

NEU

Fischer-Brote mit Sauerteig



CONDITOREI FISCHER



Fläcke-Chäsi
NaturGenuss aus
Beromünster®

Fläcke-Chäsi GmbH
Petra und Franz Scheuber
Aargauerstrasse 4
6215 Beromünster
041 930 30 21
041 930 30 94 Fax
info@flaecke-chaesi.ch
www.flaecke-chaesi.ch
www.openair-fondue.ch
MO-FR 07.30-12/13.30-18.30
SA 07.30-16.00



Brot & Chäs

im Menzo-Markt
Sagiweg 6, 5737 Menziken
062 771 21 44
MO-FR 08.00-18.30
SA 08-16 / SO 09-12

Kyburgerstrasse 2, 6210 Sursee
041 920 20 21
MO-FR 06.30-18.00
SA 06.30-16 / SO 08-12



Grüezi

Mit Freude präsentieren wir Ihnen heute unser neues «Chäs&Brot». Neue Kooperationen, neue Produkte, neue Verkaufsläden: sie sprengen den Rahmen des ehemaligen «ChäsiBlatt». Nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim Blättern und Entdecken...

«Brot&Chäs» - Zusammen mit der Conditorei Fischer betreiben wir neu in Sursee und Menziken je einen Laden mit Café. Der Name ist Programm: das bestehende Bäckerei-Conditorei-Confiserie-Angebot wird mit unseren Fläcke-Chäsi-Produkten ergänzt – an sieben Tagen im Laden einkaufen oder direkt im Café geniessen.

Nachhaltigkeit - Wir, die Fläcke-Chäsi und die Conditorei Fischer, sind der Meinung, dass Nachhaltigkeit mit der regionalen Verwurzelung steht und fällt. Wie oft wird Nachhaltigkeit in wohlklingende Worte und Labels verpackt, aber wegen ein paar Franken Lieferanten von weit her bevorzugt? Zum Beispiel bezahlen wir unseren Milchlieferanten – alle im Umkreis von 5 km – einen höheren Milchpreis. Damit fördern wir den Zusammenhalt, garantieren Ihnen und unseren Qualitätsanspruch und leben Nachhaltigkeit. Auch Handwerker und Dienstleister holen wir aus der Region. Nachhaltig setzen wir auf «100% Strom aus Wasserkraft» und reduzieren CO₂ in allen Produktionsabläufen. Beide Betriebe leben und arbeiten täglich nachhaltig – ohne faule Kompromisse.

Ausbildung - Milchtechnologie und Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ bilden wir in der Fläcke-Chäsi aus, Bäcker-Konditoren und Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ in der Conditorei Fischer. Interessiert?

Nun freuen wir uns auf Ihren Besuch in Beromünster, in Sursee oder in Menziken... und auf unseren neuen Websites
Franz und Petra Scheuber, Kilian Fischer





Mit «Brot&Chäs» bieten die beiden Fachgeschäfte Conditorei Fischer und die Fläcke-Chäsi seit Februar 2018 eine gemeinsame Genusswelt. Frische, auserlesene Milch- und Käsespezialitäten ergänzen die mehr als 20 Brotsorten und Conditoreiprodukte. Neben Take-aways, Patisserie und Schokoladeprodukten stehen viele Spezialitäten, etwa der weltbeste Fischer-Nussstengel, im Angebot.



Im «Brot&Chäs» können Sie Käseplatten/Käsefleischplatten, Racletteöfen und OpenAir-Fondue-Ausrüstungen bestellen und auch abholen – jeden Tag.



«Ich liebe unser neues Sauerteig-Brot.»
Irené Steiger

«Mein Genusstipp heisst Raclettekäse geräuchert.»
Sandra Siegrist



Menziken

Gönnen Sie sich während dem Einkauf eine **Auszeit** im Cafino. In gemütlicher Atmosphäre bei netter Bedienung geniessen Sie zum Beispiel Kaffee und Kuchen.



Wählen Sie aus vier **Mittagsmenüs** von Montag bis Samstag zwischen 11 und 14 Uhr. Holen Sie sich vom Salatbuffet, was Sie mögen.



Unsere **Gartenwirtschaft** liegt direkt an der Wyna. Auf unserer Coupe-Karte finden Sie ausgewählte Dessert-Köstlichkeiten. Oder mögen Sie lieber eine Crèmeschnitte aus unserer Conditorei?



