

# Kreyenbühl

Genuss-Handwerk®.ch

# backstuben-post

HAUSZEITUNG DER BÄCKEREI KONDITOREN

KREYENBÜHL

5630 MURI

APRIL 2024



Poulet-Fleisch  
aus Brasilien – Käse aus  
industrieller Massenproduktion –  
Dörrfrüchte aus aller Welt – «totes» Milchpulver  
mit Wasser angerührt – Eier aus Tetra-Pack?  
**NEIN**, dies hat nicht Platz in unserem «Genuss-Handwerk»!  
Stattdessen vertrauen wir auf:

*«Sackstarke Partner  
aus der Freijänter Schatzkiste!»*

Wir stellen Ihnen einige unserer  
Vertrauens-Lieferanten bei ihrem Handwerk vor!

Regula und Burkard Kreyenbühl-Hirschi





Milchprodukte

## Käserei Seetal

Hoch oben auf dem Lindenberg, in Hämikon, produziert die Familie Lang für uns Butter, Käse, Joghurt und Rahm.

Seit 1996 führen Daniela und Walter Lang die Käserei. Im Jahr 2013 ist auch Sohn Manuel, mit dem «Meister-Brief» in der Tasche, dazugestossen.

Täglich verarbeiten Sie mit ihrem Team bis zu 22'000 Liter Milch zu Emmentaler AOP sowie hochwertigen regionalen Lebensmitteln.

In vielen unserer Köstlichkeiten erleben Sie das Handwerk der Familie Lang: «Anke» in unseren Zöpfen, dem Brot und Kleingebäck sowie Joghurt und Rahm in den Müesli, Torten und Desserts – und den Käse in unseren Sandwichs.





# Gutschein

Name

**1 Stück**  
«Luzerner  
Perle»



Einlösbar bis  
30. 6. 2024  
bei der Käseerei  
Seetal AG,  
Hämikon







An aerial photograph of a farm. In the foreground, a man and a woman are smiling. Behind them is a large, modern barn with a corrugated metal roof and a smaller, traditional-style house with a thatched roof. The farm is surrounded by green fields and trees.

Milch

## Bauernhof Familie Meier

Oberhalb Muri, auf dem Aettenberg, führen Sybille und Herbert Meier einen stolzen Bauernhof. Von ihren 50 Red Holstein-Kühen melken sie täglich ca. 1100 Liter silofreie Frischmilch.

Aber was heisst denn «silofrei»? Die Kühe werden ausschliesslich mit Grünfutter und Heu gefüttert. «Siliertes» oder vergorenes Futter ist nicht zugelassen.

Täglich liefert uns Herbert Meier die Milch frisch von der Kuh in den traditionellen Milchkannen. Die Milch sorgt in unserem Zopf und Gebäcken für eine weiche und aromatische Struktur. Aber auch in den Früchte- und Käsewähen macht die Frischmilch den Unterschied aus.





Fleischprodukte

## Metzgerei Huwyler

Schon seit 1899 gibt es die Metzgerei in Beinwil-Freiamt, welche im Jahr 1949 von der Familie Huwyler gekauft wurde. Heute führen Sonja und Diego Huwyler mit ihrem Team den Betrieb, zu welchem auch ein Verkaufsgeschäft in Auw gehört. Zum Unternehmen gehört auch ein Schlachthaus, als einziger Produktionsbetrieb in der Region Freiamt. So pflegen sie eine enge Zusammenarbeit mit den Bauern in der näheren Umgebung, welche ihnen die sorgsam aufgezogenen Tiere zur Schlachtung anvertrauen. Mindestens 90 % der Fleischprodukte werden in ihrem Schlachthaus zerlegt und in der Wursterei oder Salzerei weiterverarbeitet.

Der hervorragende Schinken aus der Metzgerei Huwyler findet bei uns im saftigen Sandwich Platz. Fein verarbeitet und ofenfrisch-knusprig sind auch unsere Schinkengipfel mit Huwyler-Fleisch.

