

20.03.2010 - 13:56 Uhr

Zum Jubiläum "100 Jahre Kambly" werden heute das "Kambly Erlebnis" und der "Kambly Zug" eingeweiht



Trubschachen (ots) -

"Das 'Kambly Erlebnis' und der 'Kambly Zug' drücken aus Anlass des 100 Jahre Jubiläums die Freude und den Dank von Kambly an die treuen Konsumentinnen und Konsumenten, an die Region und an die Öffentlichkeit und alle mit Kambly Verbundenen aus", beschreibt VR-Präsident Oscar A. Kambly das Motiv für diese beiden Höhepunkte.

Das "Kambly Erlebnis" entdecken

In einem für alle Sinne erlebnisreichen Begegnungsort und Pfad durch die Geschichte und durch die Genusswelt kann man nun die Geheimnisse der beliebtesten Feingebäck-Marke der Schweiz entdecken. In einem verspielten "Knusperhäuschen" ist die erste Kambly-Backstube von 1910 nachgebaut. Hier kann der junge Oscar Kambly I erlebt werden, wie er seine Bretzeli bäckt, immer wieder Neues entwickelt und sich auf den Weg macht, Kambly in der ganzen Schweiz bekannt zu machen. Mit Licht und Ton wird durch die ganze Feingebäck-Geschichte geführt bis ans Fenster der Zukunft.

Selber backen und sich verwöhnen lassen

In einer modernst eingerichteten Kambly Confiserie kann man den Maitres Confiseurs über die Schultern schauen. Es gibt die Geheimnisse der Feingebäck-Kunst und die besten Rohstoffe und ihren Ursprung zu entdecken. Unter kundiger Anleitung der Maitres Confiseurs können - nach Voranmeldung - auch eigene Kreationen gestaltet und gebacken werden. "Selber backen" gibt es für Kinder und

Jugendliche jeden Mittwoch- und Samstagnachmittag sowie für Gruppen und Familien am Donnerstag- und Freitagnachmittag. In der Kambly Boutique kann man sich von der edlen Vielfalt frischer "Häppchen", "Amuse Bouches" und Schokoladen verzaubern lassen. Im Kambly Café kann das Lieblingsgebäck mit passenden Kaffee oder Tee genossen werden. Die Kambly-World entführt die Besucher bildlich in die weltweiten Genussmomente mit Kambly auf allen fünf Kontinenten. Im Kambly Fabrikladen können über 100 Guetzelisorten nach Lust und Laune probiert und dann die liebsten ausgewählt werden.

Schöne Momente für die ganze Familie

Das "Kambly Erlebnis" liegt mitten im Emmental, im Herzen der Schweiz, einem der schönsten Ausflugsziele für die ganze Familie, für Gross und Klein, Jung und Junggebliebene. Im "Kambly Erlebnis" in Trubschachen sind alle herzlich willkommen! Das "Kambly Erlebnis" ist an sieben Tagen in der Woche geöffnet. "Das 'Kambly Erlebnis' verkörpert den Geist des Gründers sowie die 100-jährige Aufbaugeschichte und die Zuversicht in die Zukunft. Möge das Kambly Erlebnis vielen Menschen von nah und fern viel Freude bereiten, schöner Begegnungsort sein und unvergessliche Momente schenken!", wünscht Oscar A. Kambly.

Mit dem "Kambly Zug" ins Herz der Schweiz

Gleichzeitig, am Samstagmorgen um 09.00 Uhr, wird in Trubschachen der "Kambly Zug" eingeweiht. "Der Zug verbindet Menschen - er ist ein Stück Heimat und ein Stück Lebensqualität. Möge der 'Kambly Zug' vielen Menschen auf der Fahrt ins 'Kambly Erlebnis', im Herzen der Schweiz, Freude schenken." Mit diesen Wünschen weihet Oscar A. Kambly den Zug feierlich ein und schickt ihn auf die Jungfernfahrt, welche am Samstagvormittag von Trubschachen nach Bern und am Samstagnachmittag nach Luzern führt.

Auf www.kambly.ch finden Sie:

- Öffnungszeiten "Kambly Erlebnis"
- Fahrplan "Kambly Zug"
- aktuelle Bilder von der Jungfernfahrt des "Kambly Zuges" von Trubschachen nach Bern und von Trubschachen nach Luzern sowie Auszüge aus den Festansprachen

| ab 10.00 Uhr | Bernard Guillelmon, | Bahnhof Trubschachen |

| | CEO der BLS | |

| ab 13.00 Uhr | Regierungsrat | Hauptbahnhof Bern |

| | Andreas Rickenbacher, | |

| | Volkswirtschaftsdirektor des | |

| | Kantons Bern | |

| | Dr. Rudolf Stämpfli, | |

| | VR-Präsident der BLS | |

| ab 18.00 Uhr | Regierungspräsident Anton | Bahnhof Luzern |

| | Schwingruber, | |

| | Volkswirtschaftsdirektor des | |

| | Kantons Luzern | |

Kontakt:

Sekretariat von Oscar A. Kambly, Präsident des Verwaltungsrates

Kambly SA Spécialités de Biscuits Suisses

CH - 3555 Trubschachen

Tel.: +41/34/495'02'96

Fax: +41/34/495'02'04

E-Mail: direktion@kambly.ch

Medieninhalte



Der Kambly Zug fährt zum ersten Mal am Kambly Erlebnis vorbei. Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung unter Quellenangabe: "obs/Kambly SA Spžcialitžs de Biscuits Suisses"



Oscar A. Kambly, VR-Pršsident von Kambly, bei der Einweihung des Kambly Zuges in Trubschachen: Mšge der Kambly Zug vielen Menschen auf der Fahrt ins Kambly Erlebnis Freude schenken. Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung unter Quellenangabe: "obs/Kambly SA Spžcialitžs de Biscuits Suisses"



Bernard Guillelmon, CEO der BLS, bei der Einweihung des Kambly Zuges in Trubschachen: Die BLS ist stolz auf den Kambly Zug das vermutlich lšngste Biscuit-Plakat der Welt . Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung unter Quellenangabe: "obs/Kambly SA Spžcialitžs de Biscuits Suisses"



Regierungsrat Andreas Rickenbacher bei der Einweihung des Kambly Zuges in Bern: Unternehmen wie Kambly bilden das R ickgrat unserer Gesellschaft und Volkswirtschaft. Die sch öne Zusammenarbeit zwischen Kambly und BLS ist ein kraftvolles Symbol der Verbundenheit im Kanton Bern. Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Ver öffentlichung unter Quellenangabe: "obs/Kambly SA Sp ocialit ős de Biscuits Suisses"



Dr. Rudolf St ämpfli, VR-Pr äsident der BLS, bei der Einweihung des Kambly Zuges in Bern: Der Zug ist wie Kambly auch ein St ock Schweiz, das wir alle sch ätzen. Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Ver öffentlichung unter Quellenangabe: "obs/Kambly SA Sp ocialit ős de Biscuits Suisses"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018825/100600244> abgerufen werden.