«Starten Sie mit unserem Spezial-Zmorge in den neuen Tag – auch mit Käse von der Fläcke-Chäsi.»
Anita Marfurt

Die gewissenhafte Auswahl der besten Rohstoffe, die Präzision bei der Herstellung und die Liebe beim Verkaufen gehören zum Erfolgsgeheimnis der Conditorei Fischer und der Fläcke-Chäsi. **Wir freuen uns auf Sie!**



im Menzo-Markt
Sagiweg 6
5737 Menziken

062 771 21 44
062 772 28 31 Fax

MO-FR 08.00-18.30 Uhr
SA 08.00-16.00 Uhr
SO 09.00-12.00 Uhr



Seit April 2018 befindet sich «Brot&Chäs» im vergrösserten Ladenlokal. Käseliebhaber geniessen nun endlich auch in Sursee die grosse Auswahl an frischen, auserlesenen Milch- und Käsespezialitäten der Fläcke-Chäsi. Auch können hier Käseplatten/Käsefleischplatten, Racletteöfen und OpenAir-Fondue-Ausrüstungen bestellt und abgeholt werden. Dazu gibts all die Köstlichkeiten der Conditorei Fischer: frische Brote, feinste Torten, Patisserie, Take-aways wie Sandwiches, heissen Käsekuchen, Schinkengipfeli, belegte Brötli und Salate. Ein Genuss!



«Haben Sie unser Landes-sänder-Bier-Fondue schon probiert? Lohnt sich.»
Fabienne Berner

«Köstlich, unsere belegten Brötli.»
Carmen Amrein



Im Cafino trifft man sich gerne von Montag bis Samstag zum **Mittagessen**. Zwischen 11 und 14 Uhr geniessen Sie feine Tagessuppen und leckere Menüs und bedienen sich am Salatbuffet im Cafino selbst – oder Sie nehmen Ihr Essen «über die Gasse» mit.
Bei schönem Wetter machen Sie es sich in der Gartenwirtschaft bequem – etwa mit einem Coupe.

Unter www.conditorei-fischer.ch finden Sie unseren Wochenmenüplan.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



«Gerne serviere ich Ihnen zum Kaffee etwas Süsses aus unserer Conditorei.»
Dijana Bijelic



Unser Hit im Cafino: Spezial-Zmorge

Kaffee, Orangensaft, Brötli, Butter, Konfi, Käse aus der Fläcke-Chäsi, Birchermüesli und 3-Minuten-Ei. E Guete und einen guten Start in den Tag.



Sursee

Kyburgerstrasse 2
6210 Sursee

041 920 20 21
041 552 09 21 Fax

MO-FR 06.30-18.00 Uhr
SA 06.30-16.00 Uhr
SO 08.00-12.00 Uhr

Geschenk-Ratgeber

Unser Verkaufsteam – Corinne, Ursula, Christine und Astrid – verrät Ihnen die bevorzugten Geschenkeideen aus der Auswahl der Fläcke-Chäsi. Bestimmt erleichtert das Ihre Wahl.

Tipp: «NaturGenuss aus Beromünster»®-Köstlichkeiten kommen immer gut an.

Oder bereiten Sie doch mal Freude mit einem Gutschein aus der Fläcke-Chäsi.

«Mein Tipp: RegioChörbli! Sie bringen viel regionale Freude als Geschenke für Mitarbeiter, Kunden, Freunde oder einfach so.»

Corinne Feer



«Käseplatten kommen deshalb immer gut an, weil wir viele Käsesorten aus unserer grossen Auswahl einbauen.»

Christine Püntener



Käseplatten oder Käsefleischplatten?

Allein das Bestaunen unserer Käse- oder Käsefleischplatten verspricht Genuss pur. Das genussvolle Essen der ausgewählten Köstlichkeiten bestätigt dann das Versprechen. Unseren grössten Trumpf spielen wir mit unserer riesigen Käseauswahl. Punkten Sie bei Ihren Gästen bei (Hochzeits-)Apéros, Geburtstagsparties, Familienfeiern, Firmenanlässen usw. Wir beraten Sie gerne persönlich – auch im «Brot&Chäs» in Sursee und Menziken.

Schwierige Entscheidung?
Wie wärs mit einem Geschenk-Gutschein?



«Mit einer Käsefleischplatte aus der Fläcke-Chäsi überzeugen Sie jeden Geniesser. Sie munden vorzüglich und sehen toll aus!»

Astrid Stocker

«Praktisch und handlich. Deshalb bereiten RegioTäschli so viel Freude.»

Ursula Arnold



Schon wieder: Ausgezeichnet!

An den Swiss Cheese Awards Ende September 2018 in Luzern wurden unsere «Alte Geiss» und unser «Speckiges Schaf» mit «Diplomen für ausgezeichnete Qualität» belohnt.





Schokolade macht glücklich!

Wir verwenden in unserer Confiterie ausschliesslich Grand Cru Couverture von der Firma Felclin.

