



WIR
BACKEN
LEBENSFREUDE

EINFÜHRUNG



BABETTE & ERIC BAUMANN, VEREINT SEIT MEHR ALS VIER JAHRZEHTEN

UNSERE 32 MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER SIND UNSER GANZER STOLZ. WIR SEHEN SIE ALS UNSERE WEGGEFÄHRTEN, MIT DENEN WIR ALLE HERAUSFORDERUNGEN IM GESCHÄFTSLEBEN MEISTERN. WIR MOTIVIEREN SIE ZU EIGENSTÄNDIGEM DENKEN UND HANDELN – WERTSCHÄTZUNG UND RESPEKT STEHEN DABEI AN ERSTER STELLE. JEDEN TAG STELLEN WIR UNSERE PRODUKTE MIT VIEL HANDARBEIT UND FLEISS HER. EXAKTHEIT, FACHWISSEN UND FREUDE AM BERUF FLIESSEN DABEI IN ALL UNSERE KÖSTLICHEN ERZEUGNISSE MIT HINEIN.

VORWORT

CHRISTIAN ASCHWANDEN
CEO MAX FELCHLIN AG

SEIT MEHR ALS EINEM JAHRHUNDERT IST FELCHLIN EINES DER FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DER HERSTELLUNG VON EDELSTER SCHWEIZER SCHOKOLADE UND HALBFABRIKATEN. QUALITÄT, TRANSPARENZ UND NACHHALTIGKEIT STEHEN BEI UNS IM FOKUS.

SEI DIES IN DER ZUSAMMENARBEIT MIT DEN KAKAOBAUERN VOR ORT, DEN NAMHAFTEN B2B-KUNDEN UND PARTNERN RUND UM DEN GLOBUS ODER IN UNSEREM UNTERNEHMEN SELBST.

UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR DAS PRODUKT UND UNSER ZIEL, DIE KUNDEN JEDEN TAG AUFS NEUE MIT HOCHSTEHENDEN KÖSTLICHKEITEN ZU BEGEISTERN, VERBINDET UNS MIT DER CONFISERIE BAUMANN SEIT NUNMEHR 30 JAHREN.

DAS GENUSSERLEBNIS STEHT FÜR UNS AN OBERSTER STELLE. FÜR UNSERE GRAND-CRU-COVERTUREN, DIE FÜR FEINSTE KREATIONEN DER CONFISERIE BAUMANN VERWENDET WERDEN, KOMMEN NUR ERLESENSTE ROHSTOFFE INFRAGE.

AUS UNSERER ZUSAMMENARBEIT ENTSPRINGEN KOMPOSITIONEN, DIE IHNEN EIN GESCHMACKSERLEBNIS AUF HÖCHSTER EBENE BIETEN UND ZUGLEICH ALL IHRE SINNE ANSPRECHEN.



PARTNER

HANDVERLESEN



FÜR UNSERE PRODUKTE VERARBEITEN WIR NUR DIE FRISCHESTEN UND BESTEN ROHSTOFFE. DIESE AUF DEM MARKT ZU FINDEN IST MEINE TÄGLICHE HERAUSFORDERUNG, BEI DER ICH SEIT JAHREN VON MEINEN LIEFERPARTNERN UNTERSTÜTZT WERDE. IHRE QUALITATIV HOCHSTEHENDEN PRODUKTE ÜBERZEUGEN MICH IMMER WIEDER AUFS NEUE.



- Früchte • Gemüse • Kräuter & Sprossen
- Küchenfertige Produkte • Convenience
- Economat • Tiefkühlprodukte
- Molkereiprodukte

Gemüse und Früchte-Lieferant
der Confiserie Baumann

ernst
welti ag

Ernst Welti AG
Früchte & Gemüse en gros
Aargauerstrasse 1b
8048 Zürich

Tel 043 222 55 55
info@ernst-welti.swiss
@ernstwelti



ERIC BAUMANN, CONFISEUR AUS LEIDENSCHAFT

CONFISERIE

KUNST TRIFFT AUF GESCHMACK



DAS HERSTELLEN VON EXKLUSIVEN TRUFFES UND PRINÉS IST DIE HOHE KUNST JEDES CONFISEURS. FÜR UNSERE SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN VERWENDEN WIR NUR ERSTKLASSIGE ROHSTOFFE UND LASSEN UNS UNTER VERWENDUNG NATÜRLICHER ZUTATEN ZU IMMER NEUEN KREATIONEN INSPIRIEREN.

