



# Gnuss-Gipfel

AKTUELLES FÜR BEGEISTERTE DER BÄCKEREI-CONFISERIE-BÖHLI

## Appenzeller Dinkel das Urkorn - Vom Testfeld zu 4,55 ha

Er hat den ersten Appenzeller Dinkel gesät, gepflegt und geerntet; nun hält Köbi Signer aus Haslen das erste BÖHLI Appenzeller Dinkelbrot in den Händen. Das Dinkelmehl stammt zu 100% von seinem Feld in Haslen. In unserer Backstube in Appenzell wird es zu einem aromatischen Brot verarbeitet.

«Es macht mich stolz, dass ich das erste Dinkelbrot bekomme, bei dem das Getreide bei mir vor der Haustüre gewachsen ist», sagt



Das erste Brot aus 100% Appenzeller Dinkel ging an Köbi Signer

Köbi Signer. «Es ist auch schön zu sehen, dass unser Versuch so gut geklappt hat und dass wir zeigen konnten, dass auf unseren Böden eine vielfältige Landwirtschaft möglich ist. Ich freue mich sehr auf die erste Scheibe Brot, nur mit Schmalz.»

Das Ziel, mit dem Appenzeller Dinkel ein Brot zu kreieren, das den Geschmack vieler Menschen trifft, ist offensichtlich gelungen. In den ersten Tagen, seit das Ap-

penzeller Dinkel in den Läden ist, wurden so viele Laibe verkauft, wie noch selten von einem neuen Brot in den ersten Tagen. Aber offensichtlich gefällt nicht nur der Geschmack, sondern auch die Tatsache, dass man bei dem Brot genau weiss, wo das Getreide herkommt, nämlich von hier, aus dem Appenzellerland.

«Die Rückmeldungen, die wir erhalten, sind durchweg positiv», sagt Alfred Sutter. «Das freut uns natürlich sehr.»

Vier weitere Landwirte konnten bereits für das Dinkelprojekt begeistert werden, so dass im Oktober insgesamt 4,55 ha Appenzeller Dinkel Urkorn gesät wurden. «Das ist auch nötig», sagt Markus Sutter, «denn, wenn die Nachfrage so bleibt, werden wir bereits Mitte Januar leider kein Appenzeller Dinkel mehr anbieten können, da die erste Ernte aufgebraucht sein wird.»

Wer also als Landwirt ebenfalls Interesse am Dinkelprojekt hat, kann sich gerne bei uns melden.

Mit dem Mehr an Appenzeller Dinkelmehl hoffen wir, Ihnen als Kunde ganzjährig das Appenzeller Dinkelbrot anbieten zu können und zusätzlich das Sortiment an Dinkelprodukten zu erweitern.



Appenzeller  
Dinkel  
das Urkorn

## Das Erfolgs-Brot aus 100% Appenzeller Dinkelmehl



Unsere Partner 2017

- Daniel Dobler, Steinegg
- Johann Hersche, Appenzell
- Köbi Signer, Haslen
- Roman Schmid, Eggerstanden
- Sandro Broger, Gonten

*Dinkel ist kein einseitiges Kohlenhydratgetreide, er enthält mehr Proteine und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Unser Appenzeller Dinkel ist eine alte Schweizer Sorte, die nicht mit Weizen gekreuzt ist. Dinkelprodukte tragen vielen Gesundheits- und Ernährungstrends Rechnung. Für viele ist das Urkorn wegen seiner Ursprünglichkeit besser verträglich und deshalb so beliebt. Bis vor hundert Jahren war Dinkel sogar das wichtigste Brotgetreide der Schweiz.*

## HEILIGABEND MENÜ Schinken im Brotteig

Zweifelsfrei ein Klassiker für ein Heiligabend-Menü. Kombiniert mit feinen Salaten ist ein würziger Schinken im Brotteig ein Festessen. Den Brotteig für Ihren Schinken bekommen Sie bei uns. Legen Sie den Teig vorsichtig auf eine leicht bemehlte Fläche. Platzieren Sie den abgetrockneten Schinken in die Teigmitte und verschliessen den Teig an der Oberseite. Drehen Sie dann den Schinken im Teig auf die Naht, direkt auf das vorbereitete Backblech. Bestreichen Sie die Oberfläche mit Wasser und schieben Sie den Schinken in den vorgeheizten Backofen.

- Pro Person rechnen wir 200- 250g Schinken, je nach Beilage und «Esser» natürlich. Das Verhältnis Schinken zu Brot ist 1:1
- Die Backzeit pro kg Schinken ca. 1 Stunde
- Temperatur: 180 - 190 °C vorgeheizt

en Guete!



## Liebe Geniesserinnen und Geniesser

«Wend Sie es Säckli?»

