

Frisch aus dem Ofen

Nr. 63 Dezember 2011

Kaufen Sie einen Happy Mini...



25 Jahre
1986 - 2011

Einfach...
ein Bisschen mehr

Fleischli
BÄCKEREI
CONDITOREI
CAFETERIA

Postcode 1

P.P.
8172 Niederglatt

Wussten Sie, dass...

- ... wir mit unserer Weihnachtsaktion «Happy Mini» die Stiftung «Kinderspital Kantha Bopha» von «Beatocello» Beat Richner unterstützen und Sie erst noch einen Mini Cooper im Wert von über 30'000 Franken gewinnen können?
- ... wir aktuell 20 junge Menschen ausbilden und alle Lehrlinge mit einer Abschlussnote ab 5 bei uns eine Arbeitsplatzgarantie erhalten?
- ... wir unsere Filiale in Niederglatt als Pilotprojekt auf eine sparsame LED Beleuchtung umgerüstet haben und so pro Jahr den Stromverbrauch von zwei vierköpfigen Familien in je einem Einfamilienhaus einsparen?
- ... die Fleischli-Stiftung auch im Jahr 2012 den Zürcher Unterländer Jugend-Musikwettbewerb durchführt, an dem in diesem Jahr über 100 Jugendliche teilgenommen haben?
- ... Sie bei uns ab sofort «Genuss am Meter» kaufen können, die aussergewöhnliche Überraschung für jeden Familien-, Vereins- oder Firmenanlass?
- ... uns Jörg Bühler am traditionellen Weingeniesser-Abend vom Mittwoch, 1. Februar, unter dem Stichwort «Bü's Best» seine Lieblingsweine präsentiert?
- ... Ihnen beim Geniessen unserer breiten Palette an heissen Getränken mit Pfiff, mit denen wir Sie durch den Winter begleiten, warm ums Herz wird?

Bäckerei-Conditorei Fleischli, Bahnhofstrasse 1, 8172 Niederglatt
Telefon Verkauf/Bestellungen 044 850 14 41
Telefax 044 850 06 42, fleischli@baeckerei-fleischli.ch

Einfach...
ein Bisschen mehr

Fleischli
BÄCKEREI
CONDITOREI
CAFETERIA

Telefon 044 850 14 53, www.baeckerei-fleischli.ch

...und Sie gewinnen vi

25 Jahre Fleischli – 20 Jahre Kinderspital Kantha Bopha



«Beatocello» Beat Richner.

Zum Abschluss unseres Jubiläumsjahres lassen wir nochmals ein richtiges Feuerwerk steigen. Ein Feuerwerk, von dem mit ein wenig Glück auch Sie und vor allem auch die Stiftung «Kinderspital Kantha Bopha» von «Beatocello» Dr. Beat Richner profitieren können.

Beat Richner arbeitete nach seinem Medizinstudium am Zürcher Kinderspital. 1974/75 schickte ihn das Schweizerische Rote Kreuz nach Kambodscha ans Kantha Bopha Kinderkrankenhaus. Dieses war 1963 durch König Norodom Sihanouk erbaut und nach seiner im Alter von vier Jahren an Leukämie verstorbenen Tochter benannt worden. 1975 musste Beat Richner das Land nach dem Einfall der Roten Khmer fluchtartig verlassen. 1980 eröffnete er seine eigene Arztpraxis, daneben entwickelte er in vielen öffentlichen Auftritten als Cello spielender Komiker die bekannte Figur «Beatocello».

1991 – also vor 20 Jahren – wurde Beat Richner von der kambodschanischen Regierung gebeten, das im Krieg zerstörte Kinderspital Kantha Bopha wieder aufzubauen. Bereits im November 1992 konnte es seinen Betrieb wieder aufnehmen. Seither sind vier weitere Krankenhäuser dazu gekommen, in denen Kinder aus armen Familien kostenlos behandelt werden. Die Spitäler verfügen zudem über Geburtenabteilungen, was zu einer deutlichen Senkung der Kindersterblichkeit in Kambodscha geführt hat. Bis heute sind in den Kinderkliniken von Beat Richner über 9 Millionen Patienten ambulant und 900'000 stationär behandelt worden – was über einer halben Million Kinder das Leben gerettet hat.



