

Gipfel Posch

Sonderausgabe
Valentinstag & Fastnacht

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



Whisky - Würfel
unsere neue, haus-
gemachte Spezialität

Seite 1



Fastenwähen, das
traditionelle Basler
Fastnachtsgebäck, neu
auch mit Oregano

Seite 2



ParaPan ist aufgrund
seiner Nährstoffe sehr
bekömmlich und bringt
auch Ihren Brennstoff-
apparat in Schwung.

Seite 2

14. 2. - Valentinstag, das Fest der Verliebten

Beim Beck in Stammheim finden Sie eine grosse Auswahl an kleinen Geschenken

Der 14. Februar, wer wüsste es nicht, ist seit Jahrhunderten inoffizieller Festtag aller Verliebten. Es gibt Valentinskonfekt, Valentinskarten, ein Parfum namens St. Valentin, doch der Valentinstag ohne Blumen ist für viele Frauen wie Weihnachten ohne Kerzen, Silvester ohne Raketen (was nicht ausschließen soll, dass SIE auch IHM einen Blumenstrauß schenken kann...).

Blumen oder Pralinen?

Während das Jahr über hauptsächlich Frauen Blumensträuße kaufen, sind es am Valentinstag überwiegend Männer.

Der Brauch, am Valentinstag Blumen zu schenken, geht zurück bis in die Antike - auf den Gedenktag der römischen Göttin Juno (Schützerin von Ehe und Familie) am 14. Februar, der an diesem Tag Blumen geopfert wurden und an dem Paare per Liebeslotterie für ein Jahr verhandelt wurden.



Im Mittelalter passte der Klerus die bereits bestehenden Feiertage und Bräuche dem christlichen Glauben an und weil der 14.2. mit dem Tag der Enthauptung des heiligen Valentin fast identisch war, nannte man nun den Tag der Verliebten "Valentinstag".

Der italienische heilige Bischof soll verbotenerweise Paare christlich getraut und den Liebespaaren bunte Blumensträuße überreicht haben. Er gilt als Schutzpatron der Bienenzüchter. Das "Valentinsbrot" galt als Heilmittel, das Beifusskraut ("Herba S. Valentini") ist ihm geweiht. So konnten "Christen" mit gleichem Brauchtum wie die "Heiden" feiern und das alte Brauchtum wurde unter neuer Etikette weitergeführt.

Pralinés!

Aber nicht nur Blumen eignen sich hervorragend zum Verschenken. Auch Pralines, Schoggi - Bonbonieren und Konfekt zeigen auf süsse, sympathische Art, dass man sich gerne hat.

Whisky - Würfel

Unsere neue, hausgemachte Spezialität

Feinste Maracaibo Grand Cru Schokolade gefüllt mit einer feinen Whisky - Rahm Canache. Mit heller und dunkler Maracaibo Grand Cru Schokolade bei uns im Hause hergestellt.

Erhältlich im 5er und 10er Pack.
5er Pack Fr. 4.80. 10er Pack Fr. 8.80



Schon probiert?
**Stammertaler
Früchtebrot**

Ein Genuss!

Mit Birnen, Feigen, Aprikosen,
Pflaumen, Baumnüssen
und Mandeln



Vom 13. bis 25. Februar Probierwochen. Statt Fr. 7.90 nur Fr. 6.90

Fastnacht im Stammertal

Ein alter Brauch, der in katholischen Gegenden besser etabliert ist

Eher stiefmütterlich behandelt fristet die Fastnacht im Stammertal ein bescheidenes Dasein. Einzige Höhepunkte sind jeweils das Konzert vom Musikverein auf dem Lindenplatz mit dem anschliessenden Verteilen der traditionellen Fasnachtsweggen an die jugendliche Talbevölkerung. Nicht zu vergessen das abendliche Abbrennen der Fasnachtsfeuer.

