

Frauenpower an den Swiss Skills der Bäcker

Die Swiss Skills Championships 2020 der Bäckerei-Confiserie feiern drei neue Schweizer Meisterinnen.

Wegen der coronabedingten Verschiebung der dritten Swiss Skills 2020 in Bern fanden die Schweizer Meisterschaften der Bäckerei-Confiserie-Branche vom 11. bis 13. November in der Fachschule Richemont in Luzern statt.

Vera Stocker ist Schweizer Meisterin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei. Juliana Thöny siegte als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin, Fachrichtung Konditorei-Confiserie. Und Daniela Fässler gewann Gold als Detailhandelsfachfrau, Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Die Teilnehmenden wurden aus den Kantonsbesten der Qualifikationsverfahren 2019 und 2020 selektioniert. In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei massen sich zwölf Teilnehmende. Die Fachrichtung Konditorei-Confiserie zählte zehn junge Talente und bei den Detailhandelsfachleuten traten elf Kandidatinnen an.

Aufgaben zum Thema «China»

Der Berufsnachwuchs stellte in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei Brote, Kleinbrote, Snacks, Hefesüsstieggebäck, tourierte He-



Die Siegerinnen: Vera Stocker, Juliana Thöny und Daniela Fässler. ZVG

feteigebäck sowie ein Schaustück her. Ein Schaustück stand auch in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie auf dem Programm, zudem Torten, ein Pâtisserie-Tartelette, Pralinen und Fantasiefiguren. Die Detailhandelsfachfrauen gestalteten einen Ausstellstisch. Zu ihren Aufgaben gehörten auch das Einfüllen und Verpacken von Geschenken sowie das Beschriften von Werbetafeln. Die Kandidatinnen präsentierten den Expertinnen ihren Ausstellstisch und bewiesen in Verkaufsgesprächen ihr Fachwissen. Der sechzigminütige schriftliche Test umfasste die Bereiche Verkaufspsychologie und Fachwissen. (ADE)

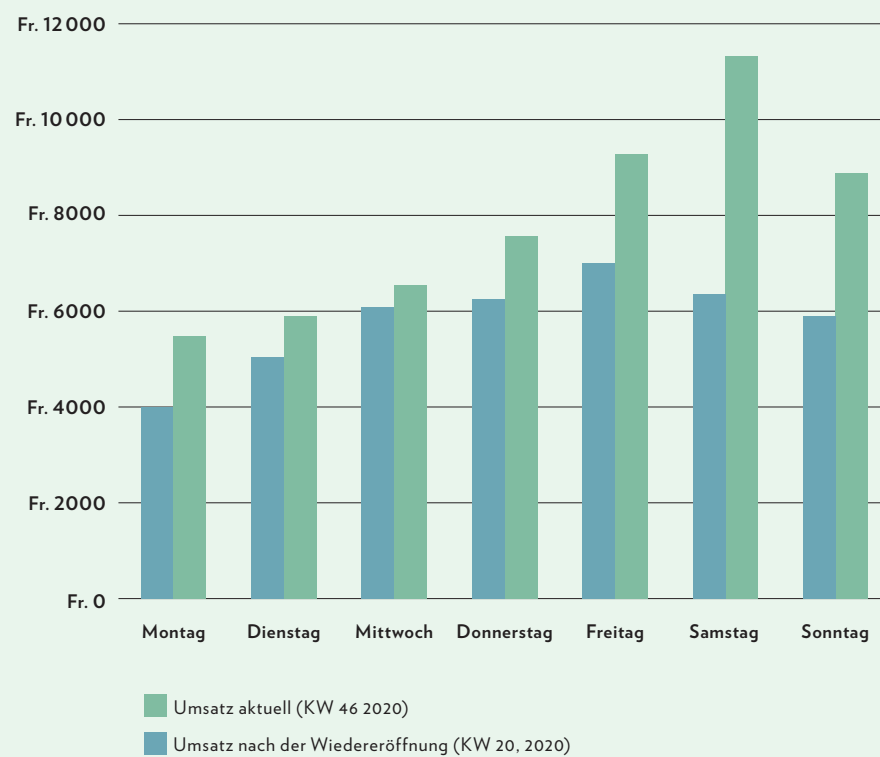


Mehr Informationen unter: www.swissbaker.ch

STATISTIK DER WOCHE

SCHWEIZER ESSEN GERNE IM RESTAURANT

Die Umsätze der Restaurants, die geöffnet haben, sind 35 Prozent höher als nach der Wiedereröffnung im Mai.



Quelle: Prognolite 11/2020

PUBLIREPORTAGE

Echte Gaumenfreuden werden von Hand gemacht

Wer begnügt sich schon mit zweiter Wahl, wenn er das Original haben kann?

Immer mehr wird der Markt von industriell hergestellten Rauchfischprodukten überschwemmt. 95 Prozent der in der Schweiz erhältlichen Produkte stammen aus dem Ausland und werden dort im maschinellen Schnellverfahren hergestellt. So impfen viele Produzenten die Lachsseiten mit Salzlake. «Geräuchert» wird unter Druck in computergesteuerten Schnellräucheranlagen. Noch schlimmer ist das Parfümieren mit Flüssigraucharoma. Viele solcher Produkte, die mit dem ursprünglichen und traditionellen Saumon fumé nichts mehr zu tun haben, finden sich leider auch auf zahlreichen Speisekarten und auf Frühstücksbuffets.