Kinderspital Kantha Bopha.

Ob Samichlaus oder We

Samichlaus, wo chunsch du her?

Siebehundert Stund wyt her.
Samichlaus, isch dis Seckli schwer?
Siebehundert Pfund isch s schwer.
Samichlaus, machs ganz schnäll leer,
dann isch dis Seckli nüme schwer.

Ja – schon bald ziehen die Samichläuse in Begleitung ihrer Schmutzlis wieder von Haustür zu Haustür und sorgen mit ihrem Glockengeläut für gespannte Aufregung und mit ihren mit feinen Sachen gefüllten Säcken für glänzende Augen bei den Kindern.



In unseren Filialen finden Sie viele Chlausüberraschungen für Klein und Gross: Lebkuchen in allen Grössen und Formen, Griftibänzen, reich gefüllte Chlaussäcke, Biberchläuse oder Schoggichläuse auf Schlitten. Bei der Herstellung halten wir uns an traditionelle Rezepte und verwenden wo immer möglich tagesfrische Zutaten aus der Region, die für gesunden Genuss garantieren.



erleicht einen echten Mini Cooper im Wert von über 30'000 Franken!

Grosse Fleischli-Weihnachtsverlosung

Unser Jubiläumsjahr schliessen wir ab mit einer grossen Fleischli-Weihnachtsverlosung, deren Erlös vollumfänglich an die Stiftung Kantha Bopha von Beat Richner geht:

25'000 Happy Mini à Fr. 2.-Fr. 50'000.-
% Kosten Tombolapreise Fr. 25'000.-
Erlös für Kantha Bopha Fr. 25'000.-



Wert über 30'000 Franken

Falls Sie nicht zu den zehn Glücklichen gehören, welche in die Endverlosung des Mini Coopers vom 6. Januar 2012 kommen, haben Sie die Chance, einen der 2500 Soforttreffer im Wert von über 15'000 Franken zu gewinnen – vom Kaffee crème über einen Sonntagzopf bis hin zu einer Klein-Torte nach Wahl.

Und so sichern Sie sich Ihre Gewinnchance

Ab sofort finden Sie in allen Fleischli-Filialen unser spezielles Jubiläums-Weihnachtsguetzli «Happy Mini» zum Preis von zwei Franken. Das Spezielle daran ist, dass sie zum Guetzli ein Los erhalten, das Ihnen hoffentlich Glück und damit einen Gewinn bringt.



In unserer Geschenk-Boutique finden Sie zudem einige Angebote mit einem Set à zehn Happy Mini-Losen, wie zum Beispiel ein Lebkuchen-Auto. Der Vorteil eines Zehnersets ist, dass sich darunter mit Garantie ein Soforttreffer befindet und weitere Gewinnchancen dennoch nicht ausgeschlossen sind.

Eine kostenlose Mitmachmöglichkeit finden Sie auf unserer Homepage.



Happy Mini: jetzt in allen Fleischli-Filialen erhältlich.

Unsere Soforttreffer



anachten – bei uns bleiben keine Wünsche unerfüllt.

Unser Weihnachtskonfekt: hausgemacht und ein Genuss



Unser Weihnachtskonfekt, das wir in vielen verschiedenen Sorten nach traditionellen Rezepten im eigenen Haus backen, gehört zu den Klassikern in unserem Adventsangebot. Dank der Verwendung hochwertiger Zutaten und der handwerklich schonenden Herstellung bleibt es lange haltbar, je nach Sorte bis zu drei, vier Wochen. Entdecken Sie die geschmackliche Vielfalt, lassen Sie sich von Mailänderli, Brunsli, Chräbeli, Spitzbuben, Butterherzli, Haselnussmakrönli und vielen anderen Sorten verwöhnen.

Star unter dem Weihnachtskonfekt: der Zimstern

Zimt ist eines der ältesten Gewürze, das bereits um 3000 v.Chr. in China verwendet wurde. In Europa des 16. bis 18. Jahrhunderts war Zimt eines der kostbarsten und teuersten Gewürze. Für die Herstellung wird ein Teil der Rinde verwendet, und zwar die dünne Innenschicht, die sich röhrenartig zum Stangenzimt (Zimtstange) zusammenrollt, sobald sie vom Holz getrennt wird.

