

# Wettbewerb: Premiere für Swiss Bakery Trophy

*Burgdorf. (26.05. / sbkv) Unter der Bezeichnung Swiss Bakery Trophy (SBT) organisiert der Westschweizer Bäckermeisterverband einen gesamtschweizerischen Qualitäts- und Geschmackswettbewerb, bei dem vor Publikum handwerklich hergestellte Produkte und Spezialitäten bewertet werden.*

Alle handwerklichen Bäckereien- Konditoreien, sofern im Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbands organisiert, sind eingeladen, an der Premiere teilzunehmen. Sie findet statt im Rahmen der 5. Schweizerischen Erlebnismesse für einheimische Spezialitäten -- Salon suisse des Goûts & Terroirs -- vom 09. bis 13. Juni im Espace Gruyère in Bulle. Ziel der Veranstaltung ist,

- **mit dem speziellen Auftritt Innovation und Kreativität der handwerklichen Bäckerei- Konditorei aufzuzeigen;**
- **das Qualitätsbewusstsein, das handwerkliche Bäcker-Konditoren nach SBKV-Auffassung täglich an ihre Produkte stellen, sowie ihr fachliches Können den Konsumenten und den Medien näher zu bringen;**
- **das riesige Angebot an Produkten und Spezialitäten zu präsentieren, das täglich von handwerklichen Bäcker- Konditoren-Confiseurs in der gesamten Schweiz hergestellt wird;**
- **den Betrieben ein Marketinginstrument zu bieten, prämierte Produkte in deren Region besser zu vermarkten.**



Jeder handwerkliche Bäcker-Konditor kann eines oder mehrere Produkte testen lassen. Die Experten aus allen Kantonen werden für die Bewertung in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe besteht aus drei Berufsexperten und zwei Persönlichkeiten, welche die Konsumenten vertreten. Das Mitwirken der Konsumenten macht Sinn, weil letztendlich sie entscheiden, welche Produkte sie täglich einkaufen. Jede Gruppe wird von einem erfahrenen Berufsexperten beraten, der die gesamte Palette schweizerischer Spezialitäten kennt. Die Jury bewertet Aussehen, Farbe, Form, Struktur, aber auch Kaeigenschaften, Biss, Geruch und Geschmack der Produkte.

## **Jury aus Konsumentensicht -- teilweise**

Folgende Persönlichkeiten haben sich bereits zur Verfügung gestellt, offiziell in der Jury mitzuwirken: die Gattin des Bundespräsidenten Elisabeth Deiss, die Skifahrerin Karin Roten, der Radrennfahrer Armin Meier und die Nationalräte Brigitta Gadiant (GR) und Pierre Kohler (JU).

Um herauszufinden, welches die Kriterien eines Qualitätsproduktes sind, können Messebesucher zudem eigene Erfahrungen beim Bewerten machen. Bewertungsblätter und Produkte stehen dem interessierten Publikum zur Verfügung.

Die Organisatoren erwarten rund 1.000 Produkte. Jedes Produkt wird mit einer Nummer versehen und anonymisiert von der Jury bewertet. Je nach erzielter Punktzahl gibt es Bronze-, Silber- und Goldmedaillen

zu gewinnen. Es kann aber auch sein, dass Produkte leer ausgehen. Die Namen erfolgreicher Betriebe werden in einer Broschüre publiziert.

### ***Espace Gruyère mit 400 Quadratmetern Marktplatz für Degustation und Verkauf***

Alle handwerklich hergestellten Produkte dürfen zur Bewertung abgegeben werden. Ausgenommen sind lizenzierte oder industriell hergestellte Produkte sowie Glace-Produkte und Teiglinge aus logistischen Gründen.

In der Eishalle des Espace Gruyère sind 400 Quadratmeter für die Swiss Bakery Trophy reserviert. Zusätzlich werden auf dieser Fläche allen Kantonen Marktstände zur Verfügung gestellt, wo sie ihre Spezialitäten zur Degustation und zum Verkauf anbieten können.

Die Swiss Bakery Trophy ermöglicht handwerklichen Bäcker-Konditoren, ihr Fachwissen, ihre Dynamik und ihre Kreativität unter Beweis zu stellen und zu zeigen, dass die Branche eine starke Lebenskraft ausstrahlt, mit der auch in Zukunft zu rechnen ist.

**Info:** *Details zu Reglement und Teilnahmebedingungen gibt es bei Bernhard Aebersold von der Bäckerei-Konditorei Aebersold in Murten (FR), dem Verantwortlichen für die Berufsausbildung der Bäcker-Konditoren in der Westschweiz und technischer Verantwortlicher der Swiss Bakery Trophy (E-Mail [aebersold@nidelkuchen.ch](mailto:aebersold@nidelkuchen.ch)) und Jean-Pierre Mathys dem Presseverantwortlichen des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbands (E-Mail [zeitung@swissbaker.ch](mailto:zeitung@swissbaker.ch)).*