



**WÜST**

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE





# *Backkultur aus Leidenschaft*

## **REMO WÜST BÄCKEREI UND KONDITOREI AG** *Mit neuem Auftritt.*

Aus unserer Bäckerei Wüst, welche 1997 zwei Läden in Galgenen und Lachen eröffnete, ist heute eine moderne Backwerkstatt geworden. Auch der kleine Junge, der mit dem verspielt-jugendlichen, rosaroten Bäckerei-Wüst-Logo geworben hat, ist erwachsen geworden. Und mit ihm ist die ursprüngliche Bäcker-Tradition, das Verständnis zu wertvollen Naturprodukten, die Verantwortung gegenüber der Umwelt und unseren Mitmenschen, wie auch das Wissen und Können bei der Herstellung hochwertiger Nahrungsmittel gereift und gewachsen.

Aus dem wirbligen Jungen ist ein lebendiger, erfahrener Bäcker geworden, der seine Leidenschaft zur erstklassigen Backkultur in seinem neuen Auftritt ausdrückt – mit stilvoller Schrift, warmen Farben und moderner Gestaltung. Geblieben sind die frischen Ideen, der umtriebige Drang, Neues zu entdecken und die Freude, Sie mit dem Besten aus unserer Backstube zu verwöhnen.

Ihre Bäckerei Wüst – Backkultur aus Leidenschaft.



# HAND *made*

BY WÜST

Dass Backkultur «Handgemacht» bedeutet, ist zwar nicht selbstverständlich, für uns aber eine Sache von Leidenschaft und Berufsstolz. Denn in unserer Manufaktur sind Tradition und Handwerk die wichtigsten Grundvoraussetzungen, um echten Back-Genuss herzustellen – nach alten, überlieferten Rezepten, wie sie schon unsere Grossväter gebraucht haben.

Und die Tatsache, dass in der Wüstbackstube nur gelernte und geprüfte Fachkräfte wirken, die mit ihrer Liebe zum Beruf hervorragende Backwaren herstellen, ist für uns schon eine Ehrensache.

Genauso wie die Ausbildung unserer Lehrlinge, wodurch wir dafür sorgen, dass Jahr für Jahr «frischgebäckene» Fachleute sich um Ihr Wohl kümmern.



**PRO** *fitness*  
BY WÜST

Obschon Brot und Backwaren von Wüst Backkultur an und für sich bereits sehr gesund sind, finden Sie ausgesuchte Spezialitäten in Ihrer Wüst-Filiale, die sich als ausserordentlich wertvoll für das körperliche und geistige Wohlbefinden erweisen.

In eigener Entwicklung, unter der Leitung unseres Ernährungsfachmanns Remo Wüst, sind wohltuende Delikatessen entstanden wie zum Beispiel die Tradilinbrote mit einem markanten Anteil an Omega 3 Fettsäuren, welche positiv auf Herz und Kreislauf wirken.

