



Wanger

# Hochzeitstorten



# Über uns

## 1. Generation

Reinold Wanger sen. eröffnete 1950 mit seiner Frau Maria eine Bäckerei und Gemischtwarenhandlung. Er schuf sich mit den Backwaren einen Namen und seine Frau Maria verstand es, über all die Jahre hinweg einen treuen Kundenstamm aufzubauen. Das primäre Ziel bestand in der Herstellung von ausgezeichneten Broten und dem Aufbau eines Kundenstammes.

## 2. Generation

Reinold Wanger jun. erlernte den Bäckerberuf und anschliessend machte er die Ausbildung zum Konditor-Confiseur, wo er später dann auch erfolgreich die Meisterprüfung absolvierte. Nach acht Wanderjahren kehrte er nach Liechtenstein zurück und eröffnete mit seiner Frau Monika nebst der bestehenden Bäckerei noch ein Café, eine Konditorei sowie eine Confiserie Abteilung. Ihr Ziel war es, sich neben dem Brotbereich auch im Confiserie Bereich zu etablieren und ein gemütliches Café in Schaan zu errichten und erfolgreich zu führen.

## 3. Generation

Richard Wanger erlernte den Beruf Konditor-Confiseur und anschliessend durch eine Zusatzlehre den Bäcker. Nebenberuflich absolvierte er eine Bürolehre sowie eine Unternehmerschule. 2003 durfte er nach 3-jähriger Ausbildung das Diplom des eidg. dipl. Betriebswirtschafter des Gewerbes entgegennehmen.

Die erste Tochter von Clarissa und Richard Wanger kam im Sommer 2009 zur Welt. Die Familie wuchs im Sommer 2011 mit dem junior Julian Wanger.

Im Sommer 2012 haben wir das alte Geschäftshaus Egli abgerissen und unseren Neubau im Herbst 2013 eröffnet.

Im September 2016 haben wir das " Büchel Lädeli" an der Landstrasse 69 in Vaduz übernommen und umgebaut und somit entstand eine weitere Wanger Verkaufsfiliale.



### Bäckerei

Schon seit 1950 ist es ein Anliegen unserer Firma qualitativ hochstehende Brote und Backwaren herzustellen. Täglich werden über 20 Brotsorten und etliches Kleingebäck hergestellt.

Es ist uns wichtig das nur beste Qualität aus dem Ofen kommt. Um dies zu erreichen beschäftigen wir best qualifizierte Mitarbeiter/innen.

Bei uns werden sämtliche Brotsorten von Grund auf selbst hergestellt. Wir verwenden keine Backmischungen.

### Confiserie

Wir stellen täglich frische Pralinen und Schoggispezialitäten aus erstklassiger Couverture her. Individualität ist unsere Stärke. Wir kreieren für private wie Firmenanlässe speziell angefertigte Schoggi-geschenke.

### Konditorei

Führend in der Herstellung von Torten und Patisserie ist es uns wichtig nur mit den besten Rohmaterialien zu arbeiten. In unserem Haus werden die Rezepte noch von Grund auf selbst hergestellt. Somit ermöglichen wir Ihnen den Genuss eines unvergesslichen Desserts.

# Hochzeitstorten

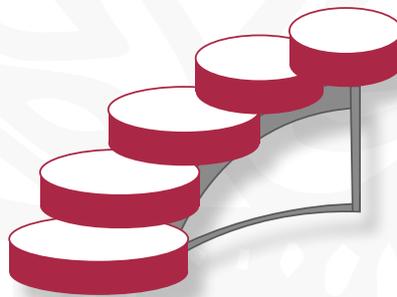
## Individuelle Gestaltung

Speziell bei den Hochzeitstorten liegen uns ihre individuellen Wünsche sehr am Herzen. Beim Aufbau der Torte unterscheiden wir zwischen der Englischen Art und dem freistehenden, geschwungenen Hochzeitsständer. Dieser Aufbau ermöglicht die Verbindung bis zu 5 Torten. Neben den verschiedensten Aromen, zeugen auch der Überzug und die Dekoration von einer Vielzahl an Individualitätsgrad. Diese Dekorationen reichen von Schokolade und Marzipan bis hin zu echten Blumen und Porzellan.

## Aufbau



Englische Art rund  
bis zu 4 Ebenen



Auf geschwungenen Hochzeitsständer  
bis zu 5 Ebenen



Englische Art eckig  
bis zu 4 Ebenen



# Hochzeitstorten































































**Café Wanger Schaan**  
Landstrasse 27  
9494 Schaan

+423 232 40 04  
[schaan@wangerag.com](mailto:schaan@wangerag.com)

**Filiale Vaduz**  
Landstrasse 69  
9490 Vaduz

+423 232 10 29  
[info@wangerag.com](mailto:info@wangerag.com)

**Café Wanger Buchs**  
Bahnhofstrasse 32  
94970 Buchs

+41 81 756 11 43  
[buchs@wangerag.com](mailto:buchs@wangerag.com)