

100 Jahre

Wir

jubilieren – am 7.

November 2007 wird die «Confiserie Hirschy» 100 Jahre alt! Jeden Tag seit 1907 stehen die Hirschy-Konditoren in aller Herrgottsfrühe auf und machen sich in der Backstube ans Werk. Herrlich duftende Gipfeli, feinste Pralinés, Torten und süsse Spezialitäten werden mit viel Liebe hergestellt. In den letzten 100 Jahren hat sich vieles verändert, doch im Konditoren-Handwerk ist – trotz moderner Hilfsmittel und Maschinen – bis heute vieles Handarbeit geblieben. Frische und Qualität sind heutzutage genauso wie vor 100 Jahren oberstes Gebot für unsere feinen Spezialitäten. Schon von Anfang an zum «Hirschy» gehört der berühmte «Wiler Mandelfisch». Statt Schuppen zieren ihn knusprige Mandelsplitter, die zusammen mit der einzigartigen Crèmefüllung süsse Gaumenfreuden garantieren. Anfänglich von vielen Konditoren im Städtchen Wil nachgeahmt, liess Hirschy-Gründer und Mandelfisch-Erfinder August C. Hirschy den beliebten «Süssfisch» rasch gesetzlich schützen – bis heute wird der «Wiler Mandelfisch» exklusiv in unserer Confiserie hergestellt. Beim Besuch des deutschen Kaisers



Gestern: August C. Hirschy (Mitte) mit Sohn Ferdinand (rechts) und einem Mitarbeiter.



Heute: Mitarbeiterin Sonja Müller mit den frisch gebackenen Mandelfischen.

Confiserie
HIRSCHY
9500 Wil



und preussischen Königs Wilhelm II anlässlich der «Kaiser-Manöver» der Schweizer Armee im Jahr 1912 in Kirchberg (SG) war die Confiserie Hirschy kaiserlicher Hoflieferant. Graf Zeppelin, der dem Staatsbesuch ebenfalls beiwohnte, tat sich in Begleitung zweier Damen sogar persönlich im Café gütlich und lobte die feinen Leckereien. Bis heute sind wir der Tradition des legendären Hirschy-Gründers verpflichtet: Nur das Beste ist uns und unseren Kunden gut genug!

Seit 1978 ist das Café Hirschy im Besitz der Familie Studer. Ernst und Ida Studer bauten die Confiserie weiter aus und machten das «Hirschy» zu einem beliebten Treffpunkt. Seit Anfang 2007 hat die zweite Generation der Familie Studer die Geschäftsleitung übernommen.

«Tradition, Qualität und originelle Ideen sind unser oberstes Gebot», erklärt Yvonne Studer. «Die Freude am Metier und das Engagement unserer 50 Mitarbeitenden haben unser Unternehmen heute zum führenden Confiserie-Betrieb in der Äbtstadt und im ganzen Fürstenland gemacht», schwärmt Andreas Studer.

Am 7. November 1907 gründete August C. Hirschy (1880–1948) die Konditorei an der Alleestrasse 4 in Wil. Hirschy war als Auslandschweizer in München aufgewachsen, wo er 1894 als 14-Jähriger die Lehre antrat und den Konditoren-Beruf erlernte. Seine Lehr- und Wanderjahre brachten Hirschy durch ganz Europa: Der junge und talentierte Konditor verfeinerte seine Künste in führenden Konditoreien und noblen Grand-Hotels in Österreich-Ungarn, England, Frankreich, in den Niederlanden und in der Schweiz. Drei Jahre lang war August C. Hirschy Chef-Konditor in der Schweizer Konditorei «Caflisch» in Palermo auf Sizilien. Nach seiner Heirat liess er sich in Wil nieder, wo er den Grundstein für die bis heute anhaltende Erfolgsgeschichte des Hirschy legte.

