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

Medienmitteilung

Bulle, 31. Oktober 2024

Zwei Deutschschweizer Klassen auf dem Podium der Swiss Bakery Trophy

Anlässlich der 10. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy gab es einen speziellen Wettbewerb, die Swiss Bakery Trophy Academy, bei dem 17 Lehrlingsklassen aus der ganzen Schweiz im Mittelpunkt gestanden haben. Die Bewertung der zum Wettbewerb eingereichten Entremets fand heute Nachmittag mit anschliessender Preisverleihung an der « Salon Suisse des Goûts et Terroirs » in Bulle statt. Eine Klasse der Berufsschule Montreux gewann mit ihrem Entremets «La Fleur du Jaun» den ersten Preis.

Bildung im Mittelpunkt

Während eines knappen Jahres widmeten sich 17 Klasse des dritten Lehrjahres der Aufgabe, ein Dessert in der Grösse und Zusammensetzung ihrer Wahl auszudenken und zu kreieren. Sie haben diese Entremets heute Nachmittag beim Wettbewerb präsentiert. Bei der Ausarbeitung ihrer Entremets konnten die Lernenden nicht nur auf ihre Lehrkräfte zählen, sondern auch auf die Ratschläge von Naomi Wahl und Leon Krohn von der Chocolate Academy in Zürich, sowie auf die Unterstützung von Carma, dem exklusiven Partner des Wettbewerbs.

Eine spezielle Jury

Am Nachmittag hat eine sechsköpfige Jury die Entremets nach denselben Kriterien wie bei der Swiss Bakery Trophy bewertet. Naomi Wahl, Direktorin der Chocolate Academy Zürich, Siméon Calame, Restaurantkritiker bei GaultMillau, Amandine Freudiger, Gewinnerin des Westschweizer Finals der besten jungen Bäcker-Konditoren 2021, PP Clément, Chefkoch und Geschäftsführer des Restaurants « Au Chasseur» und Ex-Kandidat der Sendung «Top Chef», Alice Wüthrich, Goldmedaillengewinnerin an den SwissSkills 2023, und Valentine Lambert, Kandidatin der Sendung «Ma recette est la meilleure de France», haben die Jury gebildet.

Entremets «La Fleur du Jaun» überzeugte die Jury

Mit ihrem Entremets, «La Fleur du Jaun», gewann eine Klasse aus Montreux, die BPC2, den ersten Preis des Wettbewerbs. Dieses Entremets mit regionalen Aromen überzeugte die Jury vor allem durch seine ansprechende Optik und seinen Geschmack mit Noten von Eisenkraut und Karamell, der lange im Mund verbleibt. Den zweiten Platz konnte sich eine Klasse aus Graubünden mit ihrem Entremets «Coconut Wildberry Dream» sichern. Den dritten Platz errang eine Klasse aus Thun mit ihrem Entremets «Tonka Traum». Die Swiss Bakery Trophy und Carma gratulieren allen am Wettbewerb teilnehmenden Klassen zu ihren wunderbaren Kreationen.

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

Die Swiss Bakery Trophy

Die im Rahmen der Schweizer Messe Goûts et Terroirs in Bulle und durch die Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs organisierte Swiss Bakery Trophy, präsentiert die von den handwerkliche Bäcker, Konditoren und Confiseure hergestellten Produkte in Form einer Bewertung. Als mittlerweile nationale Veranstaltung ist dieser Berufswettbewerb das Mass aller Dinge für Fachleute und Unternehmer der Schweizer Branche. Der Wettbewerb stellt den 45'000 Besuchern 1400 Produkte von rund 200 Unternehmen vor.

Kontakte:

Nicolas Taillens, Verantwortlicher Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66,nicolas@boulangerietaillens.ch
Caroline Vionnet, Projektleiterin Swiss Bakery Trophy, 079 590 61 33, caroline.vionnet@fpe-ciga.ch
Alix Delaveau, Trade Marketing Manager Carma, 079 513 43 85, alix.delaveau@barry-callebaut.com

Fotogalerie:

Link Fotos (© Swiss Bakery Trophy)

Als Anlage:

Liste der teilnehmenden Klassen