

Siab Bakery Awards

Schweiz holt Silber und Gold

Die Schweizer Bäckermannschaft holte Silber und Gold an den ersten Bakery Awards, die vom 23.-26. Mai 2010 in Verona (I) stattfanden.

In einem hochstehenden Internationalen Berufswettbewerb, der durch den Rlichemont Club Italien bestens organisiert wurde, holten die Schweizer Bäcker Daniel Hächler aus Seengen und Christophe Ackermann aus Yverdon die Silbermedaille im Teamwettbewerb und Gold für den Spezialpreis «Pane del mondo». Alle Teams mussten in acht Stunden vier Brotsorten, eine Sorte Kleingebäck gefüllt und ungefüllt, zwei diverse Pizzas, vier Sorten Hefesüssgebäcke und ein Schaustück herstellen.

Das Schweizer Team hat an diesem Wettbewerb die Innovation gewagt, bei allen Hefesüssgebäcken kein einziges Gramm Zucker einzusetzen, sondern stattdessen das natürliche Süßungsmittel Stevia. Die Produkte überzeugten die Fachjury nicht nur im Aussehen, sondern auch im Geschmack und konnten mit den besten Hefesüssgebäcken mit Zucker mithalten.

Zum Thema «Pane del mondo» («Ein Brot für unsere Erde») wurde ein Brot kreiert, das Getreide und Samen aus allen fünf Kontinenten enthält. Ganze Weizen- und Roggenkörner wurden am Vortag gequellt, Hirse und roter Quinoa angeröstet und mit Wildreis aufgekocht. Diese beiden Quellstücke wurden dann am Wettkampftag mit einem

natürlichen Vorteig geknetet. Das Brot wurde in der Form des Yin-und-Yang-Signets gebacken.

Als Schaustück, das einen Bezug zum eigenen Land haben musste, wurde das Thema «Brot und Käse» gewählt. Im Hintergrund läuft einer 1 m grossen Maus aus Brotteig beim Anblick der vor ihr aus Teig hergestellten aufgetürmten Käseläibe das Wasser im Mund zusammen.

Das ganze Schaustück wurde mit kleinen modellierten Mäusen dekoriert. Diese wurden speziell und themenbezogen geformt; so springt u. a. Maus Simon Ammann über das Fonducaquelon, während Maus Didier Cuhe den Raclettekäse herunter fährt. Maus Wilhelm Tell schießt mit seiner Armbrust in ein Stück Käse, das auf dem Kopf von Maus Walterli steht. Als Bezug zu Verona, wo der Wettkampf stattfand, wurde noch ein kleines Lebkuchenhäuschen mit einem Balkon und den Mäuschen Romeo und Julia in das Schaustück integriert.

Heimvorteil

Das italienische Team wusste den Heimvorteil mit den Vorgaben Ciabattabrot und Pizzas optimal zu nutzen und gewann den Wettkampf vor der Schweiz und Frankreich. Herzliche Gratulation!

Bernhard Aebersold



François Wolfisberg (Speaker), Bernhard Aebersold (Chef Jury), Daniel Hächler + Christophe Ackermann (CH-Team), Olivier Hofmann (Jury).

Alla Svizzera argento e oro

Il doppio successo è avvenuto al Siab Bakery Award. L'argento ha premiato il secondo posto al Campionato mondiale e l'oro l'affermazione nello speciale concorso inserito in tale ambito alla

voce

«Un pane per il mondo».

Per tale tipo di pane dall'impronta universale, che dovrebbe favorire l'utilizzo di materie pri-

me povere e facilmente reperibili, la coppia svizzera formata da Daniel Hächler e Christophe Ackermann, ha usato cereali e semi rappresentanti i cinque continenti, a sapere: frumento e segale in chicchi messi a macerare alla vigilia; semi di miglio e quinoa rossa tostati e poi bolliti insieme a riso selvatico. Il tutto è poi stato impastato con una biga di lievito nostrano, quindi modellato in pagnotte in forma di jing e jang e infine cotte.

La coppia svizzera si è distinta pure per aver sostituito lo zucchero con l'edulcorante naturale stevia, negli impasti dei lievitati dolci.

Nei soggetti d'accompagnamento hanno reso omaggio a Giulietta e Romeo presentando una casetta in panepato adorna del mitico balcone.



Präsentation von Sieger Italien. | Les produits de l'équipe italienne. | I prodotti della squadra italiana vincitrice.



CH: Hefesüssgebäcke | viennoiseries | vienneserie.



CH: Pane del mondo.

Or et argent pour la Suisse

A Vérone (I), les boulangers suisses décrochent l'or et l'argent, lors de la première édition des Siab Bakery Awards, qui s'est tenue du 23 au 26 mai.

A l'occasion de ce concours professionnel international organisé par le Club Rlichemont d'Italie, Christophe Ackermann d'Yverdon et Daniel Hächler de Seengen ont obtenu l'argent par équipe, et l'or dans le cadre du prix spécial «pane del mondo». En huit heures, les équipes ont dû fabriquer quatre sortes de pains, des pièces farcies et non farcies, deux pizzas différentes, quatre sortes de viennoiseries et une pièce artistique.

La Suisse a osé innover en faisant le pari de ne pas utiliser un seul gramme de sucre dans les viennoiseries en pâte levée sucrée. Elle a remplacé cet ingrédient par de la stévia, un édulcorant naturel. Tant l'apparence que le goût des produits, parfaitement à même de rivaliser avec ceux comprenant du sucre, ont convaincu le jury professionnel.

Un pain à base de céréales et de graines des cinq continents a été créé sur le thème «pane del mondo». La veille du concours, les boulangers ont fait gonfler du froment et des grains de seigle entiers, puis griller du millet et du quinoa rouge avant de les faire cuire avec du riz sauvage. Le jour du concours, ils ont pétri ces deux mélanges gonflés avec un levain naturel. Le pain a été cuit en forme de «yin et de yang».

Les Suisses ont choisi le thème «Pain et fromage» pour leur pièce artistique qui devait rappeler l'identité

nationale et l'origine du pays des concurrents. MM. Ackermann et Hächler ont représenté en arrière-plan une souris d'un mètre en pâte à pain, salivant devant des meules de fromage fabriquées à base de pâte.

Des petites souris ont décoré la pièce artistique. Créées spécialement pour l'occasion, elles sont autant de clin d'œil à la nationalité suisse: la souris Simon Ammann sur le caquelon à fondue, la souris Didier Cuhe en piste sur le fromage à raclette et la souris Guillaume Tell armée de son arbalète... Une petite maison en pain d'épices a également été intégrée dans la pièce. Faisant référence au lieu de déroulement du concours, elle met en scène deux petites souris: Roméo et Juliette.

L'équipe italienne a su tirer avantage de ses connaissances en matière de pain Ciabatta et de pizzas: elle a en effet gagné le concours par équipe, devant la Suisse et la France. Félicitations!

Bernhard Aebersold



CH: Schaustück | pièce artistique | pezzo artistico.