



**SWISS BAKERY  
TROPHY**

## Pressemitteilung

Bulle, 1. November 2016

# Bäckerei-Konditorei-Confiserie Medaillen für die besten Bäcker-Konditoren-Confiseure

Die 7. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy (SBT) ging heute, am 1. November 2016 im Espace Gruyère in Bulle (FR) zu Ende. Dieser Wettbewerb belohnt die Kreativität, das Können und die Originalität der artisanalen Bäcker-Konditoren-Confiseure. In dieser Branche ist eine Medaille der SBT die höchste Auszeichnung, welche erreicht werden kann.

An die 1400 Produkte wurden während 4 Tage durch eine Jury von 280 Spezialisten und 180 KonsumentInnen.

Die Swiss Bakery Trophy (SBT) hat folgende Medaillen verliehen :

- Swiss Bakery Champion, der beste Bäcker-Konditor-Confiseur
- Das beste Produkt in den Kategorien Backwaren, Patisserie, Konfiserie und Snack-Traiteur
- Das originellste Produkt (Prix Bernard Aebersold)
- Kantonal-Champion
- Bester Junior Bäcker-Pâtissier der Schweiz und bester Detailhandels-Angestellter

Der nationale Mega-Event der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche hat im Rahmen des Salon Suisse des Goûts et Terroirs vor den Augen des Publikums stattgefunden. Das Ziel der Organisatoren der Swiss Bakery Trophy ist es, das Talent und Knowhow der handwerklichen Bäckermeister, die Qualität und Vielfalt der Produkte hervorheben, sowie deren Beruf vorzustellen. Angesichts der wachsenden Konkurrenz durch die Grossverteiler, welche sich oft mit den Federn einer artisanalen Produktion schmücken, wird die SBT zu einem wichtigen Instrument für die Bäcker, um sich von den industriell gefertigten Produkten zu differenzieren. Die SBT findet alle zwei Jahre statt.

## Die Sieger 2017-2018

### Swiss Bakery Champion 2017/2018

[Boulangerie des Bains, Jean-Claude Donche et Pierre-Alain Bourdenet, Genève](#). Zum zweiten Mal hintereinander.

*Dieser Preis belohnt den besten Durchschnitt auf der Basis der fünf Produkten*



SWISS BAKERY  
TROPHY

#### Preis für bestes Bäckerei-Produkt ( 3 ex aequo)

- Roggenbrot, [Boulangerie Biner à Zermatt \( Valais \)](#)
- *Pane di Semola al levito naturale*, [Panetteria-pasticceria Poncini à Maggia \(Tessin\)](#)
- *Le Petit Pain*, [Boulangerie Alphonse Pellet à Uvrier \(Valais\)](#)

#### Preis für bestes Patisserie-Produkt

*Verrine de Bénichon*, [Bertrand Jonin Pâtissier, Mezières](#)

#### Preis für bestes Konfiserie-Produkt

*Rigisteil*, [Konditorei-Confiserie Thomas Schwarzenberger à Küsnacht am Rigi \(Schwyz\)](#)

#### Preis Bester Snack-Traiteur

*Taillé aux greubons - jambon cru*, [Maillard Gourmandises et traditions à Châtel-St-Denis \(Fribourg\)](#)

#### Preis Bernhard Aebersold

*El Conquistador*, [Boulangerie-Pâtisserie Tail lens à Crans-Montana \(Valais\)](#)

Dieser Preis belohnt das kreativste Produkt.

#### Kantonal-Champions

AG : Chocolats Kaufmann, Buchs

AI : Drei Könige Appenzell, Appenzell

AR : Konditorei Gemsli, Teufen

BE : Flury Bäckerei Tea Room, Koppigen

BL : Konditorei Café Kern, Laufen

BS : Confiserie Brändli, Basel

FR : Saudan-Zurbuchen, Fribourg

GE : Boulangerie Pâtisserie Wolfisberg, Carouge

GL : Bäckerei-Confiserie Märchy, Näfels

GR : Bäckerei-Konditorei-Café Weber, Davos Dorf

JU : Parrat Artisan, Saignelégier

LU : Ehliger Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Hochdorf

NE : Crème Renversante, Les Ponts-de-Martel

NW : Christenbeck, Buochs

OW : Beck Berwert, Stalden

SG : La Panetteria Cappelli, St. Gallen

SO : Confiserie Hofer, Solothurn

SZ : Beck Roman, Ibach

TG : Bäckerei-Konditorei Mohn, Sulgen

TI : Panetteria-Pasticceria Brumana, Canobbio

VD : Ackermann Artisan Boulangers, Grandson

VS : Boulangerie-Confiserie Zenhäusern Frères, Sion

ZG : Confiserie Speck, Zug

ZH : Bäckerei-Konditorei-Confiserie E.Hotz, Dübendorf



**SWISS BAKERY  
TROPHY**

### **Bester Junior Bäcker-Pâtissier Romandie und Tessin**

Samuel Oberson, Bäckerei Didier Ecoffey, Romont (FR).

### **Bester Detailhandels-Angestellter**

Claudine Berger, Pâtisserie Berger à Genève

## **Beilage**

Gewinner Liste nach Kantonen

## **Kontakt**

**Nicolas Tailens**, Verantwortlicher Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66,  
[nicolas@boulangerietailens.ch](mailto:nicolas@boulangerietailens.ch)

**Eric Plancherel**, Presse-Verantwortlicher SBT, 079 615 20 77

## **Foto-Galerie:**

<https://www.flickr.com/photos/148499896@N07/albums> (images libres de droits)

## **Internet**

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

[www.facebook.com/swissbakerytrophy](https://www.facebook.com/swissbakerytrophy)