Aber ein eigentliches Maskentreiben mit einer Beizenfasnacht, wie in der näheren Ostschweiz üblich, oder gar einem Maskenball, trotz einiger ernsthafter Versuche vor Jahrzehnten, konnte sich nie etablieren. Sind es noch immer zwinglianische,

reformierte Einflüsse die sich durchsetzen können? Oder sind wir einfach so ein so lustiges Volk, dass wir Anlässe wie die Fastnacht nicht benötigen um fröhlich zu sein?

Ich überlasse das Urteil dem geneigten Leser.

Nichts desto trotz haben sich bei uns in der Bäckerei Konditorei die traditionellen Fasnachtprodukte wie Schenkeli, Berliner, Zigerkräpfen und Fasnachtschüechli ihren festen Platz im Sortiment erkämpfen können.



“Faschtewäje” mit Kümmel oder Oregano

Neu im Sortiment finden Sie ein traditionelles Basler Fasnachtsgebäck: die “Faschtewäje”. Ursprünglich mit Kümmel hergestellt, backen wir die Fastenwähen auch mit Oregano.



ParaPan

Das ballaststoffreiche Brot - bei uns erhältlich!

ParaMediForm hat sich mit der Brotkultur in der Schweiz auseinandergesetzt und gestützt auf die ParaMediForm Methode das ParaPan entwickelt. Neben Roggen, Dinkel und anderen Zutaten wird dem Mehl noch ein wenig Salz und Wasser beigegeben. Dadurch geht das ParaPan in seiner einzigartigen Form im Ofen auf.



Das ParaPan ist aufgrund seiner Nährstoffe sehr bekömmlich und bringt auch ihren "Brennstoffapparat" in Schwung. Das ParaPan ist ein knuspriges, lang haltbares Vollkornbrot mit einer speziellen Kornmischung und aus ballaststoffreichen Zutaten.

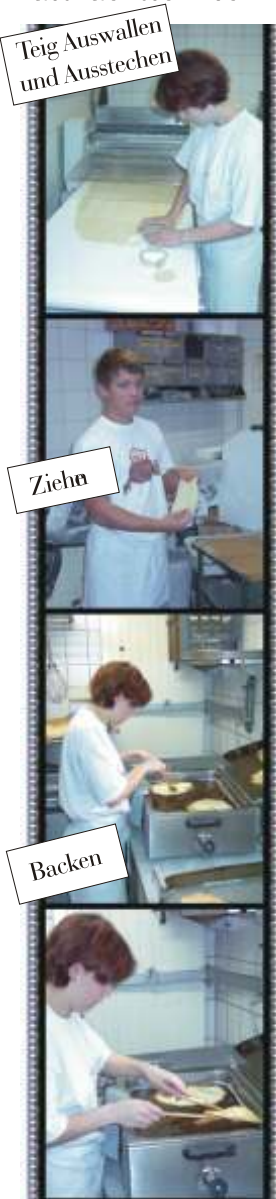
Bei uns erhalten Sie das original ParaPan.

Ausserdem liefern wir es in die Volgäden von Guntalingen, Oberneunforn und Unterstammheim, sowie in die Dorfläden in Niederneunforn und Nussbaumen.

Die ParaMediForm Gewichts-, Ernährungs- und Gesundheitsberatung empfiehlt dieses Brot im Rahmen ihres Programmes!

www.paramediform.ch
www.parapan.ch

Die Herstellung von Fasnachtschüechli



Fonduebrot

-einfach abbrechen

bereits vorgeschnitten
halbgebacken -ideal als Vorrat

3 Sorten:

- Hell

- Vollkorn

- Toskana

(mit Tomaten, Olivenöl und Oregano)



Ammann

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE

S T A M M H E I M

Tel. 052 745 11 05 Fax. 052 745 32 07

www.beckammann.ch E-Mail: info@beckammann.ch

Wussten Sie schon? Wir sind auch ein zuverlässiger Gastropartner und Festlieferant!