

BACKPAPIER

News aus der Bäckerei Konditorei Schefer



Die Brotkultur der langen Teigführung!

Weg von kurzer Teigruhe hin zu weichen, lang geführten Teigen. Diese Brotkultur hat sich bereits vor Jahren in der Bäckerei Schefer etabliert.

Lange Teigführung | Seite 3

Grosses
Bäcker-Rätsel

Mit etwas Glück tolle
Preise gewinnen!

Seite 11

ZunftHaus Bären by Schefer

**Einblick hinter die Kulissen des beliebten
Einsiedler Gastro-Familienbetriebs.**

8

Das Restaurant ZunftHaus Bären verbindet Tradition und Moderne. Lesen Sie, wie dieser Anspruch im Alltag gelebt wird.

Müllerhandwerk seit 334 Jahren!

**Die Grotzenmühle Einsiedeln produziert
auf traditionelle Weise unser Mehl.**

10

Seit über 60 Jahren setzt die Bäckerei Schefer auf das Können und die Qualität aus der Nachbarschaft und bezieht das Mehl von der Grotzenmühle.

Traditionelles Brotwissen im Fokus



Raffael Schefer
Geschäftsführer der
Bäckerei Konditorei Schefer

Geschätzte Leserinnen und Leser

Sie halten die erste Ausgabe unserer Hauszeitung BACKPAPIER in den Händen. Hauptthema ist die traditionelle Brotherstellung. Weg von Fertigmischungen hin zu authentischen, geschmackvollen Charakterbroten.

Immer mehr Kunden erzählen uns von ihren Erfahrungen mit Brot. Dass es zum Beispiel schwer verdaulich ist, unangenehm aufstösst und zu Blähungen führt. Das muss nicht sein. Ein Lösungsansatz sind selbst hergestellte Brotkreationen mit langer Teigruhe. Auf den nächsten Seiten laden wir Sie ein, unsere Produktphilosophie kennenzulernen und einen Einblick in unser Schaffen zu erhalten.

Das Familienunternehmen Bäckerei Schefer mit über 130 Mitarbeitenden hat seinen Ur-

sprung in Einsiedeln. Über die letzten Jahre konnten zusätzliche Standorte in Oberiberg, Wädenswil und Freienbach dazugewonnen werden. Eine Auswahl unseres Sortiments finden Sie auch im Spar Schindellegi, Spar Unteriberg, Volg Oberiberg, Ultimo Bacio Seedamm-Center, Bettio Wädenswil sowie bei Dubach Lebensmittel Bäch und Wollerau.

Nebst aromatischen Brotsorten bieten wir hausgemachte Sandwiches, Salate, Menüs, Pralinés und Konditoreiartikel. Immer beliebter werden die delikatsten Apéros. Eine umfassende Übersicht erhalten Sie auf unserer Webseite www.baeckerei-schefer.ch.

Ich freue mich, Ihnen auf den nächsten Seiten unser Unternehmen näher vorzustellen.

STANDORTE

Chömed Sie verbii

Ihre 7 Schefer-Filialen:

Standorte Einsiedeln:

Bahnhofplatz Einsiedeln

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 418 84 18
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Fr. 5.45–19.00 | Sa.–So. 6.30–18.00

Migros Center Einsiedeln

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 418 84 34
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Fr. 8.00–20.00 | Sa. 8.00–18.00

Bären am Klosterplatz

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 418 84 14
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–So. 7.00–19.00 | Rest. bis 24.00

Standort Trachslau:

Dorfladen Rössli Trachslau

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 412 55 45
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Sa. 8.00–10.30

Standort Wädenswil:

Zürisee-Center Wädenswil

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 044 781 31 01
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Fr. 9.00–20.00 | Sa. 8.00–18.00

Standort Oberiberg:

Dorfbäckerei Oberiberg

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 414 11 33
verkauf@baeckerei-schefer.ch
saisonal wechselnd

Standort Freienbach:

Kirchstrasse 3, Freienbach

Zentrale T 055 418 84 18
Filiale T 055 410 14 88
verkauf@baeckerei-schefer.ch
Mo.–Fr. 6.30–18.30 | Sa.–So. 7.00–17.00

Impressum: BACKPAPIER – News aus der Bäckerei Konditorei Schefer

Herausgeber: Bäckerei Konditorei Schefer, 8840 Einsiedeln, www.baeckerei-schefer.ch **Ausgabe:** Herbst 2020 **Auflage:** 31 000 Ex. **Erscheinung:** 2× jährlich, jeweils Frühling und Herbst
Konzept, Layout und Titelbild: werbefink gmbh, 8840 Einsiedeln, www.werbefink.ch **Druck und Weiterverarbeitung:** Druckerei Franz Kälin AG, 8840 Einsiedeln, www.druckerei-kaelin.ch



Unserem Teig geben wir genügend Schlaf! Erst dadurch kann er seinen ganz eigenen Charakter entwickeln. Und dies während 24, 48 oder 72 Stunden.

Psst ... Unser Teig ruht noch! Die Geheimzutat für unsere Brote ist ganz traditionell!

Lang geführte Brotteige, regionale Zutaten und ein Herz für herausfordernde Triebführung. Das alles macht sie aus, unsere Faszination für gutes Brot! Dass dabei die Geheimzutat gar nicht so geheim ist, erfahren Sie im Fokusthema unserer Erstausgabe.

