



Gnuss-Gipfel

Aktuelles für Begeisterte der Bäckerei-Confiserie BÖHLI



Perfekte Kombination: Hase & Eier

Was war ZUERST-HASE ODER EI?

Haben Sie sich auch schon gefragt, warum ausgerechnet ein Hase an Ostern die Eier bringt? Eine Erklärung: (es gibt noch viele andere)

Hasen und Eier waren schon früh ein Symbol für Fruchtbarkeit und Leben. Der Hase symbolisiert ausserdem Christus und die Wiedergeburt. Als Osterhase, der Eier versteckt, kennt man ihn allerdings erst seit dem 19. Jahrhundert.

Beobachter dieser berichteten von seltsamen Geschehnissen auf den Feldern um die Osterzeit. «Hasen tanzten miteinander in grossen Gruppen, und waren sie wieder verschwunden, lagen bunte Eier auf den Wiesen.» So entstand mit der Zeit der Mythos vom Hasen, der bunte Ostereier bringt. Heute weiss man, dass die bunten Eier von bodenbrütenden Wildvögeln stammten, die durch den Balzkampf der Hasen verschreckt wurden.

Bei uns spielt die Reihenfolge «Hase oder Ei» keine grosse Rolle. Sowohl Ostereier und Osterhasen sind aus feinsten Couverture und zergehen auf der Zunge. Es gibt sie aus Milchcouverture, Vanillecouverture, weisser und Erdbeercouverture und einige mit unserer beliebten Knusperschoggi.



Unser Namenshasen-Mädchen gibt es neu aus fruchtiger Erdbeercouverture.

Farbe und Geschmack werden kleine und grosse Prinzessinnen begeistern.



Online-Benno! Er ist aus feiner Knusperschoggi gegossen, etwas dicker und dadurch robuster, so dass er online bestellt und bedenkenlos mit der Post versendet werden kann.

Hoi! Schon vom BÖHLI Malwettbewerb gehört? Es gibt einen feinen Hasen Benno zu gewinnen. Macht ihr auch mit?



Klar! Die drei von der BÖHLI-Gnusstankstelle machen auch mit.



ONLINE BESTELLBAR!



Susi malt beim Wettbewerb mit.



ONLINE BESTELLBAR!



ONLINE BESTELLBAR!

Sie kommen schnittig daher, unsere Häsi aus den drei Couverture-Kreationen Knusper, Vanille mit Himbeeren und Erdbeer mit Hüppensplittchen. Sie werden mit unserer modernen hightech Wasserstrahlschneidemaschine geschnitten und gleichen sich wie ein Ei... äh... ein Hase dem anderen.



Kinder-Malwettbewerb
Gewinne einen von 6 BÖHLI - Benno-Osterhasen!
Die Hasen sind aus feiner Schoggi und werden mit viel Liebe von Hand gegossen.
So geht's:
• Auf www.boehli-appenzell.ch klickst Du den Malwettbewerb herunter und auf einem A4-Blatt ausdrucken.
• Male das Bild aus, so schön Du kannst.
• Schreibe Deinen Namen, Adresse und Telefonnummer unten auf das Blatt.
• Gib die Zeichnung bis Mittwoch 31. März in einer unserer Filialen ab.
Am Donnerstag, 01. April ziehen wir aus allen Zeichnungen die 6 Gewinnerinnen.
Wenn Du gewonnen hast, informieren wir Dich und Du kannst Deinen Benno am Ostersonntag abholen.
Viel Glück!
Alle Hasenzeichnungen werden in unseren Schaufenstern ausgestellt.

MACH MIT! GEWINNE EINEN VON 6 HASEN BENNO

Es ist ganz einfach! Auf unserer Homepage boehli-appenzell.ch findest Du ab dem 26. Februar 2021 den Link zum Oster-Malwettbewerb. Drucke die Vorlage auf ein **A4-Blatt** aus, male sie aus, so schön und lustig Du kannst. Fülle alle Felder aus, damit wir Dich auch benachrichtigen können, wenn Du gewonnen hast. Dann gibst Du Dein Bild **bis 31. März 2021** in einer unserer



Viel Glück und Freude beim Ausmalen!



Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Für die Speiseölproduktion ist es ein Reststoff, ein Abfallprodukt, für Landwirte ein fett- und eiweissreiches Tierfutter, aber für uns ist es eine gute Brotzutat - Rapskuchen.

Rapskuchen hört sich vielleicht nach einer Kreation aus der Konditorei an, ist aber tatsächlich ein Nebenprodukt, das entsteht, wenn Raps kaltgepresst zu Rapsöl verarbeitet wird. Bislang wird Rapskuchen überwiegend als Futtermittel eingesetzt und spielt bei Lebensmitteln eine sehr kleine Rolle. Das, obwohl auch Rapskuchen, reich an den gesundheitsfördernden ungesättigten Fettsäuren wie z.B. Omega-3 Fettsäure ist.

Familie Hersche in Appenzell hat bereits Appenzeller Dinkel für uns angebaut. Da Raps sich als Fruchtfolge gut eignet, haben sich Hersches im Herbst 2019 zum Anbau von Raps entschlossen, und das mit grossem Erfolg. Ziel war die Herstellung von Appenzeller Rapsöl, das es mittlerweile auch bei uns in den Filialen zu kaufen gibt.

