

Presstext

2. Swiss Bakery Trophy

Schaufenster der Spezialitäten des schweizerischen Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbes

Qualitäts- und Geschmackswettbewerb mit über 1250 Produkten

Unter der Bezeichnung Swiss Bakery Trophy (SBT) organisiert der Westschweizer Bäckermeisterverband zum zweiten Mal nach 2004 einen nationalen Wettbewerb, an dem vor Publikum Produkte und Spezialitäten bewertet werden. Alle handwerklichen Bäckereien-Konditoreien-Confiserien, die Mitglied des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbands und/oder des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbands sind, sind eingeladen, daran teilzunehmen. Er findet im Rahmen der 7. Schweizer Gastro- & Heimat-Messe (Salon suisse des Goûts & Terroirs) vom 1. bis 5. November 2006 im Espace Gruyère in Bulle statt.

Diese nationale Veranstaltung hat vier Hauptziele:

- mit diesem neuartigen nationalen Ereignis die Besucher der Schweizer Gastro- & Heimat-Messe und die Konsumenten im Allgemeinen auf die handwerkliche Bäckerei-Konditorei-Confiserie hinzuweisen
- aufzuzeigen, welche Aufmerksamkeit die Bäckerei-Konditorei-Confiserie der Qualität und der Vielfalt im Sortiment sowie dem fachlichen Können täglich widmet
- eine breite Palette der Produkte und Spezialitäten der schweizerischen gewerblichen Bäckerei-Konditorei-Confiserie zu präsentieren
- den Bäckern-Konditoren-Confisuren ein Marketinginstrument zu bieten, ihre Produkte und Unternehmen in ihrer Region besser zu vermarkten

Jeder handwerkliche Bäcker-Konditor-Confiseur kann bis zehn Produkte testen lassen. Die Experten aus allen Kantonen werden für die Bewertung in Gruppen eingeteilt. Diese bestehen aus drei anerkannten Berufsexperten und zwei Prominente, die die Konsumenten vertreten, dann schliesslich sind es letztere, die täglich darüber entscheiden, welche Produkte sie einkaufen.

Die Jury bewertet Aussehen, Farbe, Form, Struktur, aber auch Kaeigenschaften, Biss, Geruch und Geschmack.

Die Messebesucher können ebenfalls an der Bewertung von Brot und Spezialitäten teilnehmen und sich so mit den Kriterien vertraut machen, die ein Spitzenprodukt aufweisen muss.

Bewertung der Produkte

Über 1250 Produkte von rund 300 aktiven Handwerkern aus allen Schweizer Kantonen und dem Fürstentum Liechtenstein werden bewertet. Jedes Produkt wird mit einer

Nummer versehen und so neutralisiert, dass die Jury seine Herkunft nicht erkennt. Je nach erzielter Punktezahl werden Gold-, Silber- oder Bronzemedailles zugesprochen. Danach ist es Sache der Gewinner, ihren Betrieb und die prämierten Produkte mithilfe der Auszeichnung zu fördern. Nur die Namen der Unternehmen, die eine oder mehrere Medaillen gewinnen, werden veröffentlicht.

Produkte

Alle im eigenen Betrieb handwerklich hergestellten Produkte der Bäckerei-Konditorei-Confiserie können zur Bewertung an der SBT eingereicht werden. Ausnahmen: Glace-Produkte, Teiglinge, lizenzierte (ausser eigene Lizenzen) oder industriell hergestellte Produkte.

Reglement und Teilnahmebedingungen liefern Ihnen alle Einzelheiten über den Ablauf der Swiss Bakery Trophy.

Preis «Coup de cœur»

Jeden Tag – sobald alle Produkte bewertet sind – vergibt die Jury den Sonderpreis «Coup de cœur» für eine Spezialität, die zum Beispiel durch ihre aussergewöhnliche Originalität im Geschmack, im Aussehen oder der Präsentation besticht. Der Bäcker-Konditor-Confiseur, der sie hergestellt hat, sowie die Medien in seiner Region werden umgehend darüber informiert.

Tour de Suisse der kantonalen Spezialitäten

Auf den 600 m², die die Swiss Bakery Trophy im Espace Gruyère belegt, steht jedem kantonalen Bäcker-Konditorenmeister-Verband für einen Tag ein Marktstand zur Verfügung, so dass die Messebesucher eine grosse Anzahl Spezialitäten aus verschiedenen Regionen entdecken können.

Die Swiss Bakery Trophy ermöglicht den handwerklichen Bäcker-Konditoren-Confisuren, ihren Berufsstolz, ihr Fachwissen, ihre Dynamik und ihre Kreativität unter Beweis zu stellen und zu zeigen, dass ihre Branche eine starke Lebenskraft ausstrahlt, mit der auch in Zukunft zu rechnen sein wird.

Pully, Oktober 2006

Westschweizer Bäckermeisterverband

Bemerkung

Fotos der Ausgabe 2004 und das SBT-Logo sind erhältlich bei Jean-Pierre Mathys (siehe unten).

Zusatzinformationen

- Herr Bernhard Aebersold, Bäckerei-Konditorei Aebersold in Murten (FR), Verantwortlicher für die Berufsausbildung der Bäcker-Konditoren in der Westschweiz und technischer Verantwortlicher der Swiss Bakery Trophy, Telefon 026 670 22 27 oder 079 482 91 17, aebersold@nidelkuchen.ch
- Herr Jean-Pierre Mathys, Presseverantwortlicher des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbands, Telefon 031 388 14 14 oder 078 744 66 08, zeitung@swissbaker.ch oder jp.mathys@bluewin.ch