Als Unternehmen im Lebensmittelbereich sind wir ständig gefordert, uns mit Ernährungstrends zu befassen. Bereits vor acht Jahren hat es sich abgezeichnet, dass die Thematik der bewussten Ernährung zunehmen wird. So haben wir 2012 den Grossteil unseres Sortiments umgestellt – weg von kurzer Teigruhe hin zu weichen, lang geführten Teigen. Zu Recht, wie sich heute zeigt. Unser Spezialbrotssortiment besteht mittlerweile fast ausschliesslich aus lang geführten Teigen von mindestens 24 Stunden. Lesen Sie in diesem

Artikel, was alles ein gut bekömmliches Brot ausmacht.

Unsere Geheimzutat

Sie haben es vermutlich schon erraten, die Geheimzutat unserer Brote ist «Zeit». Denn erst mit viel Zeit oder besser gesagt viel Teigruhe, wie wir Bäcker es nennen, entwickelt jeder Teig seinen ganz speziellen Charakter. Abhängig von Temperatur, Zutaten, Teigfestigkeit sowie Knetdauer und Intensität verändert sich das Endprodukt. Aber nicht nur das

Aroma wird dadurch positiv beeinflusst, auch die Frischhaltung und die Bekömmlichkeit des Brotes nimmt mit längerer Teigruhe zu.

Brot ist weder Dick- noch Krankmacher

Besser bekömmlich dank Teigruhe – wie geht das? Immer mehr hören wir von Kunden, dass sie oder ihre Familienmitglieder das Brot nicht mehr gut vertragen. Völlegefühl, Blähbauch und vieles mehr sind die Folgen davon. «Übeltäter» sind langkettige Zuckerverbindungen

Lange Teigführung



Lang geführter Brotteig: Dank einer Ruhezeit von rund 3 Tagen erhält unser 72h-Brot ein unvergleichliches Aroma und bleibt zudem sehr lange frisch.

im Weizenteig, die sogenannten FODMAPs. Hervorgerufen durch hochgezüchtete Rohstoffe und schnelle maschinoptimierte Herstellungsarten. Bei vielen Konsumenten führen diese zu den vorgenannten Beschwerden. Und genau an diesem Punkt setzt unser Prinzip der langen Teigruhe an. Je länger die Brotteige ruhen, desto mehr werden diese Zuckerverbindungen abgebaut. Bereits nach 4,5 Stunden Teigruhe sind bis zu 90% aller Verbindungen aufgespalten und dadurch bekömmlicher. Mit einer noch längeren Teigruhe sind sie fast gänzlich abgebaut.

Was sind FODMAPs?

FODMAPs sind langkettige Zuckerverbindungen im Brot, sogenannte Fructane. Bei Reizdarm-Patienten zum Beispiel können diese im Dünndarm nur schlecht verdaut werden. Sie gelangen praktisch unverdaut in den Dickdarm, wo sie für die typischen Beschwerden sorgen. Diverse Studien zeigen, dass sich mit jeder zusätzlichen Gärungsstunde die Menge an FODMAPs im Brotteig reduziert. Brote mit langer Triebführung haben also alle Vorteile auf ihrer Seite.

Längere Teigruhe = längere Frischhaltung

Warum längere Triebführung sich positiv auf die Frischhaltung auswirkt, lässt sich leicht erklären. Während der Liegezeit spalten die Mehlenzyme die Stärke in Zucker, Alkohol und CO₂ auf. Als Folge davon wird der Teig aromatischer und das Mehl so aufgespalten, dass es im Backprozess weniger Wasser bin-

den kann. Das frei gewordene Wasser ist im Brot ungebunden verfügbar und führt dazu, dass es feuchter bleibt. Je länger der Abbauprozess dauert, desto feuchter wird das Brot. Dabei darf die Gärtemperatur nicht ausser Acht gelassen werden. Wie eingangs erwähnt, ist exakt dieses Zusammenspiel von Zutaten, Zeit und Temperatur die grosse Herausforderung, um Ihnen das bestmögliche Brot bieten zu können.

UrDinkel nach wie vor im Hoch

UrDinkel erfreut sich immer grosserer Beliebtheit. Bereits heute wird 50% unseres Brotsortiments aus dem Spelzgetreide hergestellt. Dieses urwüchsige Getreide, zu

dem auch Emmer und Einkorn gehören, wird bereits seit 8000 Jahren angebaut. Der erhöhte Bedarf stellt unsere Hausmühle, die Grotzenmühle Einsiedeln, regelmässig vor Herausforderungen. Denn der Verbrauch in unserer Produktion steigt stetig. Das Angebot an gutem Dinkel ist jedoch bescheiden. Dinkel beinhaltet ebenso wie Weizen die sogenannten «Gluten» (Klebereiweiss). Bei Zöliakie sind beide Getreide ungeeignet, bei Weizenunverträglichkeit ist UrDinkel eine prüfungswerte Alternative.

Viele Kunden sagen dem Dinkel eine bessere Verträglichkeit nach. Wissenschaftlich ist dies jedoch noch nicht genau belegt. Aber aus



Das Bäckerhandwerk: Eine der ältesten Handwerkstätigkeiten in der Herstellung von Lebensmitteln.

