



Sohn Adrian, Dora und Markus Zumbach präsentieren das Zuger Gubelhöppli mit exklusiver Grand-Cru-Schokolade.

Offizielle Taufe für das «Zuger Gubelhöppli»

In einem würdigen Taufakt wurde im Beisein von rund 50 Paten in der Baarer Filiale der Confiserie-Bäckerei Zumbach die Geburt der neuen Kreation «Zuger Gubelhöppli» zelebriert.

Am Anfang stand die Idee von Dora Zumbach, ein feines Gugelhöppli aus Schokolade ins Verkaufssortiment aufzunehmen. Die Umsetzung oblag Markus Zumbach: «Wir wollten nicht einfach nur ein normales Gugelhöppli, sondern etwas Spezielles kreieren: eine 'kleine Sünde' sollte es werden. Nach vielen Versuchen mit immer wieder neuen Rezepten ist unter Einbezug der exklusiven Grand-Cru-Couverturen der Firma Felchlin der grosse Wurf gelungen.»

Die einmalige Gubellandschaft im Kanton Zug hat Zumbachs zur Namensgebung der neuen Spezialität inspiriert. Ein Stück wiegt 50 g und enthält Butter, Zucker, Eier, Grand-Cru-Schokolade 65%, Weissmehl sowie Vanillezucker.

Bei der Vernissage wusste Alois Immoos viel Interessantes über die Geschichte der Schokolade und die exklusiven Criollo-Edelkakaobohnen, aus denen die Grand-Cru-Schokolade hergestellt wird, zu erzählen: «Kenner bezeichnen die für das Gu-



Das Grand-Cru-Gubelhöppli.

belhöppli verwendete Maracaibo aus Venezuela schlichtwegs als die Beste! Sie ist edel, pur, ursprünglich und echt – eine Wiederentdeckung erstklassiger Schokolade für Enthusiasten.»

Die Confiserie-Bäckerei Zumbach hat mit den Gubelhöppli eine vielversprechende neue Spezialität kreiert, wie die Reaktion der begeisterten Taufpaten beweist: eine «Grand-Cru-Création» mit Suchtpotenzial. *Tg*



Veredelte Dessertkreation.