



# BRÄNDLI

KONDI TOREI - CONFISERIE  
CAFE - RESTAURANT

## Liebe Leserinnen und liebe Leser

Es freut uns sehr, Ihnen unser über 100-jährigen Familienbetrieb auf den nächsten Seiten etwas näher vorzustellen.

Vor über 100 Jahren legte Alfred Brändli mit der Gründung der Bäckerei Konditorei Confiserie Brändli den Grundstein für das Bäckerei- und Schokoladenhandwerk in Wädenswil. Seit 1989 ist das Familienunternehmen nun in den Händen der 3. Generation mit Silvia & Peter Huster. Trotz langjähriger Tradition haben wir uns stets als visionäres und zukunftsorientiertes Unternehmen gesehen und sind stolz auf den dadurch entstandenen Start-Up Charakter. Wir testen ständig neue Ansätze und lassen unsere Kunden die Genusswelt unserer Confiserie eintauchen. Dabei setzen wir auf qualitativ hochwertige, von Hand erlesene Zutaten und Rohstoffe. An dieser Stelle besonders zu erwähnen ist, dass wir 93 % all unserer Produkte selber hier in Wädenswil produzieren. So haben wir uns unter anderem zum Ziel gesetzt Frische und höchste Qualität an unsere Kunden weiterzugeben.

Wir sind davon überzeugt, dass Gutes sich schnell rumspricht. So stehen bei uns nicht nur die Kunden, sondern auch unsere Mitarbeiter/innen im Mittelpunkt.



## Familie Huster



**1913 Gründung Konditorei.** Vor über 100 Jahren legt Alfred Brändli den Grundstein für das Bäckerei- und Schokoladenhandwerk in Wädenswil.

**1931-1933 Umbau / Neubau Bahnhofplatz.** Alfred Brändli entschliesst sich, in den Neubau umzuziehen. Gleichzeitig eröffnet Alfred Brändli im ersten Stock ein Café. Ein Jahr später erwirbt Alfred Brändli das Gebäude.

2

**1949 Übergabe an 2. Generation.** Fritz Brändli übernimmt die Bäckerei Konditorei Confiserie Brändli. Er lernte das Handwerk des Maitres Chocolatiers in der Romandie.

**1978 Übergabe an 3. Generation.** Das Café und die Konditorei gehen an seinen gleichnamigen Sohn, Fritz Brändli Junior, über. Seine Schwester, Silvia Huster Brändli, führt die Buchhaltung des Unternehmens.

**1983 Café geht an Schwester.** Silvia Huster möchte sich stärker im Familienunternehmen engagieren. Sie führt mit Ihrem Mann zusammen das Café Brändli. Das Café wird einer gründlichen Renovation unterzogen.

**1989 Auch Konditorei Schwester.** Durch erfolgreiches Wirken von Silvia Huster im Café Brändli entschliesst sich die passionierte Unternehmerin mit dem Flair für das Schokoladenhandwerk, auch die Konditorei zu führen.

3

**1998 Erster Internetauftritt.** Als eines der ersten Unternehmen der Branche präsentiert sich die Bäckerei Konditorei Confiserie Brändli im Internet.

**2016 Neue Website & Brändli Onlineshop.** Nun kann man die heute noch in sorgfältiger Handarbeit hergestellten Produkte auch bequem von zuhause aus bestellen.

Unsere Werte sind uns wichtig. Wir sind der Auffassung, erstklassige Qualität kann nur mit den richtigen Werten und Prinzipien entstehen. Wir haben uns unter anderem zum Ziel gesetzt Frische und höchste Qualität an unsere Kunden weiterzugeben. Dabei folgen wir unseren Werten.

**Mitarbeiter**

Unsere Mitarbeiter sind ein wichtiger Teil des Ganzen. Wir schätzen, motivieren, fördern & respektieren Sie. Schau Dir unsere Jobs an und werde ein Teil von uns.

**Kunden**

Unsere Kunden liegen uns am Herzen. Unser Ziel ist, die Menschen in unsere Genusswelt eintauchen zu lassen.

