

## Felbers Gold-Medaillen-Brot

**Langenthal** Die Bäckerei und Konditorei Felber AG hat an der diesjährigen Swiss Bakery Trophy (SBT) eine Gold- und zwei Bronze-Medaillen gewonnen. Die vom bedeutendsten nationalen Event für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche vergebene Höchstauszeichnung, erhielt Felbers Kartoffel-Baumnußbrot. Der Butterzopf und das Ur-Dinkelbrot wurden mit Bronze ausgezeichnet.



Bilder: swiss bakery trophy

### Krönung des Bäcker-Handwerks

«Wir haben es geschafft und dürfen stolz sein!», freut sich der leitende Bäckermeister André Meier zusammen mit den Inhabern Irène und Pius Riechsteiner und den Mitarbeitenden und stösst mit ihnen an. Zu feiern gibt es die SBT-Auszeichnung dreier Sortiments-Produkte – einmal Gold und zweimal Bronze.



Bild links: André Meier (4. v.r.) präsentiert das prämierte Gold-Brot. Links neben ihm Irène Riechsteiner.

Mitarbeitende von Bäckerei, Konditorei, Logistik, Atelier und Administration am Produktionsstandort in Langenthal.

Bilder: Felber AG

Das Kartoffel-Baumnußbrot erhielt eine der fünf im Kanton Bern vergebenen Produkte-Gold-Medaillen. Ab sofort wird das schmackhafte, interessante Brot in den 10 Felber-Standorten als «Gold-Brot» verkauft. André Meier schildert, was das Gold-Brot ausmacht: «Die gekochten Kartoffeln sorgen für eine Frischhaltung von zwei bis drei Tagen und geben dem Brot ein typisches Aroma. Zusammen mit den gerösteten Baumnußen wird der Geschmack noch verfeinert.» Zudem wird bei der Herstellung aller Brotwaren Wert auf eine lange Liege- und Ruhezeit des Teiges gelegt. «Dadurch kommen Geschmack und Aroma besser zur Geltung – und es ist gesünder, weil sich die Verdaulichkeit verbessert», erklärt der Bäckermeister. Das Kartoffel-

Baumnußbrot bzw. Gold-Brot passt hervorragend zu Käse, Wein, einer kalten Platte und wird als Zmorge-Brot, mit oder ohne Butter und Konfitüre, geschätzt.

Der mit Bronze ausgezeichnete Butterzopf wird mit Käseibutter von der Dorfchäsi Aarwangen hergestellt, dessen Aroma unverkennbar ist. Für das ebenfalls drittplatzierte Ur-Dinkelbrot kommt reines Dinkelmehl mit Vollkorn-Anteil zum Einsatz. Handarbeit und beste Rohstoffe sind beim Felberbeck Voraussetzung. Und eben – der Teig kann genügend lange ruhen. Jede Nacht stehen rund 35 Fach- und Hilfskräfte in Backstube und Konditorei und sorgen dafür, dass die backfrischen Produkte früh morgens im Laden verkauft werden können.

## **Swiss Bakery Trophy**

Alle zwei Jahre findet im Rahmen des Salon Suisse des Goûts et Terroirs die Swiss Bakery Trophy (SBT) statt. Kein nationaler Event ist bedeutender für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche. Ziel von SBT ist es, das Handwerk, das Knowhow, die Vielfalt der Produkte von Fachleuten hervorzuheben. Zudem ist die SBT ein wichtiges Instrument, sich von der wachsenden Konkurrenz der Grossverteiler und deren industriell gefertigten Produkte zu differenzieren.

Vom 28. Oktober bis 1. November 2016 fand in Bulle die 7. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy statt. 1400 Produkte der Kategorien Backwaren, Patisserie, Confiserie und Snack-Traiteur wurden von 280 Spezialisten und 180 KonsumentInnen degustiert und bewertet. Die Prämierungen gelten bis zur nächsten SBT im Jahr 2018.

*vsch*