



**SWISS BAKERY
TROPHY**

Pressemitteilung

Bulle, 4. November 2018

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

Die 8. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy (SBT) ging heute, am 4. November 2018 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.

Die Swiss Bakery Trophy (SBT) hat folgende Medaillen verliehen :

- Swiss Bakery Champion, der beste Bäcker-Konditor-Confiseur
- Das beste Produkt in den Kategorien Backwaren, Pâtisserie, Confiserie und Snack-Traiteur
- Das originellste Produkt (Prix Bernard Aebersold)
- Kantonal-Champion
- Bester Junior Bäcker-Pâtissier

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 2018-2019

Swiss Bakery Champion

[Canonica SA, Vernier \(GE\)](#)

Dieser Preis belohnt den besten Durchschnitt auf der Basis der fünf Produkten



SWISS BAKERY
TROPHY

Preis für bestes Bäckerei-Produkt

Feuersteinbrot, [Krenger Bäckerei-Konditorei, Bolligen \(BE\)](#)

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

Franchipane mit Himbeer Passion Mousse, [Konditorei Buchmann AG, Münchenstein \(BL\)](#)
Bricelets, [Gilles Guillaume Sàrl, Sugiez \(FR\)](#)

Preis für bestes Konfiserie-Produkt

Tuile aux amandes, [P. Clément Boulangerie et Pâtisserie Sàrl, Daillens \(VD\)](#)

Preis Bester Snack-Traiteur

Flûte à l'absinthe, [Boulangerie Donzé Sàrl, Tramelan \(BE\)](#)

Preis Bernhard Aebersold

Moscato-Heidelbeerschnitte, [Bäckerei-Confiserie Mohn AG, Sulgen \(TG\)](#)

Dieser Preis belohnt das kreativste Produkt.

Kantonal-Champions

AG : [Leutwyler GmbH, Zofingen](#)

AI : [BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell](#)

AR : [Bäckerei Kast AG, Reute](#)

BE : [Reinhard AG, Bolligen](#)

BL : [Schmid Beck AG, Zunzgen](#)

FL : [Josef Amann AG, Vaduz](#)

FR : [Saudan Artisan, Fribourg](#)

GE : [Boulangerie-Pâtisserie Eric Emery Sàrl, Genève](#)

GL : [Märchy GmbH, Näfels](#)

GR : [Bäckerei-Konditorei-Café Weber, Davos Dorf](#)

JU : [Parrat Boulangerie-Confiserie, Saignelégier](#)

LU : [Ehliger Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Hochdorf](#)

NE : [Tarterie du Littoral Nicolas Perriard, Neuchâtel](#)

NW : [Christen Beck AG, Buochs](#)

OW : [BECK BERWERT, Stalden](#)

SG : [La Panetteria Cappelli, St. Gallen](#)

SO : [Hofer Confiserie, Solothurn](#)

SZ : [Konditorei-Confiserie Schwarzenberger, Küssnacht am Rigi](#)

TG : [Bäckerei-Confiserie Mohn, Sulgen](#)

TI : [Münger SA, Lugano Paradiso](#)

VD : [Confiserie Christian Boillat, St-Prex](#)

VS : [Tail lens SA, Crans-Montana](#)

ZG : [Confiserie Speck, Zug](#)

ZH : [Hotz AG, Dübendorf](#)

Bester Junior Bäcker-Pâtissier Romandie und Tessin

[DUILIO GORLA](#)

Ausbilder: [La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti, Mendrisio \(TI\)](#)

Arbeitgeber: [Münger SA, Lugano Paradiso \(TI\)](#)



**SWISS BAKERY
TROPHY**

Beilage

Gewinner Liste nach Kantonen

Kontakt

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

Anaïs Henry, Kommunikation-Verantwortlicherin, anaïs.henry@fpe-ciga.ch, 026 919
87 58

Foto-Galerie:

<https://www.flickr.com/photos/157493902@N06/albums/with/72157701630928131>

Internet

www.lepain.ch

www.facebook.com/swissbakerytrophy