



## Leckere Gutsele aus traditioneller Manufaktur

Aus den Freiburger Werkstätten St. Georg für Menschen mit Behinderung kommen schmackhafte „Gutsele“ – das ist alemannisch und steht für Bonbons. Omas Gutsele werden als **Eigenprodukt der Werkstätten** in einer eigens eingerichteten Gutsele-Küche hergestellt. Das Verfahren, die Bonbonmasse mit einer Maschine von Hand auszuwalzen und zu prägen, hat eine über hundertjährige Tradition.

Die sorgfältig ausgetüftelte Rezeptur der Bonbons besteht aus nur wenigen Zutaten: Zucker, Fruchtsäure, natürliche Aromen und Lebensmittelfarben.



### Wir freuen uns auf Ihren Einkauf!

Sie können Omas Gutsele direkt über unsere Werkstätte bestellen – per Bestellkarte oder bei untenstehender Adresse.

Sie können die Gutsele auch ganz einfach in unserem [Onlineshop](#) bestellen: [www.caritas-freiburg.de/shop](http://www.caritas-freiburg.de/shop)



Sie erhalten die Bonbons auch in unseren Läden in der Freiburger Herrenstraße, in Heitersheim und in Riegel.

#### Bestelladresse:

**Caritasverband Freiburg-Stadt e. V.**  
**Caritaswerkstätten St. Georg**  
**Hauptwerkstätte Freiburg**

Uffhauser Straße 37 a, 79115 Freiburg  
Telefon (07 61) 455 31-0  
Telefax (07 61) 455 31-40  
[gutsele-wu@caritas-freiburg.de](mailto:gutsele-wu@caritas-freiburg.de)  
[www.caritas-freiburg.de](http://www.caritas-freiburg.de)



Arbeit und Berufliche Kompetenzen

## Omas Gutsele

Hausgemacht und einfach gut



### So werden die Gutsele zubereitet

Zunächst kocht die Bonbonmasse in großen Messing-Kesseln. Die heiße Masse wird anschließend zum Abkühlen auf eine Edelstahlfläche gegossen. Nach dem Falten, Kneten und Aromatisieren wird sie von Hand mit einer großen Kurbel zwischen zwei Prägwalzen hindurchgepresst.

Ist die entstandene lange Bahn aus Bonbons abgekühlt, werden die Gutsele voneinander getrennt, in einem Dragierkessel glatt geschliffen und zum Teil noch mit einer Puderzuckerschicht versehen. Die fertigen Gutsele werden gewogen, verpackt und die Tüten etikettiert.

Fast alle diese Arbeitsschritte können von Menschen mit Behinderung ausgeführt werden.



### Viele Geschmacksrichtungen

Hier ist sicher auch Ihre Lieblingssorte dabei!

- Apfel
- Erdbeere
- Himbeere
- Honig
- Orange
- Zitrone
- Mischung „Classic“ (Himbeere, Apfel, Erdbeere, Orange und Zitrone)

... und viele weitere Sorten gerne auf Anfrage!

## Omas Gutsele in ihrer ganzen bunten Vielfalt

Sie erhalten unsere Bonbons im Standbeutel oder im Geschenktütchen – in vielen einzelnen Geschmacksrichtungen oder als Mischung – in Packungen von 25 bis 120 Gramm. Wählen Sie Ihren Favoriten!

### Standbeutel

Die handlichen Beutel mit Schmuckschleife sind mit einer der vielen Geschmackssorten oder einer der Mischungen gefüllt.

- 70 g Inhalt oder 120 g Inhalt



Die Standbeutel mit Omas Gutsele bieten auf dem Etikett Platz für Ihren individuellen Werbe-Eindruck – oder auch Ihren privaten Gruß. Den Eindruck von Logo oder Text auf dem Etikett übernehmen wir gerne für Sie.

### Give-away-Packungen

Die Geschenk-Tütchen sind eine besondere süße Verführung für Kundinnen und Kunden, Freundinnen und Freunde. Sie enthalten die Gutsele-Mischung „Classic“.

- 25 g Inhalt



### Lernen Sie auch unsere Zuckerfiguren kennen!

Auch aus der Gutsele-Küche unserer Werkstätten kommen die etwas größeren Verwandten von Omas Gutsele: traditionelle Figuren aus der Zuckergussform. Osterhasen, Nikoläuse und viele andere Formen werden aus der gleichen süßen Masse wie die Bonbons Stück für Stück von Hand gefertigt. Fragen Sie uns nach weiteren Informationen!

