

Pressemitteilung

Bulle, 3. November 2024

Die besten Bäcker-Konditor-Confiseure der Schweiz ausgezeichnet

Die 10. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy ging heute mit der Preisverleihung im Espace Gruyère zu Ende. Dieser nationale Wettbewerb, der im Rahmen der Schweizer Gastromesse „Salon Suisse des Goûts et Terroirs“ organisiert wird, belohnt die Kreativität, die Originalität und das handwerkliche Können der Bäcker-Konditoren-Confiseure. In dieser Branche ist eine Medaille an der Swiss Bakery Trophy die höchste Auszeichnung, welche erreicht werden kann.

In den ersten vier Tagen dieser Jubiläumsausgabe wurden 1461 Produkte bewertet, womit der Rekord von 2012 mit 1403 taxierten Produkten übertroffen wurde. Insgesamt reichten 177 Handwerker aus der ganzen Schweiz Produkte zum Wettbewerb ein. Angesichts der wachsenden Konkurrenz durch die Grossverteiler, welche sich oft mit den Federn einer artisanalen Produktion schmücken, wird die Swiss Bakery Trophy zu einem wichtigen Instrument für die Bäcker, um sich von den industriell gefertigten Produkten zu differenzieren. Anlässlich der Jubiläumsausgabe wurde ein spezieller Wettbewerb, die Swiss Bakery Trophy Academy, veranstaltet, bei dem 17 Klassen des dritten Lehrjahres im Mittelpunkt gestanden haben.

Die Sieger 2025-2027

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

[Ackermann Artisan Boulanger Sàrl in Grandson \(VD\)](#)

Preis für bestes Bäckerei-Produkt

Baguette au levain aux graines, [La Sarrasine Sàrl in Lucens \(VD\)](#)

Preis für bestes Patisserie-Produkt

Schoggi-Rahmkirschtorte, [Christen Beck AG in Buochs \(NW\)](#)

Preis für bestes Konfiserie-Produkt

Tulle, [Chez Séverine et Luca in Lausanne \(VD\)](#)

Preis für bestes Snack-Traiteur

Flûtes au beurre, [Boulangerie Bread Store in Crissier \(VD\)](#)

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

Giandujotto, [Confiserie Al Porto in Tenero \(TI\)](#)

Jubiläumspreis für die 10. Ausgabe (Dieser Preis wurde speziell für diese 10. Ausgabe geschaffen und zeichnet das beste Produkt aus, das in einer der 9 vorherigen Ausgaben mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde) (2 ex-aequo)

Croissant au beurre, [Boulangerie Bread Store in Crissier \(VD\)](#)
Thurgauer Mosttorte, [Nafzger GmbH in Wängi \(TG\)](#)

Kantonal-Champions

- **AG** Bäckerei Konditorei Hächler AG, Seengen
- **AR** Bäckerei Kast AG, Reute
- **BE** Chocolaterie & Biscuiterie Christophe Sàrl, Courtelary
- **BL** Kern Konditorei Café GmbH, Laufen
- **BS** Confiserie Bachmann AG, Basel
- **FR** Aux Parfums Des Saisons Sàrl, Bulle
- **GE** Boulangerie Oberson SA, Vernier
- **GR** Millefoglie Sagl, Poschiavo
- **JU** Confiserie Roelli, Porrentruy
- **LU** Ehlinger Bäckerei Konditorei Confiserie, Hochdorf
- **NE** Tarterie du Littoral, Neuchâtel
- **NW** Christen Beck AG, Buochs
- **OW** Beck Berwert, Stalden
- **SG** Lichtensteiger AG Bäckerei, St. Gallen
- **SH** Bäckerei Konditorei am Schaubmarkt, Stein am Rhein
- **SO** Confiserie Hofer, Solothurn
- **SZ** Conditorei Schelbert AG, Muotathal
- **TG** Bäckerei-Confiserie Mohn, Sulgen
- **TI** Confiserie Al Porto SA, Tenero
- **VD** Ackermann Artisan Boulanger Sàrl, Grandson
- **VS** Tailless SA, Crans-Montana
- **ZH** Konditorei Voland AG, Steg im Tösstal

Bester Junior Bäcker-Konditor Romandie und Tessin

[Mélissandre Gilliéron](#)

Ausbilder: Boulangerie Conrad SA, Le Landeron (NE)

Arbeitgeber: Boulangerie Conrad SA, Le Landeron (NE)

Kontakt

Nicolas Tailless, Verantwortlicher Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, nicolas@boulangerietailless.ch

Caroline Vionnet, Projektleiterin, 079 590 61 33, caroline.vionnet@fpe-ciga.ch

Foto-Galerie:

[Albums de Swiss Bakery Trophy 2024 | Flickr](#) (© Swiss Bakery Trophy)