



Gnuss-Gipfel

AKTUELLES FÜR BEGEISTERTE DER BÄCKEREI-CONFISERIE BÖHLI



Liebe Geniesserinnen und Geniesser

«Nichts ist beständiger als der Wandel».

Kaum eine Weisheit ist in der heutigen Geschäftswelt zutreffender als diese. Wer heute nicht bereit ist, sich zu wandeln bzw. den Wandel für sein Geschäft mitzugestalten, wird über kurz oder lang auf der Strecke bleiben. Stillstand bedeutet heute mehr als nur stehenzubleiben, es kommt einem Rückschritt gleich.



Deshalb entscheiden wir uns immer wieder neu für den Wandel und den Schritt in die Zukunft; für unsere Familien und MitarbeiterInnen.

Die neue Filiale im Bahnhof Speicher ist ein solcher Schritt, ebenso die Schliessung der Filiale im Hotel Appenzell im Januar 2019.

«Wenn eine Tür zu geht, geht eine andere auf.» Auch dieser Weisheit können wir nur zustimmen. Im Gebiet «Ziel» wird ebenfalls ein Wandel stattfinden und Sie dürfen sich 2019 auf eine neue Möglichkeit freuen, BÖHLI in Appenzell zu geniessen; mit Café. Wir freuen uns sehr auf die neuen Aufgaben und Herausforderungen, die diese Veränderungen mit sich bringen werden.

Unser Wandel und unsere Zukunftsschritte verdanken wir auch Ihnen. Dank Ihrer Begeisterung für unsere Produkte und Innovationen wäre das alles nicht möglich. Herzlichen Dank!

Wir freuen uns, wenn Sie auch zukünftig mit uns wandeln.

Herzlich
Alfred Sutter und Markus Sutter

Nächster Halt: Bahnhof Speicher

Herzlich willkommen beim BÖHLI in Speicher! Vielfalt, Vergnügen und Service.

Wir freuen uns sehr, dass wir seit dem 16. August an einem weiteren Standort in Ausserrhoden vertreten sind. Im Bahnhof Speicher finden Sie nicht nur eine Bäckerei-Confiserie mit Appenzeller Spezialitäten, sondern auch ein Café und eine Metzgerei. Gemeinsam mit der appenzeller fleisch und feinkost ag haben wir ein Geschäft kreiert, das Ihnen neben feinen Backwaren und Mittagsverpflegung auch eine grosse Auswahl an regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten, sowie eine reich gefüllte Käsetheke, eine Salatbar, Antipasti und eine sorgfältige Auswahl an frischem Gemüse bietet.

Hier kann man sich mit Kollegen auf einen feinen Barista Kaffee und ein feines Dessertstückli treffen; nach Feierabend bekommt man noch alles, wonach einen zum Zvieri gluschtet oder was man zum Znacht benötigt, wenn der Kühlschrank mal leer ist.

Wir sorgen aber nicht nur für Ihr leibliches Wohl; Sie können bei uns auch Ihr Lottoglück versuchen und weiterhin Ihr Bahnbillet für das Schweizer Streckennetz lösen; alles zusammen in einem stilvollen Ambiente. Diese Kombination lässt fast keine Wünsche offen.



Das Kafi 97 vorher

Das «Kafi 97» war viele Jahre ein beliebter Treffpunkt in Speicher. Gerne knüpfen wir an diese Beliebtheit an. Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Café ebenso wohlfühlen.

Bahnhöfe strahlen ein besonderes Flair aus; Ankommen, Abreisen, Wiederkehren, Abschiedsschmerz und Wiedersehensfreude; all das mischt sich zu einer spannenden Atmosphäre, die man vom Inneren unseres Cafés aus beobachten und geniessen kann.



Der neue Kombiladen mit Bahnbillets und Lotto.



Während sich von aussen nicht so viel verändert hat, blieb im Inneren kaum ein Stein auf dem anderen.



Der neue Innenraum ist übersichtlich gestaltet und vielfältig bestückt.



Unser Café bietet 35 Sitzplätze, von denen aus man das Treiben auf dem Perron beobachten kann.



An der Brot- und Kleinbrottheke ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Eine Vintage-Sitzecke, gestaltet im Stil eines Zugabteils.

