

Genuss-News

2021/2022



Brot & Chäs

NEU
für Sie



Der Naturgenuss aus der Region

Die regionalen Partner

Die regionale Verankerung ist für uns eine Herzensangelegenheit. Wir sind eng verknüpft mit unserer Region und berücksichtigen daher wenn immer möglich unsere Partner aus der unmittelbaren Umgebung.

Drucken in der Region – mit Passion, bringt Emotion

Mit einem Printprodukt aus der Region erreichen wir gezielt unsere Kunden und erzeugen eine starke, emotionale Bindung. Die Wallimänner und -frauen aus Beromünster sind unsere Partner mit Passion und Emotion für Drucksachen – von der Gestaltung über den Druck bis zum Versand.



Geschäftsleiter Patrick Wicki und Produktionsleiter Andreas Rütli.



Urs Hecht, Theres Hecht und Elias Hecht.

Die Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG – ein echtes Familienunternehmen

Urs Hecht und seine Frau Theres. Die Kinder, Elias, Nina und Anja helfen mit – von klein auf verbunden mit dem Betrieb. Gemeinsam mit den Mitarbeitenden. Ein starkes Team, begeistert davon, die besten Fruchtbrände in die Welt zu bringen und auch die regionalen Partnerschaften zu pflegen.

Die neuen Genuss-News für Sie

Für Sie haben wir vom Brot&Chäs, das sind die Fläcke-Chäsi und die Conditorei Fischer, gemeinsam mit Wallimann Druck die Genuss-News kreiert. Wie es der Name schon sagt, sind das Neuigkeiten über den Naturgenuss aus der Region, unsere Produkte, Dienstleistungen, Betriebe und Partner.

Nachhaltigkeit

Das Thema Nachhaltigkeit wird bei uns gross geschrieben. Wir produzieren unter dem Label «Heumilch», arbeiten mit Strom aus Wasserkraft und bevorzugen regionale Partner.

Seite 5

Handwerk weitergeben

Bereits seit 23 Jahren bildet Franz Scheuber Lernende in den Berufen Milchtechnologie EFZ und Milchpraktiker EBA aus.

Seite 10/11

Neues aus der Käseküche

Aus der Zusammenarbeit mit der Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG entstanden zwei neue Raclette-Kreationen.

Seite 14

Pestizidfreie Mehle

Pestizidfreie IPS Schweizer Mehle und diverse Sauerteige bilden die Grundlage bei der Herstellung unserer feinsten Backwaren.

Seite 6

Junge Talente in der Conditorei

Die Förderung von jungen Talenten ist eine Herzensangelegenheit. Umso schöner, wenn sie vor Kreativität strotzen.

Seite 12/13



Franz und Petra Scheuber (Fläcke-Chäsi), Beni Budmiger und Kilian Fischer (Conditorei Fischer).

Fläcke-Chäsi

Für echten Genuss

Feste feiern wie sie fallen – mit Käseplatten oder Käse-Fleischplatten

Bereits der Anblick der äusserst beliebten Platten ist ein Genuss. Die Köstlichkeiten aus unserer riesigen Käseauswahl können auch mit den Spezialitäten unseres Metzgers kombiniert werden. Für alle Ihre Festivitäten die ideale Verpflegung – ob privat, im Verein oder in der Firma.



Anrufen oder vorbeikommen, wir beraten Sie gerne persönlich! Telefon 041 930 30 21

Mich kann man mieten



Fonduekocher und Riesengabeln mieten, Fonduemischung kaufen und schon geht's los mit dem Openair-Fondue. Einfach QR-Code scannen oder mehr erfahren auf: www.flaecke-chaesi.ch/partyservice/

Indoor oder Outdoor – bei uns dauert die Fondue-Saison zwölf Monate

Für ein gemütliches Fondue braucht es eine warme Stube und draussen muss es schneien? Da sind wir etwas anderer Meinung und empfehlen Ihnen, mal etwas Neues zu wagen. Egal, in welcher Jahreszeit, draussen schmeckt Fondue mindestens so gut und wird zum echten Erlebnis.



In Zusammenarbeit mit dem Brauhaus 531 aus Gunzwil entstand unser würziges Bier-Fondue. Passend dazu: Fondue-Brot der Conditorei Fischer!

