

Pressemitteilung

Bulle, 2. November 2014

Medaillen-Regen an der 6. Swiss Bakery Trophy

Die 6. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy (SBT) schloss heute, Sonntag, mit der Vergabe der Medaillen. Im Espace Gruyère in Bulle (FR) wurden während 4 Tagen rund 1350 Spezialitäten von 280 Taxierern, Profis, Konsumenten und Lehrlingen, bewertet. 575 Medaillen wurden verteilt, davon 126 goldene. Der Swiss Bakery Trophy Champion 2014-2015 heisst Boulangerie des Bains, in Person von Jean-Claude Donche und Pierre-Alain Bourdenet, aus Genf, und Eric Emery, auch aus Genf gewinnt die „Trophy Bernhard Aebersold“. Während des gesamten Anlasses wurde den Lehrlingen eine besondere Plattform in Form einer Schaubäckerei geboten.

Jean-Claude Donche und Pierre-Alain Bourdenet, von der Boulangerie des Bains, aus Genf, erobern die Auszeichnung Swiss Bakery Trophy Champion 2014-2015. Sie erreichten die höchste Durchschnittsnote mit ihren fünf am höchsten bewerteten Produkten. Sie folgen auf die Freiburger Gérald und Margrit Saudan, welche die Trophy letztes Jahr erringen konnten.

Die Auszeichnungen per Kategorie wurden übergeben an Luca Ponti, aus Maggia (TI), in der „Bestes Produkte Kategorie Bäckerei“, Albert Salamin, aus Grimentz (VS), für die „Kategorie Bestes Produkt Kategorie Konditorei“ und Nik Vogel, aus Obfelden (ZH), für die „Kategorie Bestes Produkt Kategorie Confiserie“.

Den „Preis Bernhard Aebersold“ gewann Eric Emery, von der Bäckerei-Pâtisserie Eric Emery Sàrl, aus Genf mit seinem „Panachoc“. Diese Auszeichnung wird dem Produkt verliehen, welches das Organisations-Komitee durch seine Originalität bestochen hat. Es ist auch eine Ehrung an Bernhard Aebersold, einer der Initiatoren der Swiss Bakery Trophy, welcher im 2012 verschied. Die Spezialität von Eric Emery ist eine Kombination von Schokolade mit Zitronen-Aroma, einer Lage Panna cotta und eine Reduktion von Himbeeren, Aceto Balsamico und roten Peperoni, auf einer Basis von Haselnuss-Biscuit, überzogen mit einer Glaçage aus Kondensmilch mit Milkschokolade.

Die SBT zeichnete auch die besten Bäcker-Pâtissier-Confisieurs jeder der 24 Kantone aus und den besten jungen handwerklichen Bäcker aus der Romandie. Dieser Preis ging an Aurélien Romano, angestellt von David Parrat, in Saignelégier (JU), während Maude Laville, von der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Roelli, in Porrentruy (JU), die Auszeichnung zur besten Detailhandels-Fachfrau erhielt. Schlussendlich sei der Preis « Snack = sain » erwähnt, eine Auszeichnung für den gesündesten und besten Snack. Die Verleihung dieses Preises ist gleichzeitig der Startschuss für die „Quinzaine saine“, die „Gesunden 14 Tage“, welche von Patrick Schneider, aus La Chaux-de-Fonds (NE), eingeehmt wurde.

Mit einer Ausbeute von 575 verteilten Medaillen – 126 Gold, 198 Silber und 251 Bronze – enthüllt sich die 6. Ausgabe als ein ausgezeichnete Jahrgang. Während der ganzen Taxation durften die Experten ein Defilee von Produkten von einer exzellenten Qualität, mit raffiniertem Gout, üppigen oder feder-leichten Texturen, aussergewöhnlichen Aromen bewerten. Auch die ungewohnten Kombinationen der Zutaten bezeugen die Virtuosität und den bemerkenswerten Sinn für Kreativität der Teilnehmer. In seinem Vortrag bei der Abschlusszeremonie hat Didier Ecoffey, Präsident der Association romande des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs (ARABPC), der Westschweizer Sektion des Bäcker-Konditor-Confiserie-Verbandes, die zwei wichtigsten Gewinner dieser Ausgabe der SBT hervorgehoben: Einerseits die handwerklichen Bäcker-Konditor-Confisieurs, andererseits aber auch die Konsumenten, welche während der ganzen Veranstaltung in Trauben anstanden, um mit nie nachlassendem Eifer und Enthusiasmus die taxierten Produkte zu degustieren.



SWISS BAKERY
TROPHY

Der neuen Generation der Back-Künstler war eine besondere Plattform in Form einer Schau-Bäckerei gewidmet. Viele Lehrlinge aus der ganzen Schweiz zauberten vor den Augen des zahlreichen Publikums darin verschiedene Köstlichkeiten. Die Lehrlinge wurden auch in die Taxations-Teams integriert.