Liebevoll kreierte Geschenkartikel mit dem Feinsten vom Confiseur machen es einfach, anderen – oder sich selbst – eine Freude zu bereiten. Die vielfältige Auswahl an Truffes und Pralinen werden ohne Konservierungsmittel hergestellt.

CONDITOREI FISCHER



Die einzigartigen Fischer-Pralinés können im klassischen Geschenksäckli oder in der hübschen Geschenkpackung in verschiedenen Grössen erworben werden.

An jedem Standort der Conditorei Fischer verkaufen wir die passende Schokoladen-Spezialität:

Möschterer-Grüessli, Menziker-Grüessli
Reinacher-Grüessli, Surseer-Grüessli

Die Grüessli sind mit einer zarten Haselnusscreme gefüllt und werden in folgenden Geschenkverpackungen verkauft:
1er, 2er, 4er, 6er, 8er

www.conditorei-fischer.ch

Wir produzieren echten Genuss

Die Zukunft junger Menschen und die unseres Berufes liegen uns am Herzen. Deshalb engagieren wir uns in der Lehrlingsausbildung. In unserer Chäsi werden aktuell drei junge Menschen Milchtechnologie. Allerdings lernen heute auch immer mehr Frauen diesen Beruf.

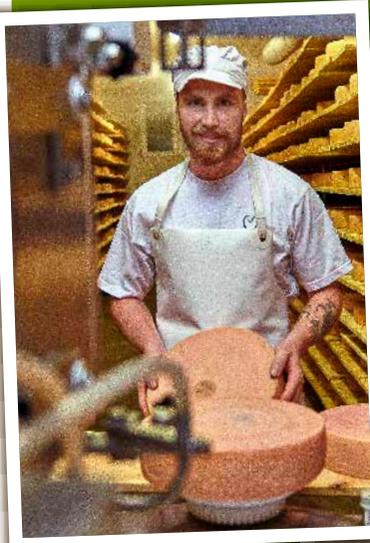
Kein Käse:

www.milchtechnologie.ch

Möchtest Du mehr über unseren Beruf erfahren? Schau mal im Web vorbei.

Wirst Du vielleicht unser neuer Lehrling für 2020? Diese Stelle ist noch nicht besetzt. Um Dein Interesse und Deine Eignung zu checken schlagen wir eine Schnupperlehre vor. Melde Dich bei Franz Scheuber. Wir freuen uns auf Dich.

MILCH
technologie/in

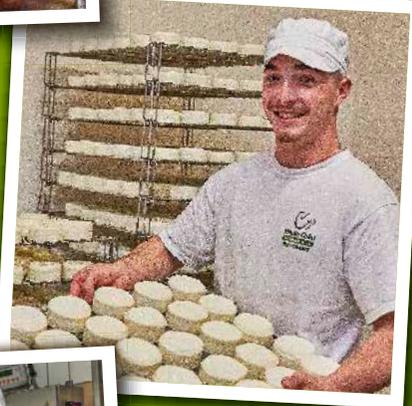


«Bereits nach kurzer Zeit der Ausbildung habe ich die Wichtigkeit der Käsepflege und -reife verstanden. Im Käsekeller unter dem Fläcke-Chäsi-Laden schmiere ich meinen Lieblingskäse: den Landessänder.»

Roman Marchi

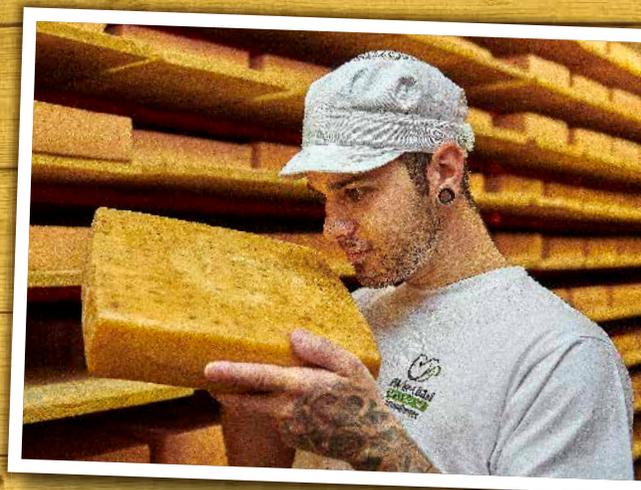
«Meinen Lieblingskäse Nachtwächter stelle ich bereits selber her.»

Ivan Meier



«Obwohl es ein uraltes Geheimrezept ist, darf ich meinen Lieblingskäse schon jetzt selber produzieren: das Alte Schaf.»

Elias Meier



«Als Hobby-Bierbrauer freue ich mich natürlich besonders an unserem Bier-Raclettekäse.»

