

# Hitverdächtig: das Gubelhöpfli von Zumbach



Die neue Kreation löst bei den Schokoladen-Freunden grosse Begeisterung aus.

Die Bäckerei Confiserie Zumbach gehört zu einem der traditionsreichsten Zuger Familienbetriebe. Sie wurde 1851 gegründet und 1979 in 5. Generation von Markus und Dora Zumbach mit zwei Mitarbeitern übernommen. Das Stammhaus befindet sich noch an der Seestrasse 6 in Unterägeri und das Unternehmen beschäftigt heute mehr als 60 MitarbeiterInnen. Zumbach zählt insgesamt vier Verkaufsstellen, zwei in Unterägeri und zwei in Baar.



Dora und Markus Zumbach mit dem «Gubelhöpfli»

Der Name Zumbach ist eng mit Innovationen verknüpft. Das leckere Angebot wird laufend den neuen Bedürfnissen und Essgewohnheiten angepasst. Bester Beweis dafür ist die jüngste Kreation, die unter dem Namen «Gubelhöpfli» eine Bereicherung des vielfältigen Sortiments darstellt. Dora Zumbachs Idee, ein feines Gugelhöpfli aus Schokolade anzubieten, nahm rasch konkrete Formen an. Vor allem, weil von Anfang an feststand, dass es nicht ein normales Gugelhöpfli, sondern eine Spezialität werden sollte, die eine kleine Sünde wert ist. Nach etlichen Versuchen, Tests und Tüfteleien mit neuen Rezepturen gelang es Markus Zumbach unter Einbezug der exklusiven Grand-Cru-Couverture der Firma Felchlin in Schwyz, die Idee umzusetzen. Dass es ein besonderes Gugelhöpfli ist, wird durch die Namensgebung deutlich: Die unverwechselbare Gubellandschaft hat die Namensfindung erleichtert.

**Die Basis für das Zuger Gubelhöpfli** Grand Cru beginnt bei den Kakaobohnen. Beim Gubelhöpfli ist es die Edelbohne «Criollo» aus der Gegend von Maracaibo im

Norden Venezuelas. Die Criollobohne mit der Herkunftsbezeichnung «Maracaibo aus Venezuela» ist nicht irgendeine Kakaobohne, Kenner bezeichnen sie als schlichtweg die Beste. Edel, pur, ursprünglich, echt – das sind die vier Haupteigenschaften für das «Grand Cru Gubelhöpfli». Die neue Zumbach-Spezialität ist ein echter Gaumenhit und mag die Enthusiasten von Erzeugnissen aus erstklassiger Schokolade in Begeisterung versetzen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

**ZUMBACH**  
CONFISERIE-BÄCKEREI  
Baar und Unterägeri: Tel. 041 750 16 55



Das «Gubelhöpfli» als leckere Dessert-Kreation