Lange Teigführung

eigener Erfahrung wissen wir, dass beim Aroma die Unterschiede stark bemerkbar sind. Mit längerer Liegezeit entwickelt sich Dinkel zu einem lieblichen, leicht süsslichen Teig. Der Weizenteig hingegen entfaltet ein eher säuerliches Aroma. Die Bekömmlichkeit wird massgeblich durch die Teigruhe bestimmt. All unsere Dinkelbrote sind mit mindestens 24 Stunden Teigruhe hergestellt. Viele unserer Kunden erfreuen sich daran, dass ihnen mit dem 72-Stunden-Brot eine echte Alternative mit Weizenmehl geboten wird.

Mehl – die Qualität entscheidet!

Nicht zu unterschätzen ist die Mehlqualität im Brot. Wir sind in der glücklichen Lage, dieses hauptsächlich von unserem direkten Nachbarn beziehen zu können, der Grotzenmühle Einsiedeln. Diese existiert seit 1686 in Einsiedeln. Und bereits die erste Generation Schefer setzte vor 65 Jahren auf das Können der Familie Anderes. Das Grotzenmühl-Mehl ist ganz eigen im Geschmack. Beim Backen duftet es frischer und ist auch im gebackenen Brot unverkennbar. Wir sind überzeugt, dass sich das Mehl der liebevoll

gewarteten Mühle von den grossen Industriegrosmehlen abhebt. Die traditionellen Holzsilos und die Handwerkskunst des Müllers bestärken uns in diesem Grundsatz. Es ist wie in einer guten Ehe: Wir sind ideale Partner, unterstützen uns gegenseitig und brauchen einander, um die Zukunft gestalten zu können. Und genau das lieben wir! Mehr zur Grotzenmühle Einsiedeln erfahren Sie auf Seite 10 in diesem Heft.

Wohin geht die Reise?

Die Herstellung eines guten Brotes ist herausfordernd. Es soll bekömmlich, regional, gesund und preiswert sein. Die Punkte 1 bis 3 können wir auch zukünftig gut abdecken. Dass ein hochwertiges Produkt, welches von Menschenhand statt Maschinen hergestellt wird, mit viel Zeit und Vorbereitungsarbeiten seinen Preis hat, ist legitim. Denn unser Brot bietet tatsächlich den vielbesagten Mehrwert für Sie und Ihre Ernährung.

Unser Verkaufsteam freut sich, Sie zu unserem grossen Sortiment beraten zu können. Testen Sie uns!

Breites Sortiment von Broten mit lang geführten Teigen:

Das Sortiment der Bäckerei Schefer hat sich über die Jahre stark verändert. Weg von festen Teigen mit Backmitteln hin zu Charakterbroten mit langer Triebführung. Hier eine Auflistung unserer Brote nach Teigruhe:

72 Stunden:

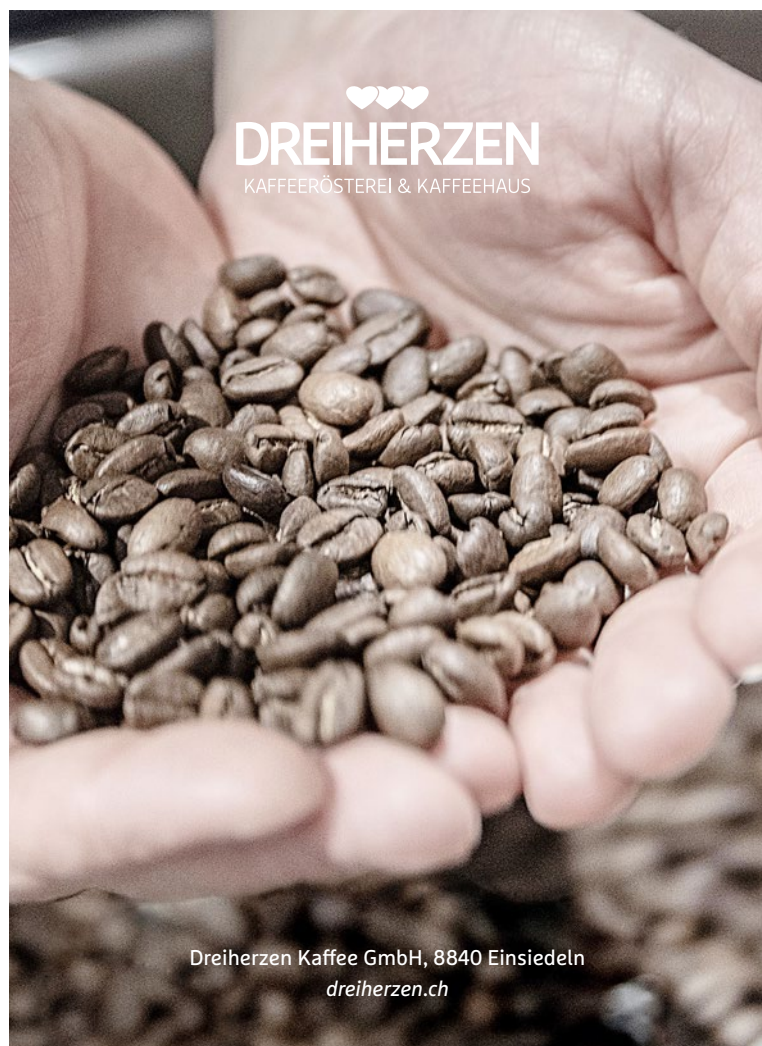
- 72h-Brot

48 Stunden:

- 48h-Bürli
- 48h-UrDinkelbrot

22 bis 24 Stunden:

- sämtliche Paillassebrote
- UrDinkel-4-Kernen
- Sant'Abbondio-Brot
- ParaPan
- Butterzöpfe
- Monatsbrote



DREIHERZEN
KAFFEEERÖSTEREI & KAFFEEHAUS

Dreiherzen Kaffee GmbH, 8840 Einsiedeln
dreiherzen.ch

BLUMEN TRÄFFO
HAUPTSTRASSE 8 · 8840 EINSIEDELN · TEL. 055 - 412 26 44

**Advents-
ausstellung:**
13.-15.11.2020

**Ihr Fachgeschäft für
innovatives Blumenhandwerk**

Telefon 055 412 26 44 • www.blumentraeff.ch



Wie entstehen eigentlich unsere hausgemachten Pralinés?

Mit viel Liebe zum Detail sowie von Anfang bis zum Schluss alles in Handarbeit. Und nebenbei bleibt fast die ganze Wertschöpfung im Kanton Schwyz.

Herkunft der Couverture

Am Anfang steht die Kakaofrucht mit ihren Kakaobohnen. Der von uns verwendete Rohstoff der Grand-Cru-Maracaibo-Couverture wächst in Venezuela. Die Kakaobäume gedeihen im subtropischen Raum. Die Firma Max Felchlin AG, mit Sitz in Schwyz, verarbeitet die getrockneten und fermentierten Bohnen zu einer einzigartigen Couverture.

Vorbereitung

Nur aus besten Zutaten ergeben sich vorzügliche Endergebnisse. Die Schwyzer Couverture wird in Verbindung mit Einsiedler Rahm von der Milchmanufaktur Einsiedeln, Butter und Zucker zu einer geschmeidigen Ganache verarbeitet. Mit einem Vakuum-Mixer wird ein Höchstmass an Cremigkeit der Füllung erreicht. Und dies ohne Beigabe von Emulgatoren. Dank diesem Herstellungsverfahren bleibt die geschmackvolle Konsistenz doppelt so lange erhalten.

Variationen

Je nach Saison verwenden wir bei der Praliné-Herstellung nebst edler Schokolade zusätzlich noch Fruchtmark, Nüsse und Alkoholvarianten. Dadurch sind wir in der Lage, ein breites Sortiment anzubieten. In der Auswahl stehen über 18 verschiedene Praliné-Sorten, wovon die Champagner- und Milch-Truffes die beliebtesten darstellen.

Abfüllen

Das Füllen von Formpralinen ist eine grössere Kunst, als die meisten denken. Mit einem kleinen Trichter wird das einzelne Truffe gefüllt. Bei dieser filigranen Arbeit ist es wichtig, das Produkt ohne Lufteinschluss gleichmässig bis oben hin aufzufüllen. Damit sich die Füllung gut mit der Schale verbinden kann, ist eine exakte Temperatur von 30°C notwendig. Das Halbfabrikat wird über Nacht gelagert, damit es am darauffolgenden Tag für die Fertigstellung bereit ist.

Fertigstellung

Am zweiten Tag werden die Truffes mit der Couverture verschlossen und fertiggestellt. Die Ausführung ist je nach Kreation unterschiedlich. Einige Sorten werden von Hand getunkt und mit Hilfe eines speziellen Werkzeugs gerollt, damit Spitzen entstehen. Andere wiederum werden mit Schokolade ummantelt und in Puderzucker oder Kakaopulver gewendet. Sie haben es erraten: Mit Leidenschaft und fundiertem Fachwissen widmen wir uns mit viel Sorgfalt diesem einzigartigen Handwerk.

Abpacken

Die fertigen Spezialitäten werden direkt ab Verarbeitung von unserem Atelierteam in die verschiedenen Geschenkverpackungen abgefüllt oder für den Offenverkauf vorbereitet. All diese mit viel Herzblut hergestellten Pralinés sind in 4er-, 9er-, 16er-, 25er- und 40er-Geschenkverpackungen erhältlich.

Ein Tag im Leben von unserem Bäcker Daniel Schnider

Seit der Neueröffnung unserer Filiale in Freienbach ist Daniel Schnider Teil des Teams in der Backstube in Einsiedeln. Erfahren Sie in diesem kurzen Tageseinblick, wie ein typischer Bäckertag von Daniel abläuft.

1.10 Uhr: Der Wecker klingelt

Es ist noch dunkel, um 1.10 Uhr klingelt der Wecker. Als gelernter Bäcker-Konditor mit knapp 40 Jahren Berufserfahrung ist das für Daniel Routine. An das frühe Aufstehen gewöhnt man sich, an den frühen Feierabend aber ebenso.

2.00 Uhr: Jetzt geht's los

Um 2.00 Uhr beginnen die letzten drei Bäcker der Frühschicht, darunter Daniel. Bereits haben zwei Backstubenmitarbeitende die ersten Brotteige zum Aufarbeiten vorbereitet. Die drei Bäcker stellen geschickt und zielstrebig die verschiedenen Brotsorten her. Der Ablauf ist genau abgestimmt auf Gärzeiten, Herstellungsdauer und Backofenfläche. Damit der knappe Zeitplan richtig eingehalten wer-

den kann, braucht es frühmorgens ein Höchstmass an Konzentration und handwerklichem Geschick.