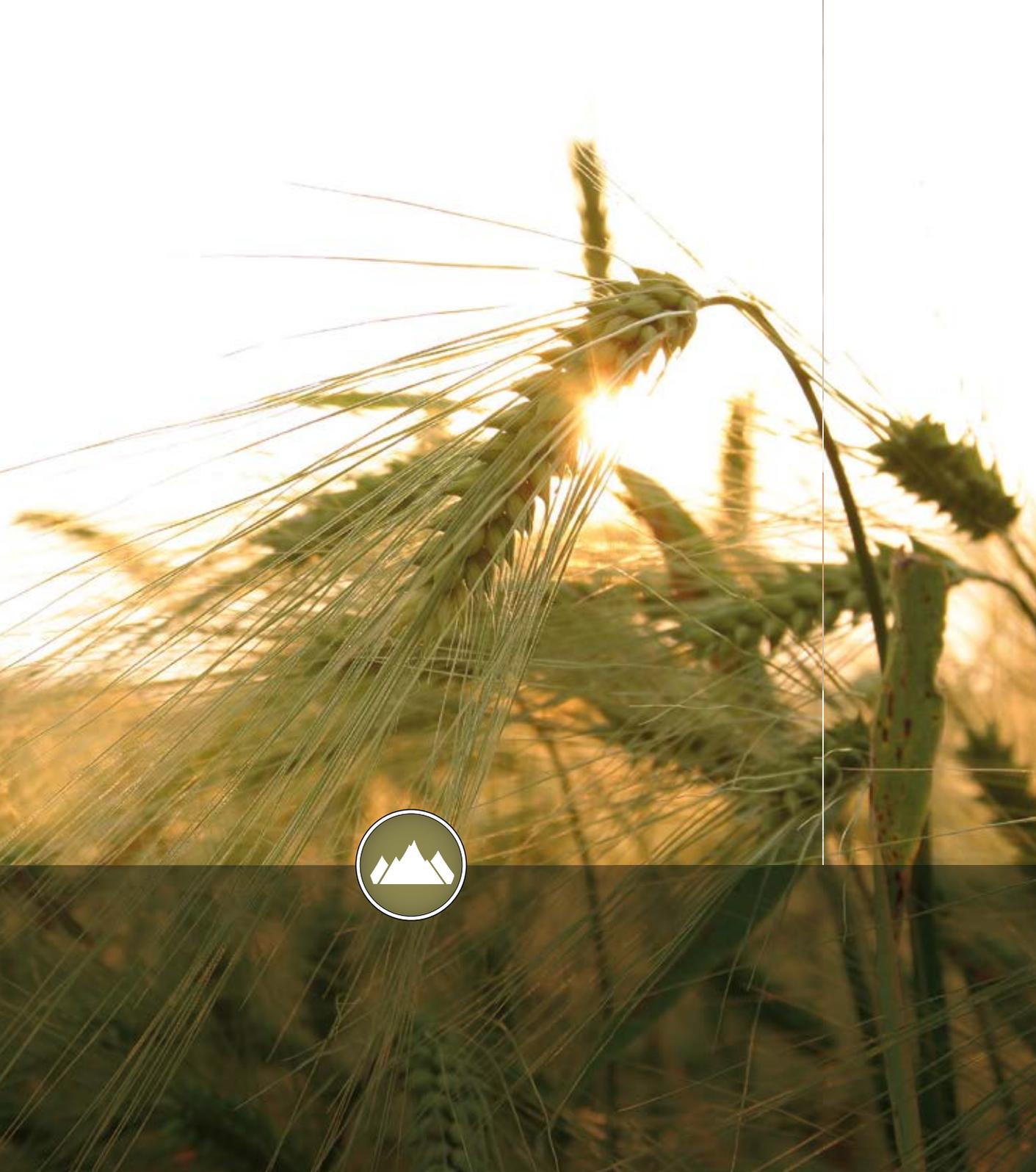
Aber auch der Gelbweizenzopf mit sekundären Pflanzenstoffen, die den gesamten Organismus optimal unterstützen, Dinkel-Produkte mit nachweislich weniger Allergenen, sowie Gersten-Backwaren, welche mit dem hohen Beta Glucan-Gehalt den Cholesterin- und den Blutzuckerspiegel günstig beeinflussen, sind für Ihre ganz speziellen Bedürfnisse und Ihre Fitness kreiert worden.



## DIE 5 GÜTESIEGEL VON WÜST.

Dass Brot nicht gleich Brot ist, wissen Sie als Wüst-Kunde schon lange. Warum aber unsere Backwaren so gut schmecken, erkennen Sie nun an den neuen Logos, welche die Einzigartigkeit unserer Spezialitäten auf einen Blick hervorheben.

Sie verraten Ihnen den Nutzen für Ihren Genuss und Ihr Wohlfühl, den Sie mit jedem einzelnen Stück zusätzlich erwerben. Achten Sie beim Kauf Ihrer Backwaren auf diese Logos.

