



Bäckerei · Conditorei · Café Schelbert, Muotathal

Eine süsse Erfolgsgeschichte

Den Grundstein für den Traditions-Betrieb legte Alois Schelbert mit der Errichtung einer Bäckerei, sein Sohn Franz Anton eröffnete 1906/07 an der Wilstrasse die erste Conditorei mit Café in Muotathal.

Im Jahr 1931 kaufte er die jetzige Liegenschaft im «Schachen», wo er die neue Bäckerei-Conditorei mit Café errichtete.

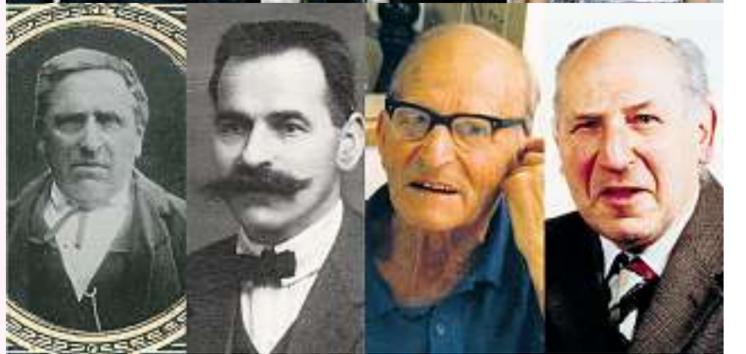
Franz Anton Schelbert erkrankte im Jahr 1941 in der Muota. Seine Frau Theresia mit den Söhnen Paul und Hans leitete fortan das Geschäft.

Odilo, Sohn von Hans, übernahm im Jahr 1982, zusammen mit seiner Frau Annemarie, das Geschäft. Der Laden und das Café wurden erneuert und die Bäckerei-Conditorei mit einem Neubau erweitert. Eine weitere Erneuerung und Vergrößerung erfolgte im Jahr 1992.

Ein Schicksalsschlag kam im Jahr 1995, als das Geschäfts- und Wohnhaus durch einen Brand vollständig zerstört wurde. Nach kurzer Bauzeit konnte der Betrieb in einem neuen Gebäude wieder aufgenommen werden.

Im Jahr 2007 erfolgte die Übernahme der Feinbäckerei Räber und Föhn mit Filialen in Brunnen und Küsnacht. Mit Tochter Manuela und Sohn Reto tritt nun bereits die vierte Generation in die Fussstapfen. Zum «Schelbert»-Team gehören rund 50 Mitarbeitende, davon sind acht Lehrlinge in Ausbildung.

100 Jahre z'Conditors

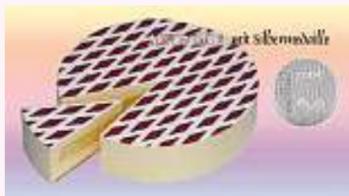


Die dritte und vierte Generation: Annemarie und Odilo Schelbert mit Reto und Manuela. «Muotathaler Conditorei-Pioniere», unten von links: Alois Schelbert, Franz-Anton Schelbert, Paul Schelbert und Hans Schelbert.

«Ausgezeichnete» Muotathaler Spezialitäten

Für Konditormeister Odilo Schelbert bedeutet das Kreieren spezieller Kuchen und Torten mehr als «nur» tägliches Brot. Es ist seine persönliche Leidenschaft und das anerkannte auch die «Swiss Bakery Trophy», ein nationaler Wettbewerb, bei dem das Beste der handwerklichen Bäckerei, Conditorei und Confitserie ausgezeichnet wird.

Bei der erstmaligen Durchführung des Wettbewerbes auf höchstem Niveau im Jahr 2004 in Bulle haben 275 Fachgeschäfte aus der ganzen Schweiz mit über 1000 Produkten teilgenommen. Odilo Schelberts Spezialitäten wurden dabei mit drei Gold- und einer Silbermedaille ausgezeichnet. Auch im Jahr 2006 gab es wiederum Medaillen.



Silber für die «Muotathaler Williamstorte». Die Kombination aus Haselnuss-Mürbteig und Biskuit, durchtränkt mit Williams und der Hülle aus Williamscreme sind mehr als eine Sünde wert.



Bronze für die «Muotathaler Haselnusstorte». Diese Torte vergeht auf der Zunge. Schon ein kleines Stückchen dieser luftigen Kreation lässt das Paradies nah erscheinen.



Gold für die «Muotathaler Rahmkirschtorte». Bei dieser Kreation wird ein weisses Biskuit mit Kirschen und Rahm durchtränkt.