4.30 Uhr: Der Ablauf passt genau

Mischen, Kneten, Ruhen: Zur optimalen Teigentwicklung gehören verschiedene Phasen, die je nach Brotsorte unterschiedlich lang dauern können. In täglich gleicher Abfolge werden Paillasse- und Ruchbrote aufgearbeitet. Anschliessend folgen Kleinbrote und die lang geführten 48h-Bürli und 72h-Brote.

6.00 Uhr: Vorbereitung ist wichtig

Basierend auf Erfahrungszahlen stellen nun die Bäcker den Teig für die Brote am nächsten Tag her. Unter anderem für die 48h-UrDinkelbrote, ParaPan- und Monatsbrote. Diese können am nächsten Tag, nach einer weiteren Gärzeit von gut 20 Stunden, direkt aus dem Kühlschrank gebacken werden.

7.30 Uhr: Ab in die verdiente Pause

Es ist geschafft, der arbeitsreiche erste Teil ist absolviert und die köstlichen Backwaren sind bereits in den Filialen. Der Rest des Vormittags erarbeiten «unsere Daniels» im Team die vielen Süssgebäcke, Buttergipfel und Blätterteigartikel.

11.00 Uhr: Feierabend

Um ca. 11.00 Uhr geht es in den verdienten Feierabend. Jeder Bäcker, jede Bäckerin hat seine/ihre eigene Strategie, wie mit so wenig Schlaf in der Nacht auszukommen ist. So auch Daniel. Meist geht er vor dem Mittag mit seinem Hund spazieren, bevor er mit der Familie das gemeinsame Mittagessen geniesst. Nachmittags holt er den Schlaf nach, ehe es am Abend als Trainer der A-Juniorinnen in Lachen nochmals aktiv weitergeht.

Für unsere Bäckerei ist es auf jeden Fall sehr erfreulich, dass mit Daniel Schmid ein routinierter und loyaler Teamkollege zu uns gestossen ist.



Seit der Filialeröffnung in Freienbach Teil des Schefer-Teams: Daniel Schnider erzählt aus einem typischen Arbeitstag als Bäcker.

REZEPT-IDEE



Feines Marronibrot

Herbstzeit ist Marronizeit. Dieses Brot passt perfekt dazu, da es die nussigen Aromen hervorhebt und zudem dank dem Marronipüree etwas süsslicher wirkt.

Zutaten:

- 500 ml Wasser
- 690 g Weissmehl
- 50 g Grahammehl (Vollkornmehl)
- 50 g Weizen- oder Roggenschrot
- 25 g Salz
- 50 g Marronipüree
- 25 g Hefe
- 250 Marroni gekocht, grob gehackt

Herstellung:

Alle oben genannten Zutaten bis und mit Hefe plastisch auskneten. Danach Marroni in langsamer Umdrehung untermischen.

Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt liegen lassen. Anschliessend in Wunschgrösse portionieren, rund formen, auf ein mit Mehl gestaubtes Tuch absetzen und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag liegen lassen.

Am nächsten Tag das Brot oben leicht einschneiden und 50 bis 60 Minuten bei einer Hitze von 220°C backen. Das Brot kann auch direkt nach der zweistündigen Liegezeit am 1. Tag gebacken werden. In dieser kürzeren Variante wird das Volumen grösser, jedoch ist die Krume weniger feucht.

Dieses Brot eignet sich übrigens auch ideal für weitere Aromatisierungen. Lassen Sie das Marronipüree und die Marroni weg und ersetzen Sie es mit Kräutern und Oliven oder mit Speck.

Weitere feine Backrezepte finden Sie auf www.baekerei-schefer.ch/blog

Die perfekte Kulisse



Reservieren
Sie Ihren Tisch!

Rufen Sie uns an:
055 418 72 72

Der grosse Saal bietet direkten Blick auf die Klosterkirche. Ob für Geschäftsessen, Geburtstag oder Hochzeit – der Saal lädt zum Geniessen in schönem Ambiente ein.

Blick hinter die Kulissen der «Bären»-Küche

Haben Sie sich auch schon überlegt, was es heisst, einen 16-Std.-Gastrobetrieb während 364 Tagen im Jahr zu führen? Das Gastgeber-Ehepaar Urs und Fränzi Schefer gewährt einen Einblick in seinen abwechslungsreichen Arbeitsalltag.

Was steckt eigentlich hinter der Organisation eines Gastrobetriebes wie dem Zunfthaus Bären am Klosterplatz in Einsiedeln? Das Angebot erstreckt sich vom reichhaltigen Frühstück, einer beeindruckenden Auswahl für die Znünpause, täglich vielfältigen Menüs am Mittag, Kaffee und Kuchen am Nachmittag bis zum variantenreichen Angebot am Abend. Zudem haben sich die Inhaber das Ziel gesetzt, allen Gästen etwas Passendes anzubieten. Nebst den Speisen mit Fleisch wird auch eine Auswahl an vegetarischen, veganen und glutenfreien Köstlichkeiten geboten.

