Öppis guets
ZIEGLER

LIEBE LESER UND LESERINNEN,

mit dieser Broschüre geben wir Ihnen einen kleinen Einblick in die Bäckerei Ziegler. Zum einen erfahren Sie etwas über die Geschichte sowie den jetzigen Betrieb; zum anderen etwas über unsere feinen Apéros und Torten, die als wohlschmeckende Mischung aus handwerklicher Tradition mithilfe modernster Backtechnik entstehen. Öppis guets – das ist auch nach über 70 Jahren unser Anspruch an die tägliche Arbeit in der Backstube und in allen anderen Unternehmensbereichen. Ein grosses Dankeschön gilt hierbei unserer treuen Kundschaft und unseren motivierten Mitarbeitern. Dies ist auch unser Ansporn, an jedem Tag das Beste zu geben.
Herzlichst, Ihre Familie Ziegler

REGIONALE QUALITÄT

Was uns ganz besonders am Herzen liegt, ist eine gute und langfristig orientierte Zusammenarbeit mit unseren regionalen Lieferanten. Wir wissen genau, woher die Produkte kommen, die wir beziehen, und freuen uns darüber, dass unsere hohen – und konsequent überprüften – Qualitätsstandards eingehalten werden. Denn nur mit besten Rohmaterialien und Zutaten entstehen die erstklassigen Produkte, feinen Spezialitäten und Leckereien, die wir für Sie herstellen dürfen.

TRADITION UND INNOVATION

ANEKDOTE ZUM ANFANG

Um den Wirkungsbereich über die Grenzen der ersten – räumlich sehr beschränkten – Bäckerei zu erweitern, kauften Dora und Richard Ziegler-Hasler einen Verkaufswagen. Die wachsende Kundschaft nahm das mobile Angebot gern an und wünschte sich eine praktische Erweiterung des Sortiments. Zum Brötli wollte man auch gleich den Klöpfer und zum Schwöbli das Schoggistängeli haben. Nachdem nun aber der Verkauf in einem strengen Hausiererpatent auf Backwaren begrenzt war und die Obrigkeit an der Einhaltung dieser Bestimmung grosses Interesse hatte, folgte der Ortspolizist auf seinem Velo dem Verkaufswagen, um zu kontrollieren, dass nichts anderes als Brot und Backwaren über die Theke gingen.

ERFINDERGEIST IST ANGEBOREN

1978 entwickelte Richard Ziegler-Hasler den Holzbackofen. Diese alte Backtradition wurde schon lange nicht mehr angewendet und somit wirkte es damals, als hätte er ein neues Backerlebnis ins Leben gerufen. Fredi Ziegler hat diesen Backofen 1988 mit einem fahrbaren Untersatz ausgebaut. Dieser ist noch immer für diverse Veranstaltungen in Gebrauch und kann gerne gemietet werden. Nach wie vor hat die Bäckerfamilie viele Visionen, wie neue Znünitouren oder neue Verkaufsläden.

INNOVATION: EINE TÄGLICHE HERAUSFORDERUNG, DIE SPASS MACHT

In unserem sehr schönen Beruf dürfen wir unsere Ideen für neue Produkte umsetzen.

Das **Baguette du Patron** ist seit einigen Jahren das meistverkaufte Brot in unserer Bäckerei. Zu einer feinen Grillade oder zu Fondue, erhältlich auch mit Oliven oder Tomaten. Alles andere ist Beilage.

In Zusammenarbeit mit der befreundeten Bäckerei Fuchs aus Zermatt produzieren wir das beste Bäckereiprodukt der Schweiz 2010: das **Zermatter Bergführerbrot**. Dieses währschafte Brot bieten wir auch in kleinen Portionen an.

Als neuste Kreation haben wir die **Crème de Bâle**, Läckerlicrème als Brotaufstrich entworfen. Am Sonntagmorgen direkt auf ein feines Stück Zopf oder auch in einem Naturjoghurt eine tolle Abwechslung.