KONFEKT

QUALITÄT VERPFLICHTET



BESONDERES AUGENMERK LEGEN UNSERE CONFISEURINNEN UND CONFISEURE AUCH AUF UNSERE **FRIANDISES**, DIE SIE MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL HERSTELLEN. DIE UNTERSCHIEDLICHEN SORTEN SIND EIN ERLEBNIS FÜR AUGE UND GAUMEN. UNSERE **FRIANDISES** SIND VON A BIS Z HAUSGEMACHT. DIE BÖDELI WERDEN VON HAND AUSGELEGT, BUTTERMASSEN DRESSIERT, GEBACKEN UND VERSCHIEDEN GEFÜLLT. WIR VERARBEITEN NUR REINE BUTTER, NATÜRLICHE KONFITÜREN UND ALS BASIS EINIGER SORTEN AUCH LÜBECKER MANDELROHMASSE.

MACARONS

VON PARIS IN DIE SCHWEIZ

ERIC BAUMANN IST IN DIE SCHULE VON PIERRE HERMÉ NACH PARIS GEREIST, UM DIE ECHTEN **MACARONS** ZU ERLERNEN. SEIT DEM ENTWICKELT DAS CONFISEUREN-TEAM DIE **MACARONS** SURFINS STETIG WEITER UND ERGÄNZT SIE MIT NEUEN AROMEN.



TORTEN

WIR BIETEN FÜR JEDES FAMILIENTREFFEN ODER JEDE FEIER DEN KRÖNENDEN ABSCHLUSS. UNSERE **TORTEN** WERDEN NOCH TRADITIONELL HERGESTELLT. JEDE CRÈME WIRD FRISCH ABGEKOCHT UND ZUM BEISPIEL MIT GRAND-CRU-SCHOKOLADE BEREICHERT, MIT REINEM FRUCHTMARK AROMATISIERT ODER MIT EINER CUVÉE VERSCHIEDENER VANILLEARTEN AUS MADAGASKAR, TAHITI UND MEXICO VERFEINERT.

TARTE CITRON

EINE SYMBIOSE AUS FRISCH ABGEKOCHTER CRÈME CITRON, LEICHT CARAMELISIERTER MERINGUE ITALIENNE, AUF HELLEM BISCUIT UND KNUSPRIGEN BODEN.



PATISSERIE

UNSER PATISSERIE-SORTIMENT PASSEN WIR LAUFEND DER SAISON AN. JEDES EINZELNE IST EIN KLEINES KUNSTWERK FÜR SICH UND EIN GAUMENSCHMAUS. WIR VERARBEITEN IN UNSEREN PATISSERIEN NATURBELASSENEN UND MARKTFRISCHE ROHSTOFFE DIE VON BAUERN AUS DER UMGEBUNG BEZOGEN WERDEN.



Vermicelles für Feinschmecker

Bei der Vermicellesproduktion legen wir grossen Wert auf Rezeptur und beste Qualität in der Produktwahl- und Verarbeitung.

Vermicelles
Brand AG



GEBÄCK

EIN FRISCHES VERSPRECHEN

BEI UNS WERDEN DUFTENDE GIPFELI, BRIOCHES, WEGGLI, SCHOKOLADEN-CROISSANTS UND AN DEN WOCHENENDEN AUCH FEINE ZÖPFE MIT SCHWEIZER BUTTER GEKNETET, TOURIERT, VON HAND GEFORMT, GEFLOCHTEN, GEBACKEN UND KOMMEN NOCH WARM IN DEN LADEN.