Eine Frage, die wir in einem Laden beim Einkaufen bisher für völlig normal hielten. Aber ist sie das? Ist sie es noch? Besonders Plastiksäckli verschmutzen und belasten unsere Umwelt enorm. Im Schnitt ist ein Plastiksack nur 25 Minuten in Gebrauch und wird dann weggeschmissen. Landet ein Plastiksack nicht im Recycling, vergehen zwischen 100 und 500 Jahren, bis er sich zersetzt hat. Papiertüten sind diesbezüglich schonender.

Wir haben uns für Papiersäcke entschieden. Und nicht nur das, wir haben auch entschieden, um das Bewusstsein zu schärfen, unsere neuen Säcke kostenpflichtig abzugeben.



Denn weder Plastik noch Papier sind optimal; und wer wirklich etwas für die Umwelt und damit für unsere Nachkommen tun will, der bringt seinen eigenen mehrfach verwendbaren Einkaufskorb, Rucksack oder eine andere Tasche mit.

Gemeinsam können wir die Plastikberge, die unsere Umwelt belasten, abbauen. Die richtige Entsorgung ist eine Sache; eine weitaus sinnvollere Sache ist es, erst gar kein Plastik zu verwenden. Helfen Sie mit!

Viel Gnuss beim Lesen!

Herzlich  
Alfred Sutter und Markus Sutter

## «Poschte vo deheem us» - auf boehli-appenzell.ch

ER IST DA!

Unser neuer Internetshop  
boehli-appenzell.ch

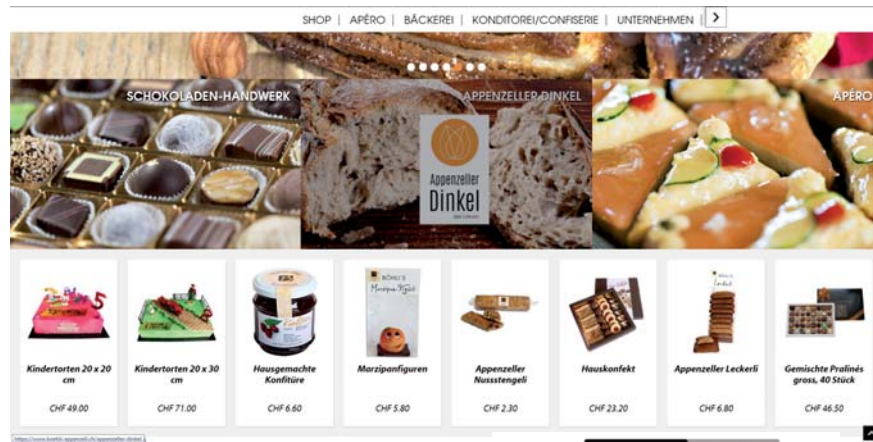
Tauchen Sie ein in eine Einkaufs- und Erlebniswelt voller Köstlichkeiten und Tradition.

Sie wollen einen klassischen Appenzeller Biber versenden, oder einen Fotobiber? Im neuen Shop können Sie jetzt das Foto selber hochladen und uns senden. Sie benötigen eine Kindergeburtstagsstorte, haben aber keine Zeit vorbeizukommen? Unser Tortenkonfigurator hilft Ihnen.

Treten Sie ein, schauen Sie sich um in unsere Online-Welt, die Ihnen neben dem Shop auch Hintergrundinformationen zu Produkten, zur Herstellung und zu unserem Unternehmen und unserer Philosophie bietet.

Klicken Sie sich durch und lassen Sie sich begeistern!

Natürlich freuen wir uns nach wie vor über Ihren Besuch in einer unserer Filialen, aber mit unserem neuen Onlineshop können Sie die feinen Appenzeller Spezialitäten noch bequemer für sich bestellen oder direkt an Ihre Lieben in der Ferne senden lassen.



Besuchen Sie uns jetzt auch auf:



Für alle Ihre Geräte gemacht

Die Seite ist im sogenannten responsive Design aufgebaut, so dass Sie bequem mit dem Smartphone, dem Laptop, am PC oder Tablet einkaufen können.



Ansicht auf dem Smartphone

## Köstlichkeiten mit Brot BÖHLI's Dinkel-Toast mit Lachstatar

Für das Lachstatar empfehlen wir unser herzhaftes Dinkel-Toastbrot. Aber natürlich können Sie auch helles Toastbrot oder eine andere Brotsorte nach Ihrem Geschmack verwenden.