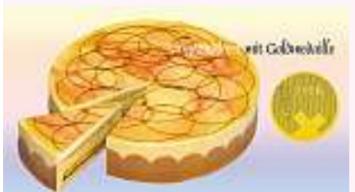
Gold für die «Alte Zwetschgen». Ein Beweis, dass «alte Zwetschgen» durchaus reizvoll sein können.



Gold für die «Muotathaler Wetterfroschtorte». Ein luftig leichtes Biskuit, raffiniert kombiniert mit Kaffee Pflümli und Mascarpone.



Gold für «Honig-Pflümli-Würfel». Eine raffinierte Füllung aus Honig und Pflümli in einer Hülle aus zarter Schokolade. Nicht «ausgezeichnet» aber dennoch ausgezeichnet ist die Vielfalt an Produkten und



Gold für die «Muotathaler Whiskytorte». Krönt jedes feine Mahl, lässt sich aber einfach auch so geniessen: Das leichte Biskuit ist elegant mit Whisky und einer leichten Mocccreame verschmolzen.

Dienstleistungen der Bäckerei Conditorei Schelbert in Muotathal. «Z'Conditors» sind in jeder Beziehung ein Begriff im Thal und auch in der Umgebung bis hinaus nach Brunnen und Küsnacht.



In den drei Verkaufsläden und im Café versuchen freundliche Mitarbeiter/innen, dem Kunden seine Wünsche von den Lippen abzulesen und sie zu beraten, damit die ebenso kompetenten Bäcker und Konditoren die Ideen umsetzen können. So gibt es immer einen Grund für einen Besuch in einem der drei Verkaufsgeschäfte in Muotathal, Brunnen oder Küsnacht. Nicht zu vergessen ist aber auch das



Café in Muotathal, wo man sich ganz einfach zum «Schwatz» oder zur verdienten Pause trifft.



Eine weitere und gern genutzte Dienstleistung der Schelberts ist der Apéro für Anlässe aller Art.



Egal, wo und was Sie feiern, wir stellen Ihnen alles zur Verfügung, damit Sie sich voll und ganz Ihren Gästen und Ihrem Fest widmen können.

Während 362 Tagen Jubiläumsangebote

Während 362 Tagen im Jahr sind wir mit unserem Team für Sie da, und an diesen Tagen möchten wir Sie nicht «nur» mit dem Alltäglichen, sondern auch mit Spezialitäten und Sonderwünschen bedienen. In den kommenden 362 Tagen werden wir Sie laufend mit Jubiläumsangeboten überraschen.

zufriedenen und anspruchsvollen Kundschaft sprechen. Diese Kundschaft hält uns mit ihren Sonderwünschen auf Trab, und wir werden dabei gefordert und animiert, stets neue Kreationen zu schaffen.



So sind aus unzähligen Ideen und Kundenwünschen Produkte entstanden, die heute zu unserem vielfältigen Angebot gehören.

Wir haben aber noch viele weitere Ideen auf Lager, und so möchten wir Sie im kommenden Jubiläumjahr regelmässig mit neuen Jubiläumsangeboten überraschen.

Unsere Strategie, praktisch das ganze Jahr hindurch für unsere Kundschaft da zu sein, hat sich gelohnt. Heute dürfen wir mit berechtigtem Stolz von einer Zusammenarbeit mit einer



Feiern Sie mit uns Samstag und Sonntag, 14. und 15. Juli 2007

9.00 - 12.30 Frühstücksbuffet à la discrétion Fr. 10.00
13.30 - 17.00 Desserbuffet à la discrétion Fr. 8.00
Festbestuhlung vor dem Geschäft

Samstag,

8.00 Jubiläumsbrot, im Holzofen gebacken
9.00 Musik mit der Familienkapelle Suter, Rothenthurm
14.00 gratis Bier, Wein und Mineral, Sponsor: Feldschlösschen und Eichhof
14.30 Anschnitt der Jubiläumstorte mit dem Feuerwehrchor Muotathal

Sonntag,

9.00 Musik mit z'Räsäls Toni, z'Lunis Franz und der Familienkapelle Schmidig
14.00 gratis Bier, Wein und Mineral
14.00 Anschnitt der Jubiläumstorte
10.00-16.00 gratis Fahrten mit Kiwi's Stretch Limousine ums Thal



JUBILÄUMSZEITSCHRIFT ÜBERRASCHUNGSGESCHENK BALLONWETTBEWERB FÜR KINDER

SAMSTAG UND SONNTAG AUF ALLE PRODUKTE 10 %