Diego Huwyler sorgt sich auch um den Berufs-Nachwuchs:  
Eine Lernende macht bei Ihnen die Ausbildung zur Fleisch-Fachfrau.

**Weitere Freiamter Metzgereien zählen auch zu unseren Partnern: Marti, Muri; Klausner, Oberrüti; Stierli, Merenschwand. Gerne stellen wir Ihnen diese in einer nächsten Backstuben-Post vor.**



# Gutschein

Name

**2 für 1**  
**Cordon bleu**

Einlösbar  
bis 31.5.2024  
bei der Metzgerei  
Huwyl, Beinwil  
(Freiamt)  
oder Auw



**HUWYLER**

Metzgerei & Partyservice





Eier

## Geflügel-Farm Rolf Kreyenbühl

Über 50'000 Eier werden von unseren Bäcker-Konditoren pro Jahr von Hand aufgeschlagen.

Das Vertrauen zu einem unserer wichtigsten Rohmaterialien ist für uns grundlegend. Wir verarbeiten nicht namenlose Ei-Produkte aus «Bag-in-Box», sondern Schalen-Eier vom Bauernhof Rolf Kreyenbühl in Beinwil-Freiamt, dem Bruder des Bäckers Buki Kreyenbühl.

Die Hühner von Rolf Kreyenbühl geniessen eine Freiland-Haltung mit grossem Auslauf rund um den Hühnerstall. So haben wir Gewissheit, ein Naturprodukt aus nächster Nähe verarbeiten zu dürfen.















Dörrobst

## *Burkart Dörrobst*

Im kleinen Freiämter Dorf Rüstenschwil sind Martina und Paul Burkart mit Ihrer Obst-Dörrierei zuhause. Ihre Spezialität sind die Dörrobirnen, rund 800 Tonnen Birnen werden von ihnen jährlich verarbeitet. Die Birnen werden in einem schonenden Verfahren getrocknet, die Inhaltsstoffe wie Kalium, Folsäure, Vitamine bleiben erhalten und die Birnen sind dabei immer noch saftig und aromatisch.

Ein grosser Teil der Dörrobirnen wird zu «Birechrosi» gemischt, welcher von unseren Bäckern sorgfältig in die saftigen Bireweggen gestrichen wird.

Aber auch in unserem Früchte-Brötli Rezept sind die Dörrobirnen von Familie Burkart enthalten.

Und als Geheim-Tipp: Die Apfelringli, welche wir mit unserer Chocolat Costa-Rica veredeln, stammen ebenfalls von Martina und Paul Burkart.



Käse

## *Käserei Berglunde, Familie Meier, Buttwil*

Die Landwirtschaft hat Beat Meier von Kindesbeinen an schätzen und lieben gelernt. Nach der Ausbildung zum Landwirt hat er die Lehre als Käser in Angriff genommen. Fasziniert, was sich aus dem Rohstoff Milch alles herstellen lässt, hat Beat in verschiedenen Käsereien Erfahrungen gesammelt, unter anderem auch während mehreren Alp-Sommern. Mit seinem grossen Wissen und Erfahrungsschatz produziert Beat Meier, zusammen mit seiner Frau Tamara, in Buttwil aus verschiedenen Milch-Rohstoffen den Käse: Kuhmilch, Schafmilch, Ziegenmilch, Büffelmilch. Eine besondere Spezialität sind die Käse aus Büffelmilch. Die Milch für diese Köstlichkeiten stammt von den Wasserbüffeln der Familie Villiger in Sins, im Freiämter Reusstal.

An unserem Sonntags-Tisch Brunch-Bufferet im Café Kreyenbühl können Sie die Käse von Beat Meier geniessen. Oder auch gebacken in unserem feinen Lindenberg-Käseküchlein.

