

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **91 (2013)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Kambly – Genuss dank regionaler Wertschöpfung und Nachhaltigkeit

L'art du Biscuit

Seit drei Generationen steht Kambly für die Vollendung der Schweizer Feingebäck-Tradition. Mit dem Emmentaler «Bretzeli» nach Grossmutter's Rezept hat die Geschichte von Kambly vor über hundert Jahren begonnen. Seither wird eine Vielfalt erlesener Kreationen von edelstem Schweizer Feingebäck Tag für Tag mit der gleichen Sorgfalt hergestellt, um Qualität und Tradition des Hauses Kambly immer wieder neu zu begründen.

Im Emmental, im Herzen der Schweiz werden bis auf den heutigen Tag alle Rezepte und Herstellverfahren im eigenen Hause entwickelt und so lange verfeinert, bis sie den hohen Qualitätsansprüchen der Liebhaber edelsten Feingebäcks entsprechen. Das Ergebnis sind liebevoll hergestellte und einzigartige Feingebäck-Kreationen – wie von des «Maître Chocolatier et Pâtissier» Meisterhand gemacht.

Regionale Rohstoffe und Wertschöpfung

Die hohen Qualitätsansprüche an die Kambly Produkte verlangen eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und eine ausgewogene Komposition der Rezepturen aus natürlichen Zutaten. Kambly bezieht alle Rohstoffe in der Schweiz und – soweit möglich – im Emmental, sofern sie in der nötigen Qualität und Menge verfügbar sind. Für das Bretzeli und die «Emmentaler Hausspezialitäten» wird in der Dorfmühle von Trubschachen Emmentaler Weizen zu Mehl vermahlen. Die altehrwürdige Mühle wird seit 1864 von der Familie Haldemann betrieben, mittlerweile in der vierten und bald in der fünften Generation. Auch der seit Urzeiten im Emmental heimische UrDinkel wird für Kambly in der Dorfmühle sorgfältig verarbeitet.

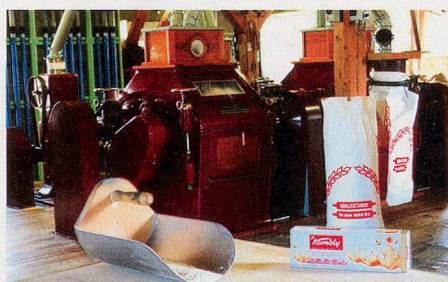


Hier, im Herzen der Schweiz, sind für Kambly die reine Natur und die edlen Rohstoffe, die traditionsreiche Handwerkskunst und die gelebten Werte die Quelle der Inspiration und Kraft, um die Konsumenten weltweit zu begeistern.



Der UrDinkel aus dem Emmental ...

Der UrDinkel wird auf dem Bauernbetrieb «Bäreggwinkel» der Familie Stettler angebaut, welcher unweit auf einer Anhöhe oberhalb von Trubschachen liegt. Diese im Volksmund «Korn» genannte Getreidesorte ist besonders robust und gedeiht auch auf kargen Böden gut. UrDinkel ist ein ideales Getreide für den ökologischen Landbau, weil keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden müssen.



... wird in der traditionsreichen Dorfmühle von Trubschachen zu Mehl vermahlen.

Auf dem Bauernhof der Familie Stettler wird auch Milch erzeugt, welche in der Dorfkäserei von Trubschachen mit der Milch von anderen Emmentaler Bauern zu jener frischen Emmentaler Butter weiterverarbeitet wird, die den Sablés der Linie «Emmentaler Hausspezialitäten» ihren feinen Geschmack verleihen.



Die frische Butter und die Eier werden ebenfalls im Emmental erzeugt.

Vom Bauernhof der Familie Grossbacher in Affoltern im Emmental stammen die Eier, die für die exquisiten «Emmentaler Hausspezialitäten» verwendet werden. Die fast 5000 Hühner leben in Freilandhaltung.

Mit der regionalen Rohstoffbeschaffung und der Verwurzelung im Dorf und in der Region leistet Kambly einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Agrarwirtschaftskette und des traditionellen Gewerbes.

Engagement für Nachhaltigkeit

Auch die Energie beschafft das Familienunternehmen Kambly regional. Bereits seit vielen Jahren bezieht Kambly Solarstrom. Seit dem Sommer 2011 stammt der Solarstrom von Bauernhofdächern im Emmental. Auf diese Weise unterstützt und fördert Kambly ökologische Investitionen in der Region Emmental. Der Emmentaler Solarstrom deckt den Energiebedarf für die Herstellung des Kambly Bretzeli und der «Emmentaler Hausspezialitäten». Seit 2012 übernimmt Kambly ausser-

dem die gesamten rund zwei Millionen Kilowattstunden Strom aus dem Wasserkraftwerk «Wannenfluh» in Rüderswil im Emmental. Der nachhaltig und lokal produzierte Strom erspart unserer Umwelt jährlich 1200 Tonnen CO₂, die mit fossilen Energieträgern anfallen würden.

100% Familienunternehmen

Die KAMBLY SA Spécialités de Biscuits Suisses, Trubschachen (Schweiz) ist zu 100% im Besitze der Familie Oscar A. Kambly. Kambly ist der um-

satzstärkste Gebäckhersteller und der führende Exporteur der Schweiz. Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und in Frankreich die führende Marke im Premium-Segment. Gut die Hälfte des konsolidierten Umsatzes von über CHF 160 Mio erfolgt im Ausland. Kambly ist in über 50 Ländern auf allen fünf Kontinenten beliebt und gilt im Premium-Segment edelsten Feingebäcks weltweit als Qualitäts- und Innovationsführer.



Die «Emmentaler Hausspezialitäten» – echt Emmental

Die feinen Kambly Sablés der Linie «Emmentaler Hausspezialitäten» werden mit viel Liebe und Hingabe aus Emmentaler Butter, Mehl und Eiern nach überlieferten Rezepten gebacken und mit hochwertigen ganzen Piemonteser Haselnüssen, raffinierten frischen Doppelrahmtäfelchen oder hellen und dunklen Chocolate Stückli veredelt. Einzigartig köstlich schmeckt das Sablé mit UrDinkel und ganzen Mandeln.

Inserat

IMPULS
WOHNEN MIT SERVICE



Wunschlos glücklich

Geniessen Sie Wohnen mit Service im Herzen von Wetzikon.

Unsere schönen 2.5 – 6.5 Zimmer Wohnungen verbinden Lebensgefühl mit Sicherheit. Sie sind rollstuhlgängig und ausgestattet mit Waschmaschine/Tumbler und viel Stauraum. Mieter profitieren zudem von nützlichen Zusatzleistungen wie Ärztezentrum mit Physiotherapie, interner Pflegedienst, Wellnessbereich, Restaurant, Haus-Service etc. Besuchen Sie unsere Musterwohnungen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

IMPULS

Bahnhofstrasse 137 | 8620 Wetzikon | T 044 931 22 20 | www.impuls-wetzikon.ch | info@impuls-wetzikon.ch