

Swiss-Ice Glacerie

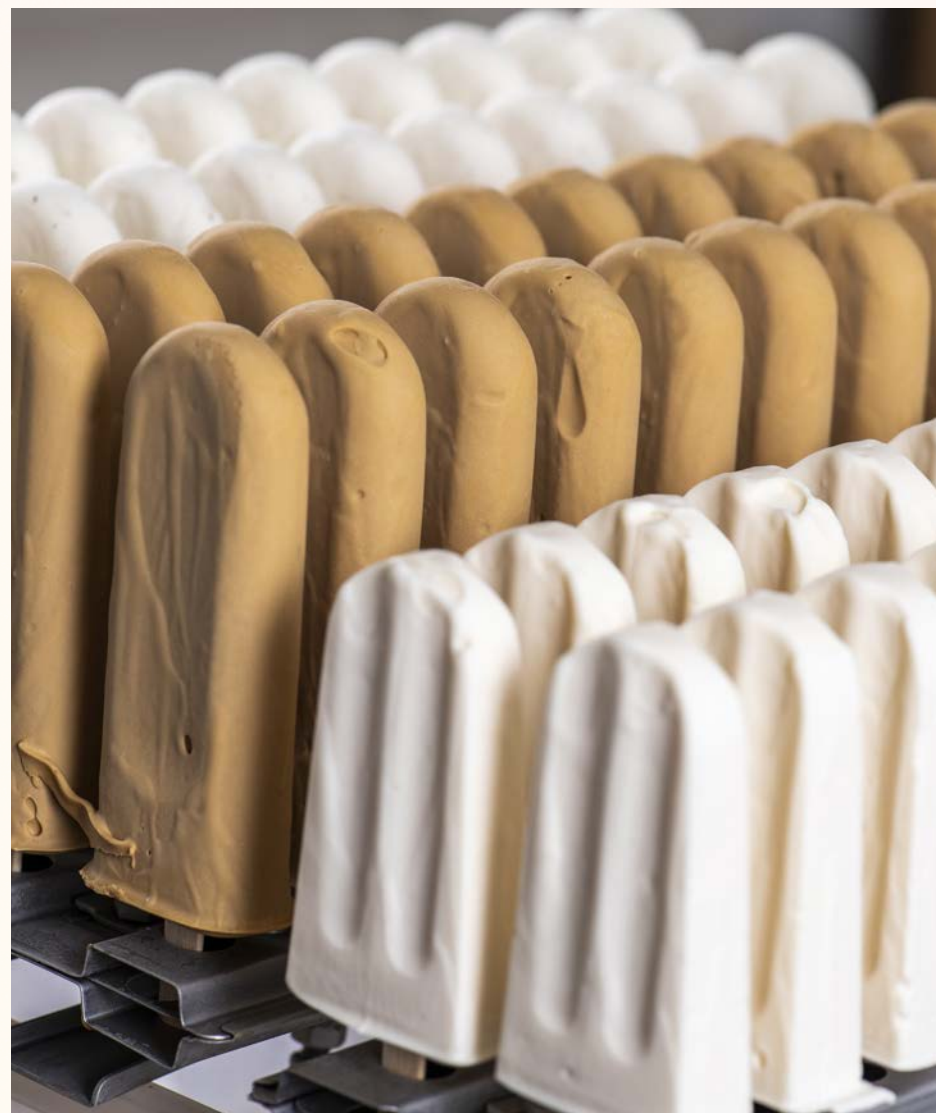




## Herzlich willkommen in der zauberhaften Welt der Swiss Ice Glacerie

Seit 1932 verwöhnen wir, die Bäckerei-Confiserie-Glacierie Lienhart AG, unsere Kundschaft mit Tradition, Qualität und purem Genuss. Unsere Glace-Manufaktur, die Ernst Lienhart im Jahr 1946 gründete, zählt zu den Pionieren der Region. Während Jahrzehnten waren seine «Lutscher» der Verkaufsschlager und machten die Glace aus Huttwil weitem bekannt.