Der «Wiler Mandelfisch» wurde schnell zum Markenzeichen der jungen Konditorei Hirschy und fand reissenden Absatz. 1913 wurde das Unternehmen mit dem Kauf der Liegenschaft «Schmuki» an die Obere Bahnhofstrasse 25 verlegt. Dabei entstand nicht nur die Konditorei, sondern auch der entsprechende Café-Salon. 1944 übernahm Sohn Ferdinand Hirschy das Geschäft. «Ferdy» Hirschy, der sich auch einen Namen als Motorrad- und Auto-Rennfahrer machte, leitete die Confiserie Hirschy zusammen mit seiner Frau mehr als drei Jahrzehnte lang erfolgreich weiter. 1978 übergab er den Betrieb in Pacht an Ernst und Ida Studer, sechs Jahre später verkaufte er das «Hirschy» seinem Nachfolger. «Ferdy» Hirschy blieb «seinem Betrieb» bis zu seinem Tode im Oktober 1995 eng verbunden.



Der erste Standort der Konditorei Hirschy bis 1913 an der Alleestrasse 4 in Wil.



Ferdinand Hirschy



Die Konditorei Hirschy an der Oberen Bahnhofstrasse 25 in Wil (1930).

Familie Studer – der Tradition verpflichtet

Mit Ernst und Ida Studer-Stampfli, beide gelernte Konditor-Confiseure, fand «Ferdy» Hirschy qualifizierte Nachfolger. Das junge Paar hatte sich an seinem gemeinsamen Arbeitsplatz bei der Lausanner Konditorei Mojonier kennen gelernt. Beide bildeten sich bei Fachbetrieben im In- und Ausland weiter, bevor sie eine eigene Konditorei übernehmen wollten. Ernst und Ida Studer bauten die Confiserie weiter aus und machten das «Hirschy» zu einem der renommiertesten Confiserie-Betriebe der Ostschweiz. Im Jahr 2000 weihten sie den Neubau mit einem grosszügigen Ladenlokal, dem vergrösserten Café inklusive dem beliebten Strassencafé sowie der Terrasse ein und setzten mit ihrem modernen Betrieb neue Massstäbe mitten in der Wiler Einkaufszone.

Die Zukunft hat begonnen

Das Café Hirschy bleibt weiterhin in guten Händen: Ernst und Ida Studers Kinder Andy und Yvonne traten in die elterlichen Fussstapfen und erlernten ebenfalls den Konditorenberuf. Beide heirateten wiederum eine Konditorin bzw. einen Konditor – sodass nun ein junges und engagiertes Konditoren-Quartett die Geschicke des «Hirschy» als vierte «Dynastie» im Sinne des Gründers lenkt. Die Konditoren-Paare Andy und Christa Studer-Bigger sowie Yvonne und Adrian Studer-Schäfli haben per Anfang 2007 die Geschäftsleitung übernommen und wollen die Confiserie Hirschy verantwortungsvoll, kompetent und kreativ in die Zukunft führen. «Unser Bestreben ist es, Tradition mit Innovation zu verbinden – neue Produkte und Ideen werden unser klassisches Angebot ergänzen. Tradition und Lifestyle schliessen sich nicht aus», sagt Adrian Studer-Schäfli und betont: «Im Mittelpunkt steht unsere Kundschaft.»



Ida und Ernst Studer beim 90-jährigen Hirschy-Jubiläum (1997).



2007, die neue Generation: Adrian und Yvonne Studer, Christa und Andreas Studer mit Sohn Fabian.

Herzlich willkommen! Begleiten Sie uns durch unseren Betrieb, lernen Sie dabei unsere treuen Mitarbeiter kennen und erfahren Sie, wie der berühmte Mandelfisch entsteht – das genaue Rezept ist streng geheim! Der original «Wiler Mandelfisch» ist ganz klar der «Star» unter den Hirschy-Spezialitäten: Rund 30'000 Fische verlassen die Backstube jährlich – viele werden auf Kundenwunsch auch als Präsent per Post versandt.



Oben: Die Wiler Mandelfische sind bereit für den Backofen.

Links: Adrian Studer-Schäfli füllt hier die Formen mit der ersten Eiweissmasse: das Rezept will er aber nicht verraten!

Rechts: Konditor Michael Kling löst die goldbraun gebackenen Fische behutsam aus der Form.

