

BÄRENSTARKE TRADITION

BEI BECK GLATZ CONFISEUR IN BERN WERDEN DIE KUNDEN MIT BÄRENSTARKEN LECKEREIEN UND EINEM DER BESTEN KAFFEES DER SCHWEIZ VERWÖHNT.

Wir schreiben das Jahr 1864, in Bern macht sich der 26-jährige Konditor Gottlieb Glatz selbständig. In den folgenden Jahren baut er sein Geschäft immer weiter aus, bis er 1890 die Bäckerei mit Kaffeehalle an der Mittelstrasse 8 übernimmt. Fünf Jahre später, auf Ostern 1895, erhalten er und sein Sohn David eine vorläufige Bewilligung, um an den Markttagen auf dem oberen Waisenhausplatz Brot und an Weihnachten und Neujahr Züpfen zu verkaufen. Vater und Sohn beschliessen seinerzeit, auch Kleingebäck auf dem Markt feilzubieten und benützen für ihre Waren einen alten Kinderwagen, auf den sie die obligaten Weidekörbe stellen. Ein echtes Berner Traditionshaus ist geboren. Wir schreiben das Jahr 2008, der Konditormeister Thomas Glatz führt das Geschäft in der fünften Generation. Seine Aufgabe, das Geschäft ins neue Jahrtausend zu führen, hat er engagiert vorangetrieben. Er eröffnete mitten in der Stadt Bern – weitere Verkaufsstellen mit dem Coffee Juluca – Konzept. Ob Zufall oder nicht, das Unternehmen Starbucks eröffnete unmittelbar neben diesen Kaffeehäusern von Glatz ihre eigenen Coffeeshop's in Bern.



Tradition: Seit 1864 ist das Unternehmen in Bern angesiedelt. Heute bereits in der fünften Generation.

seriespezialität ist, wird er sicherlich die Mandelbärli nennen. Diese finden grossen Anklang bei allen Schleckmäulern. Die Mandelbärli bestehen aus einer weichen Masse aus Mandeln, Zucker, Butter und Eiweiss. Neben den Geschmacksrichtungen Vanille (Original-Mandelbärli) und Schokolade, sind auch die Aromen Cappuccino und Honig bereits Klassiker. Dank den kreativen Konditoren werden laufend weitere Aromen angeboten. Dazu gehören das Pistazien-Mandelbärli, das Kokos-Mandelbärli, das Zitronen-Mandelbärli, das Weihnachts-Mandelbärli (mit Koriander, Nelken und Zimt) und das Baileys-Mandelbärli.

Bei dieser Erfolgsstory ist es nur natürlich, dass man bei Beck Glatz Confiseur auch auf dem Kaffeesektor etwas ganz besonderes anbieten möchte. Genauso wie das Mandelbärli oder andere Confiserieartikel, welche Spezialitäten aus dem Hause Glatz sind, ist nun auch der Juluca Kaffee eine Création von Thomas Glatz. Er hat sich nicht auf die Sensorik von Kaffeefachleuten für seine Kaffeemischung berufen, sondern auf seinen ganz persönlichen Geschmack verlassen. „Im Coffee Juluca trinkt der Gast den Kaffee, den ich gerne habe“, so Thomas Glatz. Damit lebt die Philosophie, dass das individuelle Bäckergeschäft und Kaffeehaus mit seinem Familiennamen für Kompetenz und Qualität bürgt, weiter: Es werden Eigenkreationen des Hauses offeriert. Das ermöglicht zudem eine Nähe

zwischen Inhaber und Kunden, die ein grösserer Systemer nicht mehr hat. Coffee Juluca heisst die hauseigene Mischung, die in denn letzten Jahren immer mehr Fans im In- und Ausland bekommen hat. Die Kaffeemischung wurde gemeinsam mit Blaser Café in Bern kreiert. Mischung ist hier fast zuviel gesagt, den das Resultat ist eine Kombination nur zweier Lagen: den Provenienzen Jamaica und Galapagos. Der „Blue Mountain“

Beck Glatz Confiseur AG ist heute zu einem Unternehmen mit 5 Verkaufsstellen und 95 Mitarbeitenden herangewachsen. Fragt man einen Berner, was denn eine echte lokale Confi-

*Lifestyle am
Waisenhausplatz
bei Beck Glatz
Confiseur*



*Vanille und Cappuccino-Mandelbärlimasse vereint,
machen das besondere Geheimnis des Cappuccino
Mandelbärli's aus.*

wird seit 1725 in den höchsten Bergen von Jamaica angepflanzt. Dieser hochwertige Kaffee wird ausschliesslich in Holzfässern exportiert. Er zeichnet sich durch sein ausgeprägtes Aroma und dem unverkennbaren, caramelähnlichen Geschmack aus. Und auf der Inselgruppe Galapagos wird in den Kratern der erloschenen



Vulkane der seltene Kaffee St. Cristobal mit den feinsten Aroma-Kompositionen angepflanzt.

Der Name Juluca ist ebenso exotisch wie die Herkunft des Kaffees. Gemäss der indianischen Mythologie der amerindianischen Tainos, welche Kolumbus bei seiner Entdeckung Amerikas vorfand, glaubten die Stammesväter, dass vor Tausenden von Jahren der erste Mensch durch Sonne und Mond in einer Höhle erschaffen wurde. Sie waren überzeugt, dass sich diese Höhle im Osten befindet und begannen ihre Suche in Richtung der aufgehenden Sonne. Einige von ihnen überquerten die Rocky Mountains zu den Prärien –

*Coffee Juluca
vereint zwei der
besten Kaffees der
Welt. Den be-
rühmten Jamai-
ca Blue Moun-
tain und den sel-
tenen St. Cristo-
bal von den Ga-
lapagos Inseln.*

andere zogen bis nach Mexiko und Südamerika, wo viele ihrer Kulturstätten gefunden wurden. Auf der Suche nach der Ursprungshöhle gelangen einige bis Trinidad, Cuba und Puerto Rico, ohne jedoch ihr Ziel zu erreichen.

Nachdem sie sich in diesen Gebieten angesiedelt hatten, entdeckten sie die östlichsten Inseln der Karibik: die Bahamas und die Virgin Island. An der Ostküste der Insel Anguilla wurden sie endlich fündig. Dort befindet sich eine Höhle mit einer Quelle – und dieser Platz wurde für die Tainos zum Heiligtum. Archäologen fanden dort eine nach Osten ausgerichtete Steinstatue mit einem eingemeisselten Emblem, welches einen Regenbogen mit Sonnenstrahlen darstellt – Juluca, der indianische Gott für Regen, Wohlstand und Fruchtbarkeit.

BECK GLATZ CONFISEUR AG

KONTAKT:
Weyermannsstrasse 24,
CH-3000 Bern 5,
Tel.: 031 300 20 00
E-mail:
original@mandelbaerli.ch
Web: www.mandelbaerli.ch



BECK GLATZ CONFISEUR