**Leidenschaft**

Wir lieben, was wir tun, und haben Spass dabei.



## Die Reise der Bohne

### Von Samen zur Kakaobohne

Die Transformation vom Samen hin zur Kakaobohne erfolgt nach der Ernte während der Fermentation. Sie ist gleichzeitig der erste und wichtigste Schritt hin zur Bildung des typischen Kakaoaromas. Während der Fermentation gärt die Pulpe entweder traditionell bedeckt mit Bananenblättern oder in flachen Holzkisten für bis zu sieben Tagen. Dabei wird das zuckerhaltige Fruchtfleisch zersetzt und löst sich von den Samen ab.

Die Samen verlieren durch den Gärungsprozess die Keimfähigkeit. So wird die spätere Kakaobohne lagerfähig. Erst nach der Fermentation heißt der frühere Samen dann Kakaobohne. Sie hat Bitterstoffe abgebaut und die Farbe ist bereits dunkler. Allerdings riecht die Bohne noch ein wenig säuerlich. Zur Trocknung werden die noch feuchten Bohnen auf Matten ausgelegt und von der tropischen Sonne getrocknet.

### Die Röstung

Beim Röstvorgang bilden sich die bis zu 400 verschiedenen Kakaoaromen aus. Das bedeutet, dass der Röstprozess direkten Einfluss auf das spätere Schokoladenprodukt hat und die Länge und Temperatur nach dem gewünschten Endprodukt bestimmt wird. Besonders hochwertige Kakaosorten werden zum Beispiel kürzer und bei geringeren Temperaturen geröstet, um das jeweilige Aromaprofil beizubehalten. Bohnen, die später zum Beispiel zu Kakaopulver verarbeitet werden sollen, werden länger und bei höheren Temperaturen geröstet.

Nach dem Rösten werden die Bohnen aufgebrochen und sie verlieren ihre Schale. Übrig bleibt der Kakaokernbruch, der auch „Nibs“ genannt wird. Die Nibs riechen intensiv nach Schokolade.

### Das Mahlen

Auf dem Weg zum Schokoladenprodukt heißt es nun endgültig Abschied nehmen von der Bohne. Nachdem sie schon zu Nibs zerkleinert worden sind, werden diese nun fein zermahlen.

Durch den mechanischen Mahlvorgang werden die einzelnen Zellwände aufgebrochen und die Kakaobutter freigesetzt. Die durch den Mahlvorgang entstehende Reibungswärme lässt die wertvolle Kakaobutter schmelzen. Die goldgelbe Kakaobutter wird dann herausgepresst. Übrig bleibt der sogenannte Kakao(press)kuchen – ein fettarmer Kakaoblock, aus dem durch weiteres Walzen, die Zugabe weiterer Zutaten wie Kakaobutter und durch das Conchieren flüssige Schokolade wird. Aus dieser werden dann unsere köstlichen Pralinen und Osterhasen hier in Wädenswil gemacht.



**JACOBI DECOR**  
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

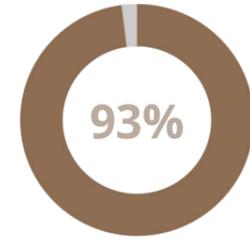
[www.jacobi-decor.ch](http://www.jacobi-decor.ch)

[jacobidecor@bluewin.ch](mailto:jacobidecor@bluewin.ch)

Tel: 041 920 20 25 • Mobil: 079 957 88 75

### Wir produzieren selbst

Circa 93 % unserer Produkte stellen wir selbst her. Für uns ist es wichtig, qualitativ hochwertige, sowie gesunde Lebensmittel zu produzieren. Fernab von industriellen Massenprodukten mit Zusatzstoffen.



### Unsere Produkte

Wir sind spezialisiert in der Herstellung von Pralinen und sonstigen Schokoladespezialitäten und bestechen durch ein unvergleichliches Torten- und Patisserie-Sortiment. Für Sie kreieren wir Fototorten, mit essbaren Fotos Ihrer Wahl. Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment auf unserer Homepage und im Online-Shop.



