Genuss-News
2023 / 2024

Brot & Chäs

Wir bitten zu
TISCH

CONDITOREI FISCHER

Fläche Chäsi

Feines zum Mitbringen

Mit unseren Geschenken bist du als Gast immer willkommen

Bestellen

Online bestellen oder vor Ort kaufen
Fläcke-Chäsi
+41 41 930 30 21

RegioChörbli

Unsere NaturGenussChörbli gibt es neu auch in einer verzierten Kartonschachtel. Enthalten sind hochwertige Produkte der 5-Genuss-Produzenten und regionalen Bauern.

RegioTäschli

Der individuelle Geschenktipp für das kleinere Budget.

SchoggiGrüessli

Feine Schoggi-Biskuit-Kombination, bedruckt mit verschiedenen Sehenswürdigkeiten aus der Region von Beromünster, Menziken, Reinach und Sursee.

Impressum

Texte & Bilder
Fläcke-Chäsi
Conditorei Fischer
Wallimann Druck und Verlag AG
Konzept | Layout & Druck
Wallimann Druck und Verlag AG

Copyright
vollumfänglich bei Brot & Chäs

Inhaltsverzeichnis

Früher und heute
Jubiläum und altes Handwerk in der heutigen Zeit

Geschenk für dich!
Malen, schneiden und kleben – und erhalte ein Geschenk

Lernende sind unsere Zukunft
Einblick in die vielfältigen Lehrberufe

Rezepte
Feine Anwendungen in der Küche entdecken

Die Conditorei Fischer lebt das alte Handwerk

Zurück zur Natur – wie vor 100 Jahren

Seit vielen Jahren werden in der Conditorei Fischer mit grösster Sorgfalt die Rezepturen mit auserlesenen Rohstoffen zusammengestellt, ohne komplexe E-Nummern, mit pestizidfreiem Getreide, nachhaltigen regionalen Rohstoffen und mit einer sehr langen Teigruhe.

Die Bäckerei im Herzen vom Fläcke wurde 1925 von Jakob Fischer (senior) übernommen.

Grosseltern Jakob sen. und Hermine Fischer (Mitte), Vater Jakob (r.)

Wir leben das alte Handwerk (Bild von Ludwig Suter)

Produkte nach dem Rezept aus Grossvater's Zeiten!

Hefe-Birnenweggen
feinste Füllung mit Innerschweizer Birnen, ohne Zusatzstoffe (pure Natur)

Luzerner Weggenbrot
gut Ding will Weile haben, herrliches Aroma mit langer Frischhaltung

Änisbrötli
ein Geheimtipp für alle Änis-Liebhaber

Nussstengel
wer ihn kennt, kann nicht mehr sein ohne

Wir bitten zu Tisch

Seit 25 Jahren Genuss als Leidenschaft

Bereits im Jahr 1892 wird in der Käserei Beromünster Käse produziert. Ab dem Jahr 1998 wurden Petra und Franz Scheuber als Betriebsleiterpaar bei der Fläcke-Chäsi angestellt. Im Jahr 2004 entschieden sie sich für die Selbstständigkeit und erwarben das Käsereigebäude, welches fortan unter ihrer Leitung steht.

4mal Gold

Schweizer-meistertitel

3mal Gold

Welt-meistertitel

1mal Silber

Vicewelt-meistertitel

Fläcke-Chäsi

Früher - Heute

Mitarbeiter

	1998	2023
Milchtechnologen	1	3
Produktionsmitarbeiter	0	2
Lernende	1	2
Verkauf	1 Teilzeit	5 verschiedene Pensen
Auslieferung / Milchfuhr	0	2

1998

2023

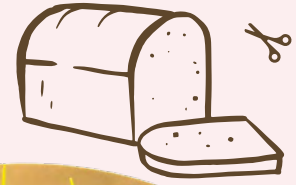
Etwas Gutes tun – unser Urkorn Brot & Urkorn Chips

100% vegan – 100% natürlich
Ohne Weizen und Hefe
Reich an Proteinen
Viele Kerne und Saaten

Urkorn Chips
gesalzen oder nature mit einem feinen Avocado Mousse. Das Rezept finden Sie unten.

Unser Tipp

Urkorn Brot
belegt mit einem Stück z. B. Herlisberger junior Käse von der Fläcke Chäsi, dazu ein Glas trockenen Weisswein.