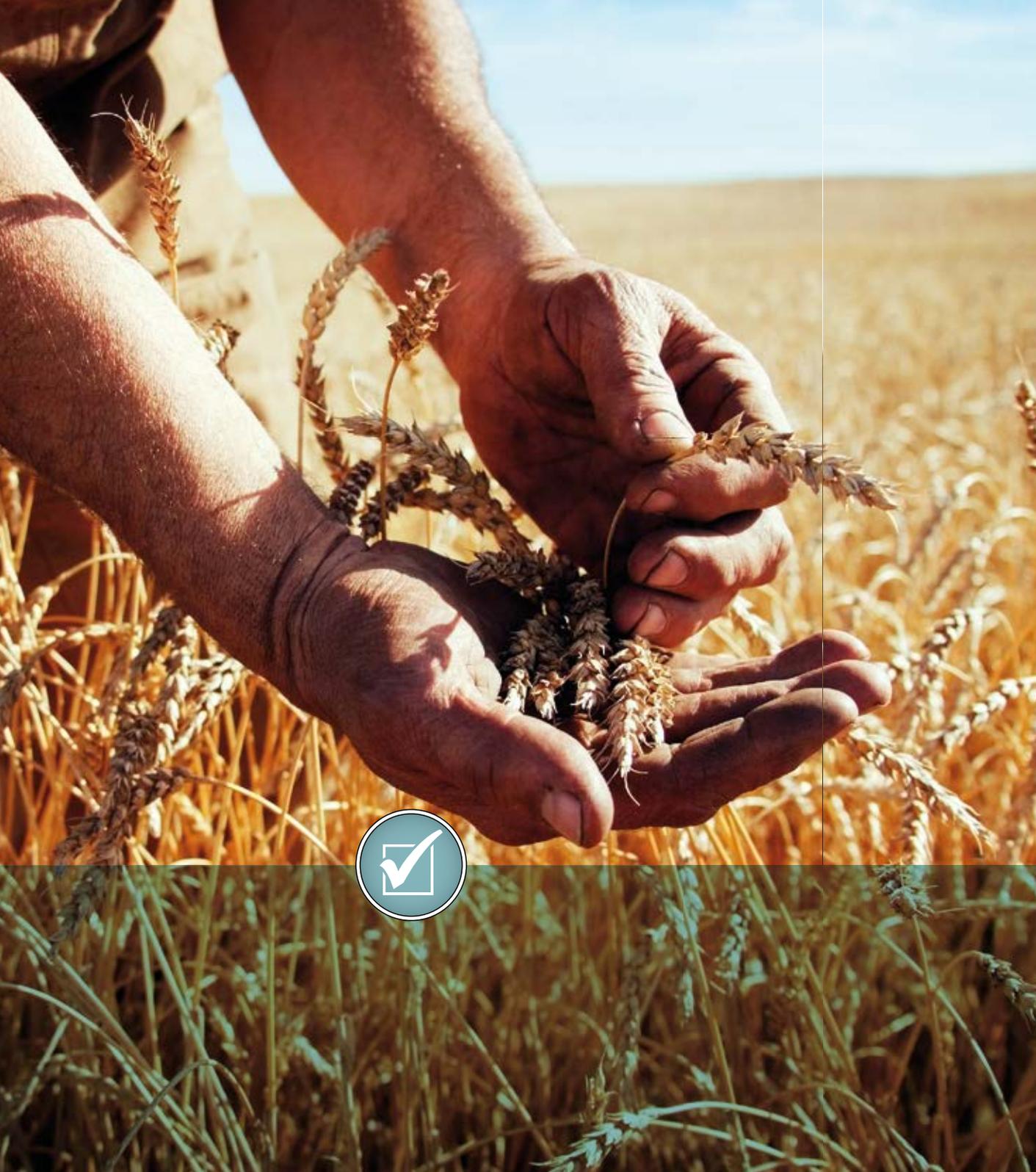


**PRO** *regio*  
BY WÜST

Ob Dinkel aus Tuggen, Gelbweizen aus dem Zürcher Oberland, Mais aus der Linth-Ebene oder Zwetschgen aus der March – die Wüst Backkultur befindet sich in bester Gesellschaft.

Oder eben in einer der besten Regionen, für diese frischen Rohstoffe, aus denen unsere PROregio Back-Spezialitäten entstehen. Alle diese Köstlichkeiten erkennen Sie auf den ersten Blick.

Denn nur sie tragen das Gütezeichen PROregio und stammen aus 100% einheimischem Anbau und Produktion.