**REGIONAL, LOKAL UND NACHHALTIG.  
WIR PRODUZIEREN TÄGLICH IN DER  
SCHWEIZ VERPACKUNGEN AUS  
PAPIER UND KARTON!**



PAWI Verpackungen AG  
Grüzefeldstrasse 63 CH-8404 Winterthur  
Tel. +41 (0)52 234 42 42 Fax +41 (0)52 232 11 17  
mail@pawi.com www.pawi.com

SWISS  
PRODUCTION

PAWI | | |  
DESIGN PACKAGING LOGISTICS



### Osterhasen und vieles mehr

Unsere kreativen, handgemachten Brändli Osterhasen werden aus edelster Schweizer Couverture hergestellt. Des Weiteren werden unsere Osterhasen erst kurz vor Ostern produziert. Damit wir dir ein Höchstmass an frische & Qualität weitergeben können. Jeder Osterhase wird von unseren Maître Chocolatiers in sorgfältiger Handarbeit hergestellt.

Zusätzlich bieten wir Osterkuchen und Ostereier an. Die Ostereier sind mit Pralinen oder mit Truffes erhältlich. Jedes Jahr bieten wir eine ganz spezielle Ostertorte an. Mit der Ostertorte wird dein Osterfest zu einem gelungenen Anlass.



**Lindt Couverturen** sind für den handwerklich orientierten Betrieb die bevorzugte Basis für selber hergestellte, erstklassige und herausragende Schokolade-Kreationen.

*Lindt*  
COUVERTURE



Zur Sicherstellung einer nachhaltigen und sozial verantwortungsvollen Beschaffungskette haben wir ein eigenes Nachhaltigkeitsprogramm für Kakaobohnen aufgebaut: das **Lindt & Sprüngli Farming Program**.



### **Pralinen und Truffes**

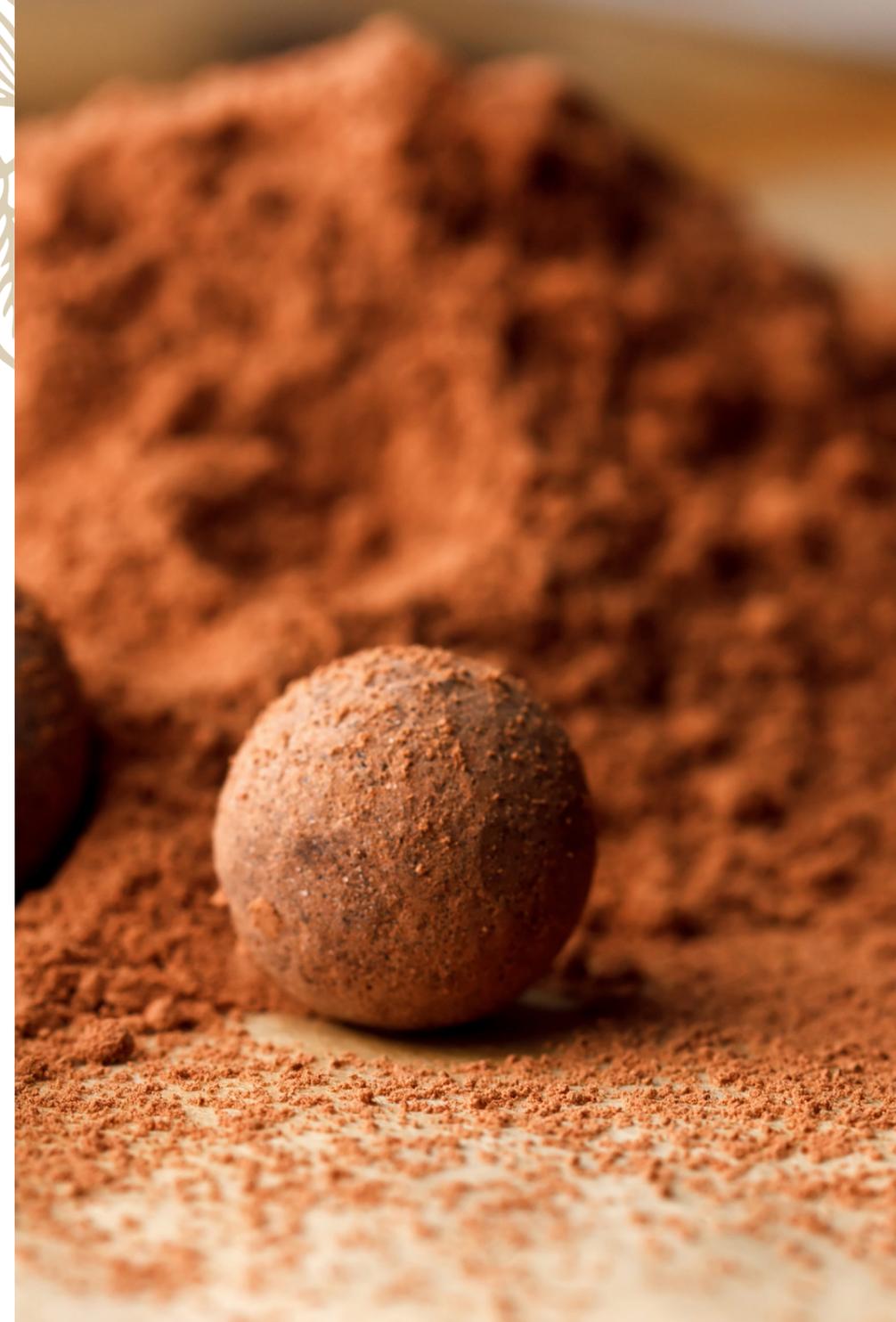
Jede einzelne Praline und Truffes werden von unseren Maîtres Chocolatiers von Hand hergestellt. Wir gehören zu den wenigen Confiseries, welche Ihre Pralinen und Truffes noch selber produzieren. Dabei verwenden wir edle Schokoladen und weitere handverlesen Zutaten, die den Geschmack dieser Köstlichkeiten abrunden. Entdecken Sie die Vielfalt unsere Auswahl.