Familie Schefer – Gastgeber mit hohem Anspruch

Was vor 65 Jahren an der Nordstrasse in Einsiedeln seinen Anfang nahm, wird heute in der 2. und 3. Generation weitergeführt. Fränzi und Urs Schefer, die 2. Generation, führen den Gastrobetrieb zusammen mit ihrer Toch-

ter Simone seit der Eröffnung vor 6 Jahren mit viel Engagement und Liebe zum Detail. Der schonende Umgang mit Lebensmitteln und die liebevolle handwerkliche Herstellung von verschiedensten Speisen prägt seit je her die Philosophie des Unternehmens. Der hohe Anspruch an sich selbst und an die zu verwertenden Produkte zeigt sich auf der Speisekarte des Gastrobetriebes. Doch wie organisiert sich das Küchenteam mit diesen täglichen Herausforderungen?

Das motivierte Küchenteam

Mit Roland Toth, Küchenchef aus Leidenschaft, und der gesamten Crew wird die Küche ganz nach dem Geschmack der Eigentümer geführt. Schliesslich sollen die Küchenreaktionen das Konzept des Hauses widerspiegeln: «modern und kreativ, aber tief verwurzelt in unserer Schweizer Heimat!» So steht der Einkauf von regionalen Produkten wo immer

Bären
by Schefer

**Wünschen Sie nähere Infos?
Wir freuen uns auf Ihren
Anruf oder Ihr Mail.**

Bären by Schefer

Am Klosterplatz, 8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 72 72
info@baeren-einsiedeln.ch
www.baeren-einsiedeln.ch

Öffnungszeiten:

So. bis Do.: 7.00–23.00 Uhr
Fr. bis Sa.: 7.00–0.00 Uhr

Die perfekte Kulisse

möglich an erster Stelle. Die Vorschläge für die Mittagsmenüs sowie die saisonal wechselnden Karten werden vom Küchenchef erarbeitet. Anschliessend werden diese mit den Gastgebern besprochen. Nach der definitiven Wahl der Menüs fängt die Organisation so richtig an. Die Küchencrew ist verantwortlich für die Planung der Mengen, welche bestellt und gekocht werden. Die Administration ist gefordert, die Speisekarten auf Papier zu bringen und online aufzuschalten. Und dies an sieben Tagen der Woche.

Herausforderung eines 16-Std.-Betriebes während 7 Wochentagen

In den letzten sechs Jahren hat sich das Zunfthaus Bären zu einer festen Adresse bei einheimischen und auswärtigen Gästen entwickelt. Nicht zuletzt deshalb, weil es eine sichere Adresse ist. An 364 Tagen ist der Betrieb von 7.00 bis 23.00 Uhr geöffnet, und an den Wochenenden vielfach noch länger. Die organisatorische Herausforderung eines solchen Betriebes liegt auch in den Präsenzzeiten der Inhaber. Abgedeckt werden diese



Die Gastgeber-Familie Schefer mit Küchenchef: Urs Schefer, Roland Toth, Simone Schefer und Fränzi Schefer (v. l. n. r.).

nebst der eingespielten Küchen- und Service-Crew mit den Früh-, Mittags- und Abendschichten der Familie Schefer. Profitieren kann der Betrieb selbstverständlich auch von der hauseigenen Bäckerei Schefer, welche

seit sechs Jahren von Sohn Raffael und seiner Frau Lucia geführt wird. Ein Familienbetrieb also, wie er im Lehrbuch steht. Mit all seinen Geschichten, die täglich neu geschrieben werden.

Aus der Bären-Küche

GENUSS-TIPPS

Saisonale Leckereien für Geniesser

Wärmstens zu empfehlen

Feine Wintergerichte November 2020 bis Februar 2021

Der Winter lässt grüssen. Passend dazu kreiert unsere Küchencrew eine leckere Winterkarte. Mit dabei ist selbstverständlich das beliebte Fondue Chinoise.



Geschäftssessen

Planen Sie jetzt Ihr Jahresessen mit Kunden oder Mitarbeitenden.

Fragen Sie uns nach Menüvorschlägen für Ihr Jahresessen. Der Grosse Saal und die Zunftstube bieten Ihnen das passende Ambiente.



Bären-Klassiker

Die beliebten Burger finden Sie immer auf der Karte

Ob Vegi oder Fleischliebhaber, die Gourmet-Burger in verschiedenen Varianten sind zu jeder Jahreszeit ein Gaumenschmaus.





DA STECKT VIEL EINSIEDELN DRIN

Grotzenmühle Einsiedeln: Handwerkstradition seit über 334 Jahren!

Die Mühle von Thomas Anderes liegt einen Steinwurf von unserer Backstube entfernt. Dank der traditionellen Herstellung des Mehls hat unser Brot ein einzigartiges Aroma, das vor allem in den traditionellen Brotsorten wie Ruch- und Halbweissbrot besonders zum Vorschein kommt.



