

Geschätzte Kundinnen, Kunden und Gäste



Vorweihnachtszeit bedeutet, dass sich das laufende Jahr bereits wieder seinem Ende zuneigt. Wie schnell doch das Jahr 2021 wieder vorbeizog. Zugleich bedeuten die Vorweihnachtswochen für uns, dass wir noch einige intensive Wochen vor uns haben und Sie werte Kundschaft noch einmal mit tollen Weihnachtsprodukten aus unserer Bäckerei und Confiserie verwöhnen möchten. Wir wünschen Ihnen bereits jetzt eine besinnliche Adventszeit und frohe Festtage mit Ihren Liebsten.

Antonia, Sidonia, Alessia und Peter Signer-Würms
mit allen MitdenkerInnen

20 Jahre Herbstmarkt Zizers und «Öpfeltatsch»

Wir können uns noch an das Jahr 2000 erinnern, als der Zizerser Herbstmarkt zum ersten Mal stattfand und wir uns mit einem Stand anmeldeten. Ein guter Bekannter und Freund der Familie hatte damals die Idee, dass wir einen «Öpfeltatsch» anbieten sollen. Gesagt – getan. Fredi entwickelte sich über die Jahre zum Öpfeltatsch-Meister. Bis im Jahr 2019 waren er und seine Frau Trudi jedes Jahr hinter der Fritteuse und am Marktstand anzutreffen. Dieses Jahr durfte der Herbstmarkt Zizers sein 20 Jahre Jubiläum feiern (coronabedingt konnte es im Jahr 2020 nicht gefeiert werden). Umso mehr freute es uns, dass wir am 18. September 2021 zum 20. Mal mit einem Stand am Zizerser Herbstmarkt vertreten sein durften. Während diesen 20 Jahren hat sich unser «Öpfeltatsch» für viele ZizerserInnen und BesucherInnen zu einer echten Markt-Tradition entwickelt.



An diesem Markt-Tag hören wir oftmals die Aussage «A Markt ohni a Öpfeltatsch isch kai richtiga Markt» oder «De ghört eifach zum Zizerser Markt». Auch eine Wartezeit von bis zu 45min nehmen die Wartenden gerne in Kauf, um endlich wieder einen Tatsch essen zu können. An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich beim OK Herbstmarkt Zizers bedanken für die tolle Arbeit, welche Sie Jahr für Jahr leisten, um den Markt zu organisieren. Auch ein herzliches Dankeschön allen treuen Helferinnen und Helfer, welche uns immer wieder am Markt unterstützen.

Weihnachtsgeschenke

Kurz vor Weihnachten kommt bei vielen immer wieder die Frage auf, was soll ich bloss meinen Liebsten schenken. Neben geschenkter Zeit sind die Produkte aus unserem Haus auch immer wieder eine tolle Idee. Unsere BäckerInnen und Confiseurinnen stellen mit viel Liebe die leckeren Produkte her, welche anschliessend durch unsere Detailhandelsfachfrauen mit viel Können und dem Auge für das Detail wunderschön verpackt werden. Durch die Kombination dieser beiden Arbeiten erhalten Sie das perfekte Geschenk. Unsere Top-Five Geschenkideen sind:

Bündner Box
Bündner Spezialitäten Schachtel



Aventskalender
(Bis Ende November erhältlich)



Bündner Nusstorte
mit oder ohne persönliches Logo



Kaffee kapseln als Pralinée



Pralinéeschachtel



Preiserhöhung unserer Produkte

Aufgrund des regnerischen Sommers fallen die Getreideernten schlecht aus. Daher sind unsere Lieferanten gezwungen die Preise für die Mehle zu erhöhen, damit die gute Qualität beibehalten werden kann. Ebenso haben die Preise für Kakaomassen, Fette, Zucker, Milch, Fleischprodukte, Energie, Verpackungsmaterialien sowie weiteren Rohmaterialien und Halbfabrikaten zugenommen. Damit wir die Qualität unserer Produkte beibehalten können, müssen auch wir unsere Verkaufspreise anpassen. Aus diesem Grund gibt es per 1. Januar 2022 eine Preisanpassung. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und danken Ihnen für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

Giana's
Schaufenster



Annika's
Schaufenster



Conditoria 2021

Im November 2021 haben sich unsere Lernenden an der jährlich stattfindenden «Conditoria» (Freizeitwettbewerb) im Rahmen der Berufsausstellung für Aus- und Weiterbildung «Fiutscher» gemessen. Die beiden Lernenden im 3. Lehrjahr Giana Parli und Annika Tanner konnten ihrer Kreativität zum Motto «Natur» freien Lauf lassen und präsentierten am Ende tolle Arbeiten. Giana erhielt eine Gold-Auszeichnung und Annika eine Silber-Auszeichnung. Wir gratulieren den beiden ganz herzlich und sind mega stolz auf ihre Leistungen.

Neue Mitdenkende

Wir heissen alle ganz herzlich willkommen bei uns im Team.



1.9.2021
Sasikaran Thirunavukkarasu
Allrounder



1.10.2021
Patrizia Länzlinger
Mitarbeiterin
Take-away



1.11.2021
Ursula Ambühl
Verkauf



1.12.2021
Silvan Nägeli
Bäcker-Konditor

5-Jahr-Jubiläum

Herzlichen Glückwunsch



Swiss Bakery Trophy 2021

Die 9. Swiss Bakery Trophy (SBT) fand vom 28. Oktober bis 1. November 2021 in Bulle FR im Rahmen der Schweizer Gastromesse «Goûts & Terroirs» statt. Die Swiss Bakery Trophy ist ein Wettbewerb für alle Schweizer Bäckereien/Konditoreien/Confisereien. Auch bei dieser Ausführung durften wir zum wiederholten Male eine Medaille für die Bündner Nusstorte entgegennehmen. Zum 5. Mal in Folge (seit der ersten Austragung) mit einer Gold- oder Silbermedaille ausgezeichnet zu werden spricht für sich. Wir sind stolz ein solch wertvolles Produkt für Sie herstellen zu dürfen.

Peter Signer war an den SBT nicht nur als Teilnehmer vor Ort, sondern auch als Experte. Ein Fachjury-Team setzt sich aus drei Fachexperten und drei KonsumentInnen zusammen. Sein Fazit lautet: «Bei einem Wettbewerb, bei dem optische und sensorische Aspekte bewertet werden, ist es immer ein sehr schwieriges Unterfangen das Gusto der Experten zu treffen.»



Weihnachtsland

Auch dieses Jahr erweitern wir in der Weihnachtszeit unsere Ladenfläche mit unserem Wintergarten. Wir danken unserer Mitarbeiterin Barbara Meier, gelernte Floristin, die den Wintergarten in eine wunderschöne Weihnachtsoase verwandelt hat ganz herzlich. Durch die zusätzliche Fläche haben Sie noch eine grössere Auswahl von unseren Produkten und können ungestört «schnägga». Wir laden Sie herzlich dazu ein, bei uns im Weihnachtsland vorbeizuschauen und anschliessend bei einem Kaffee oder Tee zu verweilen.