LAUGEN-SANDWICHES MIT IHREN VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN SIND EINE UNSERER SPEZIALITÄTEN UND WERDEN HOCHGESCHÄTZT. MEHRMALS TÄGLICH WERDEN SIE FRISCH HERGESTELLT UND BESTECHEN AUCH AM NACHMITTAG NOCH DURCH EINE KNUSPRIGE KRUSTE UND EINE WEICHE KRUME.



UNSERE PARTY-BRIOCHES BESTEHEN AUS VIER LAGEN. MAN KANN AUS VIELEN VERSCHIEDENEN UND HAUSGEMACHTEN FÜLLUNGEN AUSWÄHLEN. BESTELLUNGEN KÖNNEN BIS SPÄTESTENS 24 STUNDEN IM VORAUSS AUFGEGEBEN WERDEN, UND JEDER PARTY-BRIOCHE WIRD ERST KURZ VOR ABHOLUNG FRISCH GEFÜLLT UND ZUM MITNEHMEN FERTIGGESTELLT.



BÄCKEREI IMHOLZ
1932



ART CAFÉ

ORT DES GENUSSES

SEIEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN! UNSER CAFÉ UND RESTAURANT IST EINE OASE DES GENUSSES. ES IST EIN TREFFPUNKT, WO MAN GEMEINSAM BEI GESPRÄCHEN ODER AUCH FÜR SICH ALLEINE KÖSTLICHKEITEN GENIESSEN UND EINEN MOMENT DER RUHE FINDEN KANN. WIR VERARBEITEN FÜR UNSERE VERSCHIEDENEN **KAFFEESPEZIALITÄTEN** NUR FRISCH GERÖSTETE UND GEMAHLENE KAFFEEBOHNEN EINER KLEINEN KAFFEEMANUFAKTUR AUS ZÜRICH.

UNSERE VERSCHIEDENEN TEESORTEN BEZIEHEN WIR VON EINEM TRADITIONELLEN HÄNDLER AUS DEM NIEDERDORF. DEN **TEE** SERVIERN WIR IN EINEM SIEB UND GIESSEN DIE TEEBLÄTTER MIT UNSE- REM ENERGETISCH AUFBEREITETEN WASSER AUF. AUS UNSERER KÜCHE SERVIERN WIR VERSCHIE- DENE MIT SAISONALEN UND REGIONALEN PRODUKTEN ZUBEREITETE **FRISCHE GERICHTE**.



WIR BETRACHTEN UNS ALS IHRE PERSÖNLICHEN GASTGEBERINNEN UND BERATEN SIE MIT UNSEREM FACHWISSEN AN DER VERKAUFSTHEKE UND IN DER GASTRONOMIE. WIR MÖCHTEN SIE VERWÖHNEN, HÖREN IHNEN ZU UND BERATEN SIE GERNE. AUCH WENN ES EINMAL HEKTISCH IST, BEGRÜSSEN WIR SIE STETS MIT HERZLICHKEIT UND EINEM LÄCHELN.
- ERIC'S VERKAUF- UND GASTRONOMIE-TEAM



Schatt Getränkehandels-Gruppe

Ihr Getränkelieferant aus der Region.
Flexibel, kundenbezogen und persönlich.

Isenrietstrasse 15
8617 Mönchaltorf
Tel. 044 982 10 10
prost@getraenke-schatt.ch
www.getraenkeschatt.ch



Ihr Lebensmittelrohstofflieferant für die
Produktion www.ghirtz.ch



REZEPT

ERIC'S TARTE CITRON



ZITRONENCRÈME

- 110 G ZITRONENSAFT
- 125 G ZUCKER
- 65 G EIGELB
- 115 G EIER (ZUR ROSE KOCHEN, 82° C)
- 110 G BUTTER (ALS BUTTERFLOCKEN DER WARMEN ZITRONENCRÈME BEIMISCHEN)

ZUCKERTEIG

- 120 G BUTTER
- 120 G ZUCKER (LEICHT SCHAUMIG RÜHREN)
- 70 G EIER
- 1 G SALZ (SALZ IN DEN EIERN AUFLÖSEN)
- 275 G WEISSMEHL (BUTTER, EIER UND MEHL VORSICHTIG ZU EINEM TEIG VERMISCHEN)

