollmann angepackt und den Betrieb auf die Richtlinien von Bio-Suisse angepasst. Ein besonderes Anliegen sind ihr die Wildfrüchte: Mit intensiver täglicher Handarbeit auf dem Landgut hat die Wirtschaftsfachfrau den Anbau von Aronia-Beeren und Kornelkirschen umsetzen können. In diesem Herbst konnten die ersten Früchte geerntet werden. Von diesen Wildfrüchten haben wir exklusiv eine Lieferung zur Verarbeitung erhalten. Nach einigen Anläufen und Degustationen konnten wir die wertvollen Früchte in ein Praliné verpacken. Über das Innenleben verraten wir nichts, lassen sie sich überraschen! Nur soviel: Mit den Goldstreifen sind die Aronia-Praliné dekoriert, mit den Rosastreifen die Kornelkirschen-Praliné.

Aronia-Beeren (Apfel-Beeren)

Die Aronia zählt zu den ernährungsphysiologisch wertvollsten Beerenarten in unserem Kulturkreis. Die Blüten im Monat Mai sind weiss bis leicht rosa und werden gerne von Bienen besucht. Die Früchte haben einen Durchmesser von acht bis zwölf Millimetern, sind rundlich und violett bis blauschwarz.



Eva Kollmann mit reifen Aronia-Beeren, die von den Genuss-Handwerkern in den Aronia-Praliné verarbeitet werden.

Kornelkirsche

Bei uns im Sprachgebrauch auch «Tierlibaum» genannt. Mit der frühen Blüte im März – April eine Bienen-Nährpflanze, durch die Früchte für die Vögel eine Schutz- und Nährpflanze. Leuchtend rote Steinfrüchte mit einer intensiven Säure.

Praliné Wildfrüchte

In Handarbeit hergestellt mit edler Grand-Cru-Couverture. Die Cacaobohnen stammen aus der Finca «La amistad» von Ruth und Ernst Brugger in Costa-Rica.



Die Goldstreifen weisen auf den Inhalt: die Aronia-Praliné.



Nicht nur die Vögel lieben sie: die Kornelkirsche.

Der Beginn unserer Brot-Legende!

Gutes braucht Zeit - auch in der Backstube!

Im Januar 2002 haben wir mit der Eröffnung der Bäckerei Kreyenbühl über mehrere Wochen unsere Sauerteig-Mutter zum Gedeihen gebracht. In einem aufwendigen Arbeitsprozess wurden in Handarbeit die wilden Sauerteig-Hefezellen kultiviert. Diese Tradition der Sauerteig-Führung wird nur noch in wenigen Handwerks-Betrieben gepflegt. Unsere Sauerteig-Mutter gibt dem Brot auch heute noch täglich den aromatischen Geschmack und beste Frischhaltung.



Mhmm... ofenfrisch
bereit für Ihren Genuss!



1 Backstuben-Chef Tobias Furrer pflegt den Sauerteig-Hebel (Vorteig). Unter genauen Temperatur-Vorgaben wird der Teig zweimal täglich mit Mehl und Wasser aufbereitet.

2 Das Weizenmehl von der Obermühle Boswil, Wasser, Salz und Hefe werden von Monika Meyer abgewogen. Schonend geknetet gibt dies einen elastischen Teig, welcher nun während fast 24 Stunden am Gären ist.

3 Unser Bäcker-Konditor Sebastian Rösli hat eine geübte Handfertigkeit, mit welcher er das Teigstück in die richtige Form bringt.



4 Bei 250°C werden die Teigstücke von Fabienne Fischer und Simon Brüllhardt in den Ofen geschossen.

5 Der Ofen gefüllt mit Huus-Brot. Ein Teil unseres Backofen-Stromverbrauches ist Solar-Energie von Barbara und Hermann Bütler, Bütler Elektro, Muri.

6 Nach 40 Minuten Backzeit zieht unser Ofenchef Peter Huwiler die knusprig gebackenen Brote aus dem Ofen.

«Bäcker-Konditor-Confiseur – ein kreativer Beruf mit Action!»



Unsere Lehrtochter im zweiten Lehrjahr, Angela Weibel aus Buttwil, ist mit Begeisterung in der Ausbildung. Bereits kann Angela selbständig Spezialbrote herstellen und auch aufwendige Dessert-Produkte. Bei gestalterischen Arbeiten kommt die Freude am Beruf besonders zum Zug: Angela hat im Herbst am Lehrlings-Wettbewerb «Creativa» teilgenommen. Zum Thema «Märchenwelt» hat Angela eine tolle Torte mit Schaustück und handwerklich perfekte Marzipanfiguren geformt. Der verdiente Lohn für den grossen Einsatz von Angela ist der Podestplatz mit einer Silber-Medaille. Herzliche Gratulation, Angela!



Genuss-Oase in Muri – Café-Konditorei Kreyenbühl

Gewinnen Sie ein Choco-Jahresabo im Wert von Fr. 400.-!

1. – 3. Preis Choco-Jahresabo (jeden Monat eine süsse Überraschung) im Wert von Fr. 400.–
4. – 10. Preis Sonntags-Tisch für 2 Personen (Brunch-Bufferet)

Fragen: Wieviele Gold-Medaillen hat Kreyenbühl an der Swiss-Bakery-Trophy gewonnen?
 1 3 4

Aus welcher Mühle stammt das Spezialmehl für die Brot-Linie 2002 der Bäckerei Kreyenbühl?

Swissmill, Zürich Grüninger, Flums Obermühle, Boswil

In welcher Oberfreiamter Gemeinde werden die Wildfrüchte angebaut, welche zu Pralinen verarbeitet werden?

Kallern Beinwil Dietwil

Röstfrischer Kaffee – welcher herrlicher Duft! Kaffee ist ein Frischprodukt, unsere Kaffeebohnen werden jede Woche von der Familie Rast in Ebikon frisch geröstet und zu uns geliefert. Jede unserer Mitarbeiterinnen besucht vor der Anstellung in unserem Betrieb eine Barista-Ausbildung (= Bar-Keeper für Kaffeespezialitäten). Auch dies ist ein Handwerk, welches breites Basiswissen und geübte Handfertigkeit verlangt. In unseren Kaffee-Getränken kommt diese Leidenschaft zum Ausdruck.

Vorname: _____ Name: _____

Strasse: _____ Plz / Ort: _____

E-Mail: _____ Ja gerne, senden sie mir per Mail die Neuigkeiten «Kaffeepause» von Kreyenbühl

Talon Im Geschäft bei Kreyenbühl abgeben oder per Mail oder Post senden an Bäckerei-Konditorei Kreyenbühl, Zürcherstr. 18, 5630 Muri
info@genuss-handwerk.ch – www.genuss-handwerk.ch Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

WETTBEWERB