1946 Dora und Richard Ziegler-Hasler gründen an der Rheinstrasse 91 in Liestal die erste Ziegler-Bäckerei.
1964 Eröffnung zweier Filialen in Muttenz und in Liestal in der Gewerbeschule.
1972 Der Stammsitz in Liestal wird nach mehreren partiellen Erweiterungen massiv vergrössert.
Der komplette Betriebsablauf wird den gestiegenen Erfordernissen entsprechend umstrukturiert.
1974 wird aus der Einzelfirma Richard Ziegler die Ziegler Brot AG
1976 Tochter Dora Ziegler und Sohn Fredi Ziegler treten ins Geschäft ein.
1980 Durchschlagender Erfolg des Ziegler-Holzofenbrots. Richard Ziegler-Hasler findet erste Inserenten für seine selbst konstruierten Holzbacköfen.
1982 Sohn Thomas Ziegler tritt ins Geschäft ein.
1984 Eröffnung der Filiale an der Freienstrasse in Basel
1985 Der Unternehmensgründer Richard Ziegler-Hasler verstirbt – die Geschwister Dora, Fredi und Thomas Ziegler übernehmen die Geschäftsleitung.
1991 Eröffnung einer weiteren Filiale in der Rathausstr. 35, Liestal.
1996 Ziegler Brot eröffnet zwei weitere Filialen in Basel.
1999 Die Filiale Freienstrasse wird geschlossen: die Firma steht vor existenziellen Problemen. Grosse Kunden werden von Grossverteilern übernommen.
Dora sowie Thomas Ziegler treten aus dem Geschäft aus. Elisabeth Ziegler-Weibel, die Frau von Fredi Ziegler, sowie deren Bruder Christoph Weibel treten ins Geschäft ein.
2004 Marius Ziegler, Sohn von Elisabeth und Fredi Ziegler, tritt ins Geschäft ein. Christoph Weibel tritt aus dem Geschäft aus.
2006 Eröffnung einer Filiale in Seltisberg. Reto Ziegler, Sohn von Elisabeth und Fredi Ziegler-Weibel, tritt ins Geschäft ein.
2009 Eröffnung einer weiteren Filiale in Arlesheim.
2010 Übernahme des Lieferservices für die Aprentas von der Bäckerei Bertoli in Pratteln.
2012 Übernahme einer Znünitour von der Bäckerei Bischoff in Muttenz.
2013 Die Gründerin Dora Ziegler-Hasler verstirbt.
2014 Übernahme zweier Znünitouren von der Bäckerei Sommer in Frenkendorf.
2015 Zwei weitere Filialen werden eröffnet: in Liestal am Bahnhofplatz 13 und in Basel als Kantine der Handelsschule.
2017 Die Ziegler-Bäckerei beschäftigt mehr als 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Filiale Bläsiring Basel

Filiale Bahnhof Liestal
mit Verkaufsleiterin
Claudia Landolt

Filiale Muttenz

3 UNSERER 10 FILIALEN

FILIALE BLÄSIRING BASEL

Mit der Filiale Bläsiring in Basel sorgt die Bäckerei Ziegler seit 1996 für eine gute Verpflegung in diesem Kleinbasler Quartier. Neben unseren landauf sowie landab beliebten Backwaren bieten wir appetitliche Snacks, knackige Salate, ein feines Kaffeesortiment und verschiedene Lebensmittelprodukte für den Alltag an.

FILIALE BAHNHOF LIESTAL

Die neuste Filiale am Bahnhof in Liestal wurde nach heutigen Bedürfnissen geplant und gebaut. Sie ist als Café eingerichtet und verfügt auch über einen einladenden Aussenbereich mit gemütlicher Bestuhlung. Der rege Zustrom bestätigt die Erkenntnisse der heutigen Marktsituation.

FILIALE MUTTENZ

Wenn Sie unsere Muttenzer Filiale betreten, fühlen Sie sich wie in einem Gourmettempel. Von den feinsten Backwaren zu Pralinees kann Ihr Auge über ein Fleisch- und Wurstangebot schweifen, welches seinesgleichen sucht. Abgerundet mit besten Weinen aus der Region.

