Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 91 (2013)
Heft: 1-2

Werbung

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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 Grossmutters 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.

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.

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.

Der UrDinkel aus dem Emmental …

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

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

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.

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.

Vom Bauernhof der Familie Grossenbacher 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 ausserdem 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 umsatzstärkste 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 Doppelrahmtäfeli oder hellen und dunklen Chocolade 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