# BEST *quality*

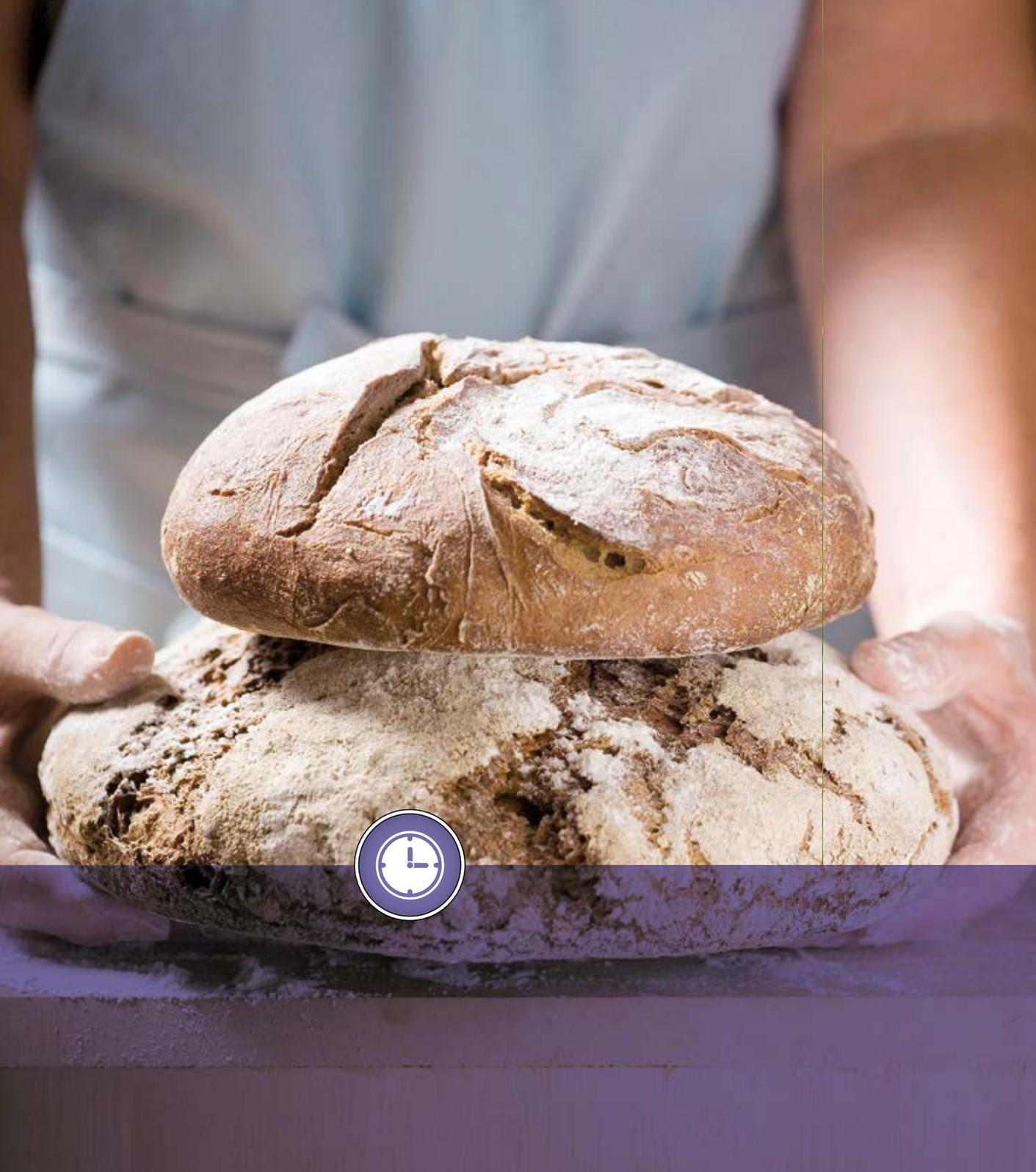
BY WÜST

Qualität hat für die Wüst Backkultur eine ganz besondere Bedeutung. Sie legt die Güteklasse unserer hochwertigen Rohstoffe fest. So setzen wir zum Beispiel auf einheimische, natürliche Butter, anstelle von Margarine und verwenden feinstes Raps- und Olivenöl in unseren Rezepturen. Wir entscheiden uns für Eier aus Schweizer Bodenhaltung und kaufen Früchte, Salate und Gemüse täglich frisch, auf dem Grossmarkt in Zürich ein.

Qualität heisst aber auch Feinheit und Kostbarkeit, welche Sie als unsere Kundinnen und Kunden in unseren Backwaren spüren und als beständige Werte in Ihrem Alltag erleben.

Qualität bedeutet für uns, die Erfüllung Ihrer persönlichen Bedürfnisse und Anforderungen an ein vorzügliches Backgut.

Aus diesem Grund geniessen Sie mit BESTquality Backspezialitäten, mit den zusätzlichen, spürbaren Vorteilen HANDmade, PROFitness, SLOWbaking und PROregio.



# SLOW *baking*

BY WÜST

«Gut Ding will Weile haben» – das bestätigt Ihnen jeder Handwerker, der viel Wert legt auf Qualität und Liebe zum Produkt. Deshalb reifen auch bei uns die Teige sehr lange, bis sie Ihren und unseren Ansprüchen an Geschmack und Feinheit genügen – und dies kann bis zu 72 Stunden dauern. Diese Zeit ist es uns wert, erhalten unsere Brote dadurch doch den ursprünglichen Geschmack und bleiben bei Ihnen zuhause mehrere Tage frisch. Für uns von der Wüst Backkultur ist diese traditionelle Methode der Teigführung von grösster Bedeutung. Denn sie wird schon seit der Zeit unserer Vorfahren so eingesetzt und von uns beibehalten und liebevoll gepflegt.

Nur so können wir Ihnen aussergewöhnliche und erstklassige Brote und Backwaren für Ihren grössten Genuss anbieten.



Remo Wüst Bäckerei-Konditorei AG  
Leuholz 19, CH-8855 Wangen  
T. 0041 (0)55 450 88 22, F. 0041 (0)55 450 88 20

[www.bywuest.ch](http://www.bywuest.ch)