Zimt wird hauptsächlich zur Aromatisierung von Heissgetränken und als Duftstoff in der Parfümindustrie verwendet, in der indischen und vorderorientalischen Küche zudem auch für Fleischgerichte oder eben für die beliebten Zimsterne von Fleischli.



Kulinarische Weihnachtsgeschenke machen Freude

Möchten Sie Ihre Liebsten mit einem kulinarischen Weihnachtsgeschenk überraschen, das viel Freude macht? Bei uns entdecken Sie Geschenkideen, die wir gerne für Sie nach Ihren



individuellen Wünschen zusammenstellen. Bringen Sie uns eine edle Glas- oder Porzellan-schale – die wir auf Wunsch auch gerne für Sie organisieren – und wir verwandeln diese in ein Paradies aus hausgemachten Trüffes.

Beliebt sind unsere verschiedenen Geschenk-Boxen, die wir nach Ihren Vorgaben mit ausgewählten, exklusiven Hausspezialitäten füllen und mit Liebe sorgfältig verpacken. In unserer Boutique finden Sie gefüllte Geschenkkörbe in diversen Ausführungen und weitere Geschenkideen. Eine Schachtel Weihnachtskonfekt. Feine hausgemachte Pralinés, nach Ihren Wünschen assortiert. Unser beliebter Christstollen als kleines Mitbringsel. Eine Fleischli-Torte als Krönung der weihnächtlichen Kaffeerunde...



Ein Jubiläumsjahr, das positive Spuren hinterlässt

Schon bald nehmen wir Abschied von unserem Jubiläumsjahr «1986 – 2011: 25 Jahre Bäckerei-Conditorei Fleischli». Ein Jubiläumsjahr, das seit dem Auftakt am 1. März geprägt war von vielen Begegnungen, Erlebnissen, Höhepunkten. Angefangen bei der Jubiläumsfeier im Casinotheater Winterthur, ein genussvoller Abend mit Freunden, Kunden, Lieferanten, Mitarbeitenden, garniert mit kulinarischen und kulturellen Leckerbissen. Bis hin zum Sonntagsausflug mit unseren Mitarbeitenden im Roten Pfeil an den Untersee und von dort aus per E-Bike auf die Stammheimer Hopfenfarm, begleitet von strahlendem Sonnenschein.

Wir haben uns ein neues, modernes Erscheinungsbild gegeben, die Firmenbroschüre neu aufgelegt und auch unsere Homepage www.baeckerei-fleischli.ch kommt in einem neuen Auftritt daher. Ihre Jubiläumssprüche haben uns erlaubt, das ganze Jahr hindurch unterhaltsame Kleininserate zu gestalten. Und an jedem 25. des Monats durften wir unseren Kunden neben dem Kaffee zum Preis wie vor 25 Jahren attraktive Jubiläumsangebote unterbreiten, vom Sonntags- bis zum Russenzopf, vom Ruchbrot bis zum Glückswürfel.



Elsbeth und René Fleischli

Wir haben die Jubiläumsfeier «1200 Jahre Bülach» als Partner des Bülacher Freiluftspektakels unterstützt und zusammen mit den Musikschulen Bülach, Dielsdorf und Kloten den Zürcher Unterländer Jugend-Musikwettbewerb ins Leben gerufen. Abschliessen werden wir unser Jubiläumsjahr mit der Fleischli-Weihnachtsverlosung, deren Erlös an die Stiftung «Kinderspital Kantha Bopha» von «Beatocello» Beat Richner geht. Mit dem Kauf eines «Happy Mini»-Guetzlis helfen Sie nicht nur, Sie haben zudem die Chance, einen Mini Cooper oder einen der 2500 Soforttreffer zu gewinnen!

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und unseren Mitarbeitenden für ihr grosses Engagement im Jubiläumsjahr. Ein Jubiläumsjahr, in dem wir durch die Umwandlung unserer Einzelfirma in zwei Aktiengesellschaften die Basis für die langfristige Sicherung der rund 170 Vollzeitstellen geschaffen haben.

Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr!