Käser Samuele Pedrazzini

Genusserlebnis Raclette

Unterschiedliche Käsesorten und vielfältige Zutaten machen Raclette zum Favoriten für Firmen, Familienfeiern, Treffen mit Freunden oder zu zweit.

Experiment Käsesorten

Unsere eigenen Raclettekäse natur und geräuchert finden Sie das ganze Jahr in unserer Käsevitrine. Wenn es kälter wird, wächst die Auswahl auf mehr als 20 Raclettekäsesorten. Und alles, was auch noch zum Racletteplausch gehört, finden Sie in unseren Läden.

Für Kuhmilchallergiker

Kuhmilchallergiker und Feinschmecker freuen sich an unserem Schafmilch-Raclettekäse.

Frühzeitig reservieren

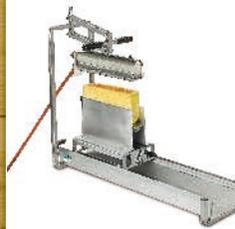
Gerne organisieren wir Ihren Racletteplausch, inkl. Miete des Racletteofens. Tipp: Reservieren Sie frühzeitig.

Welches ist der richtige Racletteofen?



Turbo-Racletteofen (Gas)

- Schnelles und produktives Raclette auf kleinstem Raum
- 6 Raclettepfännchen
- Bis 360 Portionen pro Stunde
- Mitrösten von Brot möglich
- Einfach bedienbar
- 20 kg, 72 x 62 x 50 cm



Racletteofen (Gas)

- Zum Abstreichen mit Wagen
- Für gemütliche Tischrunden
- 100 Portionen pro Stunde
- 15 kg, 130 x 30 x 24 cm



Racletteofen (Strom/Gas)

- Zum Abstreichen
- Urchig und gemütlich
- 100 Portionen pro Stunde
- 15 kg, 65 x 45 x 20 cm



Tischgrill 8er (Strom)

- Mit Steinplatte oder Grillplatte



CONDITOREI FISCHER

«Ich bin gelernte Konditorin-Confiseurin und mit dem Abschluss als Bäckerin habe ich sehr gute Zukunftsperspektiven.»
Sarah Hodel, Zusatzlehre als Bäckerin



Conditorei Fischer

Formen – Backen – Gestalten – Kreativ sein

«Es macht mir Spass, Simona zu zeigen wie man hübsche Geschenke kreiert, unsere Produkte schön zu präsentieren, und die Kunden mit meinem Fachwissen zu beraten. Ich würde diesen Beruf jederzeit wieder erlernen.»
Ramona Habermacher (links),
Lehrlingsauszubildnerin, Detailhandelsfachfrau



«Mein Kindertraum mit Kuchen backen wurde wahr.»
Michaela Feierabend,
Bäckerin-Konditorin in Ausbildung



«Nach vielen Schnupperlehren bin ich überzeugt, den richtigen Beruf ausgesucht zu haben. Er ist sehr abwechslungsreich und lässt für die Zukunft viele Türen offen.»
Simona Baumeler (rechts), Detailhandelsfachfrau in Ausbildung



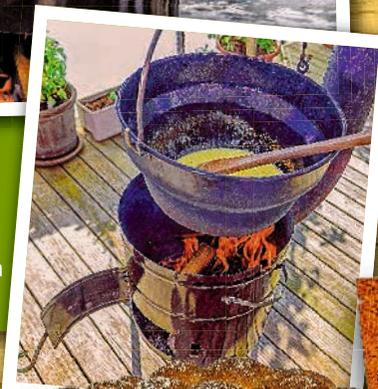
«Mich freut es, mein Wissen an Jugendliche weiterzugeben.»
Sandra Bachmann, Lehrlingsauszubildnerin,
Bäcker-Konditor-Confiseur



www.conditorei-fischer.ch



Tipp: Reservieren Sie Ihr OpenAir-Fondue frühzeitig – im Laden, per Telefon oder unter www.OpenAir-Fondue.ch



So verlängern Sie die Fondue-Saison

Für Fondue braucht es eine warme Stube und draussen Schnee. Das war einmal. Denn Figugegl wirkt immer und überall.

Lösung: OpenAir-Fondue

Bei uns mieten Sie die OpenAir-Fondue-Ausrüstung und kaufen fixfertige Fonduemischungen sowie Fonduebrot – neu auch Weissbrot. Und schon gehts ab an die frische Luft.

Bier-Fondue openair

Probieren Sie unser Landes-sänder-Bier-Fondue mit Bier vom Brauhaus 531 auch mal openair.



Fonduebrot neu auch als Weissbrot erhältlich



www.OpenAir-Fondue.ch