Die Organisatoren der Swiss Bakery Trophy, die ARABPC, möchte das Talent und das Know-how der handwerklichen Bäckermeister hervorheben, sowie die Vielfalt und die Qualität der Produkte. Die wachsende Konkurrenz durch die Grossverteiler und Discounter unterstreicht die Wichtigkeit der Swiss Bakery Trophy als unverzichtbare Marketing-Plattform. Sie erlaubt es den handwerklichen « regionalen Becks » sich mit einem klaren Image von der industriellen Konkurrenz zu differenzieren. Die Swiss Bakery Trophy findet alle zwei Jahre statt.

Die Sieger

Swiss Bakery Champion 2014-2015

Boulangerie des Bains, Jean-Claude Donche et Pierre-Alain Bourdenet, Genf

Der Preis belohnt die beste Durchschnittsnote aus den bestprämiierten fünf Produkten.

Preis Bernhard Aebersold

Panachoc, Boulangerie-pâtisserie Eric Emery Sàrl, Eric Emery, Genf.

Der Preis belohnt das originellste Produkt, bewertet von dem Organisations-Komitee. Dieser Preis ist eine Ehrung für den Initiator der Swiss Bakery Trophy, Bernhard Aebersold, Murten.

Preis per Kategorie

Bestes Produkte Kategorie Bäckerei

Mandarino di Ciaculli, Panetteria-Pasticceria Poncini e Co., Luca Poncini, Maggia (TI)

Bestes Produkt Kategorie Konditorei

Tourte Abricotine du Valais, Boulangerie-Pâtisserie Albert Salamin, Grimetz (VS)

Bestes Produkt Kategorie Confiserie

Whisky Cigarren, Pöschli Beck AG, Nik Vogel, Obfelden (ZH)

Preis per Kanton

Diese Trophäen belohnen die Bäckerei-Konditorei-Confiserien, welche die beste Durchschnittsnote aus den fünf bestprämiierten Produkten pro Kanton erreichten.

AG : Bäckerei-Konditorei-Confiserie Kreyenbühl, Burkard Kreyenbühl, Muri

AI : Boehli AG, Alfred & Markus Sutter, Appenzell

BE : Dorfbeck Nyfeler AG, Daniel Nyfeler, Aarwangen



SWISS BAKERY
TROPHY

- BL : Konditorei Buchmann AG, Hr Buchmann, Münchenstein
- BS : Sutter AG, Christoph Baumer, Basel
- FR : Boulangerie-Pâtisserie-Tea-room Saudan-Zurbuchen SA, Gérald Saudan, Fribourg
- GE : DES PRODUCTION SA, Gilles Desplanches, Petit-Lancy
- GL : Bäckerei-Conditorei Märchy GmbH, Reto Märchy, Näfels
- GR : Bäckerei-Konditorei Weber, Rolf Weber, Davos Dorf
- JU : Boulangerie Aubry, Eric Aubry, Delémont
- LU : Ehlinger Bäckerei-Konditorei-Confiserie Ramon Ehlinger, Hochdorf
- NE : Crème Renversante Sàrl, Valérie Henchoz, Les Ponts-de-Martel
- NW : Christenbeck, Thomas Christen, Buochs
- OW : Beck Berwert, Marco Berwert, Stalden
- SG : La Panetteria Cappelli St. Gallen, Pietro Cappelli, St. Gallen
- SO : Back-Caffee AG, Jürg Jaeggi, Grenchen
- SZ : Beck Roman AG, Roman Lüönd, Ibach
- TG : Bäckerei-Konditorei Mohn, Urs Zuberbuehler, Sulgen
- TI : Panetteria-Pasticceria Marina SA, Gianluigi Marina, Lugano
- VD : Ackermann Artisan Boulangers Sàrl, Christophe Ackermann, Grandson
- VS : Taillens SA, Nicolas Taillens, Crans Montana
- ZG : Creabeck AG, Marcel Paa, Hünenberg
- ZH : Bäckerei-Conditorei Fleischli AG, Leo Brändle, Niederglatt

Preis « Snack = sain » « Snack = gesund »

Sandwich Asaineda, Confiserie Patrick Schneider, La Chaux-de-Fonds (NE)

Bester Junior Westschweiz und Tessin

« Concours du meilleur jeune boulanger-pâtissier romand et tessinois »

Aurélien Romano, ausgebildet bei Benoît Yerly, à St-Ursanne (JU), angestellt bei David Parrat, in Saignelégier (JU).

« Concours romand de la meilleure jeune gestionnaire de commerce de détail »

Maude Laville, Boulangerie-pâtisserie-confiserie Roelli, Porrentruy (JU)

Die gesamte Liste der Teilnehmer und der 575 ausgezeichneten Produkte wird auf der Internet-Site www.lepain.ch verfügbar sein.

Fotos

<https://www.flickr.com/photos/127946990@N07/sets> (Bilder zur freien Verfügung)

Internet

www.lepain.ch

www.facebook.com/swissbakerytrophy



SWISS BAKERY
TROPHY