Elsbeth und René Fleischli

Im Blickpunkt: zwei neue Gesichter im Fleischli-Team

Doris Reinhard: Kochen ist ihre Passion

In der offenen Kleinküche im Café-Restaurant Fleischli in Niederglatt weht ein frischer Wind. Doris Reinhard hat dort das Szepter und damit den Kochlöffel in die Hand genommen. Ihr Dialekt verrät ihre Herkunft: im Emmental pflegt man eine gutbürgerliche, tagesfrische und abwechslungsreiche Küche. Das ist auch ihr Rezept, um ihre Gäste zu verwöhnen. «Ich will möglichst alles selber vorbereiten und zubereiten. Darum kaufe ich weitgehend Frischprodukte aus der Region, zum Beispiel Gemüse, Salat und Fleisch vom Metzger.»



Sie schätzt den direkten Kontakt zu den Gästen und ihren speziellen Arbeitsplatz mit dem Fleischli-Holzofen. «Hier läuft etwas, es braucht Flexibilität und ich gehe auch gerne dem Bäcker zur Hand, wenn ich Zeit habe.» Als eine ihrer Spezialitäten bezeichnet sie ihren Kartoffelgratin, «den ich selber mit Vergnügen esse!» Die Speisekarte wird sie saisonal anpassen und denkt dabei an Kürbisrisotto, Spätzlipfanne, Spaghetti pesto und andere Köstlichkeiten. «Ich freue mich über Komplimente ebenso wie über Anregungen, Kritik und Tipps.»

Spätzlipfanne, Spaghetti pesto und andere Köstlichkeiten. «Ich freue mich über Komplimente ebenso wie über Anregungen, Kritik und Tipps.»

Johann Kahler: verantwortlich für Qualitätssicherung und Lehrlingsausbildung

Johann Kahler ist eigentlich kein neues Gesicht im Fleischli-Team, arbeitete er doch bereits von 1987 bis 1992 bei uns, und zwar als Bäckereiabteilungsleiter und Berufsbildner. Nach verschiedenen Berufsstationen wechselte er 2001 als Fachlehrer für berufskundlichen Unterricht für Bäcker-Konditoren an die Berufsbildungsschule Winterthur. Dieses Teilpensum ergänzte er ab 2002 mit einer Tätigkeit als Fachlehrer für gehörlose und schwerhörige Bäcker-Konditoren-Lehrlinge an der Berufsschule für Hörgeschädigte in Zürich. «Diese Aufgabe war faszinierend und anspruchsvoll zugleich!» Gleichzeitig übernahm er wieder ein kleines Pensum in unserer Bäckerei.



Seit kurzem arbeitet Johann Kahler wieder zu 100% in unserem Betrieb. Er ist verantwortlich für die Qualitätssicherung/Qualitätskontrolle sowie für die Lehrlingsausbildung. So organisiert er die Schnupperlehren in den Produktionsabteilungen und wählt zusammen mit Abteilungs- und Produktionsleitung die Auszubildenden aus. «Ich freue mich, dass ich dazu beitragen kann, für die Bäckerei-Conditorei Fleischli qualifizierten Nachwuchs zu finden und auszubilden.»

Neues Erlebnis der kulinarischen Art: Genuss am Meter.

Möchten Sie Ihre Geburtstagsgäste mit einer aussergewöhnlichen Dessertüberraschung verwöhnen? Wollen Sie Ihren Mitarbeitenden auf eine besondere Art und Weise dankeschön sagen? Steht ein Kundentermin in Ihrer Agenda, den Sie mit einem exklusiven Mitbringsel erfolgreich gestalten wollen?



Neu:
Fleischli-Schnitten «Genuss am Meter».

Ab sofort liefern wir Ihnen auf Bestellung den Fleischli-Genuss am Meter, und zwar in vielen Varianten: Crèmeschnitte, Latte Macchiato-Schnitte, Schwarzwälder-Schnitte, Früchtschnitte mit saisonalen frischen Früchten belegt, Schwedentorten-Schnitte, Russenzopf-Schnitte saisonal abgestimmte Rahmtorten-Schnitte oder diverse Cakes-Schnitten...

Eine Schnitte von 60 cm Länge reicht für ca. 15 bis 18 Personen und lässt sich einfach portionieren. Die speziell angefertigte Verpackung garantiert für einen sicheren, problemlosen Transport.