APÉRO SALZIG

Mit unserem Apéro-Portfolio sind Sie für jede Gelegenheit und ganz besondere Anlässe jederzeit bestens vorbereitet. Wir stellen alles, was Ihr Herz begehrt, schön arrangiert für Sie zusammen. Auf Wunsch gerne als professionelles Catering am von Ihnen gewünschten Ort.

GEFÜLLT KLEIN

- Mini-Butterzöpfli
- Laugenknopf
- Mohnknopf
- Sesamknopf
- Kümmelknopf
- Schlumbiknopf
- Schwöbliknopf
- Grahamknopf
  assortiert mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse oder nach Wunsch
- Mini-Blätterteigpastetli
  assortiert mit Ei, Lachs, Schnittlauch-quark, Thon oder nach Wunsch

WARM

- Frühlingsrolle
- Käseküchli
- Quicheküchli
- Spinatküchli
- Schinkengipfeli
- Wurstweggli

GEFÜLLT GROSS

- Pain Surprise (gefülltes Brot)
  ab 6 Personen: rund mit Rosen
  ab 10 Personen: auch in diversen Figuren erhältlich (Schildkröte, Krokodil,…)
  assortiert mit Lachs, Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse oder nach Wunsch
- Pain Paillasse oder Zopf am ½ Meter (23 Stücke) (hoch oder quer geschnitten)
  assortiert mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse oder nach Wunsch

BELEGT

- Half Pipe mit Crevetten, Ei, Lachs, Schnittlauchquark, Sellerie oder Thon
- Amuse Bouche (¼ belegtes Brötchen)
- Canapé (½ belegtes Brötchen) mit Ei, Lachs, Salami, Schinken, Sellerie, Spargeln oder Thon
- Bruschetta mit Basilikum, Olivenöl, Tomate und Gewürz

Qualität us dr Region
Kiechli syt 1928

100% NATURAL
SWISS

✓ Breites Kiechli-, Quiche- und Wähen-Sortiment salzig rezent oder fruchtig süss.
✓ Handgefertigt mit Rohstoffen aus der Region.
✓ 100% natürlich, keine Zusatzstoffe.

Wacker & Schwob AG · Walkeweg 36 · 4053 Basel
Tel. 061 333 21 00 · info@wacker-schwobag.ch · www.wacker-schwobag.ch

BODENSTÄNDIG

- Käseplatte
- Fleischplatte
- Käse-/Fleischplatte gemischt
- Partybrot (kleine Brötchen)
  in verschiedenen Formen
  und Variationen
- Olivengugelhopf
- Speck-Nuss-Gugelhopf
- Speckgugelhopf
- Flûtes assortiert
- Salzkonfekt Blätterteig (kleine Flûtes)
- Nature, Käse, Kümmel, Mohn
  oder Sesam

KNACKIG

- Gemüsedip-Becherli
- Gemüsedip-Platte mit verschiedenen Saucen
- Käse-Spiessli mit Oliven und Trauben
  gross: 4-5 Stückli
  klein: 2-3 Stückli
- Mozzarella-/Tomatenspiess
- Melonen-/Rohschinkenspiess

EXQUISIT

- Bünderfleisch-Rolle (ab 10 Stück)
  gefüllt mit Frischkäse
- Crevetten-Cocktail im Becherli (ab 10 Stück)
  mit Ananas oder Avocado
- Party-Hauspastete (ab 20 Stück)
- Party-Royalpastete (ab 20 Stück)
  mit Cumberlandsauce
- Roastbeef-Schiffli (ab 10 Stück)
  mit Parmesansplitter und Tartarsauce
- Vitello tonnato (ab 10 Stück)
- Zucchetti-Rolle (ab 10 Stück)
  gefüllt mit Frischkäse

Grimmeisen
Kälte · Klima · Technik
Grimmeisen Kälte-Klima-Technik GmbH
Loogstrasse 30a | CH-4142 Münchenstein
Tel. 061 481 90 64 | Fax 061 481 90 65
info@grimmeisen.ch | **www.grimmeisen.ch**

Puratos
Reliable partners in innovation

Puratos AG · Bodenackerstrasse 67 · 4657 Dulliken
Tel. (+41) 62 285 40 40 · Fax (+41) 62 285 40 50
info@puratos.ch · **www.puratos.ch**

APÉRO SÜSS

Wer's nicht nur salzig, sondern auch mal süss mag, für den haben wir genau das Richtige. In verführerischer Auswahl, schön präsentiert und aus besten Zutaten gemacht.