**Grotzenmühle
Einsiedeln**

Grotzenmühlestr. 38
8840 Einsiedeln
T 079 326 08 16
grotzli01@gmail.com



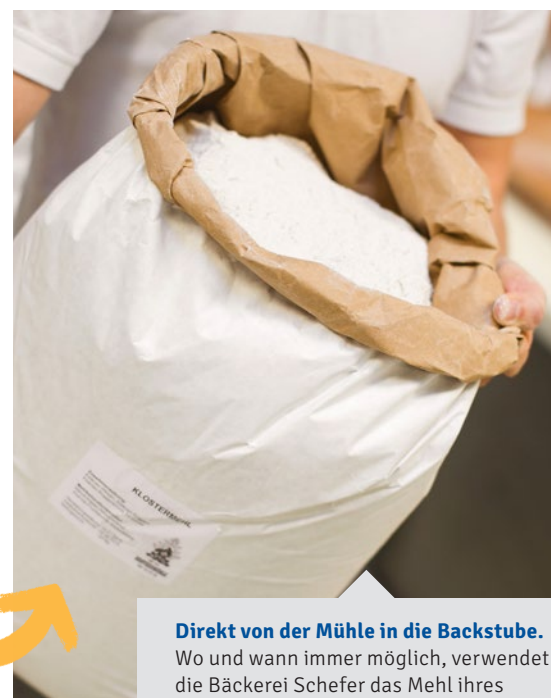
Ein Bild mit Seltenheitswert: Müller Thomas Anderes, Bäcker Raffael Schefer und Weizenbauer Daniel Lacher (v. l. n. r) arbeiten zusammen für ein Mehl mit herausragender Qualität.



Das Korn wird in Holzsilos gelagert und das Mehl anschliessend traditionell auf den Walzstühlen gemahlen. Das Unternehmen setzt auf das traditionelle Handwerk und sorgt so für beste Qualität.



Zwei Faktoren beeinflussen im Wesentlichen die Qualität des Mehls: Die Qualität des Getreides und die Verarbeitung durch den Müller.



Direkt von der Mühle in die Backstube. Wo und wann immer möglich, verwendet die Bäckerei Schefer das Mehl ihres Nachbarn, der Grotzenmühle.

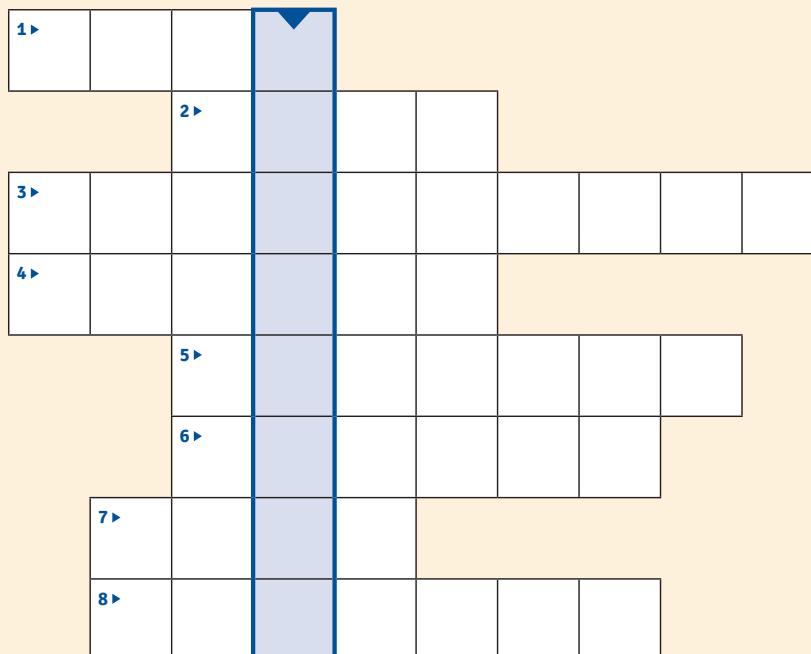
Das grosse Bäcker-Rätsel

Gewinnen Sie einen von 5 Gutscheinen für einen «Bäckerzmenge» im Zunfthaus Bären by Schefer. Rätseln Sie ganz einfach mit und erraten Sie das Lösungswort in den blauen Feldern.



- 1 **Geheimzutat** für unsere lang geführten Brote.
- 2 **Dieses Produkt** stellt die Grotzenmühle Einsiedeln seit 1686 auf traditionelle Weise her.
- 3 **Schefer-Standort** im Bezirk Höfe.
- 4 **Menü-Klassiker** im Restaurant Bären by Schefer am Klosterplatz.
- 5 **Kleine, süsse Versuchung** aus feinsten Schokolade.
- 6 Wird beim Zmenge **zwischen das Brot und die Konfitüre** gestrichen.
- 7 Die Bäckerei Konditorei Schefer bildet momentan ... **Lernende** (Anzahl) in drei verschiedenen Berufen aus.
- 8 **Jemand**, der frühmorgens unser Brot herstellt.

Lösungswort



So einfach können Sie teilnehmen:

Schicken Sie das **Lösungswort** zusammen mit Ihrem **Vor- und Nachnamen** sowie Ihrer **Postadresse** bis am **15. November 2020** an folgende E-Mail-Adresse:

raetsel@baeckerei-schefer.ch

Teilnahmebedingungen: Mit der Teilnahme erklären Sie sich mit den AGB und Datenschutzbestimmungen auf www.baeckerei-schefer.ch/teilnahmebedingungen einverstanden. Teilnahmeschluss: 15. November 2020. Im Falle eines Gewinnes wird der Teilnehmer, die Teilnehmerin schriftlich per E-Mail benachrichtigt.