Lassen Sie sich eine Schnitte Ihrer Wahl offerieren und überzeugen Sie sich vom attraktiven Preis! Der Bestellvorlauf beträgt drei Tage, also frühzeitig an den «Genuss am Meter» denken...

Auch Trüffel am Meter erhältlich!

Nicht nur Schnitten können Sie bei uns als Big-Pack bestellen. Auch unsere hausgemachten Trüffel finden Sie im neuen Fleischli-Angebot «Genuss am Meter». Ein Weihnachtsgeschenk, mit dem Sie mit Bestimmtheit einen nachhaltigen Eindruck machen.



Trüffel als attraktives Weihnachtsgeschenk!

Unsere Passion «gesunder Genuss» gilt auch für unsere Frischmilch

Wohl nur Einheimische kennen den Niederglatte Dorfteil Nöschikon, in dem der Landwirtschaftsbetrieb «Auf dem Bühl» der Familie Wolf liegt, der in dritter Generation von Patrick Wolf geführt wird. Sein Vater Hugo und sein Grossvater Gottfried stehen ihm bei Bedarf mit Rat und Tat zur Seite.



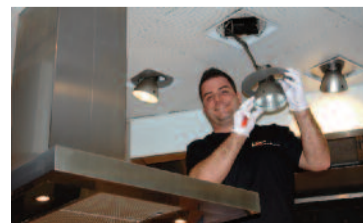
Patrick Wolf bei seinen Kühen,
die sich im Naturwiesland wohl fühlen.

Patrick Wolf bewirtschaftet rund 30 Hektaren, davon ist etwa die Hälfte Naturwiesland. Ein Paradies für die knapp 30 Milchkühe, die jährlich etwa 200'000 Liter Milch liefern, von denen 25'000 Liter in der Bäckerei-Conditorei Fleischli verarbeitet werden. «Ich bin froh über diese Absatzmöglichkeit direkt im Dorf», freut sich der junge Landwirt, «das ist eine wichtige Stütze für den Milchwirtschafts-Betriebs-Teil.» Etwa die Hälfte der Kühe stammt aus eigener Zucht,

wobei jedes Kalb eine bis zwei Saisons auf einer Alp oberhalb Sils Maria übersömmer. Tagesfrische Milch verkaufen die Wolfs auch an Private, und zwar täglich von 7 bis 7.15 und 18.15 bis 18.30 Uhr. Ein weiteres Standbein ist der Verkauf von Cheminéeholz; entsprechend steht im Winter die Arbeit im Wald im Vordergrund.

In Niederglatt gingen die alten Lichter aus – LED ist angesagt!

Anfangs November waren die Handwerker der Firma Hotz Elektro AG immer wieder in der Fleischli-Filiale Niederglatt anzutreffen. Sie wechselten im Verkauf und im Café-Restaurant die alten Halogen- gegen moderne LED-Lampen aus – insgesamt 80 Spots und 45 Strahler. Ein Pilotprojekt, das bei einem Erfolg auch in anderen Fleischli-Filialen umgesetzt wird.



Monteur Marco Rüdtsühli demontiert eine
alte Halogen-Leuchte.

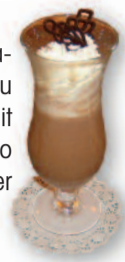
Patrick Romer, Geschäftsführer der Hotz Elektro AG: «Auch wenn LED-Lampen bei der Anschaffung teurer sind als herkömmliche Halogen- oder Sparlampen, stellen sie diese veraltete Technik dank langer Lebensdauer und geringem Stromverbrauch bezüglich Wirtschaftlichkeit problemlos in den Schatten.» Je nach Einsatzbereich und Qualität erreichen LED-Birnen zwischen 25'000 und 50'000, Halogen-Leuchten zwischen 1'000 und 2'000 Betriebsstunden. Zudem gibt LED keine UV-Strahlung und damit Wärme ab, was insbesondere im Lebensmittelbereich ein grosser Vorteil ist. Pro Jahr sollen künftig in Niederglatt gut 19'000 kWh eingespart werden können – was in etwa dem jährlichen Stromverbrauch von zwei vierköpfigen Familien in ihren Einfamilienhäusern entspricht.