Fläcke-Chäsi

Feinstes aus Heumilch

Unter dem Heumilch-Label werden Produkte produziert, welche eine ursprüngliche Milch von gesunden Kühen verwenden, die viel Auslauf geniessen – mit einer angemessenen Wertschöpfung für die Bauernfamilien.

Wir gehen noch weiter – unsere Milchlieferanten erfüllen zusätzlich die Tierwohl-Vorschriften von «BTS/RAUS» und verfüttern ihren Tieren nur Nahrung aus der Region. Mehr Infos zum Thema Heumilch erhalten Sie mit dem QR-Code.



Unser Heumilch-Tipp: Landessänder- Chäs

- Thermisierte Kuhheumilch
- Halbhartkäse
- Vollfett
- Aromatisch, würzig



Unser Saison-Tipp: Heumilch-Jogurt

Becher à 150g oder 500g

- Marroni
- Blutorange
- Zwetschge
- Kirsche
- Und viele mehr



Molke7-Jogurt im Glas

Entdecken Sie unser Molke7-Jogurt im wiederverwendbaren Glas mit über 15 verschiedenen Fruchtaromen. Das Aroma stellt Familie Bucher, Gstell (Gunzwil), aus ihren eigenen Früchten für uns her.



Nachhaltig
im Glas

Ein Zeichen setzen und Verantwortung für die Natur übernehmen!

Bei der Herstellung unserer feinsten Backwaren und Gebäcke verwenden wir nebst diversen Sauerteigen (ohne komplexen E-Nummern), pestizidfreie IP-Suisse-Mehle.

Wir sind sehr stolz, mit der Lindmühle von Birnenstorf einen zuverlässigen, kompetenten Partner gefunden zu haben. Für das pestizidfreie IPS-Getreide, Weizen, UrDinkel und Roggen wird im Familienbetrieb eine komplett separate Prozesskette von Extrasilos verwendet. Überzeugen Sie sich selbst in unseren Verkaufsgeschäften!

Kilian Fischer empfiehlt:

- **UrDinkel Maggia**
Brot auf der Titelseite
- **Sauerteigbrot**
angenehme Säure, schmeckt nach erfrischender Zitrone
- **Favorit-Brot**
milde Säure, helle, feuchte Krume
- **Pain Tradition**
grobporig, nussiges Aroma



Die Natur liegt uns am Herzen

Kilian Fischer mit Fiona Weber-Lehmann (Müllerin, Lebensmitteltechnologin) und Jeannine Lehmann (Geschäftsleiterin Verkauf) von der Alb. Lehmann Lindmühle AG.

Für die Brotverträglichkeit ist eine lange Triebführung das Wichtigste

Zurück zu den Wurzeln des Bäckerhandwerks: «Wir treiben es länger» ist das Motto von Kilian Fischer bei der Zubereitung seiner Teige.

Unsere Brote haben Zeit, nämlich eine Teigruhe von 24 bis 48 Stunden. Denn eine langsamere Teigbereitung erhöht die Brotqualität. Nehmen auch Sie sich die wertvolle Zeit beim Geniessen unserer feinen Backwaren.



Für Ihr
Zmorge oder
Apéro

Kilian Fischer in der duftenden Backstube.



Herrliche
Sorten und
Aromen

Unsere Sauerteigbrote bringen ihre Verdauung in Schwung!

Die Stammgäste von Brot&Chäs kommen im Cafino zum Wort

An dieser Stelle geben wir das Wort gerne unseren Stammgästen von Brot&Chäs in Sursee und Menziken. Uns hat interessiert, was sie bei uns am meisten schätzen und wieso sie fast täglich vorbeikommen.

Godi Stalder, 82-jährig, Käser im Unruhestand, ist Stammgast in Sursee.

Godi besucht das Chäs&Brot in Sursee sicher dreimal die Woche und das bereits seit der Eröffnung. Neben den tollen Produkten im Laden schätzt er vor allem die freundlichen und fröhlichen Servicemitarbeitenden, für die er immer einen Spass bereit hat. Nebst dem frisch gepressten Orangensaft trinkt er gerne ein Glas Wein, begleitet von belegten Brötchen.