COUPONS

Schefer-Schnäppchen



72h-Brot für Fr. 3.00

Geniessen Sie unser feines Ruheteig-Brot zum vergünstigten Preis.

Gültig bis 30. November 2020. Einmaliger Gebrauch. Aktion nicht kumulierbar. Nur gültig gegen Abgabe dieses Gutscheins.

Schefer-Schnäppchen



10% Rabatt

beim Einkauf oder bei Konsumation in einem unserer Geschäfte.

Gültig bis 30. November 2020. Einmaliger Gebrauch. Aktion nicht kumulierbar. Nur gültig gegen Abgabe dieses Gutscheins.

So können Sie profitieren: Coupon ausschneiden, beim nächsten Einkauf in Ihrer Schefer-Filiale abgeben und Geld sparen!

«Mit dem Erfolg, Kantonsbeste zu sein, hätte ich niemals gerechnet.»

Daniela Fässler schloss die Ausbildung als Detailhandels-Fachfrau EFZ 2020 als beste des Kantons Schwyz ab. Im Interview verrät sie mehr über ihre Motivation und Zukunftspläne.



Daniela Fässler
Erfolgreiche Lehrabsolventin

Jahrgang: 2002
Wohnort: Unteriberg
Beruf: Detailhandelsfachfrau EFZ
Hobbys: Guggenmusik und Sport

Daniela, zuerst einmal herzliche Gratulation zu deiner hervorragenden Abschlussprüfung als DHF EFZ.

Hast du mit einem so guten Ergebnis gerechnet?

Da die Abschlussprüfungen wegen Corona nicht stattgefunden haben, konnte ich mir ungefähr vorstellen, was ich für ein Resultat erzielen werde. Ich wusste, dass meine Vornoten der drei Lehrjahre immer gut bis sehr gut waren. Mit dem Erfolg, dass ich sogar Kantonsbeste bin, hätte ich niemals gerechnet. Schliesslich wusste ich, dass es mehrere gute Lernende gibt. Aus diesem Grund war meine Freude noch viel grösser, als mir Franziska Schefer das Resultat mitteilte.

Warum hast du dich 2017 für den Beruf im Verkauf entschieden?

Mir war bereits früh klar, dass ich meine Ausbildung im Detailhandel machen möchte. Ich absolvierte deshalb auch zahlreiche Schnupperlehren in den verschiedensten Branchen. Zum Schluss war es ein einfacher Entscheid, dass ich die Lehre bei der Bäckerei Schefer

machen möchte. Gewichtige Gründe wie Abwechslung, Kurzweiligkeit, Arbeitsplatz und Produktequalität sprachen dafür.

Was war das Schönste in den drei Jahren Ausbildung?

Ein Höhepunkt war sicher meine Teilnahme an der Verkaufsmeisterschaft. Auch die Übungskurse in der Richemont Fachschule waren jeweils ein Highlight. Aber auch die zwischenmenschlichen Ereignisse im Team schätze/schätze ich sehr (lacht).

«**Langfristig habe ich viele Visionen. So möchte ich z. B. die Rekrutenschule absolvieren.**»

Was war das Schwierigste in den drei Jahren?

Zu Beginn sicherlich, dass ich Arbeit, Schule und Freizeit unter einen Hut brachte. Später, motiviert zu bleiben, und gegen Ende der Druck im Qualifikationsverfahren, welches ja dann nicht stattgefunden hat.

Wie geht es weiter, hast du bereits konkrete Pläne?

Vorerst bleibe ich der Bäckerei Schefer erhalten. Später werde ich voraussichtlich einen ganz anderen Weg einschlagen, da ich die Rekrutenschule absolvieren möchte. Langfristig habe ich viele Visionen. Je nach Lebensverlauf möchte ich zurück in den Verkauf oder mich im Aussendienst weiterbilden. Aber auch eine Umschulung oder ein Arbeitseinsatz im Ausland ist für mich denkbar. Mal sehen, wo es mich hintreibt.

Nun finden 2020 keine grossen Swiss Skills statt, der Branchenverband der Bäcker-Confiseure führt dennoch eine Schweizermeisterschaft im kleineren Rahmen durch. Wirst du dort teilnehmen?

Ja, werde ich! Ich wurde vom Bäckerverband des Kantons für die Teilnahme selektioniert. Ich bin sehr stolz darauf, egal wie das Ergebnis ausfällt. Es freut mich, mein Können an den Swiss Skills vom 11.11. bis 13.11.2020 in Luzern unter Beweis zu stellen und gegen die 12 Besten der ganzen Schweiz um den Schweizermeister-Titel zu kämpfen. Der Druck ist zwar gross und ich merke, dass ich mich auf einem höheren Niveau als in der Lehrzeit befinde. Denn hier werden wirklich Höchstleistungen erwartet. Darum bin ich jetzt schon allen sehr dankbar, die mich auf jegliche Art und Weise auf diesem Weg unterstützen.

Wir wünschen Daniela für ihre Zukunft alles Gute. Der Entscheid, gute Schüler spezifisch aufzubauen, ist genau richtig. Dadurch ebnen wir zukünftigen Persönlichkeiten den Weg in einen perfekten Berufsalltag. Die Bäckerei Schefer bildet aktuell 10 Lernende in drei Berufen aus.