



Pully, 23. Oktober 2015

## Medienmitteilung

### Bäcker-Europameisterschaft

# Die Schweiz gehört wieder zu den Besten

*Die Schweizer Delegation erreichte an der 18. Bäcker-Europameisterschaft, die vom 18. bis 21. Oktober in Nantes (F) durchgeführt wurde, den hervorragenden zweiten Platz. Dadurch positioniert sich die Schweiz unter den besten europäischen Nationen in diesem Beruf. Die Silbermedaille ist Gold wert für die Bäcker-Konditoren-Confiseure, die sich im Wettbewerb der Branche täglich beweisen müssen.*

Das Schweizer Team setzte sich zusammen aus Julia Pattaroni, Lehrerin an den Berufsschulen in Sion und Montreux, Augustin Salamin, Produktionschef der Bäckerei Salamin in Grimetz (VS) und Daniel Hächler, Produktionschef der Bäckerei Hächler in Seengen (AG). Das Trio ist zwischen dem Sieger Niederlande und dem Drittplatzierten Frankreich einzuordnen. Fünf weitere Teams waren bei der 18. europäischen Ausscheidung ebenfalls im Rennen.

Das Schweizer Team hatte seinen grossen Auftritt am 19. Oktober und arbeitete von 8 bis 16 Uhr. Auf dem Programm standen die Herstellung von sechs Brotarten mit unterschiedlicher Form und Zusammensetzung, sechs Sorten Feingebäck und einem Schaustück. Der Coach Christophe Ackermann der Bäckerei Ackermann in Grandson (VD) konnte auf eine hervorragend eingespieltes Team zählen, das im richtigen Moment sämtliche Register ziehen und Produkte einer ausserordentlich hohen Qualität herstellen konnte. Die drei Schweizer Kandidaten konnten somit eine bessere Leistung zeigen als noch während der Trainings, die sie seit Januar dieses Jahres absolvierten. Christophe Hächler war verantwortlich für das Feingebäck und brachte ein Bouquet von raffinierten Geschmackserlebnissen zur Geltung. Dies überzeugte die Jury, die sich aus verschiedenen Nationaltrainern zusammensetzte. Julia Pattaroni, zuständig für das Schaustück, zauberte eine wunderschöne, ein Meter hohe Kreation zum vorgeschriebenen Thema Musik. Augustin Salamin für seinen Teil erfreute die Gaumen der Jury insbesondere mit einem Walliser Roggenbrot AOP und einem traditionellen Baguette sowie mit Produkten aus Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl.

Diese ausserordentliche Leistung freut Christophe Ackermann, der das Schweizer Team seit Januar coachte. Sie ermöglicht es der Schweiz, auf ihren Podestplatz zurückzukehren – sie belegte seit mehreren Jahren die Ehrenplätze – und somit ihre Tradition der Teilnahme an internationalen Wettbewerben, die durch den ehemaligen Coach Bernhard Aebersold geprägt wurde, auch weiterhin zu pflegen. Unter seiner Leitung gewann die Schweiz mehrfach die Europameisterschaft. Die Medaille, die die Schweiz dieses Jahr geholt hat, ist das Ergebnis des grossen Einsatzes der Association Romande des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC), die die Nationalteams ausbildet und unterstützt.

Die Schweizer Delegation hat ihre Ziele auf jeden Fall erreicht. Dies wird Nicolas Tailens, Olivier Hoffmann, David Parrat und Christophe Ackermann freuen, die die Mitglieder des Teams im Januar ausgewählt hatten. Dieses grossartige Resultat ist eine wichtige Errungenschaft für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie, denn es erlaubt dem Gewerbe, das sich mit seinem wertvollen Know-how jeden Tag gegenüber der Konkurrenz der Branche beweisen muss, sich im besten Licht zu zeigen.

Fotogalerie auf [www.lepain.ch](http://www.lepain.ch)