Einfach göttlich – heisse Getränke mit Pfiff

Heisse Schokolade schmeckt einfach göttlich – darum wohl war «Xocolatl» das Göttergetränk der Azteken. Schokolade wirkt stimulierend, beeinflusst Herz- und Kreislauf günstig, löst Glücks- und Lustempfindungen aus. Wir verwenden für unsere Schokoladegetränke ausschliesslich besten Edelkakaó der Grandcru Maracaibo Qualitäten.

Wintertraum

Eine traumhafte Kombination von 65% Grandcru Maracaibo Schokolade mit einem Espresso, Amaretto und gekrönt mit einer Schlagrahmhaube.



Sonnenaufgang

Feinstes Grandcru Maracaibo Schokoladengetränk, aufgepeppt mit einem Schuss Grand Marnier und Schlagrahm.



Wiener Kaffee

Der elegante Klassiker – aromatischer Kaffee, serviert mit einer Kugel hausgemachter Vanilleglacé und Schlagrahm.



Kaffee Baileys

Der beliebte Kaffee-Verführer, der einem warm ums Herz macht, mit feinem Baileys Cafélikör und einem Schlagrahmgupf.



Kaffee Feuerstein

Heiss und sinnlich: Ein Latte Macchiato, begleitet von einem rassigen Fwürwürfel, die feurige Fleischli Schokoladenspezialität mit Chili.

Erhältlich in den grösseren Fleischli-Cafés zum Preis von Fr. 9.-.

Das besondere Angebot: Coffee & News – das ist der Gipfel!



Take-away-Kaffee + Gipfeli + Zürcher Unterländer für nur Fr. 4.-

Aktion gültig bis Ende Jahr, s'hät solang's hät.

Sprücheklopfer des Jahres: das Siegerpodest ist bestimmt!

Sie haben in einer der Zürcher Unterländer Tageszeitungen vielleicht unsere Kleininserate mit den Jubiläumssprüchen gesehen. Weit über 100 Vorschläge wurden eingereicht und publiziert – allen Autorinnen und Autoren an dieser Stelle ein Kompliment und ein herzliches Dankeschön!

Was Ferrari für den Wagen, ist der Fleischli für den Magen.
Hermann Strittmatter, Oberglatt

Hab «Fleischli» am Leben, verlier nie den Mut, hab «Fleischli» im Herzen und alles wird gut.
Eduard Eichenberger, Glattbrugg

Mein Traum ist wieder wunderschön und duftet lecker angenehm. Ich kann es beinah nicht erwarten, mit Fleischli in den Tag zu starten.
Stefan Roduner, Zweisli

Die Jury unter anderem mit Bernie Bernhard vom Zürcher Unterländer, Rita Moser vom WOSPI und Elsbeth und René Fleischli haben die nebenstehenden drei Jubiläumssprüche aufs Siegerpodest gehisst. Herzliche Gratulation!

WLAN-Technik in allen Cafés

Die starke Verbreitung von Drahtlosnetzwerken in den letzten Jahren unterstreicht das Bedürfnis, heute jederzeit und überall online arbeiten zu können. Darum verfügen ab sofort auch alle Fleischli-Cafés über WLAN-Technik – verlangen Sie bei Ihrem nächsten Besuch die entsprechenden Zugangscodes.

Der Fleischli-Diamantenclub – Treffpunkt unserer Pensionierten

Unsere pensionierten Mitarbeitenden haben durch ihren zum Teil langjährigen Einsatz sehr viel zur positiven Entwicklung der Bäckerei-Conditorei Fleischli beigetragen. Am 23. September trafen sich deren 10 auf Einladung der Firma im Hauptsitz Niederglatt. Nach dem Apéro bei schönstem Sonnenschein führte René Fleischli die Ehemaligen durch den Betrieb – manche kamen ob der Grösse und modernen Einrichtung aus dem Staunen nicht mehr heraus. Nach dem feinen Mittagessen klang das fröhliche Treffen aus mit einem gemütlichen Beisammensein und beim Kramen in den Erinnerungen an alte Zeiten..



Flankiert von Elsbeth und René Fleischli: unser Diamantenclub.

