

Europacup 2006

■ Vom 19. bis 23. November findet in Luxemburg der 11. Europacup der gewerblichen Bäckerei statt. Dreier-Teams aus neun Nationen kämpfen um den jährlich verliehenen Meistertitel. Das Schweizer Team wird auf dieser Seite vorgestellt. Es wird betreut von Bernhard Aebersold, Olivier Hofmann und Nicolas Taillens.

Bereits dreimal – 1999, 2004 und 2005 – hat die Schweiz den Europacup gewonnen. Die Erwartungen an die drei Schweizer sind auch dieses Jahr hoch.

Am achtstündigen Wettkampf hergestellt werden sechs Brotsorten, sechs Hefengebäcksorten und ein Schaustück. Die Produkte stehen dieses Jahr unter dem Thema «Radsport» und müssen alltagstauglich sein; aus diesem Grund werden sie auf ihre Originalität, Einfachheit und Leistungsfähigkeit geprüft.



Swiss Team 2006: Fabian Rimann, Andreas Schaad, Sergio Ehrsam.

Coupe d'Europe

■ La 11^{ème} Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale se déroulera du 19 au 23 novembre 2006 à Luxembourg. Des équipes de trois professionnels défendant les couleurs de neuf nations seront en compétition pour tenter d'obtenir le titre européen. La Suisse sera de la partie; les membres de notre team sont présentés sur cette page. Ils ont été préparés et seront encadrés par des routiniers de ce genre de compétition, à savoir Bernhard Aebersold, Olivier Hofmann et Nicolas Taillens.

Après l'avoir gagnée en 1999, notre pays a également remporté la Coupe d'Europe ces deux dernières années. Les attentes placées en l'équipe 2006 sont donc très élevées.

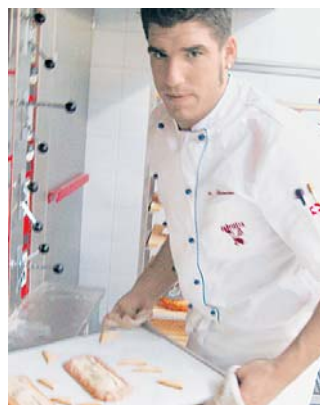
Les concurrents disposeront de huit heures pour réaliser six variétés de pain, six sortes de viennoiseries et une pièce artistique, le tout sur le thème du sport cycliste et selon trois principes forts: originalité, simplicité et efficacité.



Sergio Ehrsam, Frick.

■ Sergio Ehrsam (1978) arbeitet als Lehrlingsausbildner und Teamleiter im einstigen Lehrbetrieb Kunz in Frick. Nach der Bäcker-Konditor-Lehre bis heute ist er neun Jahre weiter dort tätig. Er absolvierte Lehrmeisterkurs und Berufsprüfung.

■ Sergio Ehrsam (1978) travaille en tant que formateur des apprenants et chef d'équipe à la boulangerie Kunz à Frick où il a lui-même appris boulanger-pâtissier. Il est donc actif depuis neuf ans dans cette entreprise et est titulaire du brevet fédéral.



Fabian Rimann, Ennetbaden.

■ Fabian Rimann (1981) ist Produkteentwickler bei Vollenweider, Winterthur. Bäcker-Konditor-Lehre und Zusatzlehre als Konditor-Confiseur, viele Weiterbildungskurse, Lehrmeisterkurs und Berufsprüfung, Zweiter an der Konditoren-WM 2006.

■ Fabian Rimann (1981) est chargé du développement des produits chez Vollenweider à Winterthur. Boulanger-pâtissier et pâtissier-confiseur, il est titulaire du brevet fédéral. Il s'est classé 2^{ème} des championnats du monde 2006 de la pâtisserie.



Andreas Schaad, Oberbipp.

■ Andreas Schaad (1977) ist Produktionsleiter bei Nussbaumer, Solothurn. Bäcker-Konditor-Lehre und Zusatzlehre als Konditor-Confiseur, Weiterbildungskurse, Lehrmeisterkurs, Berufsprüfung, in Vorbereitung auf die Höhere Fachprüfung.

■ Andreas Schaad (1977) est chef de production chez Nussbaumer à Soleure. Boulanger-pâtissier et pâtissier-confiseur, titulaire du brevet fédéral, il se prépare actuellement en vue des examens pour l'obtention de la maîtrise fédérale.