

Gelungene Bäckerpräsenz an der Slow-Food-Messe

An der ersten Schweizer Slow-Food-Messe vom 11.–13. November in Zürich bestätigte sich das Interesse vieler Geniesser und Gourmets für Lebensmittel von bester Qualität, Tradition und regionale Werte. Slow Food unterstützt eine

gute, saubere und faire Lebensmittelproduktion. An Marktständen präsentierten an dieser Messe des guten Geschmacks über 150 vorab kleine Produzenten ihr vielfältiges Angebot an regionalen, handwerklich hergestellten Spezialitäten. Tg



Philipp Fuchs und Fredy Ziegler mit dem Zermatter Bergführerbrot.

Zermatter Bergführerbrot auf Lizenzbasis

Das Bergführerbrot der Bäckerei Fuchs wurde an der Swiss Bakery Trophy 2010 mit dem Spezialpreis als bestes Bäckereiprodukt ausgezeichnet. Philipp Fuchs (www.fuchs-zermatt.ch) möchte dieses vier Wochen lang haltbare Gourmet-Gebäck mit frischen Äpfeln, Feigen und Nüssen, verfeinert mit Sultaninen, Zimt, Kakao und einer streng geheimen Mehlmischung, seinen Berufskollegen aus der

ganzen Schweiz anbieten, sei es gegen Bestellung oder auf Lizenzbasis, wovon Fredy Ziegler aus Liestal bereits Gebrauch macht: «Vom Erfolg dieses mit Top-Marketing-Elementen wie dem SBT-Spezialpreis, dem Schweizer Kreuz, Zermatt und dem Matterhorn versehenen Qualitätsprodukt bin ich restlos überzeugt. Das ist sinnvolle Kooperation, von der alle Bäcker profitieren sollten.»



Patricia Lehmann, Lehmann Holzofenbeck AG, Lanterswil: Der Slow-Food-Gedanke passt zu unseren Produkten. Genuss und Qualität stehen im Vordergrund.»

Gütesiegel Naturel

Am Stand des Natura Beck wurde das bäckereigene Gütesiegel Naturel als wertvolles Instrument zur Hebung der Wertschätzung für das Brot vorgestellt. Andy Dossenbach, Richemont Fachschule, umschreibt die Philosophie: «Naturel entspricht dem Slow-Food-Gedanken, ist aber beim Publikum noch zu wenig bekannt. Unser Degustations-Test mit Einkorn, das exklusiv den Naturel-Bäckern zur Verfügung stehen wird, stiess bei den Besuchern auf Begeisterung.» Die Produktion nach Naturel-Richtlinien bietet der gewerblichen Bäckerei nur Vorteile. Naturel steht für die traditionelle handwerkliche Qualität, gebacken mit Zeit und aus kontrollierten Zutaten. Infos: www.naturel.cc.



Andy Dossenbach wirbt für Naturel.



Die Naturel-Brotwand zeigt die vielfältigen Möglichkeiten des Natura Beck auf.



Lucia Meier und Giancarlo Marco De Santis, Sta. Maria: «Wir pflegen Nachhaltigkeit, setzen auf Top-Qualität und unterstützen die Bauern im Münstertal.»