Avocado Mousse

- 1 reife Bio Avocado (mit der Gabel fein zerdrückt)
- 1 hartgekochtes Bio Ei (fein gehackt)
- ½ – 1 ganze Bio Zwiebel (fein gehackt)
- 2½ EL Mayonaise
- ½ TL Käutersalz
- 1 TL Bio Apfelessig
- ½ Bund Schnittlauch (fein gehackt)
- Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf
- wenig getrocknete Chiliflocken

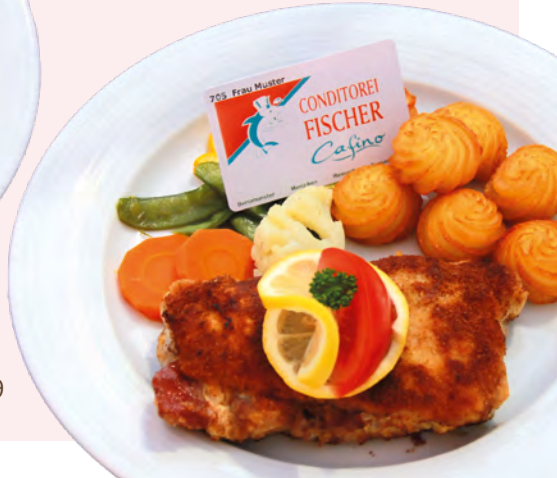
Alles mit Liebe zusammenfügen und zu einem feinen Mousse rühren.

Schenken Sie Freude – Ihnen oder Ihren Liebsten

Die Kundenkarte der Conditorei Fischer

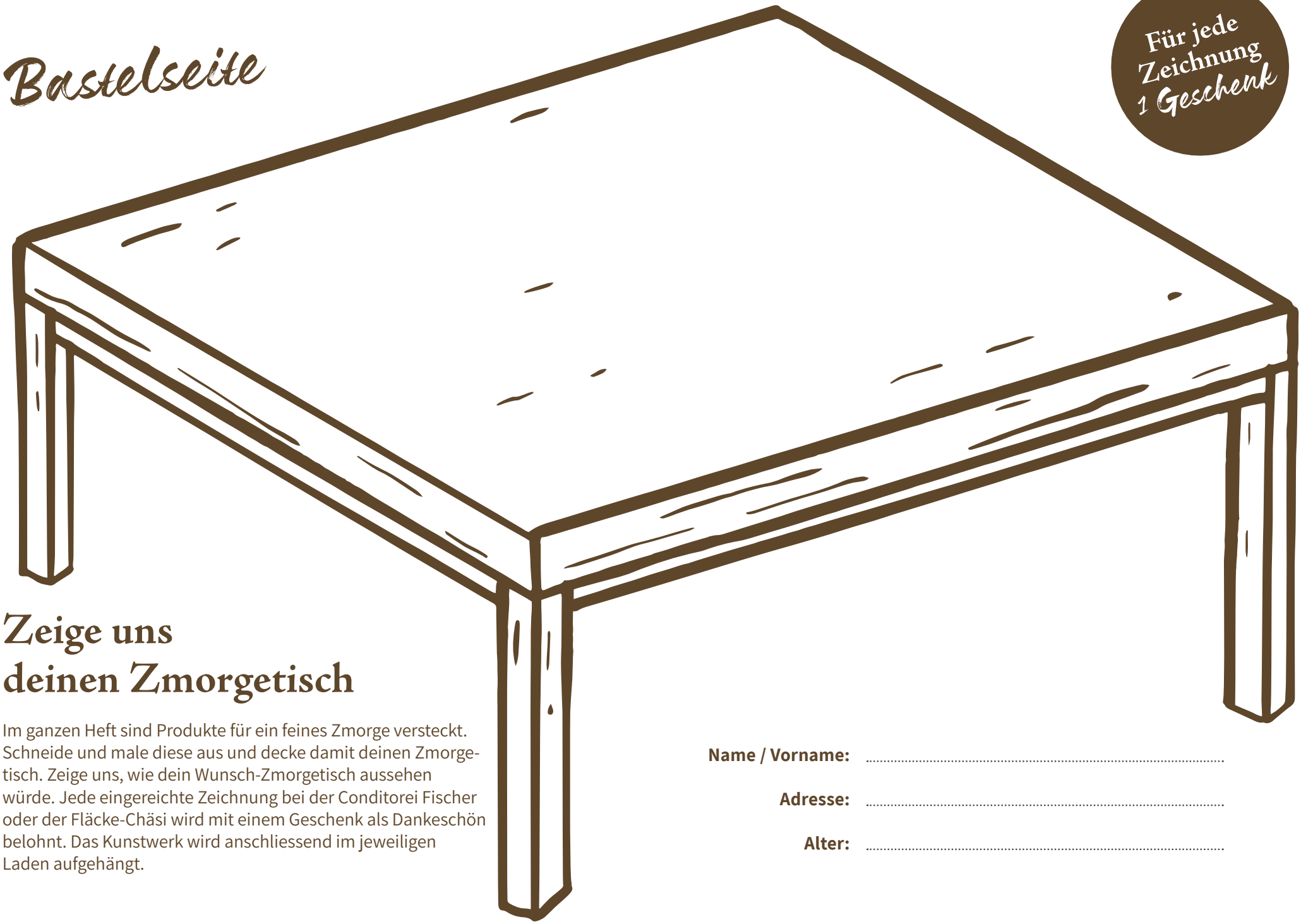
Kennen Sie unsere Kundenkarte?
Lassen Sie sich von unserem Fachpersonal informieren!
Mit Ihrer persönlichen Conditorei Fischer-Kundenkarte können Sie bequem in unseren Geschäften inklusive Cafinos einkaufen. Ab Fr. 200.– gewähren wir Ihnen 5% Rabatt.

