

Presstext

4. Swiss Bakery Trophy

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

Qualitäts- und Geschmackswettbewerb mit 1400 Produkten

Unter der Bezeichnung **Swiss Bakery Trophy (SBT)** organisiert der Westschweizer Bäckermeisterverband zum vierten Mal nach 2004, 2006 und 2008 einen nationalen Wettbewerb, an dem vor Publikum Produkte und Spezialitäten bewertet werden. Parallel dazu wird die 14. Austragung des Europacups der handwerklichen Bäckerei durchgeführt. Diese Doppelveranstaltung findet im Rahmen der 11. Schweizer Gastro- & Heimat-Messe (**Salon suisse des Goûts & Terroirs**) vom 28. Oktober bis 1. November 2010 im Espace Gruyère in Bulle statt.

Teilnahmebedingungen

Alle handwerklichen Bäckereien-Konditoreien-Confiserien, die Mitglied des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbands und/oder des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbands sind, können teilzunehmen. Diese neuartige nationale Veranstaltung hat vier Hauptziele:

- die Besucher der Schweizer Gastro- & Heimat-Messe und die Konsumenten im Allgemeinen auf die handwerkliche Bäckerei-Konditorei-Confiserie hinzuweisen
- aufzuzeigen, welche Sorgfalt 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 zu zehn Produkte testen lassen. Die Experten aus allen Kantonen werden für die Bewertung in Gruppen eingeteilt. Diese bestehen aus drei anerkannten Berufsexperten und zwei Prominenten, welche die Konsumenten vertreten, denn schliesslich sind es letztere, die täglich darüber entscheiden, welche Produkte sie einkaufen.

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

Bewertung der Produkte

1400 Produkte von rund 260 aktiven Handwerkern aus allen Schweizer Kantonen werden bewertet. Jedes Produkt wird mit einer Nummer versehen und neutral präsentiert, so 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.

Neu: Kürung des Champions der Swiss Bakery Trophy 2010

Zum ersten Mal gewinnt der Produzent, der die grösste Anzahl Punkte mit fünf seiner besten Spezialitäten gesammelt hat, den Titel als Swiss Bakery Trophy Champion 2010. Darüber hinaus werden die zwei besten Produkte in der Kategorie Bäckerei, Konditorei und Confiserie mit einem Sonderpreis ausgezeichnet.

Zur Bewertung zugelassene 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 alle Einzelheiten über den Ablauf der Swiss Bakery Trophy (siehe www.lepain.ch).

Tour de Suisse der kantonalen Spezialitäten

Im Rahmen der SBT und der grossen Fläche, welche diese Veranstaltung innerhalb der Messe in Bulle einnimmt, 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-Confisereuren, 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 2010

Westschweizer Bäckermeisterverband

Einladungen

Die Vertreter der Medien sind herzlich eingeladen, der **Eröffnung** der Schweizer Gastro- & Heimat-Messe und des Europacups der handwerklichen Bäckerei, welche **Donnerstag, 28. Oktober 2010 um 17 Uhr** stattfinden wird, teilzunehmen. Die Einladung gilt auch für die **Siegerehrung** des Europacups, der Swiss Bakery Trophy und des Finals der besten jungen Bäcker der Romandie und des Tessin, die für **Montag, 1. November 2010 um 15 Uhr** vorgesehen ist.

Bemerkung

Fotos der Ausgabe 2008 und das SBT-Logo sind erhältlich bei Jean-Pierre Mathys (siehe unten).

Zusatzinformationen

- Herr Bernhard Aebersold, Bäckerei-Konditorei Aebersold in Murten (FR), Präsident des Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes der Romandie und Präsident des Organisationskomitees der Swiss Bakery Trophy / des Europacups, Telefon 026 670 22 27 oder 079 482 91 17, aebersold@nidelkuchen.ch.
- Frau Catherine Oberson, Sekretärin des Westschweizer Bäckermeisterverbands, Telefon 021 728 46 76, info@lepain.ch.
- Herr Jean-Pierre Mathys, Presseverantwortlicher des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes, Telefon 031 388 14 05 oder 078 744 66 08, jean-pierre.mathys@swissbaker.ch oder jp.mathys@bluewin.ch.