Godis Genuss-Tipp: Fläcke-Chäsi-Rahm (z. B. auf Luzerner Lebkuchen der Conditorei Fischer) oder der Landessender-Chäs.

Sein absolutes Lieblingsprodukt ist der Fläcke-Chäsi-Rahm, den er als ehemaliger Käser besonders zu schätzen weiss und gerne mit einem Luzerner Lebkuchen geniesst. Während der Pandemie wusste Godi auch den Take-away-Service zu schätzen und meint, auch die Vitrine mache immer eine gute «Gattig». Der umtriebige Rentner führte 40 Jahre lang die Käserei am Mühleplatz in Sursee und ist noch viel unterwegs, immer begleitet von einer gehörigen Portion Schalk im Nacken.

Beliebte
Sonnen-
terrasse



Brot & Chäs

Brigitta und Rolf Bühler, Pensionäre im Teilpensum aus Reinach, sind Stammgäste in Menziken.

Rolf arbeitet seit über 42 Jahren als Projektleiter bei Marzohl Werbetechnik in Reinach und tut dies auch jetzt noch zwei Tage die Woche. Die beiden sind seit 26 Jahren mehrmals die Woche zu Gast in Menziken. Brigitta zur Kaffeerrunde mit den Frauen, Rolf gerne zum Feierabend-Espresso. Zum Thema Espresso: Rolf hatte bereits vor der Eröffnung, gemeinsam mit Kilian, den Kaffee evaluiert und ist bekannterweise ein absoluter Liebhaber von Cerutti-Kaffee.



2 Stunden
Gratis-
Parking

Brigitta und Rolf am Stammtisch mit Apérol Spritz und einem Cerutti-Espresso.



Rolfs und Brigittas Genuss-Tipp:

Fondue mit praktischem, vorportionierten Fonduebrot oder ein Raclette mit Kirsch Teresa und Vieille Prune.

Gerne geniessen sie auch die feinen Mittagessen. Besonders schätzen sie die verschiedenen Brotsorten, die dazu aufgetischt werden, welche sie so kennen und schätzen gelernt haben.

Neben dem Käse von der Frischtheke, geniessen sie gerne das feine, saisonale Birchermüesli und das kräftige Nussbrot. Wenn Brigitta und Rolf von ihrem zweiten Domizil am Comersee zurückkehren, treffen sie ihre Kollegen ganz einfach am Sonntag am Stammtisch zum Austausch und zum einen oder anderen Schwank. Rolf schätzt auch, dass man im Menzo-Markt-Parkhaus zwei Stunden gratis parkieren kann.

Fläcke-Chäsi

Das Handwerk und Wissen weitergeben

Bereits seit 23 Jahren bildet Franz Scheuber Lernende in den Berufen Milchtechnologe EFZ und Milchpraktiker EBA aus.

Es freut ihn sehr, dass er seine Leidenschaft für den Beruf des Milchtechnologen an junge Menschen weitergeben kann. Denn die Mischung aus Technik und Genuss begeistert auch die jungen Leute. Interessierte dürfen sich jederzeit für eine Schnupperlehre melden!



Wir bieten
Schnupper-
lehren an

Aronia Molke

- Molke aus der Fläcke-Chäsi
- Aroniasaft: Jost Franz, Gunzwil
- Enthält viele Mineralstoffe
- Unterstützt den Stoffwechsel
- Hilft, Giftstoffe im Körper abzubauen



Lukas, Lernender im 1. Lehrjahr, bereitet die abgefüllte Molke für den Verkauf vor.



Fabian ist Lernender im 3. Lehrjahr und produziert bereits selbstständig den Käse «Alte Geiss». Für ihn als Geissenzüchter natürlich eine Herzensangelegenheit.

