



Köstlichkeiten

aus dem

Wald



www.emmentaler-waldpilze.ch

Pilze sammeln aus Leidenschaft

Durch den Wald zu stapfen, frische Luft zu atmen, dem Rauschen der Baumwipfel zu lauschen, zwitschernden Vögeln zuzuhören und zugleich Pilze in all ihren verschiedenen Formen und Farben zu entdecken – das bereichert den Alltag ungemein. All dies machen wir oft in Begleitung unserer Kinder, die zu unserer Freude auch Interesse an dieser grossen Leidenschaft zeigen.

Wir heissen Alena Langenegger und Hana Bärtschi, sind Schwestern und kommen ursprünglich aus der Tschechischen Republik.

Das Pilzsammeln ist für uns eine Familientradition, die wir auch in der Schweiz weiter pflegen. Laufend vertiefen wir unser Fachwissen über die umfangreiche Welt der Pilze durch mykologische Literatur, zahlreiche Pilzkontrollen unserer frisch gesammelten Pilze und durch die Teilnahme an Weiterbildungsveranstaltungen des Pilzvereins in Langnau i. E.

Stolz dürfen wir unsere Pilzspezialitäten, welche hoffentlich einen festen Platz in Ihrer Küche finden werden, unter dem Label der «Ämmitaler Ruschtig – regio garantie» vertreiben.

Wir freuen uns über Ihr Interesse!

Alena Langenegger und Hana Bärtschi mit Familien



regio•garantie



Auserlesene Pilze für feine Gerichte



Schmecken zu Pasta, Risotto,
in Saucen oder auch als feine Suppe



Unser
Rezeptvorschlag:



Pilzrahmsuppe

1,5 l Wasser

1 Zwiebel,

4 Knoblauch-Zehen

10 g getrocknete Pilze

2 grössere Kartoffeln

20 g Weizenmehl

Salz, Pfeffer

etwas Rahm und Butter

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und auf etwas Butter andünsten.

Eingeweichte Pilze und Mehl beifügen und kurz mitdünsten.

Mit Wasser ablöschen und 20 Min. köcheln lassen.

Gewürfelte Kartoffeln beifügen und mitkochen. Anschliessend mit Rahm verfeinern.

Als Saucenbeilage oder zum Fondue



Pfifferlinge

Pfifferlinge und
Eierschwämme

Eierschwämme

Eingemacht im Glas in schmackhaftem Kräuteressig munden Pfifferlinge und Eierschwämme als Beilage zu Fondue oder als Saucenbeilage nicht nur Pilzliebhabern.

Auch bei einem gemütlichen Raclette-Abend oder ganz einfach auf einer «chüschtigen» Käseschnitte machen sich die Köstlichkeiten aus dem Emmentaler Wald sehr gut.

Edle gemahlene Pilze zum Würzen

Mit unserer Spezial-Pilz-Würze
verfeinern Sie Ihre Gerichte –
probieren Sie die unterschiedlichen
Geschmacksrichtungen und
erkennen Sie den edlen Unterschied.

Die beiden Streudosen sind im Set
oder auch einzeln erhältlich.

Alle unsere Spezialitäten finden Sie
auch auf unserer Website:



www.emmentaler-waldpilze.ch

In Kombination mit Polenta und Co.



Unser
Rezeptvorschlag:

Polenta mit Waldpilzen

250 g Maisgriess

1,5 l Gemüsebrühe

80 g Butter

1 bis 2 Knoblauchzehen

Pfeffer und Salz

100 ml Rahm

20 g Reibkäse

Der kochenden Gemüsebrühe
Knoblauch, Butter, Salz und
Pfeffer begeben.

Die Polentamischung im Strahl
beifügen. 15 bis 20 Min. köcheln
lassen, zum Schluss mit Rahm
und Käse verfeinern.

Beerenpunch / Honig aus dem Emmental

Beerenpunch



Honig aus
dem Emmental



Der vielseitige Beerenpunch – mit ausgewogener Beerenmischung aus dem Emmental, mit eigener Punch-Gewürzmischung hergestellt – ohne künstliche Aromen und ohne Konservierungsmittel.

Einfach 2 bis 3 Teelöffel in 2 dl heissem Wasser auflösen.

Dank seines natürlich fruchtigen Aromas kann unser Beerenpunch nicht nur als heisses, wärmendes Getränk in kalten Tagen, sondern auch ausgekühlt als erfrischender Durstlöcher genossen werden. Auch als Dessert-Topping verleiht es dem Glacecoupe, dem Milchreis, dem Griessbrei oder auch einfach dem Natur-Yoghurt die herrlich fruchtige Geschmacksexplosion.

Originelle Geschenke / Mitbringsel

Apfelchips als gesunder
Snack für unterwegs.



Korb-Inhalt kann
nach Wunsch
zusammengestellt
werden.



Nussknacker aus
Holz in Pilzform
in zweierlei Farben.
Mit Logo-Aufdruck
(einfarbig eingebrannt) möglich!





Geschenckpackung in dekorativer
Wellkartonschachtel mit zwei Pilzsorten
und einem Nussknacker oder mit drei
verschiedenen Pilzsorten.

«Herr oder Frau Holzkelle»
in einer Pilzpackung vereint.

Auch als Firmenpräsent geschätzt –
auf Wunsch mit Logo-Aufdruck möglich.





Kontakt:

Alena Langenegger und Hana Bärtschi
Lenggenweg 47, 3550 Langnau i. E.
Mobile +41 (0)79 285 45 09
alena.langenegger@icloud.com
www.emmentaler-waldpilze.ch