

# Treffpunkt für Geniesser: Was für ein Duft und erst der Geschmack...

Die Rosmond-Konditorei an der Emil Frey-Strasse 37 in Münchenstein bietet Süsses, Salziges und Scharfes – alles aus einer Hand, mit Fantasie hergestellt und mit grossem Geschmack!

Es ist der Duft von Frischgebackenem, der einen förmlich die paar Treppen hinunter, bei der Pizzeria an der Emil Frey-Strasse 37 in Münchenstein zieht. Köstlich! Und beim Betreten des kleinen und schmucken Ladengeschäfts der Rosmond-Konditorei von Gülay Özdemir verstärkt sich diese Herrlichkeit nochmals. Dazu kommen die Vitriolen, in welchen einige dieser herrlich duftenden, süssen und salzigen Sinnenfreunden, eben frisch herausgebacken, zum Mitnehmen und Abholen bereit liegen – ein Augenschmaus obendrauf.

**Alles frisch, leicht und locker**  
«Ich stelle alles immer frisch her», sagt die Konditorei-Kleinunternehmerin und ergänzt:



Mit der Rosmond-Konditorei an der Emil-Frey-Strasse 37 in Münchenstein, einem Treffpunkt für Geniesser, hat sich Gülay Özdemir, hier mit Tochter Merve (10) und Sohn Onur (8), einen Traum erfüllt.



Gruppenbild mit Bundesrätin Sommaruga (l. Reihe Mitte). Zum 10-Jahr-Jubiläum dem Gründungszentrum Crescenda, Basel, präsentierte die Rosmond-Konditorei ihre Leckerleien.



«vornehmlich nach eigenen Rezepten. Aber selbstverständlich kreiere ich Kuchen und Pâtisserie in Geschmack und Gestaltung auch nach den Wünschen meiner Kunden. Bezüglich Grösse, Formen und Gusto bin ich dabei offen. Alles, was möglich ist und schmeckt, mache ich auch möglich.»

Nicht nur frisch sind Pâtisserie, Kuchen und Torten der Rosmond-Konditorei, sondern, trotz Süsse, auch leicht und locker – egal, ob Cupcakes, Früchtewähen, Torten in verschiedenen Grössen, Muffins, Brownies oder gar, ganz nach neuestem Backtrend, Cake-Pops (Kleine Kuchen am Stiel). Gleiches gilt für die salzigen Gaumenfreuden, die raffiniert gewürzt sind und durchaus auch pikant oder scharf sein können. So oder so, süss oder salzig, Gülay Özdemir sucht immer nach dem Speziellen, dem Aussergewöhnlichen, dem Tupper des gewissenen Extras. Das kann einmal Marroni sein, eine spezielle Frucht oder auch ein besonderes Gewürz.

## **Frau Bundesrätin hat's geschmeckt!**

Ihre Spezialitäten kreiert sie auch für Anlässe und Partys, wobei es auch über 100 Gäste sein dürfen. Belegen kann sie dies unter anderem mit dem 10-Jahr-Jubiläum von Crescenda, dem ersten schweizerischen Gründungszentrums für Kleinstun-

ternehmen von Migrantinnen, an dem sich auch Gülay Özdemir in Kursen zu Gründung und Gastro weiterbilden liess. Zu den Jubiläumsfierlichkeiten hat sie ihre Leckerleien präsentiert, welche durchwegs geschätzt, genossen und gerühmt wurden – unter anderem auch von einem magistralen Gast: Bundesrätin Simonetta Sommaruga.

Gülay Özdemir hat sich mit ihrer Rosmond-Konditorei, einem echten Treffpunkt für Geniesser, einen Traum erfüllt. Hier blüht die zweifache Mutter – Tochter Merve und Sohn Onur – auf und kann sich trotzdem liebevoll um ihre Kinder kümmern. «Es ist mir sehr wichtig, dass meine Kinder nicht zu kurz kommen, daher ist mein Ladengeschäft vorerst täglich auch nur während vier Stunden geöffnet – von 9 bis 13 Uhr.» Eines ist auf jeden Fall klar: Die Rosmond-Konditorei ist immer einen Sündenfall wert!

Rosmond Konditorei – Gülay Özdemir

Emil Frey-Strasse 37, 4142 Münchenstein

Telefon 079 940 55 53

E-Mail [rosmond@gmx.ch](mailto:rosmond@gmx.ch)

Facebook [Rosmond Konditorei](#)

Offen von 9 bis 13 Uhr