Neu im Fleischli-Brotkorb: Schnitzer Bio-Dinkel-Kartoffel Vollkornbrot mit Frischegarantie

Dinkel wurde bereits um 3'000 v.Chr. in Südwestasien kultiviert. Mit der Völkerwanderung kam er über Ägypten und Italien in unsere Gegend. Vom Ertrag her ist Dinkel zwar weniger ergiebig als Weizen und zudem in der Verarbeitung aufwändiger. Er verträgt jedoch raueres Klima und ist resistenter gegen Krankheiten. Nach dem Zweiten Weltkrieg geriet der Dinkel in Vergessenheit, da sich der Ertrag weder durch Düngung noch mit anderen Mitteln steigern lässt. In jüngster Zeit erlebt er dank seines hohen Gehalts an Vitaminen und Spurenelementen sowie seiner besseren Verträglichkeit eine Renaissance.



Für unser neues Schnitzer Bio-Dinkel-Kartoffel Vollkornbrot verwenden wir ausschliesslich Dinkel aus der Schweiz, der jeweils frisch gemahlen und zusammen mit Kartoffelflocken innert 12 bis 24 Stunden ohne jegliche Zusatzstoffe verarbeitet wird. Der Teig ruht vor dem Backen mindestens 24 Stunden, was für gehaltvolle Aromatisierung und sehr lange Haltbarkeit von drei und mehr Tagen sorgt. Darum eignet sich das nahrhafte Vollwert-Brot speziell auch für Kleinhaushalte.

Gesund, aromatisch im Geschmack und lange haltbar: das neue Schnitzer Bio-Dinkel-Kartoffel Vollkornbrot.

Kleinbrote: Investition in Qualitätsoptimierung

Fleischli-Kleinbrote wie beispielsweise Semmeli, Weggli, Laugen-, Sultaninen- oder Vollkornbrötli sind dank ihrer Frischequalität sehr beliebt. Um den Teig noch schonender verarbeiten zu können, steht in unserer handwerklich ausgerichteten Bäckerei für diesen Produktbereich seit einiger Zeit eine neue Kleinbrotanlage im Einsatz.



Sie kann von einem einzelnen Mitarbeiter betreut werden und liefert sowohl runde als auch längliche Formen. Entscheidender Vorteil: Modernste Technik sorgt für eine sehr schonende Verarbeitung des Teigs, der dank der geringeren Belastung weich, geschmeidig und geschmackvoll bleibt, was für eine noch höhere Qualität und längere Haltbarkeit der Fleischli-Kleinbrote garantiert.



Modernste Programmieretechnik kommt zum Einsatz.

Schonende Verarbeitung: die neue Kleinbrotanlage.

Weinseminar 2012 mit Jörg Bühler



Jörg Bühler: Weinkenner und Weinliebhaber.



Bü's Weinseminare sind beliebt.

Bü's Best

Ein weiteres Mal freut sich Jörg Bühler, Gastgeber im Bü's in der Zürcher Altstadt, auf einen weinvergnüglichen Abend bei uns im Café-Restaurant Fleischli in Dielsdorf. In seinem Gepäck bringt er dieses Mal seine Lieblingsweine mit. Exzellent, speziell, charaktervoll, mutig, quer in der Landschaft – es gibt für einen Wein viele Gründe, um von Jörg Bühler in seine Bestenliste aufgenommen zu werden.

Mittwoch, 1. Februar 2012, 19.30 Uhr
Café-Restaurant Fleischli, Dielsdorf

Unkostenbeitrag Fr. 60.-/Person, inkl. Imbiss und Getränke. Teilnehmerzahl beschränkt

Anmeldeschluss: Samstag, 14. Januar 2012. Bitte überweisen Sie den Unkostenbeitrag bis am 21. Januar, die Anmeldung gilt erst nach Eingang Ihrer Zahlung.

Fleischli-Weinseminar 2012

Bis am Samstag, 14. Januar senden/abgeben: Bäckerei-Conditorei Fleischli, Bahnhofstrasse 1, 8172 Niederglatt (oder per Mail: fleischli@baeckerei-fleischli.ch)

Ich melde für den 1. Februar Person(en) an und bitte um Zusendung des Einzahlungsscheins.

Vorname/Name

Strasse

PLZ/Ort

Telefon/Mail