Unten: So wie Sie ihn kennen und schätzen – der Wiler Mandelfisch, unsere leckere Spezialität!



Unsere Confiserie verarbeitet edelste Zutaten zu süssen Gaumenfreuden: ofenfrisches Konfekt, wunderbare Pralinés und Truffes. Nicht zu vergessen unsere weiteren Haus-Spezialitäten wie «Wiler Bärezüngli», «Wiler Türmli», «Hof-Taler», «Hof-Rössli» oder die «Pruneaux». Unsere neun Konditoren verarbeiten vier Tonnen feinste Schokolade im Jahr!

Rechts: Auszubildende Petra Calzaferri beim Überziehen des Konfekts mit Schokolade.

Mitte rechts: Auszubildender Michael Dober mit einer wunderbaren Erdbeertorte.

Unten links: Confiseurin Jolanda Wick in ihrem Métier. Hier produziert sie eine weitere Spezialität unserer Confiserie, die «Wiler Bärezüngli».

Unten rechts: Die «Wiler Bärezüngli» werden verpackt.



Entdecken Sie Schokolade neu und erleben Sie einzigartige Geschmackswelten. Wir haben die erlesensten Kakaobohnen aus aller Welt für Sie zusammengetragen und verarbeiten nur die edelsten Couverturen. Für sämtliche Geschmäcker, ob herb, süß, fruchtig, hell oder dunkel, unter den mehr als zwanzig verschiedenen Sorten finden Sie sicher genau Ihre Vorliebe wieder oder entdecken neue Genüsse.



Links: «Lebenselixier brandneu», unsere Tafelschokoladen aus den besten Anbaubieten der Kakaobohne sorgen für intensive Aromen.

Unten: Pralinés / Wienerkonfekt: Damals wie heute stehen bei der Confiserie Hirschy Frische und Qualität der Produkte an oberster Stelle. Rohmaterialien werden sorgfältig ausgesucht und verarbeitet.



Jubiläums-Chocolat Hirschy



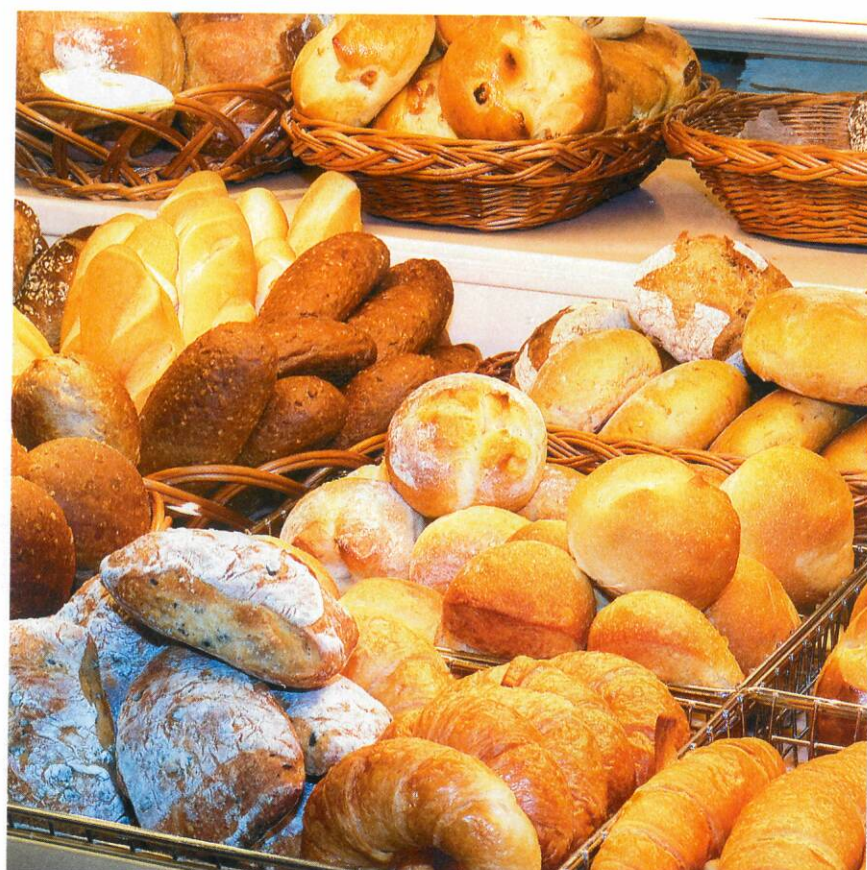
Mit viel Liebe werden in unserer Bäckerei-Abteilung Spezialbrote, Kleinbrote und Snacks hergestellt. Nach traditioneller Handwerkskunst und mit naturbelassenen Zutaten, so munden sie damals wie heute ausgezeichnet.