### **Marc de Champagne Truffes**

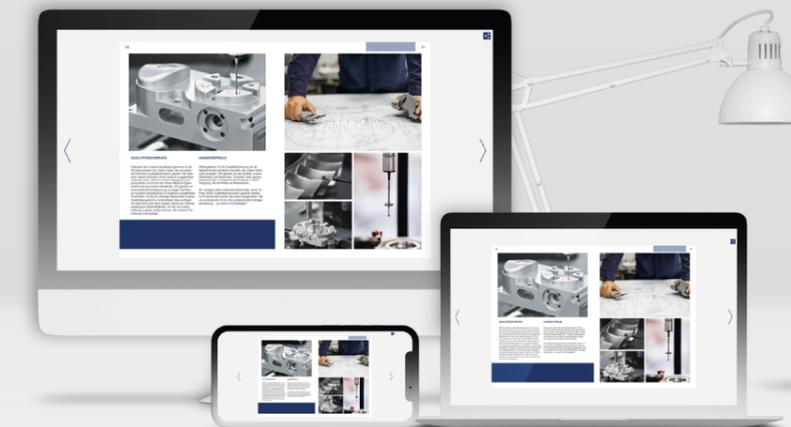
Mit ihrem Mantel aus zarter Schokolade und dem Zusammenspiel von feinem Rahm und edlem Marc de Champagne sorgen unsere Champagner-Truffes für Geschmackserlebnisse der Extraklasse. Die mit Puderzucker bestäubten Truffes überzeugen nicht nur im Geschmack, sondern kommen auch in ihrer exquisit gestalteten Verpackung zur vollen Geltung.

### **Fotopralinen**

Zart schmelzende Fotopralinen aus erlesenen Zutaten mit eigenem Foto. Erhältlich mit 20, 28 oder 42 mit Pralinen.