Nebst vielen anderen Kreationen ist auch der Lutscher heute nicht mehr aus unserem Sortiment wegzudenken.



## Auch feinste Glace braucht Zeit.



Seit 2023 produzieren wir unsere Glace-Spezialitäten an der Rätschen 4 in Huttwil. Die ehemalige Käserei bietet uns die einmalige Chance, die Produktion neu auszurichten und modernste Technik mit traditioneller Handwerkskunst zu vereinen – für das ultimative Glace-Erlebnis.

Unsere handwerklich hergestellten Glaces sind aromatischer und intensiver, da wir deutlich weniger Luft einarbeiten.



Entdecken Sie unser Sortiment:

## Rohstoffe:

In der Rätschen sind wir dort, wo unser wichtigster Rohstoff herkommt: silofreie Heumilch und feinsten Rahm von zufriedenen Kühen.

Unsere Glace „reift“ nach der Pasteurisation mindestens 18 Stunden. Das ergibt eine feinere, homogenere Textur und ein typisches Milcharoma. Wir verwenden ausschliesslich natürliche Aromen.

Unsere Fruchtsorbets werden mit mindestens 25 % Fruchtanteil und ohne Farbstoffe hergestellt. Sie sind glutenfrei und rein pflanzlich.







**1946**

Gründung der Glace-Manufaktur durch Ernst Lienhart sen.



**1960er**

Gründung der Swiss Ice Genossenschaft



**1970er**

Nach einer Anfrage einer Mosterei, ob man auch mit Apfelsaft Glace herstellen könne, wurde die beliebte Apfel-Glace entwickelt



**1980er**

Jährlich werden 20'000 Lutscher hergestellt – das Markenzeichen der Glacerie dieser Zeit



**1990er**

Mehr Glace-Kübeli mit neuen Aromen erweitern das Sortiment. Wir gewinnen neue Kunden und beliefern Vereine und Feste.



**2010er**

Neue Maschinen und Formen werden eingeführt, die Tiefkühlkapazität wird ausgebaut. Es folgt die Einführung eines neuen Logos und die Neugestaltung der Becher.



**2020er**

Es wird eng am Brunnenplatz deshalb wird die Produktion in die ehemalige Käserei Rätschen, Huttwil gezügelt. Das Glace Sortiment wird mit den Glace – Pralinen, Glace-Tröpfli erweitert.



**heute**

Fokus auf Qualität, Nachhaltigkeit und innovative Kreationen, um die Glace-Tradition von Huttwil in die Zukunft zu führen.

## Geschichte, die man schmeckt: Die Glace-Tradition der Swiss Ice Glacerie

Swiss Ice ist eine Gemeinschaft gewerblicher Glace-Produzenten, die sich untereinander mit Wissen und Erfahrung austauschen. Sie verpflichten sich, ihre Rezepturen entsprechend gemeinsamer Leitlinien herzustellen.