Alte Geiss

- Geissvollmilch
- Halbhartkäse
- Lactosefrei, glutenfrei
- Während 6 Monaten nach Geheimrezept gepflegt

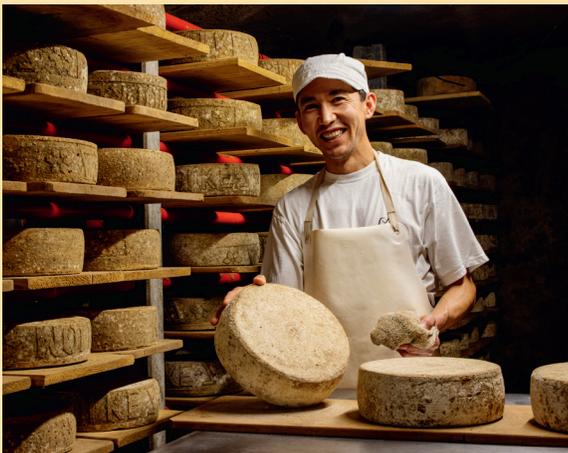
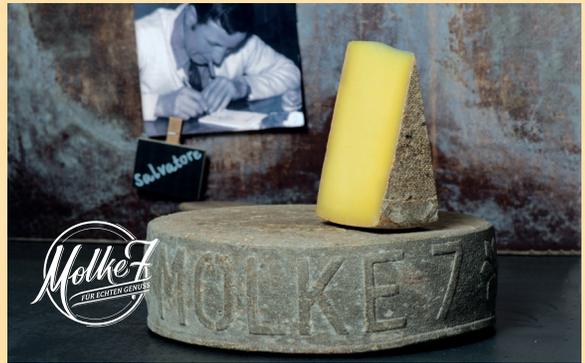


«Salvatore» – der vom heimlichen Käser

Als in den 60er-Jahren die landwirtschaftliche Anbau-schlacht so richtig Schwung aufnahm, kamen auch vermehrt ausländische Gastarbeiter auf die Bauernhöfe um mitzuhelfen.

Der erste italienische Gastarbeiter auf dem Hof Büel hiess Salvatore. Ein sehr herzlicher, angenehmer Mann, der auch rasch in der Familie integriert war. Nach ihm folgten noch viele. Einige waren auch illegal beschäftigt, was zu dieser Zeit keine Ausnahme war.

Bei Polizeibesuch auf dem Hof wurde der gewölbte Naturkeller oftmals auch als Versteck der Schwarzarbeiter benutzt. Zu Ehren von Salvatore trägt dieser 12 Monate alte Käse seinen Namen. Im jungen Alter von 6 Monaten heisst der gleiche Käse «Grotte-Chäs».



Normahamad kam vor fünf Jahren auch als Flüchtling in die Schweiz – seit März 2021 arbeitet er bei uns. Im Sommer startete er die Ausbildung zum Milchpraktiker. Stolz präsentiert und pflegt er den «Salvatore» im Naturkäsekeller auf dem Hof Büel in Gunzwil.

Gut zu wissen:

Der Käse wird trocken 6–12 Monate gereift und lediglich mit einem Jute-Lappen und Bürste gepflegt. Dadurch erhält er seine natürliche, braune Patina, einen natürlichen Schimmelpilz, der in diesem Keller vorherrscht, dominiert.

Je nach Jahreszeit verändert sich die Patina von grau zu braun, bedingt durch die vorherrschende Luftfeuchtigkeit und Temperatur im Käsekeller.

Die Förderung von jungen Talenten ist eine Herzensangelegenheit

Unser Lernender Adrian Petermann ist bereits im 2. Lehrjahr als Bäcker-Konditor-Confiseur.

Bäckermeister Kilian Fischer ist begeistert, einen so aufgeweckten und interessierten Lehrling wie Adrian auszubilden, der nur so vor Ideen strotzt!

Unser kreativer Beruf



Projekt von Adrian:

Pralinés

- mit heller, dunkler oder weisser Schokolade
- Truffles, mit oder ohne Alkohol



Wir sind stolz auf Adrian Petermann mit seinen fantasievollen Kreationen.

Wenn die Worte fehlen – hausgemachte Pralinen für Ihre Liebsten



Unsere Pralinen sind alle mit Leidenschaft hausgemacht und werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

Vor Ort können Sie Ihre Auswahl an der Theke treffen – diese können wir Ihnen auf Wunsch zu einem schönen Geschenk verpacken. Besuchen Sie unsere Verkaufsgeschäfte, um weitere Spezialitäten zu entdecken!

