

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



Hasengiessen
sehen Sie bei uns
auf
beckammann.ch



Stammer Spatzen
sehen Sie neu bei
uns

Seite 2



Zopfbackkurs
Wir zeigen wie es
geht

Seite 2

Weizenfrei

Roggenbrot Rein und Dinkel Soleil

Die Nachfrage zeigt es deutlich: Weizenfreie Gebäcke entsprechen einem Bedürfnis. Entsprechend haben wir unser Sortiment angepasst und backen



täglich unsere zwei Sorten Brot, bei denen wir peinlichst darauf achten, dass sie nicht mit Weizenmehl in Berührung kommen. Das **Dinkel Soleil** und das **Roggenbrot Rein**.

Glutenfrei

Neu bieten wir auch Glutenfreie Gebäcke wie Cookies, Früchtebrot, Konfekt, Linzerörtli, Bireweggli, Lebkuchen und verschiedene Brote an. Diese Produkte stellt

ein Berufskollege für uns her, der eine speziell eingerichtete Backstube besitzt in der nur glutenfreie Produkte hergestellt werden.



Editorial

Liebe LeserInnen,
geschätzte Kundinnen und Kunden,

wollten Sie schon immer mal zuschauen wie es in einer Backstube so zu und her geht?

Vielleicht sogar ein eigenes Zöpfli flechten? Die Bäcker und Konditoren um Rat fragen warum der Kuchen nicht aufgeht?

Dies alles ist möglich am Sonntag 19. April am Gewerbe- und Tagungszentrum in Unterstammheim.

Ausserdem bieten wir neu einen Zopfbackkurs an. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 2. Falls Sie Interesse haben melden Sie sich einfach an.

Wir sind wieder am Osterhasen giessen. Im Internet auf unserer Homepage haben wir verschiedene Filme aufgeschaltet die uns bei unserer täglichen Arbeit zeigen, darunter auch einen Film übers Hasengiessen.

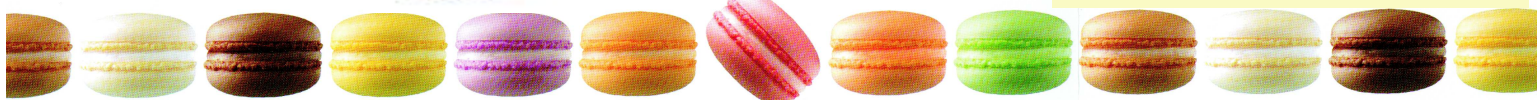
Besuchen Sie unsere Homepage unter www.beckammann.ch.

Apropos Osterhasen: wussten Sie, dass wir in unserer Backstube nur Grand Cru, das heisst Sortenreine Criollo Schokolade verarbeiten?

Mit «Schoggigrüssen»

Myrta & Stephan Ammann
eidg. dipl. Bäcker - Konditormeister

Oster impressionen



Stammer Spatzen

Am Gewerberundgang stellen wir am Sonntag unsere neue Spezialität vor:

Schauen Sie uns zu wie wir die Stammer Spatzen herstellen und probieren Sie vor Ort

Stammer Spatzen

Eine leicht schaumig geschlagene Truffesfüllung auf ein Mürbeteigbödli dressiert, verziert mit weiteren Mürbeteigelemente. Trempiert in Grand Cru Schoggi.



BÄRLAUCH Brot



Schon probiert?

Stammertaler
Früchtebrot

Ein Genuss!
Mit Birnen, Feigen, Aprikosen,
Pflaumen, Baumnüssen
und Mandeln



ParaPan ist aufgrund seiner Nährstoffe und Zutaten sehr bekömmlich, bringt auch Ihren Brennstoffapparat in Schwung und wird von den ParaMedia Beratern empfohlen.
ParaPan erhalten Sie bei uns täglich frisch!

Gewerberundgang in Unterstammheim

Samstag 18. April 11.00 Uhr
Sonntag 19. April bis 17.00 Uhr

Zopfbackkurs

Mehl in eine Schüssel geben, Milch in die Mitte giessen usw....- das Rezept scheint so einfach, doch wem ist es nicht schon passiert, dass der Zopf, der mit viel Liebe geknetet wurde, nicht aufgegangen ist.

Lassen Sie sich von uns in die Kunst des Backens von feinen und luftigen Zöpfen einführen.

Sie erfahren, auf was es beim Kneten ankommt, lernen verschiedene Flechtarten kennen und erfahren viel spannendes und interessantes rund um den Zopf und den Hefeteig.

Kursdaten: Dienstag 28. April, und 5. Mai 2009 jeweils 19.00 Uhr - 21.30 Uhr

Kursort: in unserer Backstube

Mitbringen: brauchen Sie nichts, es wird alles zur Verfügung gestellt

Teilnehmer: Mindestalter 16 Jahre

Kosten: Fr. 40.- inklusive Material, Unterlagen und Apero

Anmeldung: bis Samstag 25. April.

Versicherung: ist Sache der Teilnehmer

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt auf 10 Personen pro Abend. Die Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.



Anmeldung zum Kurs am 28. April oder 5. Mai

Vorname: _____ Name: _____

Adresse: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Entweder im Laden abgeben oder per Fax an Nummer 052 745 32 07 senden.

Email: info@beckammann.ch

Ammann
BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE
STAMMHEIM

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