Zmörgele, fein Essen oder ein auserwähltes Dessert in unseren Cafinos geniessen und mit Ihrer Kundenkarte bezahlen.



Bastelseite

Für jede Zeichnung 1 Geschenk



Zeige uns deinen Zmorgetisch

Im ganzen Heft sind Produkte für ein feines Zmorge versteckt. Schneide und male diese aus und decke damit deinen Zmorgetisch. Zeige uns, wie dein Wunsch-Zmorgetisch aussehen würde. Jede eingereichte Zeichnung bei der Conditorei Fischer oder der Fläcke-Chäsi wird mit einem Geschenk als Dankeschön belohnt. Das Kunstwerk wird anschliessend im jeweiligen Laden aufgehängt.

Name / Vorname: .....

Adresse: .....

Alter: .....

Überraschung beim Racletteplausch

Mit über 25 verschiedenen Raclettesorten macht es Spass Ihre Gäste zu verwöhnen. Wählen Sie vor Ort die Sorten selber aus. Gerne beraten wir Sie dabei.

Partyservice
Für den Fall, dass Ihre Gästeschar einmal grösser wird, vermieten wir Ihnen gerne 8er Tischgrill oder Raclette-öfen zum gemütlichen Abstreichen oder ab 30 Personen den Turboracletteofen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch unseren umfassenden Partyservice von A bis Z an.

8er Tischgrill

Turboracletteofen

Heimlifeiss Raclette
Wie es der Name schon verrät, ist unser neuer Raclettekäse ein bisschen heimlifeiss. Zuerst zartschmelzend auf der Zunge und dann Chilischarf im Abgang.

Blitznudelauflauf mit Raclettekäse

Zutaten für 4 Personen

- 1 ofengrosses Blech, evtl. mit hohem Rand
- 400 g Nudeln oder Spiralen
- Butter zum Andämpfen
- 3 Bundzwiebeln inkl. Kraut oder Zwiebeln, fein gehackt
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 250 g Champignons, geviertelt
- 200 g tiefgekühlte Erbsen
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Raclettekäse, gewürfelt oder grob geraffelt

Guss

- 4 Eier
- 2,5 dl Rahm
- Salz, Muskatnuss

Garnitur (optional)

- 120 g Specktranchen

Zubereitung
Zubereiten: 30 Minuten
Backen: 10 Minuten

1. Teigwaren in Salzwasser garen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen.
2. Zwiebeln und Kräuter in der Butter andämpfen, Champignons beigeben und mitdämpfen. Erbsen beigeben und kurz erhitzen. Alle Zutaten mit den Teigwaren mischen, leicht salzen, auf dem Blech verteilen, pfeffern.
3. Ofen auf 250°C Ober/Unterhitze vorheizen (ca. 230°C Heissluft / Umluft).
4. Guss: Eier und Rahm gut verrühren, kräftig würzen. Gleichmässig über die Teigwaren verteilen. Raclettekäse darüber streuen. Specktranchen locker rollen und auf die Teigwaren legen.
5. Gratin in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.