Verschenken Sie ein Grüessli aus der Heimat

In jeder unserer vier Verkaufsgeschäfte finden Sie regionale Grüessli mit bekannten Motiven, welche in einer schönen Geschenkverpackung erhältlich sind. Die Grüesslis gibt es jeweils als 1er-, 2er-, 4er-, 6er- oder 8er-Verpackung.

Hergestellt werden sie aus feinstem Haselnuss-Gianduja, Mürbteig-Bödeli und anschliessend mit heller Schweizer Schokolade überzogen.

Egal ob zu Weihnachten oder dem Geburtstag: Mit dieser süssen Versuchung liegen Sie bestimmt goldrichtig!



Unsere
Geschenk-
Idee

Regionale Praliné-Grüessli

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

Fläcke-Chäsi

Raclette mit Schuss, ein Genuss

Aus der Zusammenarbeit mit der Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG entstanden zwei neue Raclette-Kreationen – affiniert mit Vieille Prune und dem Kirsch Teresa.

Diese herzerwärmenden Raclettes passen perfekt zur Herbst- und Winterstimmung, wenn die Tage kürzer werden – und man sich nach dem gemütlichen Beisammensein mit der Familie in der Stube sehnt.

Jetzt entdecken:
Über 25 verschiedene Raclette-Sorten in unserer Käsetheke!

Unsere Empfehlung: Raclette mit Gunzwiler Bränden

- Kirsch Teresa
- Vieille Prune



Franz Scheuber (Fläcke-Chäsi), Urs Hecht (Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG) und Kilian Fischer (Conditorei Fischer) mit den gemeinsamen Produkten.

Feinste Torten mit Hochprozentigem

Ein Traum in weiss – Unsere Rahmkirsch- und Williamstorten, veredelt mit den Bränden der Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG.



Torten mit
Frucht-
Destillaten



Was steckt darin?

Unsere **Rahmkirsch-Torte** (Bild oben) besteht aus einem hellen Biskuit, veredelt mit Kirsch, dunklem Schoggi-rahm, weissem Rahm und einem Rand aus Mandelsplittern.

Unsere **Williams-Torte** (Bild links) besteht aus einem dunklen Biskuit, veredelt mit Williams-Brand, Schoggi-rahm, feinen Birnenstückli und einem Rand aus Schokostreusseln.

Unser Tipp
für Ihre
Party



Brot & Chäs

Verkaufsläden mit Cafino

6210 Sursee, Kyburgerstrasse 2

Telefon 041 920 20 21

MO–FR 6.30–18.00

SA 6.30–16.00 und SO 8.00–12.00

5737 Menziken, Sagiweg 6

(im Menzo-Markt)

Telefon 062 771 21 44

MO–FR 8.00–18.30

SA 8.00–16.00 / SO 8.00–12.00



Fläcke-Chäsi

NaturGenuss aus
Beromünster®

6215 Beromünster, Aargauerstr. 4

Telefon 041 930 30 21

info@flaecke-chaesi.ch

www.flaecke-chaesi.ch

MO–FR 7.30–12.00 und 13.30–18.30

SA 7.30–16.00



CONDITOREI FISCHER

6215 Beromünster, Fläcke 13

Telefon 041 930 24 48

MO–FR 5.45–18.30

SA 5.45–16.00 und SO 7.30–11.30

5734 Reinach, Bahnhofstrasse 9

Telefon 062 772 28 29

MO–FR 6.30–12.30 und 14.00–18.00

SA 6.30–16.00

Das Regiohörbli – massgeschneidert regional schenken!

**Echten Naturgenuss verschenken,
bereitet dem Beschenkten und dem
Schenkenden Freude – Kunden,
Freunde oder Familie.**

Das Regiohörbli gibts massgeschneidert in drei Grössen, in der «Edition Beromünster» oder der «Edition Sursee» mit regionalen Köstlichkeiten von

- Fläcke-Chäsi
- Conditorei Fischer
- Bäuerinnen aus der Region Beromünster
- BrauHuus 531, Gunzwil
- Metzgerei Galliker, Beromünster
- Aerne Metzger, Sursee
- Weingut Mariazell, Sursee
- Soobier, Sursee
- Urs Hecht AG, Gunzwil

Regionalen
Naturgenuss
schenken



In der Kartonbox oder im Holzharassli.

