

## Medienmitteilung – nationale Auszeichnung

### Die «Bäckerkrone 2017» geht an die «Bäckerei Füger Handmade»

Die diesjährige nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» geht an den jungen erfolgreichen Bäcker-Konditor Fabian Füger für seine «Bäckerei Füger Handmade» in Steinach (SG). Ideenreichtum, Professionalität, Begabung und ausserordentliches Engagement – dafür steht die mit CHF 20'000.- dotierte «Bäckerkrone». Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) verliehen bereits zum sechsten Mal den begehrten Preis am SBC-Kongress vom 26. Juni 2017 in Lausanne.

Überzeugt haben die Jury die innovativen Ideen des initiativen Ostschweizer Berufsmanns. Hier wird das Bäckerhandwerk mit viel Leidenschaft und Berufsstolz «live» gelebt. Die Teige werden schonend hergestellt und in «Barrique»-Holzfässern – in der sogenannten «Wellnesszone» – über 16 Stunden gelagert. So wird den Broten ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis verliehen und sie bleiben lange frisch. Die Rohstoffe – Mehl, Bodenseewasser, Backhefe und Salz – stammen aus der Region. Täglich stellt das Füger-Team ohne jeglichen Einsatz von Maschinen acht Brotsorten her.

Fürs «Mühlbrot» werden die Weizen-Dinkelkörner in der hauseigenen Steinmühle schonend für den Tagesbedarf gemahlen und am Nachmittag zum «Mühliteig» verarbeitet. Für Fabian Füger steht Transparenz im Zentrum: «Wir wollen nichts verstecken.» Deshalb wird an der Verkaufstheke, vor dem Kunden produziert. Die Gipfeli sind jeweils nicht älter als eine halbe Stunde.

#### Handwerk, Leidenschaft und die Freude, etwas Besonderes zu backen

Die «Bäckerei Füger Handmade» in Steinach überrascht ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit innovativen Einkaufs- und Genusserlebnissen. Die Kunden geniessen vielfältige Sonntagsbrunchs und können ihre Liebsten mit einem in der «Handmade-Bäckerei» selbst gebackenen Brot-Herz überraschen. Ein Glacé-Bufferet lädt zum Träumen ein. Aus frischen, regionalen Früchten, Milch und Zucker stellt das Füger-Team täglich vor den Augen der Gäste köstliche Glacé-Variationen her. Beim «Zopf-Back-Event» und «Pizza-Event» können die Gäste selbst Hand anlegen. «Doppelt Energy Tanken und mit voller Leistung durch den Tag.» – für E-Mobile bietet die «Bäckerei Füger Handmade» eine Stromsäule direkt vor der Eingangstüre an. Das Aufladen ist kostenlos.

Die Geschichte der «Bäcker Füger Handmade» geht bis ins Jahr 1850 zurück. Heute führt die fünfte Generation – die sechste ist in den Startlöchern – das in der Bodenseeregion verankerte Familienunternehmen.

**«Ich bin überwältigt»**

«Ich bin überwältigt», freute sich Fabian Füger, «Bäckerei Füger Handmade». Der frisch gebackene Träger der «Bäckerkrone 2017» repräsentiert symbolisch die wichtige Bedeutung der gewerblichen Bäckereien-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 «Bäckerkrone»**

Mit der «Bäckerkrone» anerkennen und würdigen der SHV und der SBC herausragendes, innovatives und beispielhaftes Engagement von Einzelpersonen oder Unternehmungen national. Der gestiftete Preis wird an Betriebe vergeben, die nachweislich Ausserordentliches leisten und im Rahmen ihrer Tätigkeit das Schweizer Bäckerei-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. 2017 konnten erstmals auch Konsumentinnen und Konsumenten Bäckerei-Confiserie-Betriebe für die «Bäckerkrone» nominieren.

**38 Nominierungen**

Die Jury unter dem Vorsitz von Nicole Emmenegger, Geschäftsführerin des Schweizerischen Hefeverbands, hat sich die Aufgabe nicht leicht gemacht. Insgesamt standen 38 Bäckerei-Confiserie-Betriebe zur Auswahl. Die in die engere Wahl gekommenen Betriebe wurden durch eine Delegation der aus sechs Personen bestehenden Jury (Nicole Emmenegger, Daniel Daepf, SHV, Thomas Gamper, SHV, Silvan Hotz, SBC, Irene Murali und Urs Wellauer, SBC) besucht und bewertet.

Der SHV und der SBC gratulieren dem Gewinner der «Bäckerkrone 2017» herzlich und wünschen ihm weiterhin viel Erfolg.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 26. Juni 2017

**Weitere Auskünfte an die Medienschaffenden erteilen gerne:**

Schweizerischer Hefeverband (SHV), Nicole Emmenegger, Geschäftsführerin  
Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 6, Tel. 031 356 21 21, n.emmenegger@thunstrasse82.ch

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Urs Wellauer, Direktor  
Seilerstrasse 9, 3001 Bern, Tel. 031 388 14 14, urs.wellauer@swissbaker.ch

Bäckerei Füger Handmade, Fabian Füger  
Schulstrasse 2, 9323 Steinach, Tel. 071 571 04 77, fabian.fueger@gmail.com, www.fueger-handmade.ch