APÉROGEBÄCK GROSS

- Hefekranz
- Russenzopf am Meter mit Nussfüllung
- Wienerzopf am Meter mit Mandelfüllung
- Elsässergugelhopf 350 g, 500 g oder 1 kg
- Nuss-Gnuss

FRUCHTIG

- Früchte-Spiessli gross: 4–5 Stückli klein: 2–3 Stückli
- Früchtejalousie mit Aprikose, Apfel oder Zwetschge

APÉROGEBÄCK KLEIN

- Brownies
- Elsässergugelhopf 100 g
- Linzertörtli klein
- Mandel-Schneckli
- Müscheli mit Konfi
- Nuss-Schneckli
- Spitzbüebli klein
- Wienerringli

MINI-PATISSERIE

- Früchtetörtli
- Vanille- oder Schoggicornet
- Mousse Carrées
- Crèmeschnittli
- kleine Carac

www.pacon.ch **Ihr kompetenter Geschäftspartner für feine Präsente**

Handwerkskunst und Qualität seit 1972

Unsere Produkte entstehen aus auserlesenen Rohstoffen und werden mit viel sorgfältiger Handwerkskunst wöchentlich frisch hergestellt. Wir realisieren Ihr persönliches Präsent zu allen geschäftlichen Anlässen (Jubiläum, Mitarbeiter, Kunden usw.)

Butterkonfekt | Schokolade | Torten

Über 10 verschiedene Aromen mit oder ohne Alkohol

Über 20 verschiedene Sorten

Pacon AG
Trogmattweg 1
CH-3506 Grosshöchstetten
Tel. 031 711 20 02
Fax 031 711 38 34
info@pacon.ch

TOLLE TORTEN

Ein ganz besonderes Highlight des Ziegler-Portfolios im süssen Bereich sind unsere Torten, die wir mit viel Liebe aus besten Zutaten für Sie kreieren. Lassen Sie sich vom exquisiten Genuss verzaubern.

UNSER TORTENSORTIMENT

Crèmetorten mit 18, 24 und 30 Zentimetern Ø
Vanilletorte, Schoggitorte, Pariserring, Haselnuss-Praline-Crème-Torte, Schwedentorte, Schwarzwäldertorte, Moccatorte, Erdbeertorte, Himbeertorte, Früchtetorte und Ananas-Royal-Torte

Moussetorten mit 18, 24 und 30 Zentimetern Ø
Erdbeermoussetorte, Himbeermoussetorte, Zitronenmoussetorte, Waldbeermoussetorte, Schoggi-Birnen-Moussetorte, Himbeer-Royal-Torte, Pfirsich-Maracuja-Torte und Stracciatella-moussetorte

Buttercrèmetorten mit 18, 24 und 30 Zentimetern Ø
Basler-Kirschtorte, Zuger-Kirschtorte, Vanille-Buttercrème-Torte, Schoggi-Buttercrème-Torte und Mocca-Buttercrème-Torte

Linzertorten mit 18, 24 und 30 Zentimetern Ø

Spezialtorten
nach Wunsch und auf Anfrage,
wie z. B. unsere Elsa-Torte

Hochzeitstorte
nach Wunsch und auf Anfrage

Foto-Torte
mit Ihrem persönlichen Foto
nach Wunsch und Anfrage

Ziegler Brot AG
Rheinstrasse 91
4410 Liestal

Telefon 061 9069206
Fax 061 9069200
E-Mail info@zieglerbrot.ch
Homepage www.zieglerbrot.ch

JS SCHWEIZ • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 155030 • www.jsschweiz.ch