



Schmackhaftes aus den Schweizer Bergen.

Aktionen gültig von Dienstag, 15. Oktober, bis Samstag, 19. Oktober 2019, solange Vorrat. Erhältlich in allen Coop Supermärkten mit Bedienungsmetzgerei.



per 100 g
2.80
statt 3.55

Coop Pro Montagna Lammgigot mit Bein, Schweiz, in Bedienung



per 100 g
3.40
statt 4.25

Coop Pro Montagna Lammschulterbraten ohne Bein, Schweiz, in Bedienung



per 100 g
5.-
statt 6.25

Coop Pro Montagna Lammkoteletts, Schweiz, in Bedienung



per 100 g
1.55
statt 1.95

Coop Pro Montagna Lammhals mit Bein, Schweiz, in Bedienung



per 100 g
1.35
statt 1.70

Coop Pro Montagna Lammbrust mit Bein, Schweiz, in Bedienung



per 100 g
2.95
statt 3.70

Coop Pro Montagna Lammragout ohne Bein, Schweiz, in Bedienung



Von den Bergen.
Von den Bauern.



Für mich und dich.

4/ZE

4/ZE



FOKUS
REGION

Sowohl Adrian wie auch Stephanie Zumbach mögen das original Zuger Gubelhöpfli mit Grand-Cru-Schokolade am liebsten.

Vom Fusse des Gubels

Bereits in sechster Generation führen Adrian und Stephanie Zumbach die gleichnamige Bäckerei-Konditorei in Unterägeri. Das Rezept ihres Zuger Gubelhöpfli bleibt trotz Innovationen unangetastet.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO THOMAS ZIMMERMANN

Einen Gugelhopf backen kann jede und jeder. Aber einen «Gubelhopf»? Das geht nur, wenn man am Fusse der Hügelkette zwischen dem Ägerisee und Menzingen ZG zu Hause ist. «Nachdem das Gebäck kreiert war, das es nur beim Zumbibeck gibt, sollte es auch einen speziellen Namen erhalten. Und so war das Zuger Gubelhöpfli geboren», erzählt Adrian Zumbach (38), der die gleichnamige Bäckerei-Konditorei aus Unterägeri 2014 zusammen mit seiner Schwester Stephanie (36) als sechste Generation übernahm. Obwohl die beiden immer wieder daran interessiert sind, den Betrieb mit den rund 100 Mitarbeitenden weiterzuentwickeln und das Angebot auszubauen, gibt es Dinge, an denen nichts verändert werden soll. «Unser originales Zuger Gubelhöpfli-Rezept mit feinsten Grand-Cru-Schokolade von Felchlin bleibt natürlich unangetastet. Auch wenn es mittlerweile weitere Variatio-

nen mit Mandeln, Zitrone oder saisonal auch mit Früchten gibt», sagt Stephanie Zumbach.

Zweitlehre Bäcker

Dass die beiden einmal zusammen das Geschäft übernehmen würden war lange nicht klar. «Unsere Eltern haben auch nie Druck gemacht», erzählt Adrian und fährt fort: «Ich habe mich zuerst für eine kaufmännische Lehre entschieden. In einem zweiten Schritt lernte ich Bäcker. Und erst von da an konnte ich mir eine Geschäftsübernahme überhaupt vorstellen.»

Auch Stephanie entschied sich nach der Schule für eine kaufmännische Ausbildung und bildet sich dann an der Fachhochschule zur Betriebsökonomin weiter. Als ihr Bruder mit der Idee kam, gemeinsam die Traditions-Bäckerei zu übernehmen, zögerte sie nicht lange: «Ich habe schon am Wochenende immer

in unseren Verkaufsstellen ausgeholfen und die Arbeit hat mir immer viel Freude bereitet.» Heute haben die beiden die Aufgabenbereiche klar aufgeteilt: Stephanie kümmert sich um Verkauf, Marketing und Finanzen, Adrian ist für die Produktion und Neuentwicklungen zuständig. «Und so können sich unsere Kundinnen und Kunden hoffentlich noch lange an unserem Zuger Gubelhöpfli erfreuen – einmal probiert, kann man auch fast nicht genug davon bekommen», sind sich die beiden einig. ●

GENUSSVOLLES GEBÄCK Mit kleinen Hügeln

Das Zuger Gubelhöpfli der Bäckerei Zumbach in Unterägeri ist auch in ausgewählten Coop-Läden der Region Zug erhältlich.