Bäckerei • Konditorei
Boulangerie • Patisserie
Tea-Room

Waeber

Mehr Zeit.
Mehr Brot.
Mehr Geschmack.

Tradition, die täglich duftet

Seit 1929 steht die Bäckerei Konditorei Waeber für echtes Handwerk, besten Geschmack und familiäre Werte. Was einst mit Walter Ulrich in der Lausannengasse in Fribourg begann, wird heute von der vierten Generation mit Leidenschaft weitergeführt – bodenständig, engagiert und regional verankert.

Unsere Wurzeln liegen in der Tradition – und genau diese pflegen wir mit Stolz: Ob in Bourguillon, Alterswil oder Düdingen – wir sind da, wo unsere Kundschaft lebt. Dabei verbinden wir das Beste aus Vergangenheit und Gegenwart: bewährte Rezepte, hochwertige Zutaten und modernste Abläufe.

Für uns ist Backen mehr als ein Beruf.

Es ist Berufung, Handwerk und Liebe zum Detail. Jeden Tag frisch. Jeden Tag ehrlich. Und jeden Tag mit einem Lächeln serviert.

Zeit ist unsere wichtigste Zutat

Gutes Brot braucht vor allem eines: Zeit. Deshalb arbeiten wir mit langgeführten Teigen – ein Verfahren, das Aromen vertieft, die Frischhaltung verlängert und das Brot besonders bekömmlich macht.

Je nach Sorte setzen wir verschiedene Methoden ein: Beim Stockgaren ruht der Teig nach dem Kneten bis zu 24 Stunden, etwa beim Pain Paillasse oder Büetzerbrot. Beim Stückgaren wird der Teig geformt und dann bis zu 12 Stunden ruhen gelassen – zum Beispiel für unsere Spezialbrote wie Mais- oder Biermalzbrot.

Besonders stolz sind wir auf unsere Vorteige und hauseigenen Sauerteige. Diese sorgen nicht nur für intensiven Geschmack, sondern ersetzen bei manchen Broten die Hefe vollständig.

Jedes Brot ist das Ergebnis aus Wissen, Erfahrung und Gefühl – *und dieser Respekt vor dem Produkt ist in jedem Bissen spürbar.*

Kontakt

Bäckerei • Konditorei
Boulangerie • Patisserie
Tea-Room
Waeber

Baeckerei Konditorei Waeber

1722 Bourguillon
Rte de Bourguillon 30

+41 26 322 66 70

3186 Düdingen
Duensstrasse 1

+41 26 493 04 31

1715 Alterswil
Hauptstrasse 72

+41 26 494 26 96

Bei Fragen und Wünschen kontaktieren Sie uns,
wir beraten Sie gerne.

www.baeckerei-konditorei-waeber.ch

KOLANDA REGINA AG

Recette de Fribourg
barios
DEPUIS 1984

Entdecken Sie hochwertigen Kaffee und nachhaltige Produkte – Genuss und Verantwortung perfekt vereint. Der Kaffee steht für Tradition, Qualität und Sorgfalt, was in jeder Tasse spürbar ist.

www.kolanda-regina.ch

"Das Gute daran ist das Beste darin!"
www.muehle-fraubrunnen.ch

MÜHLEFRAUBRUNNEN
HANS MESSER + CO. AG

kpa architects—architekten / Gießereistraße 2/ 1700 Freiburg | 026 347 32 00 | fribourg@kpa.ch

kpa

JS/SCHWEIZ • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 183602 • www.jsschweiz.ch