

Medienmitteilung – nationale Auszeichnung

Der Tessiner «Mastro Piff» ist Träger der «Bäckerkrone 2023»

Ehrenplätze gehen in den Aargau und nach Bern

Die diesjährige nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» geht an «Mastro Piff», Giuseppe Piffaretti, von La Bottega del Fornaio in Mendrisio (TI). Der Gründer des Panettone World Cup (PWC) und Träger der renommierten Auszeichnung «Kulinarische Meriten Schweiz» ist mit seinen preisgekrönten Panettone-Kreationen in der Branche über die Schweizer Grenze hinaus ein Begriff. Die Ehrenplätze belegen der Beck Maier in Laufenburg (AG) und die Bread à porter AG in Bern.

Ideenreichtum, Professionalität, Begabung und ausserordentliches Engagement – dafür steht die mit CHF 15'000.– dotierte «Bäckerkrone». Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) verliehen den vom SHV gestifteten Preis am 13. Juni 2023 bereits zum elften Mal. Ausgezeichnet werden herausragendes Denken und Handeln, sei es im sozialen, wirtschaftlichen, fachlichen oder ökologischen Bereich.

Renommierter Preisträger im In- und Ausland

Der Gründer des Panettone World Cup (PWC), Giuseppe Piffaretti, ist mit seinen preisgekrönten Panettone-Kreationen in der Branche über die Schweizer Grenze hinaus ein Begriff. Bekannt ist «Mastro Piff», wie er oft genannt wird, auch aus dem Tessiner Fernsehen, ebenso ist er in den italienischen Medien und in der «New York Times» regelmässig mit dem Panettone PWC ein Thema. Seine Konditorei-Confiserie La Bottega del Fornaio in Mendrisio (TI) lockt Feinschmecker/innen aus Nah und Fern an. Auch als Berater des Tessiner Kantonalverbandes wird Giuseppe Piffaretti geschätzt. Sein enormes Wissen über fluffige Panettoni und Colombe gibt «Mastro Piff» an den Branchennachwuchs weiter, z.B. an der Richemont Fachschule in Luzern sowie an anderen prestigeträchtigen Orten in verschiedenen europäischen Ländern. Über zehn Jahre war er als Berufsschullehrer tätig. Im März 2023 erhielt der Gran Maestro der Cavalieri del Buon Pane aus den Händen von Bundesrat Guy Parmelin die renommierte Auszeichnung «Kulinarische Meriten Schweiz». Er gehört zusammen mit dem Walliser Chocolatier David Pasquiet zu den ersten Preisträgern in der Kategorie Konditorei-Confiserie.

«Ich freue mich sehr, dass die Bäckerkrone zum ersten Mal in die italienische Schweiz geht! Mastro Piff hat die Jury durch sein langjähriges, grosses Engagement und natürlich mit den feinen Panettoni überzeugt», so die Jury-Präsidentin Nicole Emmenegger.

Neben der La Bottega del Fornaio in Mendrisio (TI) gehörten die nachfolgenden zwei erfolgreichen Unternehmen zu den Finalisten für die «Bäckerkrone 2023»:

Beck Maier, Laufenburg (AG)

Roman Maier (Geschäftsführer) und Gregor Maier (Produktionsleiter) führen das 1898 gegründete Familienunternehmen in der fünften Generation. Sie beschäftigen über 200 Mitarbeitende und betreiben zehn Bäckerei- und Café-Filialen. Beck Maier vertraut und setzt auf seine Mitarbeitenden. Gleichzeitig ist Nachhaltigkeit ein Schwerpunkt; der Bau einer Photovoltaik-Anlage im April 2023 bildete dazu den Auftakt. Aktuell wird die Möglichkeit geprüft, um überschüssige Energie in Form von Wasserstoff zu speichern. Auch gastronomisch sorgt Beck Maier für innovativen Genuss, etwa mit leckeren Menüs in Weck-Gläsern.

Bread à porter AG, Bern

Patrik Bohnenblust, Betriebsinhaber, ist Sauerteigspezialist und einer von wenigen Brot-Sommeliers in der Schweiz. Der Brotprofi tüfelt laufend an neuen Innovationen (z.B. ein Gin-Brot mit Gin-Trester aus einer lokalen Brennerei) und sorgt damit für Aufmerksamkeit bei seiner Kundschaft und in den Medien. Er produziert in der einzigen verbliebenen Backstube in der Berner Altstadt und gibt Laien die Feinheiten und Vorzüge von Sauerteig mit viel Leidenschaft weiter. Sein jüngster Wurf: Eine Tour du pain in Bern.

61 Bäckereien-Confisereien zur Auswahl

Insgesamt standen 61 Bäckerei-Confiserie-Betriebe zur Auswahl – nominiert von Kundinnen und Kunden oder durch die betriebseigene Dossiereingabe. Die in die engere Wahl gekommenen Betriebe wurden durch eine Delegation der Jury – Vorsitzende Nicole Emmenegger (Geschäftsführerin SHV), Daniel Daepf (Geschäftsführer Klipfel Hefe AG), Mathias Roost (Geschäftsführer Hefe Schweiz AG), Silvan Hotz (SBC-Präsident), Urs Wellauer-Boschung (SBC-Direktor) und Lisa Frunz (SBC-Zentralvorstandsmitglied) – besucht und bewertet.

Der SHV und der SBC gratulieren allen Nominierten und dem Gewinner der «Bäckerkrone 2023» herzlich und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg.

Medienmitteilung und Fotos: www.swissbaker.ch/medien

Übersicht der bisherigen Bäckerkrone-Gewinner: <https://baeckerkrone.ch/de/die-gewinner>

Bern, 13. Juni 2023

Medienauskunft:**Schweizerischer Hefeverband (SHV), Bern**

Nicole Emmenegger, Geschäftsführerin, n.emmenegger@thunstrasse82.ch, Tel. 031 356 21 21

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Bern

Urs Wellauer-Boschung, Direktor, urs.wellauer@swissbaker.ch, Tel. 031 388 14 14

La Bottega del Fornaio, Mendrisio (TI)

Giuseppe Piffaretti, Inhaber, info@labottegadelfornaio.ch, Tel. 091 646 71 10, www.labottegadelfornaio.ch

Beck Maier, Laufenburg (AG)

Roman Maier, Geschäftsführer, roman@beck-maier.ch, Tel. 062 869 70 00, www.beck-maier.ch

Bread à porter AG, Bern

Patrik Bohnenblust, Inhaber, hallo@bread-a-porter.ch, Tel. 031 311 27 71, www.bread-a-porter.ch

