

## Medienmitteilung – internationale Auszeichnung

# David Schmid ist der erste Schweizer Weltkonditor des Jahres

**Glanzvolle Premiere: Der Aargauer Konditor-Confiseur David Schmid, Inhaber von La Pâtisserie David Schmid GmbH in Zofingen, wurde heute als erster Schweizer zum Weltkonditor des Jahres ernannt.**

Die internationale Union der Bäcker und Konditoren (UIBC) verlieh die Auszeichnungen Weltbäcker und Weltkonditor des Jahres heute zum 13. Mal an der virtuellen Messe iba.connect.

### Ein eindrücklicher Werdegang

Alles begann mit der Ausbildung zum Bäcker-Konditor, die David Schmid 2001 als Kantonsbesten abschloss. Die Erfolgsgeschichte nahm seinen Lauf und der junge Branchenmann holte an den WoldSkills in St. Gallen 2003 und am Coupe d'Europe de la Boulangerie in Nantes (F) je eine Goldmedaille. 2007 schloss David Schmid schweizweit die beste Berufsprüfung ab. Nach zehnjähriger Tätigkeit an der Richemont Fachschule Luzern zog es ihn zurück in den elterlichen Betrieb in Zunzgen (BL), wo er die Konditorei-Confiserie-Abteilung leitete, bis er 2015 die Geschäftsführung übernahm. Im selben Jahr wurde sein erstes Buch «Saisonale Kreationen für Konditorei, Confiserie und Bäckerei» veröffentlicht. Welches durch die Gastronomische Akademie Deutschlands als bestes Buch 2016 in der Kategorie «Backen & Patisserie» ausgezeichnet wurde. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Nicole eröffnete David Schmid im November 2020 La Patisserie David Schmid GmbH in Zofingen (AG), wofür die beiden im Juni 2021 mit der «Bäckerkrone» ausgezeichnet wurden. Der Titel «Weltkonditor des Jahres» ist der nächste Höhepunkt seines bemerkenswerten Werdegangs. «Es ist unglaublich, dass ich das erleben darf», freut sich David Schmid und ergänzt: «Es ist eine sehr grosse Ehre für mich und ich bin stolz auf das, was ich in den letzten Jahren alles geleistet habe.»

### Leuchtturm der Branche

David Schmid gilt als Leuchtturm der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche. Er schreitet zielstrebig voran und überzeugt durch seinen Innovationsgeist und Ideenreichtum. Er scheut nicht davor, sein Wissen zu teilen und seine Ideen weiterzugeben, so leitete er in den vergangenen Jahren regelmässig Workshops und Kurse. Der kreative Kopf will den Konsumentinnen und Konsumenten eine unverfälschte Sicht auf das Konditorei-Confiserie-Handwerk ermöglichen. Er sucht das Spezielle und will mit seinen Kreationen einzigartig sein. Mit einem kleinen, aber hochwertigen Angebot zaubert er ein kleines Stück Frankreich im Herzen von Zofingen und konzentriert sich auf das, was er besonders gut kann und seine grosse Leidenschaft ist. SBC-Präsident Silvan Hotz ist begeistert: «Ich bin unglaublich stolz auf David. Er hat es mehr als verdient!»

### Zahlreiche Kriterien müssen erfüllt sein

Um Weltkonditor des Jahres zu werden, müssen zahlreiche Kriterien erfüllt sein. Die wichtigsten Punkte: Die Anwärter müssen aktiv und selbstständig ein Bäckerei-Konditorei-Café betreiben und eine Ausbildung zum Konditor absolviert, eine Publikation veröffentlicht und erfolgreich an Wettbewerben teilgenommen haben. Zudem müssen Marketingaktivitäten und innovative Tätigkeiten vorgewiesen werden.

Der SBC gratuliert David Schmid herzlich und wünscht ihm weiterhin viel Erfolg.

Bern, 26. Oktober 2021

---

**Medienauskunft:**

**Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC),** Bern

Nathalie Güntert, Kommunikationsassistentin, Tel. 031 388 14 15, [nathalie.guentert@swissbaker.ch](mailto:nathalie.guentert@swissbaker.ch)

David Schmid, Zofingen (AG), [info@lapatisseriedavidschmid.ch](mailto:info@lapatisseriedavidschmid.ch), Tel. 062 751 01 01, [lapatisseriedavidschmid.ch](http://lapatisseriedavidschmid.ch)

**UIBC:** [worldbakersconfectioners.org/en/awards](http://worldbakersconfectioners.org/en/awards)