

Pressemitteilung

Bulle, 1. November 2021

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

Die 9. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy (SBT) ging heute, am 1. November 2021 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 1300 Produkte wurden während 4 Tage durch eine Jury von 180 Spezialisten und 120 Konsumentinnen. 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 2022-2023

Swiss Bakery Champion (Dieser Preis belohnt den besten Durchschnitt auf der Basis der fünf Produkten)

[Chocolats Kaufmann à Buchs \(AG\)](#)

Preis für bestes Bäckerei-Produkt (2 ex-aequo)

[Panettone al Mandarino di Lipari, La Fabricca del Panettone à St. Gallen \(SG\)](#)

[Wetterhornbrot, Bäckerei-Konditorei-Café Ringgenberg à Grindelwald \(BE\)](#)

Preis für bestes Patisserie-Produkt (3 ex-aequo)

[Granny swiss, Bäckerei-Confiserie Mohn à Sulgen \(TG\)](#)

[Murano, Maison Eric Vuissoz à Ste-Croix \(VD\)](#)

[Vermicelles, Maison Eric Vuissoz à Ste-Croix \(VD\)](#)

Preis für bestes Konfiserie-Produkt (4 ex-aequo)

[Praliné « La Golée », L'ART'isan Pâtissier à Prez-vers-Noréaz \(FR\)](#)

[Praliné n°9, L'ART'isan Pâtissier à Prez-vers-Noréaz \(FR\)](#)

[Aprikosen Brotaufstrich, Bäckerei Konditorei Café Weber à Davos Dorf \(GR\)](#)

[Tartinade de l'Ecureuil, Boulangerie Dubey-Grandjean à Romont \(FR\)](#)

Preis Bester Snack-Traiteur (2 ex-aequo)

[Engelberger Käsekuchen, Bäckerei Dossenbach à Engelberg \(OW\)](#)

[Flûtes au Gruyère AOP, Boulangerie-Tea-Room Les Arcades à Charmey \(FR\)](#)



**SWISS BAKERY
TROPHY**
Artisans
Boulangers
Confiseurs
2021

Association Romande des Artisans

BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS



p.a. Fédération Patronale et Economique, CP, 1630 Bulle

E-mail : info@lepain.ch - Tél. 026 919 87 51 - Fax 026 919 87 49

Preis Bernhard Aebersold (*Dieser Preis belohnt das kreativste Produkt.*)

Pompon de Princesse, La Pâtisserie David Schmid à Zofingen (AG)

Kantonal-Champions

- **AG** Chocolats Kaufmann, Buchs
- **AI** BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell
- **AR** Bäckerei Kast AG, Reute
- **BE** Bäckerei-Konditorei-Café Ringgenberg GmbH, Grindelwald
- **BL** Konditorei Buchmann AG, Münchenstein
- **BS** Confiserie Bachmann AG, Basel
- **FR** Boulangerie Ecoffey Didier, Romont
- **GE** Boulangerie Oberson SA, Vernier
- **GR** Bäckerei Konditorei Café Weber, Davos Dorf
- **JU** Parrat Artisan Boulanger-Confiseur, Saignelégier
- **LU** Ehligler Bäckerei Konditorei Confiserie, Hochdorf
- **NE** Boulangerie Conrad SA, Le Landeron
- **NW** Christen Beck AG, Buochs
- **OW** Beck Berwert, Stalden
- **SG** Confiserie Hirschy AG, Wil SG
- **SH** Konditorei am Schaubmarkt, Stein am Rhein
- **SO** Confiserie Hofer, Solothurn
- **SZ** Konditorei-Confiserie Schwarzenberger, Küssnacht am Rigi
- **TG** Bäckerei-Confiserie Mohn, Sulgen
- **TI** Confiserie Al Porto SA, Tenero
- **VD** Maison Eric Vuissoz, Ste-Croix
- **VS** Zenhäusern Frères SA, Sion
- **ZG** Bäckerei Hotz Rust, Baar
- **ZH** Wylandbeck, Truttikon

Bester Junior Bäcker-Konditor Romandie und Tessin

Amandine Freudiger

Ausbilder: Parrat Artisan Boulanger-Confiseur, Saignelégier (JU)

Arbeitgeber: Parrat Artisan Boulanger-Confiseur, Saignelégier (JU)

Kontakt

Nicolas Tailens, Verantwortlicher Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, nicolas@boulangerietailens.ch

Pascal Charlet, Projektleiter, 078 602 61 90, pascal.charlet@fpe-ciga.ch

Foto-Galerie :

<https://www.dropbox.com/sh/opzm515aphg7mnm/AAcRxb86iLfVe9wGjJFrBVoga?dl=0> (© Swiss Bakery Trophy)

Internet

www.lepain.ch

www.facebook.com/swissbakerytrophy