Natürlich freuen sich Tamara und Beat Meier auch über einen Besuch in ihrem Dorf-Laden in Buttwil!





*Der feine Käse – auch bei uns am  
Sonntags-Tisch Bruch-Buffer!*



# Gutschein

Name

Für ein  
**Kräuter  
Chäsl**

Einlösbar bis  
31. 5. 2024  
bei der  
Käserei  
Berglinde  
Buttwil



## Genuss-Karte

Mit unserer Kreyenbühl-Kunden-Karte bekommen Sie «de Foifer ond's Weggli»!

Wenn Sie die persönliche Genuss-Karte mit einem Betrag aufladen, schenken wir Ihnen einen Treue-Batzen dazu! Gleichzeitig sammeln Sie mit jedem Einkauf Genuss-Punkte, mit denen Sie ein genussvolles Geschenk aus unserer Backstube erhalten!

Dazu erhalten Sie einen exklusiven Zugang zu unseren Kunden-Events unter dem Motto «Genuss und Leidenschaft». Wir senden ihnen vor dem öffentlichen Vorverkauf die Informationen zu den Anlässen im Café Kreyenbühl.

Natürlich können Sie die Genuss-Karte auch persönlich verschenken und Freude bereiten.

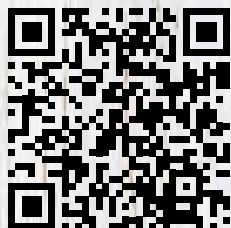




Unsere Lernenden  
als Jung-Unternehmer,  
beim Berliner Backen  
im November 2023



Direkt zum  
Insta-Kanal



@kreyenbuehl.baecerei.genuss



[www.genuss-handwerk.ch](http://www.genuss-handwerk.ch)  
[www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch)

## Talent-Schwiede

In den nächsten paar Wochen (April–Mai) haben einige unserer Lernenden ihre praktische Abschluss-Prüfung im Betrieb: Thalia, Sarina, Sina, Alexa, Luca. Während den letzten Monaten haben sie sich in vielen Stunden auf diese Herausforderung vorbereitet. Auf unserem Instagram-Kanal dürfen wir Ihnen die Arbeiten der Prüflinge zeigen, schauen sie einfach immer wieder mal rein!

Willst Du mal in unser Genuss-Handwerk reinschauen? Schnupperlehren als Bäcker-Konditor sind jederzeit möglich. Auf der Homepage findest du einen Film über unseren Beruf und Betrieb, dazu auch Informationen zu einer Bewerbung Schnupperlehre.

# Gutschein

**Fr. 5.–/Person** 1x einlösbar

**Vergünstigung am Sonntags-Tisch Brunch**

gültig bis 9.6.2024 im Café Kreyenbühl, Luzernerstr. 28, Muri

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_



huber-druckerei.ch

## Kreyenbühl

Genuss-Handwerk®.ch

**Bäckerei Konditorei Confiserie**

Zürcherstrasse 18a, Muri, Tel. 056 664 63 63

**Café-Konditorei**

Luzernerstrasse 28, Muri, Tel. 056 222 63 63

**Verkaufsgeschäft Auw**

Sinslerstrasse 5, Auw, Tel. 056 668 91 91

## Sonntags-Tisch Brunch

Ab Sonntag, 5. Mai 2024 begrüßen wir Sie wieder zu unserem beliebten «Sonntags-Tisch» Brunch!

Von 7.30 bis 13 Uhr haben wir jeweils am Sonntag das Café Kreyenbühl geöffnet und verwöhnen Sie mit unserem Genuss-Handwerk!

Knusprige Brote und Gebäck, Birchermüesli, Früchte, Freiämter Käse- und Fleisch-Spezialitäten, süsse Verführungen, Kaffee und Prosecco, alles was zu einem tollen Bäcker-Zmorge gehört!

**Bitte reservieren Sie Ihren Platz: Telefon 056 222 63 63.**