

Produkteherkunft

Die Verwendung regionaler Produkte für unsere Küche und in der Backstube steht für uns an erster Stelle.

Milchprodukte: Frischmilch von Milch-Land Spezialitäten AG in Rüegsauschachen. Käse und Rahm für die Vermicelles von der Käserei Fritzenfluh.

Fleischprodukte: Von unseren Metzgereien in der Umgebung: Metzgerei Frey in Oberburg, Metzgerei Hähni in Rüegsauschachen und Metzgerei Gygax in Lützelflüh.

Gemüse und Salat: Wenn saisonal möglich von den Bauernhöfen in Oberburg und Umgebung, oder Firma Früchte Sigrist GmbH Kleindietwil.

Mehl: Mühle Fraubrunnen und Mühle Kleeb in Rüegsbach.

Besonders stolz sind wir, dass unser Korn für die beliebten Dinkelbrote auf dem Bauernhof auf der Schonegg in Sumiswald von unserem Schwiegersohn Andri Jost geerntet und anschliessend in Rüegsbach in der Mühle Kleeb zu Dinkelmehl eigens für unseren Betrieb gemahlen wird.

Unser Programm im Jubiläumsjahr

JANUAR

10% Rabatt auf Café und auf allen warmen Getränken

FEBRUAR

Samstag, 23./Sonntag, 24. Februar
Berliner backen vor dem Geschäft

MÄRZ

Samstag, 30. März
Tag der offenen Tür (Osterhasen giessen in der Backstube)

APRIL

10% Rabatt auf den Jubiläums-Schokoladenhasen.

MAI

Vorstellen der Jubiläums-Torte

JUNI

Samstag, 29./Sonntag, 30. Juni
Brunch im Garten
Reservation erwünscht

JULI

Glacé-Chübeli zum Jubiläumspreis von Fr. 2.70 statt Fr. 3.10

AUGUST

Freitag, 23./Samstag, 24. August
Tessiner Abend mit Risotto und diversen Spezialitäten
Reservation erwünscht

SEPTEMBER

Neukreation Jubiläums-Pâtisserie von Patrick Neuhaus

OKTOBER

Mittwoch, 16. Oktober
Tag des Brotes
Wir backen Brot im Holzbackofen

NOVEMBER

Samstag, 9. November
Lebkuchen garnieren für Kinder und Glühwein für Erwachsene

DEZEMBER

Weihnachtskonfekt und Oberburger Fägerli zum Jubiläumsrabatt



TEA ROOM NEUHAUS CONFISERIE
60 JAHRE 1959–2019





Hans-Rudolf und Verena Neuhaus



Überschwemmung 1987



Generationenwechsel 1991



3. Generation

60 Jahre – 3 Generationen

ÜBERNAHME

1959 haben Hans-Rudolf und Verena Neuhaus mit der Übernahme der Confiserie Baumann den Schritt in die Selbständigkeit gewagt.

25 Jahre später erinnert sich Frau Neuhaus: «Der Anfang war schwer, aber es hat sich gelohnt durchzuhalten. Zum Glück konnten wir immer schon auf unsere Söhne Hans-Ruedi und Stephan zählen, darauf sind wir stolz.»

HOCHWASSER 1987

Nach der Unwetterkatastrophe vom 1. Juli 1987 kam es zu umfangreichen Renovationsarbeiten. Der Umbau dauerte drei Monate und in der Garage wurde ein Provisorium eingerichtet. Erst im Februar 1988 konnte die Backstube wieder in Betrieb genommen werden.

2. GENERATION

1991 übernahmen Ruedi und Marlis Neuhaus das Ruder. Immer enger werdende Platzver-

hältnisse führten schliesslich zu Umbau und Erweiterung von Confiserie und Tea Room. Für die gelungenen Veränderungen ernteten alle Beteiligten grosse Komplimente.

HOCHWASSER 2000

Im Jahr 2000 setzte das zweite Hochwasser die Backstube mit allen Tiefkühlern unter Wasser. In fünf Wochen wurde alles erneuert.

TERRASSEN-UMBAU

Im Jahr 2008 erfolgte der Umbau der Terrasse.

3. GENERATION

Seit 2017 arbeitet Sarah Neuhaus in unserem Betrieb. Neben der zusätzlichen Weiterbildung an der Bäcker-Fachschule Richmond in Luzern absolvierte sie noch die Bäuerinnen-Schule. Später möchte sie Patrick tatkräftig bei der Übernahme des Betriebs unterstützen.

2018 heirateten Sarah und Andri Jost. Am 23. Juni 2018 wurde unser erstes Grosskind Lio geboren.

Im gleichen Jahr stieg auch Patrick in den elterlichen Betrieb ein.

Nach der Lehre in der Confiserie Eichenberger in Bern führten ihn seine Wanderjahre zuerst in die Confiserie Graf in Rheinfelden, danach in die Confiserie Hofer in Solothurn und zuletzt in die Confiserie Honold in Zürich. Gleichzeitig absolvierte er noch die SIU als Fachmann Unternehmerführung.

Nach einem 3-monatigen Trip durch Australien ist er nun in Oberburg tätig, um in zwei bis drei Jahren den elterlichen Betrieb zu übernehmen.

Die Familie Neuhaus führt heute einen modernen Betrieb, der die Tradition ebenso pflegt wie die ständige Suche nach Neuem. Konstant geblieben ist jedoch ein Faktor, auf den die Confiserie in ihren sechzig Jahren des Bestehens immer den größten Wert gelegt hat: die Qualität.

Unsere Philosophie

- Wir produzieren mit qualitativ hochwertigen Zutaten.
- Wo es nicht zwingend notwendig ist verzichten wir auf Geschmacksverstärker und Backmittel.
- Wo immer es möglich ist, verwenden wir regionale und saisonale Schweizer Rohstoffe.
- Alle Backwaren und Spezialitäten werden in unserer Backstube im Haus gefertigt.



Schonegg-Brot

Unsere Stärken

- Traditionelle und moderne Rezepturen
- Flexibilität und Bereitschaft für individuelle Kundenwünsche
- 6 Tage in der Woche geöffnet
- Ausbildungsbetrieb für Lehrlinge



Grand Cru Nuss-Schokolade

Unser Service

- Schokoladenspezialitäten hergestellt aus spezieller Schokolade aus Costa Rica
- Unser vielseitiges Pralinésortiment
- Individuelle Kundengeschenke mit Firmenlogo; auch in kleinen Auflagen
- Die beliebten Buttergipfeli
- Spezialbrote hergestellt mit Mehl aus der Region



Vacherin Glacé
Vanille-Erdbeer, Vanille-Himbeer
Vanille-Mocca, Vanille-Mandarin (Saison)