

Europacup: Schweiz auf den Sieg abonniert

Die Schweizer Mannschaft hat sich am 11. Europacup der gewerblichen Bäckerei von letzter Woche in Luxemburg ebenso erfolgreich geschlagen wie ihre Vorgänger der letzten beiden Jahre: sie hat vor Italien und Frankreich den Europameistertitel errungen! Am Wettkampf teilgenommen haben ausserdem Belgien, Dänemark, Holland, Luxemburg, Portugal und Spanien.

Mit vier Siegen (1999, 2004, 2005, 2006) führt die Schweiz die Liste der erfolgreichsten Nationen am Europacup an.

Dieser erneute Sieg ist dem Team mit Sergio Ehrsam aus Frick (AG), Verantwortlicher der Lehrlingsausbildung und Equipenchef der Bäckerei-Konditorei Kunz, Fabian Rimann aus Ennetbaden (AG), Mitarbeiter des Hotels Baur au Lac in Zürich, und Andreas Schaad aus Oberbipp (BE), Produktionschef bei

der Firma «Kaffeehalle» in Solothurn, zu verdanken. Herzliche Gratulation diesem Trio, seinen Betreuern Bernhard Aebersold und Olivier Hofmann sowie der Richemont Fachschule, die ebenfalls zur Vorbereitung des Teams beigetragen hat.

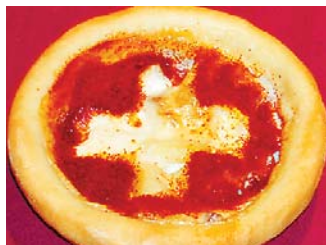
Die drei Schweizer Berufsleute haben ihre Konkurrenten dank der Qualität ihrer Arbeiten in allen Wettbewerbsbereichen dominiert. Wie alle Teams hatten sie acht Stunden Zeit zur Verfügung, um sechs Brotsorten und sechs Sorten Feingebäck in unterschiedlichen Formen und Zusammensetzungen sowie ein Schaustück zum Thema «Radsport» herzustellen.

Die Leistung dieser Mannschaft zeugt vom hohen Niveau der schweizerischen gewerblichen Bäckerei und seiner Fähigkeit, laufend innovative Neuerungen einzuführen.

■ Brote der Schweizer Mannschaft ■ Pains de l'équipe de Suisse



■ Feingebäck der Schweizer Mannschaft ■ Viennoiseries de l'équipe de Suisse



Coupe d'Europe: la Suisse abonnée à la victoire

L'équipe qui a représenté la Suisse lors de la 11^{ème} Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale la semaine dernière à Luxembourg a fait aussi bien que celles qui l'ont précédée dans cette compétition les deux années d'avant: elle aussi a remporté le titre européen, devant l'Italie et la France. Les autres nations en compétition étaient la Belgique, le Danemark, l'Espagne, le Luxembourg, les Pays-Bas et le Portugal.

La Suisse se retrouve ainsi en tête du palmarès de la Coupe d'Europe avec quatre victoires (1999, 2004, 2005 et 2006).

Ce nouveau succès est dû à un team composé de Sergio Ehrsam de Frick (AG), responsable de la formation des apprentis et chef d'équipe de la boulangerie-pâtisserie Kunz dans cette même localité, Fabian Rimann de Ennetbaden (AG), collaborateur de l'hôtel

Baur au Lac à Zurich, et de Andreas Schaad de Oberbipp (BE), chef de production de l'entreprise «Kaffeehalle» à Soleure. Sincères félicitations à ce trio, à ses coaches Bernhard Aebersold et Olivier Hofmann, ainsi qu'à l'Ecole professionnelle Richemont qui a aussi contribué à leur préparation.

Les trois professionnels suisses ont dominé leurs concurrents grâce à la qualité de leur travail dans tous les domaines du concours. Comme les huit autres équipes en compétition, ils ont disposé de huit heures pour réaliser six variétés de pains et six sortes de viennoiseries de formes et de compositions différentes, ainsi qu'une pièce artistique, le tout sur le thème du sport cycliste.

La prestation de cette équipe confirme le très haut niveau de la boulangerie artisanale suisse et sa capacité à innover constamment.