**Diese Broschüre wurde konzeptioniert und erstellt von BERG**



### **Die Interaktive Broschüre - umweltfreundlich und zukunftsweisend**

Die Interaktive Broschüre von BERG verbindet das Beste aus zwei Welten. Mit unserer eigens entwickelten Broschürensoftware ermöglichen wir einen interaktiven Zugang, den Sie immer und überall erreichen können. Dazu erhalten Sie von uns eine Druckversion nach dem höchsten Standard der Ökoeffektivität.

Full Service made in Switzerland. 



**BERG**

BERG Medien AG • Rathausstrasse 14 • CH-6341 Baar • [www.berg-ag.ch](http://www.berg-ag.ch)

#### **Theobromin-Boost – Schokolade**

Wir verwenden keine normale Schokolade. Stattdessen verwenden wir edelste Couverture, die einen anderen Schmelzpunkt als Schokolade aufweist und deshalb zartschmelzender ist. Damit steigern wir den Genuss bei der Schokolade für unsere Kunden. Dabei haben wir fein selektierte Hersteller, die zum einen dieselben Werte wie wir vertreten – so zum Beispiel faire Arbeitsbedingungen und faire Entschädigungen an den Landwirten. Zum anderen verwenden diese nur die edelsten Kakaobohnen.

#### **Echte Bourbon-Vanille**

Vanille ist eines der kostbarsten Gewürze der Welt. Nachdem die Erntebereiche wieder und wieder von Naturkatastrophen heimgesucht worden waren, waren enorme Ernteaufschläge zu beklagen, was wiederum zu einer Preisexplosion führte. Nichtsdestotrotz verzichtet die Konditorei Confiserie Brändli nicht auf echte Bourbon-Vanille. Genau jetzt, in schwierigen Zeiten, ist es uns ein Anliegen, die Regionen wie Madagaskar zu unterstützen. Schonende Verarbeitung und gezielter Einsatz der Vanille ist für uns unabdingbar.





GOALS

## ZEIT FÜR FRISCHE GEDANKEN

***pistor***

Die Pistor AG ist das führende und unabhängige Handels- und Dienstleistungsunternehmen in der Bäckerei- und Confiseriebranche sowie für die Gastronomie und die Pflege.

Schauen Sie mit dem «Aroma-Blog» über den Tellerrand und entdecken Sie mehr als Gläser und Besteck.

Branchenbezogen. Vielfältig. Anders.  
**[pistor.ch/blog](https://pistor.ch/blog)**

#### **Echte Schweizer Milch**

Wir als Schweizer Unternehmen legen Wert darauf, die einheimische Wirtschaft zu unterstützen und so einen Beitrag an das Ganze zu liefern. Unsere Produkte wie Birchermüsli und Schoggi-Spezialitäten werden mit frischer, regionaler Milch und Bergmilch hergestellt. Alle unsere Milchprodukte stammen von Schweizer Herstellern, welche mit unseren Werten und Prinzipien im Einklang stehen.

#### **Schweizer Zucker**

Auch hier gilt für uns „Switzerland first“. Cirka 85% unseres verwendeten Zucker stammt aus der Schweiz. Mit kurzen Transportwegen können wir der Natur Sorge tragen und somit ein Stück zur Nachhaltigkeit beitragen.

#### **Wohltuende Salze für den vollen Genuss**

Wir verwenden zum einen Schweizer Jura Sel und zum anderen natürliche Meersalze zur Herstellung von unseren Produkten. Unsere Salze enthalten für den Menschen wichtige Spurenelemente sowie Mineralstoffe. Nebenbei sind die sparsam dosierten Salze auch ein hervorragender Geschmacksverstärker.





**Café Konditorei Brändli · Bahnhofstrasse 9 · 8820 Wädenswil**

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 06.15-18.30 Uhr · Sa: 07.00-16.30 Uhr · So: geschlossen

Konditorei: +41 (0)44 780 36 32 · Café / Restaurant: +41 (0)44 780 91 88

E-Mail: [info@konditorei-braendli.ch](mailto:info@konditorei-braendli.ch)