Modern, anmächlich und gemütlich kommt der neue Innenraum unseres Kombiladens daher und lädt Sie zum Verweilen und Geniessen ein. An einer hightech Barista-Kaffeemaschine bereiten unsere Mitarbeiterinnen die verschiedenen Kaffeevariationen für Sie zu. In den Vitrinen finden Sie ein vielfältiges Angebot zum Verzehr in unserem Café oder zum Mitnehmen. Ein grosser Teil des Snack-Sortiments kann auch gewärmt werden. Für Vitamine sorgen Salate oder frisch gepresster Orangensaft. Hier bleiben nur wenig Wünsche offen.

Das gesamte Konzept ist «State of the Art». Das Zusammenspiel von Einrichtung, Licht, Materialien und Design ist harmonisch, die Elemente ergänzen sich und schaffen so einen Raum, der Moderne ausstrahlt, ohne die Tradition der beiden Geschäfte zu verletzen.

*Ecke abschneiden, in die Filiale
Speicher mitbringen und einen
Café Crème / Tee
CHF 1.- günstiger
geniessen.*

gültig bis 30. November 2018

Wir lassen unseren Teig in Ruhe!

Teigruhe oder auch Reifezeit genannt hat einen grossen Einfluss auf die Bekömmlichkeit des Brotes.

Schon immer gönnen wir unseren Teigen eine lange Ruhezeit vor dem Backen. Mindestens 6 Stunden sind wichtig für ein gutes Brot. Unser «Appenzeller Dinkel» ruht 24 Stunden, ebenso die Paillassebrote. Das Brot wird dadurch nicht nur aromatischer, da sich Aromen bei längerer Ruhe besser entfalten können, es wird vor allem bekömmlicher. Nach neuesten Erkenntnissen werden während der Ruhezeit im Teig Zuckerarten aus dem Korn abgebaut. Diese Zuckerarten können, neben Allergien, mitverantwortlich sein für die zunehmenden Beschwerden, mit denen einige Menschen nach dem Genuss von Brot zu kämpfen haben.

Die Frage ist, warum vertragen viele Menschen Brot nicht mehr so gut?

Blähungen, Krämpfe und Schlimmeres... Immer mehr Menschen leiden an Verdauungsbeschwerden. Oft soll Weizen schuld sein. Jedoch nur ein geringer Prozentsatz der Menschen leidet tatsächlich an Zöliakie, der Weizenunverträglichkeit.

Es muss also mehr hinter der Unverträglichkeit stecken.

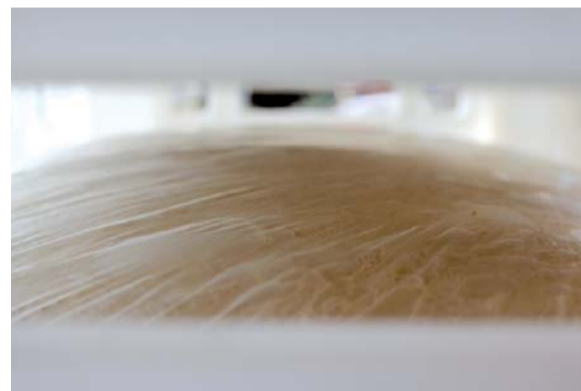
Forscher der Universität Hohenheim in Deutschland haben herausgefunden, dass im Weizenkorn bestimmte Zuckerarten zu finden sind, die der Dünndarm nicht ausreichend abbauen kann. Diese Zuckerarten können zu den genannten Problemen führen.

Linderung bringt vielen Menschen Brot aus alten Getreidesorten, darunter Dinkel, Emmer und Einkorn. Die Rückmeldung auf Brot aus unserem Appenzeller Dinkel bestätigen das ebenfalls.

Nun ist es aber so, dass die problematischen Zuckerarten in allen Getreidesorten vorkommen und die Urgetreide nicht etwa weniger davon enthalten, sondern annähernd gleich viel.

Was macht wirklich den Unterschied?

Die Forscher sahen sich folglich auch die Teigverarbeitung an – und wie sich im Verlauf der Teigruhezeit der Gehalt der Zuckerarten verändert. Das erstaunliche Ergebnis: Nach einer Stunde zeigte sich bei allen Getreidesorten der höchste Zuckeranteil. Und nach vier Stunden waren selbst im Weizenteig nur noch ein Zehntel der ursprünglichen Zuckerarten enthalten. Der Grund dafür: Die gärende Hefe «verdaut» den Zucker.



