



Langenthal, 6. November 2024

Medienmitteilung

Gold und Bronze für die Bäckerei Felber an der Swiss Bakery Trophy 2024

Die Bäckerei Felber freut sich, an der diesjährigen Swiss Bakery Trophy (SBT) gleich sechsmal Edelmetall gewonnen zu haben – darunter eine Goldmedaille für ihren Butterzopf sowie fünf Bronzemedailles.

Eine Medaille an der Swiss Bakery Trophy ist die höchste nationale Auszeichnung für Bäcker-Konditoren-Confiseure und würdigt Kreativität, handwerkliches Können und Originalität. An der 10. Ausgabe des Wettbewerbs wurden über 1400 Produkte während vier Tagen von 180 Fachleuten und 120 Konsumenten bewertet. Die Felber AG gehört zu den 16 Bäckereibetrieben im Kanton Bern, die in diesem Jahr Edelmetall gewonnen haben – und das mit gleich sechs prämierten Produkten.

Preisgekrönte Backkunst

Der traditionelle Butterzopf erhielt Gold und wurde von der Jury für seinen einzigartigen Geschmack und seine erstklassige Handwerkskunst ausgezeichnet. Viel Handarbeit, erlesene Butter aus der Dorfchäsi Hofer (Aarwangen), hochwertiges Mehl von der Mühle Aeschlimann (Lotzwil) sowie eine lange Ruhezeit vor dem Backen zeichnen den Butterzopf aus. Die Bronzemedailles gingen an fünf weitere Produkte, die sowohl durch Qualität als auch Geschmack überzeugten: Die Zigerkrapfen, Brownies, Amaretti, das Fyrobrot sowie Grosi's Apfelchuechli repräsentieren die Vielfalt und handwerkliche Passion, die das Sortiment der Bäckerei prägen.

Wertschätzung fürs Bäcker-Handwerk

Die Felber AG ist stolz auf ihre Teamleistung und freut sich über die Medaillen als Anerkennung ihres traditionellen Bäcker-Handwerks. „Dieser Erfolg ist für uns eine grosse Motivation, täglich mit Hand und Herz unsere Produkte zu verfeinern und unserer Kundschaft das Beste zu bieten,“ betont die Geschäftsleitung. Die Auszeichnungen seien nicht nur eine Ehre, sondern auch ein Ansporn, sich in einem herausfordernden Marktumfeld gegenüber industriell gefertigten Produkten zu behaupten und mit handwerklicher Qualität zu überzeugen.

Swiss Bakery Trophy

Alle zwei Jahre findet im Rahmen des Salon Suisse des Goûts et Terroirs die Swiss Bakery Trophy (SBT) statt. Der Wettbewerb belohnt die Kreativität, das Können und die Originalität der artisanalen Bäcker-Konditoren-Confiseure. Eine Medaille der SBT ist die höchste Auszeichnung, welche in der Branche erreicht werden kann. Zudem ist die SBT ein wichtiges Instrument, sich von der wachsenden Konkurrenz der Grossverteiler und deren industriell gefertigten Produkte zu differenzieren. Vom 30. Oktober bis 3. November 2024 fand in Bulle die 10. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy statt. Über 1400 Produkte der Kategorien Backwaren, Patisserie, Konfiserie und Snack-Traiteur wurden von 180 Fachleuten und 120 KonsumentInnen degustiert und nach den Kriterien Aussehen, Form, Oberfläche, Konsistenz, Geschmack und Reaktion im Mund bewertet. Die Prämierungen gelten bis zur nächsten SBT im Jahr 2027.

**Die Bäckerei Felber AG**

1987 übernahm die Familie Riechsteiner die Bäckerei Felber in Langenthal. Die Bäckerei erlebte seither ein kontinuierliches Wachstum. 2003 verlagerten Riechsteiners ihre Produktion von der Langenthaler Bäckerei in die heutige, um einiges grössere Produktionsstätte, die sich auch in Langenthal befindet. Heute erstreckt sich das Familienunternehmen über drei Kantone (BE, SO, AG) mit insgesamt 12 Filialen, darunter sechs mit Café/Restaurant. In der Produktionsstätte in Langenthal werden nicht nur hochwertige Backwaren und Patisserie für die eigenen Filialen hergestellt, sondern auch für Grosskunden und Privatpersonen.

Links:

www.felberbeck.ch

www.swissbakerytrophy.ch

Kontakt bei Rückfragen zur Medienmitteilung

Sandra Lüthi-Riechsteiner

076 431 85 89

sandra.luethi@felberbeck.ch

Felber AG

Dennliweg 21

4900 Langenthal

www.felberbeck.ch