

# An Bakery Trophy tüchtig abgesehen

**Drei Gold- und eine Silbermedaille hat sich der Stammer Bäcker-Konditor Stephan Ammann an einem nationalen Wettbewerb in der Westschweiz geholt – ein bemerkenswerter Erfolg.**

VON JUDITH KLINGENBERG

**UNTERSTAMMHEIM** Gleich drei Goldmedaillen abzusahnen, das schaffen an der Swiss Bakery Trophy von den 251 ausgezeichneten Betrieben aus der ganzen Schweiz nur gerade zehn. Einer davon ist die Bäckerei-Konditorei-Confiserie Ammann in Unterstammheim. Grund genug für Stephan und Myrta Ammann, den Erfolg zu feiern. Am Samstag luden sie die Kundschaft aus dem ganzen Stammertal und der weiteren Umgebung zum Apéro ein. In der vor dem Geschäft aufgebauten einladenden Festwirtschaft konnten die Gäste auch die prämierten Produkte degustieren: die wunderbar leichte und weitherum bekannte Stammer Rahmkirschtorte, die zarten Truffes au Marc de Champagne, die Stammer Trübli – eine Schokoladenspezialität mit feinsten Rahmtruffes-Cognac-Füllung – sowie den mit Silber prämierten Panettone.

## Erst die Zwillinge, dann die Trophy

«Wir haben zum ersten Mal teilgenommen und auf Anhieb drei Gold- und eine Silbermedaille gewonnen, das ist für uns eine schöne Bestätigung», sagt Stephan Ammann. Er hat das Geschäft zusammen mit seiner Frau im Jahre 2002 von seinem Vater übernommen. Vor zwei Jahren wurde die vom Westschweizer Bäcker-Konditorenmeister-Verband veranstaltete Swiss Bakery Trophy erstmals ausgetragen. Da damals die Zwillinge Pascale und Fabienne zur Welt kamen, verzichteten die frischgebackenen Eltern auf die Teilnahme. Nun aber wollten die beiden wissen, wo sie im nationalen Vergleich stehen. Und sie wurden nicht enttäuscht. Amüsant findet Ammann, dass auch sein Panettone, den er «aus einer Laune heraus» eigens für den Wettbewerb erstmals produzierte, prämiert wurde. «Nun werden wir ihn natürlich im Sortiment behalten», sagt er schmunzelnd. Leer gingen hingegen die beiden weiteren eingereichten Spezialitäten aus, Bäberfladen und Fruchtbrot – obschon sie im Laden zu den Kennern zählen.

## Confi-Fieber und Meersalz

«In der Bäckerbranche ist fast alles schon erfunden», sagt Ammann. Das hindert ihn aber nicht daran, zu experimentieren und herkömmliche Produkte weiterzuentwickeln. Neu wird in seinem Betrieb, der 13 Arbeitsplätze in



Freuen sich über den Erfolg: Myrta und Stephan Ammann mit den prämierten Produkten aus der Backstube. PHOTO: LARRY FRIEDL

der Backstube und im Verkauf sowie drei Bäcker-Konditor-Lehrstellen bietet, seit diesem Herbst Confiture produziert. «Ausgelöst wurde unser Confi-Fieber durch die diesjährige Zwetschgenschwemme im Obstgarten meiner Eltern», erklärt er. Nebst Zwetschgen, kombiniert mit Zimt oder Vanille, wurden auch grüne Tomaten zu einem leckeren Brotaufstrich verarbeitet und exotische Kompositionen wie Heidelbeer-Ananas und Himbeer-Mango kreiert. Die bisher 15 Sorten, die in den

Verkauf gelangten, erfreuen sich bei der Kundschaft regen Zuspruchs.

Obwohl Ammann durch seine Arbeit in der Backstube nicht häufig direkten Kontakt hat zur Kundschaft, weiss er, was bei den Konsumenten ankommt und wo der Schuh drückt. So nimmt er den Wunsch nach möglichst gesunder Ernährung sehr ernst und verwendet – als Antwort auf die wachsende Kritik an dem mit Jod angereicherten handelsüblichen Koch- oder Speisesalz – seit einiger Zeit in der Pro-

duktion nur noch naturbelassenes Meersalz aus dem Atlantik. «Mit seinem hohen Magnesiumanteil und vielen weiteren Spurenelementen hat Meersalz gegenüber reinem Kochsalz deutliche ernährungsphysiologische Vorteile», betont er.

## Unbedenkliche Zimsterne

In der aktuellen Ausgabe der Hauszeitung Gipfel-Poscht, die viermal jährlich in einer Auflage von 6000 Exemplaren erscheint, bringt Ammann nebst dem Thema Salz auch den in die Schlagzeilen geratenen überhöhten Cumarin Gehalt in Zimsternen zur Sprache. Bei den industriell hergestellten, getesteten Produkten mit überhöhtem Wert sei die in der Industrie verbreitet eingesetzte Sorte Cassia-Zimt verwendet worden, erklärt er. In handwerklichen Bäckereien und Konditoreien werde hingegen überwiegend Ceylon-Zimt verwendet, dessen Cumarin-Gehalt sehr gering sei und als unbedenklich eingestuft werden könne. «Unsere Kundenzeitschrift ist für mich nicht zuletzt auch für Fälle wie diesen ein wichtiges Kommunikationsmittel», unterstreicht er. Und geniesst es, die Glückwünsche der zahlreich zum Apéro herbeströmenden Gratulanten entgegenzunehmen. Für ihn eine «willkommene Gelgenheit zur Pflege der Kundenkontakte», eine Gelegenheit, wie sie sich vielleicht erst wieder in zwei Jahren ergeben wird – nach der Austragung der Swiss Bakery Trophy 2008.

## Swiss Bakery Trophy 2006 Fünf Betriebe aus der Region am nationalen Wettbewerb ausgezeichnet

An der Swiss Bakery Trophy 2006, die anlässlich des «Salon suisse des Gâteaux & Terroirs» in Bulle (FR) stattgefunden hat, wurden fünf Betriebe im Zürcher Weinland und im Kanton Schaffhausen ausgezeichnet: Dreimal Gold und einmal Silber erhielt die Bäckerei-Konditorei Ammann in Unterstammheim (siehe Artikel); weitere Medaillen gingen an die Bäckerei-Konditorei Mühlebach in Flaach (Silber für Wyländerbrot, Bronze für Fruchtbrot), an die Bäckerei Schneider in Flaach (Bronze für Burebrot spezial), an die Confiserie Reber Perrirax in Schaffhausen (Silber für Kir Royal Truffes) und an die Konditorei am Schaubmarkt in Stein am Rhein (Bronze für Aprikosenbrot und Orangenzipfel).

Die Swiss Bakery Trophy wurde 2004 vom Westschweizer Bäcker-Konditorenmeister-Verband ins Leben gerufen. Ziel des Wettbewerbs ist einerseits, die Produktqualität der handwerklichen Bäckereien-Konditoreien-Confiseries zu bewerten und andererseits, die Vielfalt der Spezialitäten zu präsentieren. An der diesjährigen zweiten Ausgabe stellten sich 251 Betriebe aus allen Kantonen mit insgesamt 1101 Spezialitäten der qualitativen und geschmacklichen Bewertung durch eine aus Fachleuten und Konsumenten bestehende Jury. Davon wurden 127 Produkte mit einer Goldmedaille, 186 Produkte mit einer Silbermedaille und 350 Produkte mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet. (J.K.)