Der Teig wird mit Folie abgedeckt, um den Wärmeverlust zu verringern. Durch die Wärme kann die Hefe besser arbeiten.



So sieht der Teig aus, bevor die Brotlaibe geformt werden. Man sieht hier schön die veränderte Teigoberfläche.

BÖHLI AG
Bäckerei-Confiserie
9050 Appenzell
+41 71 788 15 70
office@boehli-appenzell.ch
boehli-appenzell.ch

Die Zeit nehmen wir uns, Sie sind es uns wert!

Teigruhe - in handwerklichen Betrieben ist sie selbstverständlich und eine handwerkliche Tradition. Nun ist auch wissenschaftlich belegt, dass diese Ruhezeit nicht nur dem Brot und den Aromen gut bekommt, sondern vor allem Ihnen, den Brotgeniessern. Wir haben unserem Brot diese Ruhezeiten schon immer gegönnt und werden das auch weiterhin tun!

Sie können nun selber herausfinden, welches unserer feinen Brote Ihnen am besten schmeckt und für Sie am bekömmlichsten ist. Ab ca. Oktober wird es wieder Brot mit unserem Dinkel, dem Urkorn aus dem Appenzellerland geben.



In diesen Kisten reift der Teig für die Paillassebrote

Wetterglück



Reife Dinkelähren wie aus dem Bilderbuch.

Es ist wieder soweit. Der Appenzeller Dinkel ist geerntet und dieses Jahr überaus erfolgreich. Für unseren Dinkel hat das Wetter gepasst und auch der geringe Niederschlag konnte der Qualität des robusten Urkorns nichts anhaben. Mit einem Ertrag von ca. 35 Tonnen Dinkel im Spelz rechnen wir mit ca. 20 Tonnen Ruchmehl. Der Dinkel muss jetzt noch geröllt und vom Spelz befreit werden; dann können Sie sich auf eine Vielzahl von Produkten aus 100% heimischen Appenzeller Dinkel freuen. Neben dem bekannten Brot und den Nudeln werden wir unser bisheriges Dinkelsortiment auf Appenzeller Dinkelmehl umstellen.

Auch dieses Jahr waren wieder einige Interessierte da, um die Ernte zu verfolgen und eine Runde im Mähdrescher zu drehen, woran nicht nur die Kleinen eine Freude hatten.

Um die Nachhaltigkeit des Appenzeller Dinkels noch zu erhöhen, werden auch die Nebenprodukte der Ernte von grossem Nutzen sein. Das Stroh wird den Tieren im Stall ein schönes Nest bereiten und der Spelz, die feste Hülle um das Dinkel Urkorn, welche nicht zu Mehl verarbeitet wird, könnte zu Pellets als Tierfutterbeigabe gepresst werden. Hier sind die Abklärungen aber noch im Gange.

Herzlich willkommen!



Wir heissen *Géraldine Basig, Jasmin Sturzenegger, Alessia Manser und Lisa Jenni (v.l.n.r.)* ganz herzlich beim BÖHLI willkommen!

Alessia und Jasmin haben die Lehre bei uns angefangen und Géraldine ist gelernte Konditorin-Confiseurin und unterstützt zukünftig das Konditorei-Team. Lisa ist Lehrling in unserer Produktion in der Weissbadstrasse, Sie absolviert die Zusatzausbildung zur Bäckerin-Konditorin.

Wir wünschen den Vieren alles Gute und eine schöne Zeit bei uns!

Vormerken!

Freitag, 21. September
Schweizer Tag
des Apfels

Bring' einen
Apfel vorbei.
Wir backen ihn
für dich!



Nach dem grossen Erfolg und der tollen Rückmeldungen vom letzten Jahr, werden wir auch dieses Jahr wieder Äpfel einbacken. Hierfür laden wir Schülerinnen und Schüler ein, am 21. September einen Apfel bei uns in den Filialen vorbeizubringen. Wir backen die Äpfel dann für euch und ihr könnt sie am Mittag wieder abholen. Genauere Informationen folgen im September in allen Filialen.