### Zutaten:

Für 4 Personen  
Zubereitung: ca. 15 Minuten

- 1 BÖHLI Dinkel Urkorn Toast
- 130g Salatgurke, entkernt und fein gewürfelt
- 180g Rauchlachs, gewürfelt
- 330g Sauerrahm
- 1/2 Zwiebel, fein gewürfelt
- Salz und Pfeffer, Dill, evtl. Meerrettich
- etwas Zitronensaft
- Butter

### Zubereitung:

Die entkernte Gurke, den Lachs und die halbe Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Mit dem Sauerrahm und den Gewürzen mischen und etwas ziehen lassen.

Dinkel-Toastbrot schneiden, toasten und mit Butter bestreichen. Das Lachstatar auf den Scheiben verteilen.

**Tipp:** Geräucherte Forelle eignet sich ebenfalls für die Verwendung mit Gurke und Sauerrahm.

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

en Guete!

## Bezahlen mit dem Natel:

Sie zahlen bei uns mit Ihrer VIP-Karte?  
Tauschen Sie diese gegen die neue CashAssist-App.

Wie bisher zahlen Sie bargeldlos, sammeln Punkte und erhalten Prozente auf bestimmte Produkte. Sie müssen aber keine zusätzliche Karte mitnehmen, Ihr Natel haben Sie immer bei sich. Anstatt wie vorher Ihre VIP-Karte aufzuladen, laden Sie nun via QR-Code-Scan die App auf Ihr Natel und zahlen ebenfalls über einen QR-Code. **Es sind keine Kreditkarten- oder Kontoinformationen nötig!**

**Ihre Vorteile mit der App:** Für Eingeklemmte, Nussgipfel, Berliner, Salate, Kaffee und andere Produkte zahlen Sie weniger. Für Ihre Punkte erhalten Sie Prämien, z.B. ein gefülltes Partysandwiches.

**Und so funktioniert es:**

- Laden Sie bei Google play oder im AppStore die «CashAssist-Card-App» auf Ihr Natel und installieren Sie sie.
- Geben Sie zur Verifizierung Ihre Natel-Nummer ein.
- Sie erhalten eine sms zur Bestätigung, geben Sie den Code ein.

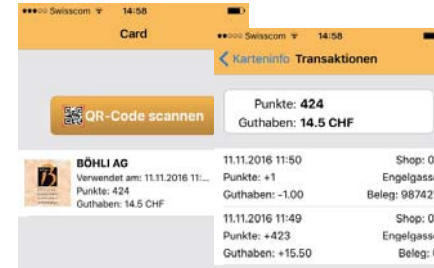
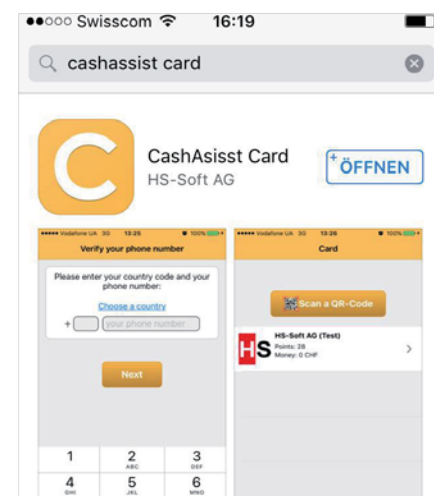
**Jetzt sind Sie startbereit.**

Bei jedem Einkauf können Sie nun den Bezahl-QR-Code vom Kassenschildschirm scannen. Der Betrag wird in Ihrer App verrechnet, Punkte hinzugezählt und Prozente verrechnet - bequem und einfach.

Sie haben bereits eine VIP-Karte?

- Gehen Sie vor wie oben beschrieben.
- Geben Sie einer unserer Filialen Ihre VIP Karte ab und scannen Sie am Kassenschildschirm den Startcode.
- Ihr Guthaben und Ihre gesammelten Punkte werden in Ihre App übertragen.

Auf Ihrem Handy sehen Sie ab sofort Ihr Guthaben, Ihren Punktestand und Ihre letzten Einkäufe. Bezahlen mit dem Natel ist einfach, bequem und sicher, da wir keinerlei Bank- oder Kreditkartendaten von Ihnen abfragen. Im Falle eines Verlustes melden Sie sich und wir sichern Ihr Guthaben.



## Gewinnen Sie 2 Party-Sandwiches

Was würden Sie gerne in unserem Sortiment sehen?

Dieses Mal müssen Sie keine Frage beantworten um zu gewinnen. Heute möchten wir von Ihnen Vorschläge, wie wir unser Sortiment Ihrer Meinung nach erweitern könnten. Ihre Ideen und Wünsche können sich auf alle Bereiche aus Bäckerei, Konditorei und Confiserie beziehen.

Schicken Sie Ihre Ideen per E-Mail an: [office@boehli-appenzell.ch](mailto:office@boehli-appenzell.ch)

Unter den Zusendungen verlosen wir 2 Party-Sandwiches Ihrer Wahl.

