



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)
Seilerstr. 9, 3001 Bern, Tel. 031 388 14 14, info@swissbaker.ch

Medienmitteilung

Nationale Auszeichnung

Die «Bäckerkrone 2014» geht an die Bäckerei-Confiserie-Café «kunz the art of sweets» in Frick

Ideenreichtum, Professionalität, Begabung und ausserordentliches Engagement. Dafür steht die Auszeichnung «Bäckerkrone». Nachdem die erste Auszeichnung 2012 an die Bäckerei-Konditorei Aebersold in Murten und die zweite 2013 an die Zenhäusern Frères SA in Sion ging, verliehen der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) die «Bäckerkrone» zum dritten Mal. Der mit CHF **25'000.-** dotierte Preis wurde am 16. Juni 2014 am Kongress des SBC in Bern dem Aargauer Betrieb «kunz the art of sweets» übergeben.

Mit der «Bäckerkrone» möchten der SBC und der SHV herausragendes, innovatives und beispielhaftes Engagement von Einzelpersonen oder Unternehmungen national würdigen und anerkennen. Der gestiftete Preis wird an Betriebe vergeben, die nachweislich Ausserordentliches geleistet haben und im Rahmen ihrer Tätigkeit das Schweizer Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gewerbe namhaft gefördert und weiterentwickelt haben. Die Anerkennung wird ohne Bereichseingrenzung verliehen und zeichnet soziales, wirtschaftliches, fachliches und ökologisches Denken und Handeln in dem jeweiligen Unternehmen aus.

Der frisch gebackene Träger der «Bäckerkrone» repräsentiert symbolisch die wichtige Bedeutung der gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confiseries im schweizerischen Lebensmittelsektor. Täglich produzieren und verkaufen die über 1'600 gewerblichen Betriebe mit über 3'000 Verkaufsstellen schweizweit Produkte von handwerklicher Qualität und aus regionalen Rohstoffen.

Die Jury unter dem Vorsitz von Guy Emmenegger, Geschäftsführer des Schweizerischen Hefeverbands, hat sich die Aufgabe nicht leicht gemacht. Insgesamt neun Betriebe haben ihre ausserordentlichen und aussergewöhnlichen Leistungen in einem umfassenden Dossier eingegeben. Die in die engere Wahl gekommenen Betriebe wurden durch eine Delegation der aus insgesamt sechs Personen bestehenden Jury (Guy Emmenegger, Daniel Daepf, SHV, Thomas Gamper, SHV, Kaspar Sutter, SBC, Irene Muralt, SBC, und Beat Kläy, SBC) besucht und bewertet.

«kunz the art of sweets»: die süsse Handwerkskunst als Passion

Madeleine und Markus Kunz, «kunz the art of sweets», durften am SBC-Kongress 2014 die 3. Bäckerkrone entgegennehmen. Das 82 Mitarbeitende – wovon 10 Lernende – zählende Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café-Fachgeschäft macht vor, dass man mit Premium-Produkten, Innovationen, Freundlichkeit und der Bereitschaft zum Dienen auch an ländlicher Lage erfolgreich sein kann. Das Angebot reicht von einer breiten Palette an lang geführten, aromatischen Broten über tolle Pâtisserie- und Tortenkreationen, kreative Confiserie-Artikel bis hin zu Grand-Cru-Couverture, Bio-Tees, selbstgemachter Glacé und Konfitüren.

Das Schwergewicht der «kunz the art of sweets» hat sich in Richtung Genussprodukte verlagert. So hat Markus Kunz vor rund 14 Jahren in Frankreich seine Passion zur Herstellung von handwerklichen, zuckerreduzierten Konfitüren aus aromatischen Früchten entdeckt. Mit seinen 400 kreativen Konfitüren-Kombinationen gilt er heute als «Konfitüren-König» der Schweiz. Mit TV-Auftritten bei «Aeschbacher» und bei «Myriam und die Meisterbäcker» sowie mit unzähligen Artikeln in der Presse wurde er schweizweit bekannt. Mit seinen mit Medienpräsenz verbundenen Aktivitäten ist es Markus Kunz gelungen, wirksame Werbung für den schönen Bäcker-Confiseur-Beruf zu machen: «Wir versuchen darauf hin zu sensibilisieren, dass handwerklich hergestellte Produkte nicht einfach nur Produkte sind, sondern Kreationen, welche über Know-how, Kreativität, Ökologie und Passion eine Seele erhalten haben».

Die «kunz the art of sweets» steht für Genuss pur in all ihren Facetten unter der Devise: «Süssen Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiss ob sie wiederkommen...».

Der SHV und der SBC gratulieren dem Gewinner der «Bäckerkrone 2014» herzlich und freuen sich bereits auf die vierte Austragung im 2015.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 16. Juni 2014

Diese Medienmitteilung ist abrufbar unter www.swissbaker.ch, Rubrik «Medien».

Weitere Auskünfte an die Medienschaffenden erteilen gerne:

Schweizerischer Hefeverband (SHV)

Herr Guy Emmenegger, Geschäftsführer

Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 6, Tel. 031 356 21 21, Fax 031 351 00 65

info@thunstrasse82.ch



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

Herr Beat Kläy, Direktor

Seilerstrasse 9, 3001 Bern, Tel. 031 388 14 14 oder 076 375 36 48, Fax 031 388 14 24

beat.klaey@swissbaker.ch, www.swissbaker.ch/www.swissconfiseure.ch

«kunz the art of sweets»

Herr Markus Kunz

Hauptstrasse 58, 5070 Frick, Tel. 062 871 51 21, Fax 062 871 10 45

info@confiserie-kunz.ch; www.kunz-baeckerei.ch