anno **1911**

*Dein Kaffee, deine Pause, dein Genuss*

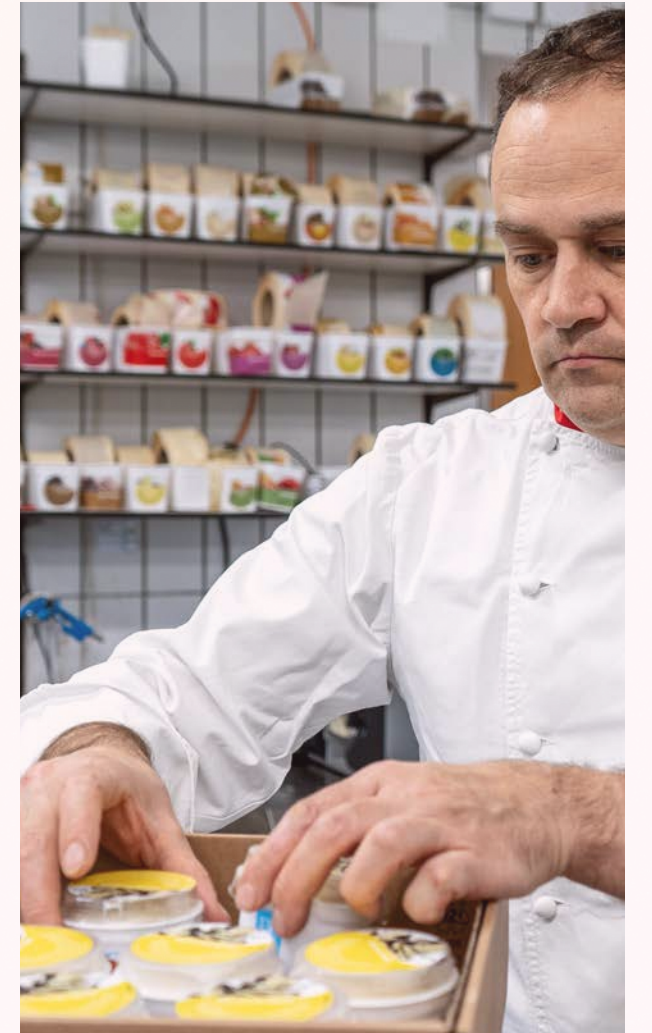




## Finden Sie uns in Ihrer Nähe: Unsere Verkaufsstellen

Lienhart Glace ist in zahlreichen Verkaufsstellen in der Region erhältlich.

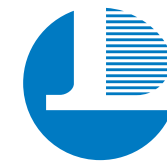
Besuchen Sie unsere Partner und geniessen Sie unsere köstlichen Kreationen ganz bequem in Ihrer Nähe. Unsere Glace finden Sie in ausgewählten Bäckereien, Käsereien, Cafes, Restaurants und anderen Wiederverkäufern – immer frisch und immer in bester Qualität.



## Verwöhnen Sie Ihre Gäste: Lienhart Glace für besondere Anlässe

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier – mit unserem Glacewägeli können Sie nur profitieren. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen aus unserem Glacekübeli-Sortiment.

Die Löffel sind im Deckel integriert, und verrechnet wird nur, was genossen wurde.



**LIECHTI KÄLTE AG**  
Kälte – Klima – Energietechnik

**KOMPETENZ FÜR COOLE LÖSUNGEN**

Bädligässli 4 | CH-3550 Langnau | Tel. 034 402 67 67 | [liechti-kaelte.ch](http://liechti-kaelte.ch)



**MÜHLEFRAUBRUNNEN**  
HANS MESSER + CO. AG

„Das Gute daran  
ist das Beste darin!“

[www.muehle-fraubrunnen.ch](http://www.muehle-fraubrunnen.ch)



*Fam. Bierli*  
täglich frisch

Früchte Sigrist GmbH  
4936 Kleindietwil Hauptstrasse 23  
Tel. 062 965 06 72 Fax 062 965 06 76

E-mail: [fruechtesigrist@bluewin.ch](mailto:fruechtesigrist@bluewin.ch)







# Kontakt Daten und Öffnungszeiten

## Bäckerei-Confiserie-Glacierie Lienhart AG

**Adresse:** Laden                      Produktion  
                 Brunnenplatz 12        Rätschen 4  
                 4950 Huttwil                4950 Huttwil

**Telefon:** 062 962 10 79

**E-Mail:** [info@baeckerei-lienhart.ch](mailto:info@baeckerei-lienhart.ch)

### Öffnungszeiten

**Mo:** Geschlossen

**Di-Fr:** 06:30 - 18:30 Uhr

**Sa + So:** 07:00 - 16:00 Uhr



Entdecken Sie die Welt der Lienhart Glace und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für feinstes Glace verzaubern!

*Lienhart*  
seit 1932