HELLES BISKUIT

- 120 G EIER
- 40 G EIGELB
- 105 G ZUCKER (AUF WASSERBAD ERWÄRMEN, DANACH KALT SCHLAGEN)
- 105 G WEISSMEHL (MIT SPATEL DARUNTERZIEHEN)
- 50 G BUTTER (FLÜSSIG UNTER DIE MASSE MELIEREN)

MERINGUE ITALIENNE

- 40 G EIWEISS
- 15 G ZUCKER (STEIF SCHLAGEN)
- 65 G ZUCKER (AM SCHLUSS UNTER DIE STEIFE EIWEISSMASSE MELIEREN)

WICHTIGE TIPPS

ZITRONENCRÈME: VOR WEITERVERARBEITUNG ABKÜHLEN LASSEN.

ZUCKERTEIG: ZUCKERTEIGBODEN BEI 170° C HELLBRAUN UND RÖSCH AUSBACKEN.

HELLES BISKUIT: BEI 170° C BACKEN, ABKÜHLEN LASSEN UND IN SCHEIBE VON 1 CM SCHNEIDEN.

MERINGUE ITALIENNE: EIWEISS MIT 20 % DES ZUCKERS STEIF SCHLAGEN. REST DES ZUCKERS AM SCHLUSS DARUNTER MELIEREN. AUF ZITRONENCRÈME DRESSIEREN UND EINFRIEREN. TARTE GEFROREN IM OFEN BEI 220° C ODER MIT DEM BUNSENBRENNER ABFLÄMMEN.



NACHWUCHS

LEIDENSCHAFT WEITERGEBEN

WIR FÖRDERN DEN NACHWUCHS UND BILDEN LEHRLINGE AUS! WIR BIETEN JEDES JAHR 1-2 AUSBILDUNGSPLÄTZE FÜR KONDITOR/IN-CONFISEUR/IN EFZ ODER AUCH ZUM ABSOLVIEREN EINER ZUSATZLEHRE FÜR ERWACHSENE AN, DIE BEREITS EINE BERUFSAUSBILDUNG WIE Z. B. KOCH/KÖCHIN ODER BÄCKER-KONDITOR/IN HABEN.

MEHR ALS 30 JUNGE ERWACHSENE HABEN WIR BEREITS IN UNSEREM LEHRBETRIEB ZU WERTVOLLEN UND BEGEISTERTEN MITARBEITERINNEN UND MITARBEITERN AUSGEBILDET.

DIE FREUDE UND LEIDENSCHAFT FÜR UNSEREN KREATIVEN BERUF MÖCHTEN WIR JUNGEN MENSCHEN WEITERGEBEN.

IN DER AUSBILDUNG LERNEN DIE JUNGEN NACHWUCHSTALENTE, WIE TRUFFES UND PRALINES, DIVERSE SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN, MACARONS, TORTEN UND KUCHEN, HOCHZEITSTORTEN, PATISSERIEN, GROSS- UND KLEINGEBÄCKE, KONFEKTE, GLACÉ, SANDWICHES, CANAPÉS UND VIELES MEHR VON GRUND AUF AUS FRISCHEN ROHSTOFFEN HERGESTELLT WERDEN.

VON UNSEREN AUSBILDNERINNEN UND AUSBILDNERN LERNEN SIE AUCH SERIÖSES UND EXAKTES ARBEITEN, DAS STREBEN NACH HÖCHSTER QUALITÄT, SAUBERKEIT UND ORDNUNG, TEAMWORK, DISZIPLIN, SELBSTSTÄNDIGKEIT UND ORGANISATION.