Als Nebenprodukt des Öls war da aber noch der Rapskuchen. Wir wussten, welche wertvollen Stoffe auch nach der Kaltpressung noch darin enthalten sind und haben uns der Herausforderung gestellt, den Rapskuchen aufzuwerten.

Ziel war natürlich ein Brot mit ganz viel Appenzell darin. Folglich haben wir ein Appenzeller Raps-Dinkelbrot kreiert. Den Rapskuchen haben wir für den intensiveren Geschmack leicht angeröstet, was in der Kombination mit dem Appenzeller Dinkel ein spannendes, feuchtes, gut haltbares Brot mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen ergab. Probieren Sie es!

Herzlich, Alfred Sutter und Markus Sutter

EINFACH COOL!

Und nicht alltäglich - eine Glacétorte.

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten zu Ostern mit einer unserer Glacétorten-Kreationen. Sie sind das perfekte Dessert! Auch an Ostern wird gerne gegessen; nicht nur Schoggihasen oder -eili. Auch die Menüs fallen gerne mal etwas opulenter aus und man fragt sich, welches Dessert passt noch dazu oder, braucht es überhaupt ein Dessert? Aber was wäre ein feines Menü für Familie und Freunde ohne Dessert?

Da sind unsere Glacétorten genau das Richtige!

Denn ein bisschen Glacé hat immer Platz. Die Torten sind leicht, erfrischend und fruchtig. Und sollten die Familie oder die Gäste tatsächlich so satt sein, dass sie wider Erwarten kein Dessert mehr mögen, bleibt die Glacétorte einfach im Tiefkühler und kann an einem beliebig anderen Tag genossen werden.

Wir empfehlen den Verzehr innert 14 Tagen.

Unsere Glacétorten sind erhältlich mit jeweils 2 Glacésorten.

Sie wählen zwischen:

Vanille, Schoggi, Erdbeersorbet oder Himbeersorbet oder Passionsfruchtjoghurt.

Wir wünschen Ihnen frische frohe Ostern!



Oster-Glacétortencreation mit Himbeersorbet und Vanilleglacé

Die Glacétorten gibt es in drei Grössen:

16 cm Ø - für 5- 7 Personen

20 cm Ø - für 7-10 Personen

24 cm Ø - für 10-13 Personen

Bitte bestellen Sie die Glacétorte mindestens 2 Tage im Voraus in einer unserer Filialen. Danke!

Wir freuen uns auf Sie!

Coming soon **!BÖVLOVA!**

Haben Sie eine Idee, was für eine verführerisch süsse Kreation aus der Konditorei das sein könnte?

Dann schreiben Sie uns unter dem Betreff

«BÖVLOVA zum Muttertag»

an: office@boehli-appenzell.ch

Unter den Zusendungen verlosen wir natürlich eine BÖVLOVA.

Emmerernte 2020

Das Appenzeller Emmerbrot mit Nüssen erfreut sich grosser Beliebtheit. Sein herzhafter, nussiger Geschmack sorgt für Abwechslung im Brotkorb.

Die Emmer-Ernte 2020 war schweizweit nicht die beste; auch in Appenzell nicht. Die Körner und Mehlkörper sind sehr klein geblieben, was zu einem geringen Mehlertrag führte.

Unser Emmermehl-vorrat ist deshalb bereits aufgebraucht und Sie müssen sich leider bis zum nächsten Herbst gedulden.



Birchermüesli ist weltweit ebenso beliebt und bekannt wie die Schweizer Schokolade oder Ricola. Es ist vermutlich auf fast allen Frühstücksbuffets dieser Welt zu finden.

Joghurt, Haferflocken, Früchte, Haselnüsse und feiner Appenzeller Rahm machen unser Birchermüesli zu einem wahren Geschmackserlebnis. Ananas, Äpfel, rote Johannisbeeren, Himbeeren und Pfirsiche sind Teil Ihrer fünf Portionen Obst pro Tag. Sie kennen unser Birchermüesli noch nicht? Dann wird es aber höchste Zeit!

FitBalance ohne Weizen ohne Hefe



Fit und in Balance - wer möchte das nicht sein?

Erinnern Sie sich noch an unser FitBalance-Brot vor ein paar Jahren?

Es war besonders reich an Proteinen. Die Idee haben wir weiterentwickelt und sind ein paar Schritte weiter gegangen. Die neue FitBalance-Kreation ist ebenfalls sehr reich an Proteinen aus den verarbeiteten Nüssen und Kernen wie Mandeln, Baumnüssen und Sonnenblumenkernen. Leinsamen und Flohsamen unterstützen die Verdauung. Es enthält wertvolle Öle und Omega-3-Fettsäuren. Das neue FitBalance-Brot ist zudem ohne Mehl, ohne Hefe und ohne tierische Inhaltsstoffe gebacken. Weitere wichtige Nährstoffe liefern die Haferflocken und die Blaumohnsamensamen.

- reich an Proteinen - vegan - ohne Mehl - ohne Hefe -

Die Konsistenz des Brotes ist zweifelsohne kompakt und durch die Zutaten wird es auch etwas schwerer. Ein Brot für jede Gelegenheit und jedermann ist es vielleicht nicht, aber Geniesserinnen und Geniesser, die die Abwechslung lieben und auf ausgewogene Ernährung achten, werden es schätzen.

Einfach gut! Böhli's Birchermüesli



Solange der Vorrat reicht.

Ecke abschneiden, mitbringen und BÖHLI'S Birchermüesli CHF 1.- günstiger bekommen.