

## Inhalt

- 3 Hoffen auf Podestplatz:**  
Internationaler Berufswettbewerb der Bäckerjugend.
- 5 Tierschutz in Bäckereien:**  
Umfrage zu den angebotenen tierischen Produkten.
- 7 Natürliche Zutaten:**  
Herausforderung für die Konditorei-Confiserie.
- 10 Bio-Bäckerei Furter:**  
Ladenumbau im Zeichen der Nachhaltigkeit.
- 11 Bäckerei führt Hofladen:**  
Neue Filiale des ängelbeck auf dem Bio-Bauernhof.
- 15 Richard Sprüngli:**  
Gedenken an einen Pionier der Konditorei-Confiserie.

## Sommaire

- 17 Journée des meuniers:**  
des aspects importants du marché des céréales.
- 18 Ingrédients naturels:**  
Un défi pour la pâtisserie-confiserie.
- 19 Concours international:**  
les Suissesses espèrent un podium.
- 20 Formation:** les cours et les séminaires de l'Ecole professionnelle Richemont.
- 21 Jeunes boulangers:** une Jurassienne championne romande et tessinoise.

## Sommario

- 22 Preoccupazioni crescenti per i mugnai,**  
vari i fattori negativi.
- 23 Bell'esito per il corso sui lievitati,** e buona riuscita del concorso FLM.

## 14 Impressum

Europacup der Bäckerei

# Gute Schweizer Leistung in Nantes

Trotz knapp verpasstem Podest darf die Schweizer Mannschaft mit ihrer Leistung am Europacup der Bäckerei zufrieden sein.

Angesichts des europäischen Top-Niveaus und der grossen Ausgeglichenheit unter den mitmachenden Nationen mit entsprechend knapper Punkteverteilung durch die Jury müssen alle Arbeiten in Perfektion ausgeführt werden, um einen Podestplatz zu erreichen. Da die Backstuben mit sehr wenig Tischen und Ablageflächen ausgestattet wurden, waren die Teams sehr gefordert, die je sechs verschiedenen Sorten Viennoiserie und Brote sowie das Schaustück herzustellen. Die Erfahrung spielte da eine sehr grosse Rolle, um die Gegebenheiten optimal nutzen zu können.

### Junges Schweizer Team

Die anderen Länder bestritten den Wettkampf mit sehr erfahrenen Berufsleuten, die Schweizer stellten die mit Abstand jüngste Mannschaft. Dieses junge Team, das Mut bewies, an einem internationalen Wettkampf auf solch hohem Niveau teilzunehmen, kam sehr gut an. Die Produkte waren bezüglich Kreativität und Geschmack topaktuell, auch das Schaustück löste bei den Besuchern viel Freude aus.

### Dies spricht für das sehr gute Ausbildungssystem der Schweiz.



Das Siegerschaustück der Belgier.



Das Schweizer Team mit Coach Daniel Hächler, Stefanie Zuberbühler, Urs Röthlin und Regula Gerber hat sich am Europacup wacker geschlagen.

Auch die Selektionskriterien für die Schweizer Mannschaft am Europacup beeindruckten die anderen Länder. Jedes Jahr haben die drei besten Absolventinnen und Absolventen der Berufsprüfung die Chance, an diesem Wettkampf teilzunehmen. Das bedeutet, dass die Schweiz in die Zukunft unserer Branche blickt und sich grosse Mühe gibt, junge Berufsleute zu fördern und zu motivieren. Die Erfahrungen eines internationalen Wettkampfs sind für jeden Teilnehmenden enorm gross und ein Geschenk. Denn solche Erfahrungen können niemandem weggenommen werden und bleiben stets präsent. Davon kann die gesamte Schweizer Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche profitieren. Das hat grossen Respekt verdient!

Daniel Hächler

### Podium Europacup

1. Belgien
2. Italien
3. Holland



Das Schweizer Schaustück.



Das Schaustück der Italiener.



Das Schaustück der Holländer.