ÜBER 30 JAHRE ERFOLGREICH GEMEINSAM UNTERWEGS: BAUMANN UND BDO



Sie wollen auch einen Unterschied machen?
Gemeinsam tragen wir Ihre Werte in die Zukunft.

www.bdo.ch



Prüfung | Treuhand | Steuern | Beratung

ENGAGEMENT

DER CONFISERIE BAUMANN



RELAIS DESSERTS INTERNATIONAL – 85 KÜNSTLERINNEN UND KÜNSTLER IM DIENST DER SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN VERTEILT AUF DEM GANZEN ERDBALL. DIE MITGLIEDER VON RELAIS DESSERTS WERDEN NACH SEHR STRENGEN KRITERIEN AUSGEWÄHLT. DIESE STRENGE AUSWAHL GARANTIERT DAS HOHE NIVEAU DER WELTWEIT BESTEN PROFIS, DIE DANK IHREM IMMENSEN ENGAGEMENT UND IHRER KOMPETENZ DEN GÄSTEN IMMER WIEDER AUFS NEUE GAUMENFREUDEN BESCHEREN.



DIE CHAÎNE CONFISEUR-MITGLIEDER FÜHREN TOPBETRIEBE VORWIEGEND IN DER SCHWEIZ ODER IM NAHEN AUSLAND UND SIND KONDITORINNEN UND KONDITOREN AUS LEIDENSCHAFT. SIE VERSTEHEN SICH AUF EINE ERSTKLASSIGE HANDWERKLICHE FERTIGUNG UND VERBINDEN DIESE MIT MODERNEN GESCHÄFTSMODELLEN. DIE VEREINIGUNG IST BESTREBT, TRADITIONSREICHE PRODUKTIONSMETHODEN ZU BEWAHREN, ABER STETS AUCH OFFEN FÜR NEUE, ZUKUNFTSWEISENDE TRENDS. DEN MITARBEITERINNEN UND MITARBEITERN VON CHAÎNE CONFISEUR BIETEN SICH IM IN- UND AUSLAND VIELFÄLTIGE CHANCEN DER AUS- UND WEITERBILDUNG. DIE VEREINIGUNG IST HOHEN BERUFLICHEN UND ETHISCHEN GRUNDPRINZIPIEN VERPFLICHTET.



DAS WEDDING NETWORK SWITZERLAND BESTEHT AUS «TRAUMARCHITEKTEN» FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG DER BRAUTPAARE UND DEREN GÄSTE. DIE JEWEILIGEN FIRMEN WERDEN GEFÜHRT VON DEN VERSCHIEDENSTEN DIENSTLEISTERN DER HOCHZEITSBRANCHE, WELCHE BEREITS VIELE JAHRE AUF DEM MARKT SIND UND GROSSE ERFAHRUNG AUF IHREM GEBIET MITBRINGEN.



DER VEREIN UNITED AGAINST WASTE IST EIN BRANCHENZUSAMMENSCHLUSS IM FOOD-SERVICE-SEKTOR. ER ENGAGIERT SICH AKTIV FÜR EINE REDUKTION VON FOOD-WASTE BEIM AUSSER-HAUS-KONSUM. DAS ZIEL IST ES, DEN LEBENSMITTELABFALL IN DER BRANCHE ZU HALBIEREN.



«SERVING THE CHILDREN OF THE WORLD» – KIWANIS INTERNATIONAL IST EINE WELTWEITE ORGANISATION VON FREIWILLIGEN, DIE SICH AKTIV FÜR DAS WOHL VON KINDERN UND DER GEMEINSCHAFT EINSETZEN. ERIC BAUMANN IST EIN GRÜNDUNGSMITGLIED VON KIWANIS ZÜRICH DOLDER UND UNTERSTÜTZT VERSCHIEDENE SOZIALAKTIONEN.

WIR ENGAGIEREN UNS: DIE CONFISERIE BAUMANN UNTERSTÜTZT KINDER IN DER GANZEN WELT.

EINERSEITS ALS KIWANIS-MITGLIED ANDERERSEITS ENGAGIEREN WIR UNS TATKRÄFTIG UND FINANZIELL BEI VERSCHIEDENEN INTERNATIONALEN PROJEKTEN. EINES DAVON IST DER MÜTTERLICHE UND FRÜHKINDLICHE TETANUS.