Tipp: Beliebige andere Saisongemüse verwenden.

Verbundenheit heisst zäme ha, zäme stah

Genussproduzenten unter sich
Der Stammtisch bei Urs Hecht bringt die regionalen Produzenten zusammen. In entspannter Atmosphäre werden vergangene Veranstaltungen reflektiert und zukünftige Projekte besprochen – darunter die Wyna Expo, die Kilbi Beromünster, die Gwärb Ausstellung und vieles mehr. Hier entsteht ein reger Austausch, bei dem nicht nur Fachsimpelei betrieben wird, sondern auch innovative Ideen ausgetauscht, neue Produkte diskutiert und vieles mehr angeregt wird.

Lernende

Lernende als Milchtechnologe

Bist du ein Genussmensch?

Ja, ich bin fasziniert von den verschiedenen Gerüchen und Aromen.

Was fasziniert dich am Beruf Milchtechnologe?

Das Ausgangsprodukt ist immer Milch, daraus kann man unendlich viele verschiedene Milch- und Käsespezialitäten herstellen.

Welches ist dein Lieblingsprodukt von der Fläcke-Chäsi?

Die Aronia Trinkmolke trinke ich regelmässig. Ich liebe den erfrischenden Geschmack.

Wie lange dauert die Lehre Milchtechnologin / Milchtechnologe EFZ?

Sie dauert drei Jahre mit jeweils einem Schultag pro Woche und einigen Blockkursen.

Wo gehst du in die Berufsschule?

In Sursee. Im Mittelpunkt stehen Milchverarbeitung, Herstellung von Milchprodukten, Arbeitsprozesse, Hygiene und Qualitätsmanagement, Arbeitssicherheit sowie Gesundheits- und Umweltschutz. Dazu kommt Allgemeinbildung und Sport.

Mauro
Nachdem Mauro, unser 2. Lehrjahr Lernender , diese Käse aus den Käseformen genommen hat, bringt er diese ins Salzbad. Anschliessend kommt der Käse in unseren Käsekeller, wo er während 6 Monaten unsere tägliche Pflege geniesst und so zu einem weltmeisterlichen Aroma reift.

Fläcke-Chäsi

Ich bin ein GENUSS-MENSCH

Darum lerne ich Milchtechnologe

Schnupperlehre
Wenn du auch die Lehre in der Fläcke-Chäsi absolvieren möchtest, melde dich zum Schnuppern bei uns.

Mehr Infos

Damit auch in Zukunft der Tisch mit verschiedenen Milch- und Käseprodukten gedeckt ist.

Gutschein
Gratis 200g Landessänderchäs
ab einem Einkauf von CHF 10.–

Gutschein
Fr. 10.–
Beim Einkauf ab 4 Portionen Fondue

Gutschein
Gratis 1kg Gschwellti-Kartoffeln
ab einem Einkauf von 1kg Raclettekäse

Conditorei Fischer

Lernende als Bäcker/in-Konditor/in

Welche Aspekte des Bäckerhandwerks machen euch besonders Freude?

Adrian: Die Abwechslung – es ist schön, immer was anderes machen zu können! Vor allem aber Kunden glücklich zu machen mit individuellen Sachen wie Tortenbestellungen.
Nadine: Dass man mit den Händen arbeiten kann und nicht nur im Büro sitzt. Die grosse Abwechslung und auch die Kreativität, die der Beruf mir ermöglicht.
Francesco: Die Handarbeit, die dahinter steckt.

Wie sieht ein typischer Arbeitsalltag von euch aus?

Adrian: Es ist immer unterschiedlich wie ich beginne – momentan eher um 2 oder 3 Uhr. Meistens helfe ich zuerst in der Bäckerei, ca. 10 – 15 Min. mit dem Ruchbrot. Danach gehe ich in die Conditorei und mache dann das gehackte Ei oder schneide das Fleisch für die Sandwiches, danach Erdbeersachen und Pâtisserie sowie belegte Brötchen.
Nadine: Am Anfang ist es gleich wie bei Adrian; danach gehe ich in die Bäckerei und darf dort etwas Neues lernen.
Francesco: Nach dem Helfen bei den Sandwiches, Erdbeerwähen und belegten Brötchen werde ich über den Tag flexibel eingesetzt beim «Gipfeln» oder in der Bäckerei.

Wie unterstützen euch Killy und die Ausbildner; was sind ihre besten Ratschläge an euch?

