Chröpfli, Naturbrot, Käsekuchen mit Bölle

Das Naturbrot, eine der Innovationen der Bäckerei Bossard. Es besteht aus Vollkorn- und Halbweissmehl, veredelt mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam – alles biologischen Zutaten.

André Bossard mit Urgrossvater Franz

NEUES WAGEN, FORTSCHRITTLICH DENKEN: Das liegt bei der Familie Bossard in den Genen: Kaum hatte Urgrossvater Franz 1911 den Grundstein zum Familienunternehmen gelegt, kaufte er sich einen Fiat, den er höchstpersönlich in Turin abholte. Fortan belieferte er die Beizen mit seinen Nussgipfeln – bis ins Säuliamt. Als sein Sohn Franz in den 40er-Jahren das Geschäft übernahm, war er nicht minder innovativ: Am Morgen durften ihm die Schüler ihre Znüniäpfel bringen. Bis zur Pause verwandelte er diese mit Brotteig in knusprige «Äpfel im Schlafrock» – für 20 Rappen das Stück. Auch die Eltern von André, dem jetzigen Inhaber, zeigten sich innovativ: 1983 wagten sie den Schritt zur ersten Filiale im aufstrebenden Quartier «Herti». 1991 kam eine weitere Filiale im Stadtzentrum dazu. Auch der Einstieg ins damals neue Geschäft mit Sandwiches fällt in diese Zeit.

André Bossard führt den Betrieb seit den 90er-Jahren in der vierten Generation und hat ihn mit Erfolg auf die neuen Bedürfnisse der Kunden eingestellt. Grundpfeiler der Bäckerei sind die handwerklich hergestellten Brote, darunter Paillasse, Maggiabrot, Urdinkel- und Maisbrot. Nicht zu vergessen das knusprige Naturbrot, das aus Weizenvollkorn und Weizenhalbweiss mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam hergestellt wird – alles mit biologischen Zutaten.

Bekannt ist Bossard auch für erstklassige Gebäcke und Kuchen, sowie die berühmte Zuger Kirschtorte und – als eigentliche Familienspezialität – den Käsekuchen mit Zwiebeln. Hergestellt wird er nach einem alten Rezept, das in der Familie seit Generationen weiter gegeben wird. Dazu kommt ein reichhaltiges Angebot an Sandwiches, Canapés, frischen Salaten und anderen gluschtigen Kreationen für die Zwischenverpflegung.

Bäckerei / Konditorei / Café
BOSSARD
André Bossard
Gotthardstrasse 23
6300 Zug
041 711 00 86
www.beck-bossard.ch

Auch beim Gebäck legt Bossard Wert auf saisonale Produkte, ohne dabei altehrwürdige Traditionen zu vergessen. Dazu gehören nicht zuletzt die berühmten Chröpfli. Das luftige Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit Himbeerkonfitüre oder Birnenfüllung, war ursprünglich eine Fasnachtspezialität. Heute sind die Chröpfli so beliebt, dass sie das ganze Jahr über gebacken werden. Dazu gibt es einen schönen, alten Zuger Brauch:

Früher wurden die Chröpfli mit einem geriebenen Teig und einer Birnenfüllung in der Pfanne frittiert, heute bestehen sie aus luftigem Blätterteig und werden im Ofen gebacken.

Das Chrööpflimee-Singen

An der Alten Fasnacht – am ersten Sonntag nach der Fasnacht – stellen Pärchen, die im vergangenen Jahr geheiratet oder sich verlobt haben, am Abend ein rotes Licht ins Fenster. Gesangsgruppen ziehen von Haus zu Haus und bieten ihnen ein Ständchen dar, vorzugsweise mit Liebesliedern. Zum Dank lässt das Paar einen Korb mit Wein und Chröpfli hinab. Um noch mehr der guten Gaben zu bekommen, stimmen die Gruppen das «Chrööpflimee»-Lied an, was nichts anderes heisst als: noch mehr Chröpfli! «Das Chrööpflimee-Singen ist über 250 Jahre alt und zeigt, wie wichtig beim Brauchtum die Bäckerprodukte sind», erklärt André.

«Viele Schweizer Bräuche sind mit speziellem Gebäck oder besonderen Broten verbunden, und das wollen wir erhalten.»

Erhalten wird bei Bossard auch noch eine weitere Tradition: Vom Gipfeli bis zur Torte wird alles im Hause selber produziert. «Wir gehören zu den letzten Bäckereien in Zug, die noch im Stadtgebiet produzieren. Da all unsere vier Betriebe in der Stadt Zug sind, haben wir kurze Lieferwege, was auch ökologisch sinnvoll ist», sagt André. Geniessen kann man die Bossard-Spezialitäten auch in der neuen, edel gestylten Cafeteria im Zuger Geschäftszentrum. Wer sich hier genau umsieht, kann eine Reminiszenz an die Anfangszeiten der erfolgreichen Firmengeschichte entdecken: Auf einem grossen Schwarzweiss-Foto sieht man Urgrossvater Franz mit einer Brissago. «Er wäre garantiert angetan gewesen von den Entwicklungen in den letzten hundert Jahren – ausser vom Rauchverbot», meint André schmunzelnd. «Denn der Franz, der war nicht nur ein grosser Autofan, sondern auch ein passionierter Stumpenraucher.»

Rezept Käsekuchen mit Bölle

Für 2 Kuchenbleche ∅ 30 cm

TEIG:

2,5 dl	Wasser
7 g	Kochsalz
15 g	Hefe
20 g	Butter
425 g	Weissmehl

KÄSEMASSE:

300 g	geriebener Hartkäse
20 g	Weissmehl
20 g	Maisstärke
3 dl	Milch
100 g	Zwiebeln, geschnitten und vorgedämpft

TEIG:

Sämtliche Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Darauf achten, dass der Teig dabei nicht zu fest erwärmt wird (Idealtemperatur: 25 °). Teig 30 Min. bei Raumtemperatur gären lassen. Danach den Teig in zwei Stücke teilen und beide Teile rund aufarbeiten. Teig auswallen und in gefettete Bleche legen. Es braucht einen Rand von nur etwa 1 cm Höhe. Mit einer Gabel gut stupfen und aufgehen lassen. Tipp: Macht man nur einen Kuchen, kann das andere Teigstück in Folie verpackt und eingefroren werden.

KÄSEMASSE:

Käse mit dem Weissmehl und der Maisstärke mischen. Milch fingerwarm (30 °) erwärmen und das Käsegemisch und die Zwiebeln beigeben. Alles miteinander mischen und die gebundene Masse auf die Teigböden verteilen. Im auf 200° vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten goldbraun backen. Tipp: Viele Fachgeschäfte haben gute, eigene Käsekuchenmischung. Ansonsten liegt man mit 150 g gereiftem Emmentaler und 150 g gereiftem Greyerzer richtig.