



EBERLE
BÄCKEREI & KONDITOREI

WILER WOLKE



-WAS IST DAS?

Die Wiler Wolke ist eine Hommage an unsere Region und an das Traditionelle Bäckerhandwerk. Ein süsses, aromatisches, fluffiges Geschmackserlebnis!

-WIE IST ES ENTSTANDEN?

Der Geschäftsführer Alessandro Peter ist ein grosser Panettonieliebhaber. Leider gibt es Panettone nur zu Weihnachten, also hatte er die Idee, ein saisonales Ganzjahresgebäck zu gestalten, das unsere schöne Region repräsentiert.

-WAS IST DARAN EINZIGARTIG?

In der Wiler Wolke stecken Regionale Zutaten von 6 Lokalen Produzenten, die wir gerne vorstellen möchten. Es repräsentiert Wil, seine Umgebung und unseren Bezug zu diesem Terrain. Zudem gibt es saisonale Variationen.

-SCHON GEWUSST?

Nebst den Regionalen Zutaten beinhaltet die Wiler Wolke unsere Mutterhefe «Granny» die schon seit 5 Jahren reift und aus Granny-Green Äpfeln gezogen wurde.

Der gesamte Produktionsprozess einer Wiler Wolke dauert 36 Stunden, bei der sich während dieser langen Reifezeit des Teigs ein unvergleichliches Aroma entwickeln kann.





EBERLE
BÄCKEREI & KONDITOREI

REGIONALE ZUTATEN

MEYERHANS MÜHLEN WEINFELDEN 16km entfernt



meyerhans  mühlen

Schon seit vielen Jahren dürfen wir mit dem Mehl aus der Mühle Meyerhans arbeiten. Die Mühle geht auf unsere Bedürfnisse ein und liefert Top Qualität für unsere Produkte. Dominic Meyerhans (Links) ist ein innovativer, dynamischer Unternehmer in 6. Generation und liefert mit seinem Langjährigen Know-How möglichst naturbelassene Mehle und

Getreideprodukte. Nachhaltigkeit und Regionalität sind ihm sehr wichtig. Dies zeigt sich auch in der Tochterfirma «Damn good Food and Beverages» wo aus Altbrot tolle Produkte hergestellt werden, wie Bier, Balsamico Essig etc. Übrigens: Der Strom für die Mühle wird zu 50% selbst aus nachhaltiger Energie hergestellt - WOW!

ZUTAT: WEISSMEHL

8km entfernt **GEFLÜGELHOF DÄTWYLER OBERWANGEN**

Zu Besuch bei Hans-Jakob Dätwyler in Oberwangen durfte ich seine rund 8000 Hühner bewundern, die in einem wunderbaren Ambiente ihre qualitativ hochwertigen Eier legen dürfen. Seit vielen Jahren darf uns der Geflügelhof Dätwyler mit Eiern aus nachhaltiger Tierhaltung beliefern und wir sind überglücklich mit der Qualität und der Zusammenarbeit. Das Wohlergehen der Tiere



ist das höchste Gebot, denn nur wenn es den Hühnern gut geht, entstehen auch gute Eier. Besonders am Herzen liegt der Familie Dätwyler die Sauberkeit ihres Stalls, der übrigens nach «BTS» (Besonders Tierfreundliche Stallhaltung) eingetragen ist. Einen Anteil seiner Hühner sind sogar in Freilandhaltung.

ZUTAT: FRISCHES EIGELB



EBERLE
BÄCKEREI & KONDITIONE

SWISS NUSS MALANS Nüsse aus Umkreis von 30km



Die Firma Siwss Nuss in Malans ist eine Nusssnackanlage und zwar die grösste der Schweiz! In einer Genossenschaft mit 14 Landwirtschaftlichen Betrieben möchte Siwss Nuss die Schweizer Baumnuß präsenier machen. Fast alle Nüsse, die in Schweizer Betrieben

verarbeitet werden, sind Importnüsse, was vor allem mit dem Preis zu tun hat. Nun hat sich die Firma Swiss Nuss mit 14 Landwirtschaftlichen Betrieben das Ziel gesetzt, die Schweizer Baumnüsse, welche in Top Qualität und in vielen verschiedenen Labels angebaut werden auf dem Markt präsenier zu machen. Diese Idee findet die Bäckerei Eberle grossartig und unterstützt diese Nachhaltigkeit. Aktuell werden pro Jahr 25 Tonnen Schweizer Baumnüsse geknackt, das Ziel sind jedoch 100. Uns überzeugt das Aroma und die Authentizität dieses Produktes, also haben wir es in die Wiler Wolke integriert.



ZUTAT: BAUMNÜSSE SUISSE GARANTIE

10km entfernt **ZÜGER FRISCHKÄSE OBERBÜREN**



Wer kennt sie nicht? Die Mozzarella-pioniere aus Oberbüren! Züger Frischkäse steht für höchste Qualität und Regionalität. Sie versuchen ihre Produkte nachhaltig zu produzieren, von der grünen Wiese bis hin zur Verpackung. Seit 1984 gibt es die Firma Züger schon und ist zu einer grossen Produktion

herangewachsen. Trotz des Wachstums, ist das Stichwort im Unternehmen immer noch: Familienbetrieb. So hat es sich bei unserem Besuch beim CEO auch angefühlt. Wir sind glücklich, so ein tolles Produkt verarbeiten zu können.

ZUTAT: VORZUGSBUTTER



4.4km entfernt **IMKEREI GMÜR ROSSRÜTI**



Christian Gmür führt gemeinsam mit seiner Frau das Bettencenter in Wil. Auf der Suche nach einem neuen Hobby, hat ihn seine Tochter nicht ganz mit seinem Einverständnis zu einem Imkerkurs angemeldet. Das Resultat: Christian ist ein Passionierter Imker geworden und führt heute 15 Bienenstöcke, welche wunderbaren Honig produzieren. Er hat sich ein einzigartiges Plätzchen geschaffen. Sein Bienenhaus und die

Farbigen Bienenstöcke sind nebst dem kleinen Sitzplätzchen und dem Blumengarten davor, längst nicht nur Produktionsstelle, sondern auch ein Genussplatz für Christian und seine Frau. Bei einem Gläschen Prosecco lauschen sie an lauen Sommerabenden den Bienen bei der Arbeit zu und geniessen den Einklang mit der Natur und dem daraus entstehenden Produkt. Für die Wiler Wolke, die für Genuss und Natürlichkeit steht, ist dies also die genau richtige Zutat vom genau richtigen Produzenten!

ZUTAT: BIENENHONIG