Adrian: «Wer kei Chopf het, het Füess» – von Anfang an alles richtig machen! Wenn wir morgens alles gut aufschreiben, laufen wir nur einmal – sonst geht's mehrmals die Treppe rauf und runter.
Nadine: Sehr gut – wenn ich eine Frage habe oder etwas unklar ist, darf ich immer fragen. Auch wenn ich etwas Schwieriges aus der Schule habe, darf ich es mitnehmen und hier mit Lehrlingsausbildnerin Michaela besprechen.
Francesco: Es werden immer Tipps, Komplimente und auch konstruktive Kritiken gegebenüber meiner Leistung gegeben.

Was sind die grössten Herausforderungen, mit denen ihr euch konfrontiert seht?

Adrian: Das ist sicher der Fachkräftemangel. Es ist schwierig, geeignetes Personal zu finden, darum gibt es sehr viel Mehrarbeit für uns alle, bis die Stellen besetzt werden können.
Nadine: Die Handgriffe von bestimmten Produkten sind für mich noch sehr schwierig, bis man sie mal richtig «denne het».
Francesco: Das frühe Aufstehen in der Nacht.

Wie sehen eure Zukunftsaussichten aus?

Adrian: Irgendwann die RS, dass das erledigt ist (lacht). Ich habe in letzter Zeit mehr in der Conditorei gemacht und auch die Planung der Wochenpläne, auch Administratives gehört dazu. Das Organisieren interessiert mich sehr, ich darf dies zum Teil jetzt schon machen und viel Verantwortung übernehmen.
Nadine: Ich habe mir ein paar Mal überlegt, ob ich die Confiseurin-Ausbildung machen soll. Wenn ich die Bäckerlehre fertig gemacht habe, kann ich ein 4. Lehrjahr anhängen, wenn ich möchte.
Francesco: Ich habe noch keinen konkreten Plan – aber eine kleine Vorstellung. Später möchte ich in einem Restaurant oder Hotel arbeiten, wo ich die Möglichkeit habe, als Koch sowie Bäcker/Konditor zu arbeiten.

Möchtet ihr Killy gerne noch etwas sagen?

Adrian: Wir können sehr offen miteinander reden, das finde ich sehr gut.
Nadine: Vielen Dank.
Francesco: Nochmals bedanken für diese Chance, die er mir gegeben hat!

Starkes Team

Nadine Dali und **Francesco Gisler,** die sich beide im zweiten Lehrjahr bei der Conditorei Fischer befinden, bilden gemeinsam ein kraftvolles Team. Francesco ist ein ausgebildeter Koch und absolviert nun zusätzlich die Lehre als Bäcker-Konditor. Gemeinsam streben sie danach, an die hervorragende Leistung von **Adrian Petermann** anzuknüpfen, der seinen Abschluss mit einer Gesamtnote von 5.5 (praktischer Teil 5.8) abgeschlossen hat.

Damit auch in Zukunft der Tisch mit verschiedenen Bäcker- und Konditoreiprodukten gedeckt ist.

Gutschein
Fr. 10.–
bei Einkauf einer **Rahmkirschtorte** oder **Williamstorte**

Gutschein
50% Rabatt
Luzerner Weggenbrot

Gutschein
50% Rabatt
Kaffee mit Gipfeli

Gutschein
Gratis
Nuss- oder Mandelstengel
beim Einkauf ab Fr. 10.–

Gutschein
50% Rabatt
Hefebirnenweggen mit Innerschweizer-Birnen

Muster Muster Muster

Fläcke-Chäsi
NaturGenuss aus
Beromünster®

6215 Beromünster,
Aargauerstrasse 4
Telefon: +41 41 930 30 21
info@flaecke-chaesi.ch
www.flaecke-chaesi.ch

Brot&Chäs

Verkaufsläden mit Cafino
6210 Sursee, Kyburgerstrasse 2
Telefon: +41 41 920 20 21

5737 Menziken, Sagiweg 6
(im Menzo-Markt)
Telefon: +41 62 771 21 44

CONDITOREI
FISCHER

6215 Beromünster, Fläcke 13
Telefon: +41 41 930 24 48

5734 Reinach, Bahnhofstrasse 9
Telefon: +41 62 772 28 29

Of wederluege bes zom nöchschte Mou i üsne Fachgeschäft.
Mer freuid üs of di Bsuech!