

ERIC BAUMANN

Mitglied Châine Confiseur und Relais Desserts gehört seit 20 Jahren zur Crème de la Crème der weltweiten Zuckerbäcker-Zunft.



Die hohe Kunst der Conditoren

Eric Baumann ist als einziger Deutschschweizer Mitglied im exklusiven Conditoren-Verband Relais Desserts International.

— DIE SCHÖNE GROSSE CONFISERIE gegenüber der Uni-Klinik am Balgrist ist eine wahre Perle und weitherum bekannt. Von einem halben Dutzend Verkäuferinnen zu jeder Zeit anmächlich präsentiert, lassen die Produkte aus der Backstube von Eric Baumann Kunden von weit her und über die Goldküste hinaus regelmässig hierher pilgern.

Baumann war einer der ersten, der die jetzt voll im Trend liegenden Macarons herstellte und hat sich mit der grossen Auswahl an Torten, Patisseries, dem Traiteurangebot, Grand-Cru Truffes und Pralinen in den vergangenen 20 Jahren einen ausgezeichneten Ruf erworben.

Honoriert wurde das Können und Engagement der Confiserie Baumann auch von der Organisation «Relais Desserts International» (www.relais-desserts.net). Als einzige in der Deutschschweiz hat die Confiserie Baumann die strengen Anforderungen der weltweiten Organisation erfüllt und wurde als Mitglied in den erlauchten Kreis der hohen Conditorenkunst aufgenommen. Und der besteht aus lediglich 85 Zuckerbäcker-Profis – weltweit, notabene.

«Unser höchstes Ziel sind zufriedene Kunden», sagt Eric Baumann. Und das schafft er, Tag für Tag, wie wir selbst feststellen konnten. ●



Eine Augenweide: Die Auslage lädt zum Verweilen ein, alles kommt frisch hergestellt direkt aus der Backstube.



TIPP SO BLEIBEN MAILÄNDERLI LANGE KNUSPRIG

Es beginnt schon beim Backen: Mailänderli nicht zu heiss, d.h. bei max. 170° C, schön goldgelb und rösch ausbacken und dann gut auskühlen. Aufbewahrung «artgerecht», d.h. am besten in einer Blechbüchse. Ausserdem sollten Weihnachtsguetzli nicht gemischt aufbewahrt werden.



→ **Confiserie Baumann**
Balgriststrasse 2, Zürich
Tel. 044 382 11 21
www.confiserie-baumann.ch

→ **Öffnungszeiten:**
Di–Fr 6.30–18 Uhr
Sa 6.30–16 Uhr
(Café bis 16.30 Uhr)
So 8.30–17 Uhr, Mo geschlossen



Liebe zum Detail und frische, erstklassige Rohstoffe – das honorieren die Kunden.



Mit Leidenschaft und Ideenreichtum kreiert Benita Tummer ihre kleinen Häppchen. Die sind nicht nur sehr gut, sondern auch ausschliesslich mit natürlichen Zutaten hergestellt.



TIPP
SÜSSEN OHNE
ZUCKER

Probieren Sie doch einmal, Ihr Weihnachtsgebäck oder Ihren Tee mit Stevia zu süssen. So wie die herrlich frischen Kürbis-Küch'lis. Stevia ist ein natürlicher, pflanzlicher Süsstoff und fast kalorienfrei. Erhältlich im Reformhaus.



Kleingebäck für Geniesser

Benita Tummer verwöhnt Genussmenschen von Rapperswil bis Zürich mit ganz besonderen Leckerbissen.

— BENITA TUMMER BACKT MIT LEIDENSCHAFT. «Zur Entspannung, mit meinen Kindern und deren Freunden, zu jedem Anlass. Mein ganzes Umfeld wurde jahrelang mit Kuchen beglückt», erzählt sie. Letzten Herbst hat sie dann beschlossen, ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen.

Für ihre kleinen Häppchen, welche man in ein oder zwei Bissen frisch geniessen kann, werden nur ausgesuchte Zutaten wie Vollrohrzucker, edle Honigsorten, echte Bourbon Vanille, verschiedene Vollkornmehle und frische Kräuter aus dem eigenen Garten und Essenzen verwendet. Jedes Gebäckstückchen wird von Hand originell und appetitanregend dekoriert. Anschliessend kommen die Köstlichkeiten (das Stück für um die 2 Franken) in hübsche Schachteln zu 30 Stück oder Döschen mit vier bzw. sechs Gebäckstückchen.

Auch Catering im grösseren Rahmen ist möglich. Sei es zu Geschäftseröffnungen, Kundenempfangen oder zu Banketten im Opernhaus.

Seit September gibt es das «Insider-Gebäck» nun auch jeden Freitag auf dem Meilemer Wochenmarkt und Freitags und Samstags im «Seeshop» in Erlenbach. ●



→ **BENITA'LIS, Benita Tummer**
Uetikon am See
Tel. 076 336 49 17
www.benitalis.ch

→ **Bestellungen**
über Internet oder telefonisch



BENITA TUMMER
hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht und kreiert mit Fantasie und Engagement auf Bestellung Kleingebäck für jeden Anlass.

