



Höllisch gut:
Das Höllgrotten-
brot der Bäckerei
Zumbach ist nach
den Tropfsteinhöhlen
bei Baar benannt.

LAIBSPEISE

Vier auf einen Streich

Geht doch. Auch als erfolgreiche Unternehmer kann man mit einem Auge in die Zukunft und mit dem anderen in die Vergangenheit blicken. Die Geschwister Adrian und Stephanie Zumbach machen es vor. Sie führen die 1851 in Unterägeri ZG gegründete Familienbäckerei in der sechsten Generation und mit Ehrgeiz in die Zukunft, ohne auf die **alte Handwerkstradition** zu verzichten. Die Zutaten sind aus der Region, Fertigmischungen tabu, künstliche Aromen und Zusatzstoffe verboten. Und dem Teig lässt man beim Aufgehen genügend Zeit. Richtiggehend verliebt haben wir uns in das Zumbach'sche **Höllgrottenbrot**, benannt nach den Tropfsteinhöhlen im Lorzentobel bei Baar. Die Viertel- oder Halbpfünderli werden mit Weizenmehl aus dem Kanton Zug gebacken – **zweimal gebacken**. Das gibt den perfekt gewürzten Riesebürli mit der nicht zu überbietenden Konsistenz eine ohren- und gaumenerfreuende Kruste. Die Bäckerei-Konditorei Zumbach, heute auf fünf Niederlassungen angewachsen, ist auch für ihre Gipfeli, für den Butterzopf nach **Grossvaters Rezept** und für die Gubelhöppli bekannt. Gubel nicht Gugel – wie der Hügel bei Menzingen. **KOE**

Zumbach Bäckerei Confiserie AG, Seestrasse 6, 6314 Unterägeri, auch in Baar und Zug, www.zumbibeck.ch

Fotos Veronika Studer, Frank Siemers / laif



DAS SPEZIELLE GESCHENK AUS DEM OBSTGARTEN

Für einen Obstbrand mit einer Birne drin wird Mitte Mai eine gesunde Frucht am Baum ausgewählt. Gut geeignet ist die Sorte 'Williams Christ'. Blätter entfernen, eine bauchige Flasche darüberstülpen und die Flasche z. B. mit Draht aufhängen. Nach vier Monaten die Birne ernten, Flasche ausspülen und mit Birnenbrand auffüllen. **COS**

GROSIS TIPP

EINFACHER SALAMI-TRICK

Wohl jeder kennt das Problem, wenn sich ein luftgetrockneter, harter Salami kaum schälen lässt. Ein einfacher Trick: Den Salami eine halbe Minute unter lauwarmes Wasser halten und danach mit Haushaltspapier gut abtrocknen. In der Folge lässt sich die Haut leicht abziehen.