Da stellt sich die Frage: Weshalb wird zunehmend so produziert? «Die Antwort ist einfach», sagt Ralf Weidkuhn, Leiter Marketing und Verkauf bei der Räucherhermanufaktur Dyhrberg in Balsthal/SO. «Wenn der Kunde nicht bereit ist, für gut hergestellte Lebensmittel den Preis zu bezahlen, den sie verdienen, wird

nur noch billig produziert.» Doch es gibt noch Feinschmecker unter den Gastronomen genauso wie bei Privaten, die den Wert gut hergestellter Lebensmittel schätzen und bereit sind, dafür etwas mehr auszugeben.

Seit der Gründung im Jahr 1965 geht die Räucherhermanufaktur Dyhrberg konsequent einen eige-

Dyhrberg steht für traditionelles Handwerk.

nen Weg und hält sich bis heute strikte an ihre einzigartige Philosophie. Diese lässt sich mit drei Begriffen zusammenfassen: echt, genussvoll und handgemacht.

Wer echten Rauchlachs probiert, schmeckt den Unterschied

Dyhrberg zeichnet sich aus durch echte Liebe zum Handwerk, Sorgfalt und der Verpflichtung zur Tradition. Die Echtheit ist im offenen, ehrlichen Denken und Handeln sichtbar und spürbar. Dadurch wird die Räucherhermanufaktur Dyhrberg bei ihren Kunden als verlässlicher Partner wahrgenommen. Dank hoher Kundenzufriedenheit profitiert sie von Weiterempfehlungen. Dyhrberg

ist es wichtig, neue qualitätsbewusste Menschen für ihre Delikatessen zu begeistern. Dafür arbeitet ein eingespieltes Team Hand in Hand und zieht engagiert am gleichen Strang.

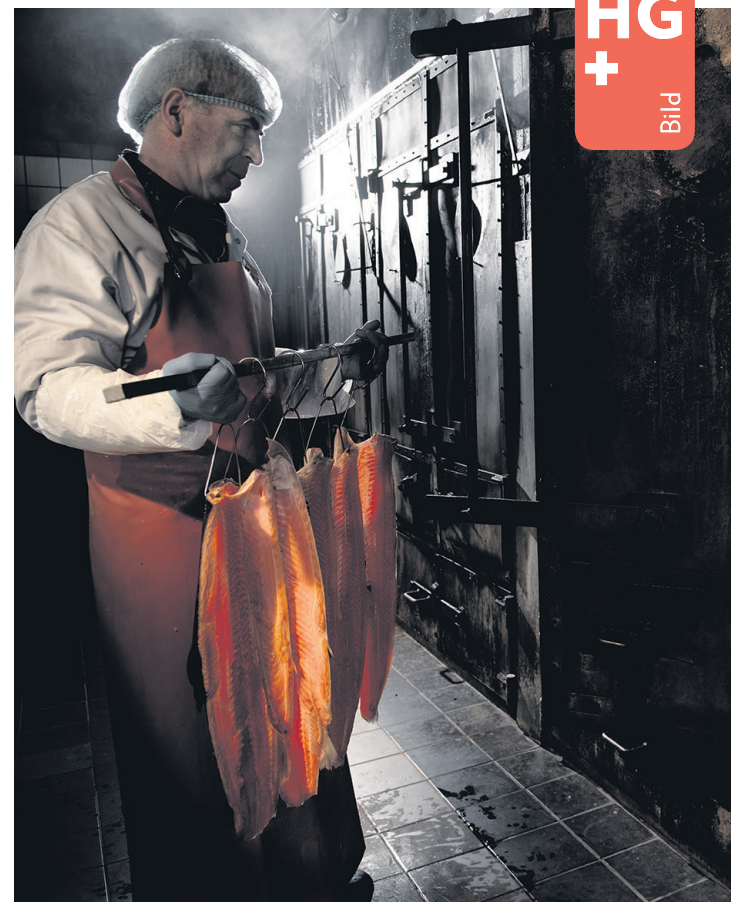
Dyhrbergs Räucherfische stehen für Genuss pur. Denn deren einzigartige Zubereitungsart eröffnet ein Geschmackserlebnis vom Feinsten. So zählt Dyhrberg qualitätsbewusste Menschen zu ihren Kunden, die ein Bedürfnis nach wahren Genuss verspüren. Sie wollen spezielle und unvergessliche Momente mit Dyhrberg-Delikatessen erleben. Mit Freude und Stolz steht das gesamte Team

Rauchfisch und Seafood

Die Manufaktur Dyhrberg in Balsthal/SO bietet ein breites Sortiment an holzofengeräucherten Produkten an. Dazu kommt eine grosse Auswahl an erstklassigen tiefgekühlten Krustentieren und Seafood-Produkten. Damit gehört Dyhrberg zu den optimalen Lieferanten-Partnern der Gastronomie für beste Qualität – aber auch wenn es um Nachhaltigkeit und Transparenz in diesem Bereich geht.



Mehr Informationen unter: www.dyhrberg.ch



Lachse und andere Fische zu räuchern, erfordert viel Fingerspitzengefühl. Welche Arbeiten vorangehen, zeigen die Bilder auf HG+. ZVG

hinter der Marke Dyhrberg sowie dem traditionellen und langjährigen Handwerk. Die Handwerkskunst, von Hand filetiert und im Holzofen zur Perfektion veredelt, zeichnet die Einzigartigkeit der Dyhrberg-Räucherlachs aus. Bei jedem Bissen öffnen sich für qualitätsbewusste Genusssenschen neue und unvergessliche Geschmackswelten. Nicht zuletzt

zeichnet der verantwortungsvolle und sorgfältige Umgang mit den Ressourcen jeden einzelnen Arbeitsschritt aus.

Dyhrberg ist überzeugt, dass Genuss Balsam für die Seele ist. Deshalb stellt sie ihre Delikatessen von Hand und im Holzofen her. So entstehen beste Räucherfische in der ersten Lachsraucherrei der Schweiz. (GAB)

HG+ Bild