IC UNICON AG
VERSICHERUNGSBROKER



www.unicon.ch

Ihr Partner für alle
Versicherungsfragen

ELISA WASSER

& ANTI-FOOD-WASTE



WIR LASSEN UNSER WASSER ENERGETISCH AUFLADEN. NATÜRLICHE WASSERAUFBEREITUNG MIT ELISA WASSERSYSTEME.

DAS ELISA WASSERSYSTEM (EWS) IST EIN NATÜRLICHES WASSERAUFBEREITUNGSSYSTEM, DAS UNSEREM LEITUNGSWASSER EINEN ÄHNLICHEN CHARAKTER VERLEIHT WIE DER VON FRISCHEM QUELLWASSER. WIE FUNKTIONIERT DAS EWS? DURCH VERWIRBELUNG UND INFORMATIONSLÖSCHUNG SOWIE STABILISIERUNG UND HARMONISIERUNG, ERZEUGT DURCH KRISTALLE UND EDELSTEINE IN EINER UMMANTELUNG – WIE IN EINEM UNTERIRDISCHEN GEBIRGSBACH.

DADURCH WERDEN DIE ENERGIE VERSTÄRKT UND DIE KALKKRISTALLE POSITIV BEEINFLUSST. DIE ELISA WASSERSYSTEME WERDEN IN EINER KLEINEN MANUFAKTUR IM CHIEMGAU IN HANDARBEIT EINZELN ANGEFERTIGT UND AUF INDIVIDUELLE BEDÜRFNISSE UND WÜNSCHE ABGESTIMMT.

MEHR INFORMATIONEN UNTER:
WWW.WASSERFORSCHUNG.DE



WIR ENGAGIEREN UNS GEGEN FOOD-WASTE UND ARBEITEN DESHALB SEIT JAHREN MIT DER ORGANISATION «ÄSS-BAR» ZÜRICH ZUSAMMEN.

BROT UND BACKWAREN VON GESTERN SOLLTE EIN ZWEITES LEBEN GESCHENKT WERDEN UND STATT IM ABFALL ZU LANDEN, SOLLTE MAN SIE KONSUMIEREN. «ÄSS-BAR» GILT BIS HEUTE ALS PIONIERPROJEKT AUF DEM GEBIET DER ANTI-FOOD-WASTE-BEWEGUNG IN DER SCHWEIZ.

JEDEN TAG LANDEN AM ABEND UNZÄHLIGE BROTE, GIPFELI, SANDWICHES UND SÜSSIGKEITEN IM ABFALL. DASS DIESE IMMER NOCH IN ABSOLUT EINWANDFREIEM ZUSTAND UND VIEL ZU SCHADE ZUM WEGWERFEN SIND, ERKENNEN MITTLERWEILE VIELE. AUS DIESEM GRUND HAT ES SICH DIE ÄSS-BAR ZUR AUFGABE GEMACHT, BROTE UND ANDERE BACKWAREN SOWIE FRISCHPRODUKTE VOM VORTAG NOCH AN DEN MANN ODER AN DIE FRAU ZU BRINGEN.

MEHR INFORMATIONEN UNTER:
WWW.AESS-BAR.CH

Gemeinsam gegen
FOOD WASTE

Brot und Backwaren frisch von gestern.
In der Äss-Bar in deiner Nähe.

Basel, Bern, Biel, Fribourg, Lausanne, Luzern, Winterthur und Zürich. www.aess-bar.ch



WIR FREUEN UNS AUF SIE

CONFISERIE BAUMANN AG

ERIC BAUMANN
BALGRISTSTRASSE 2
8008 ZÜRICH

TEL. 044 382 11 21
FAX 044 382 13 64
INFO@CONFISERIE-BAUMANN.CH

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG BIS FREITAG
06:30-18:00 UHR

SAMSTAG
06:30-16:00 UHR

SONNTAG
LADEN: 07:30-17:00 UHR
CAFÉ: 08:30-17:00 UHR




ERIC'S
CONFISERIE BAUMANN



100% Swiss made
100% Swiss made
100% Swiss made
100% Swiss made
100% Swiss made