Oben: Simon Knellwolf beim Ausrollen von Blätterteig für feine Apérogebäcke und Snacks.

Mitte rechts: Sonja Bernet präsentiert uns eine frisch gebackene Spezialität.

Unten: Torten und Patisserie: Confiserie Hirschy, eine «Wiler Institution», mit einer Vielzahl von Torten und Patisserie für die Liebhaber der süßen Künste. Ein unübertroffenes Sortiment in originellen Formen, Farben und Aromen spricht für sich.



Mit dem Neubau der Confiserie Hirschy im Jahr 2000 entstand ein heller, grosszügiger Laden, welcher Moderne und Tradition vereint. Yvonne Studer – Konditorin von der Pike auf – leitet den Verkaufsbereich und freut sich, Sie Tag für Tag freundlich zu bedienen und optimal zu beraten.

Lassen Sie sich vom grossen Reichtum unserer verführerischen Produktpalette verzaubern und schenken Sie viel Freude oder geniessen Sie selbst die feinste Qualität aus dem Hause Hirschy!



Oben rechts: Yvonne Studer präsentiert eine weitere Spezialität des Hauses, die «Wiler Türmli»

Mitte rechts: Ida und Ernst Studer haben gut lachen, können sie doch nun ihren wohlverdienten Ruhestand geniessen! Als Senior-Chefs werden sie aber nach wie vor ab und zu im Hirschy zu sehen sein.

Unten: Unser Laden, unsere Visitenkarte.



Unsere exklusiven Hochzeitstorten



Hochzeitstorte «White Roses»



Hochzeitstorte «Wellenspiel»



Hochzeitstorte «Grandes Fleurs»

U

nser Café bietet Platz für rund 100 Gäste. Zusammen mit dem Boulevard-Café und der Terrasse können wir bis zu 200 Gäste bewirten.

Täglich bereitet unsere Küchenequipe für Sie drei köstliche Mittagsmenüs zu, welche auch Take-Away «über d'Gass» erhältlich sind.

Oben rechts: Andreas Studer und Matija Jug bei der Mittagsmenü-Zubereitung.

Mitte: Unser gemütliches Café.



Jubiläums-Chocolat Hirschy

Anlässlich unseres 100-jährigen Bestehens haben wir für Sie eine neue Schokolade kreiert. Die «Chocolat Hirschy» wurde von den Hirschy-Chefkonditoren im Pariser Labor «Or Noir» in aufwendigen Tests gemeinsam mit französischen Chocolatier-Spezialisten entwickelt. Viele Mischungen wurden getestet, bis sie unseren hohen Vorstellungen genügen konnten. Mit edelsten Cacao-Bohnen aus Mexiko, São Tomé und Tanzania ist eine überaus fruchtig-aromatische Schokolade entstanden. Ein harmonisches Gaumenerlebnis, das Sie unbedingt probieren sollten!



Die Studer-Konditoren in Paris: Senior Chef Ernst, Andy, Yvonne und Adrian Studer kreieren in der Seine-Stadt die Jubiläums-Schoggi.



Herb, aromatisch und fruchtig: unsere Jubiläums-Chocolat.

Confiserie
HIRSCHY
9500 Wil



Confiserie Hirschy AG · Familie Studer · Obere Bahnhofstrasse 25 · 9500 Wil
Telefon 071 913 88 00 · Fax 071 913 88 05 · www.hirschy.ch

Confiserie-Kunst seit 1907