

CONCOURS 2024

PRALINÉ À L'EAU-DE-VIE WILLIAMS

DER WETTBEWERB – DAS ZIEL

Es gilt nach allen Regeln des Confiseurs- und Chocolatierhandwerks, eine Praliné zu kreieren, die eine Williams-Spirituose enthält. Bei der Auswahl der restlichen Zutaten und der Art/Form des Pralinés gibt es keine Auflagen.

Teilnahmeberechtigt sind alle Mitglieder des Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verbands (SBC).

Der Wettbewerb wird vom SBC in Zusammenarbeit mit DistiSuisse durchgeführt. DistiSuisse ist eine unabhängige Institution und ist für die wichtigste Schweizer Spirituosenprämierung verantwortlich. Zu den Trägerorganisationen dieser nationalen Spirituosenprämierung gehören der Schweizer Obstverband, die Schweizer Brenner, das Schweizer Schnaps Forum und die Fondation Rurale Interjurassienne.

WILLIAMS-SPIRITUOSEN

Die Basis für gute Williams-Destillate ist frisches, gesundes und reifes Ausgangsmaterial. Solche qualitätsbestimmenden Voraussetzungen zu erfüllen sind keine Selbstverständlichkeit, denn die Williams Birne ist eine anspruchsvolle Frucht. Zwar ist die Williams Birne im Anbau nicht sehr problematisch, braucht dafür bei und nach der Ernte umso mehr Aufmerksamkeit. Denn wie bei einem Camembert Käse, entscheidet schliesslich auch der Reifegrad der Birne über die Qualität der Aromen im Destillat. Diesbezüglich gibt es regionalspezifische Geschmacksvorlieben: Die Deutschschweizer bevorzugen den Williams auf der Basis von eher unreifen Birnen, die Westschweiz hingegen finden am Geschmack von Destillaten gefallen, bei denen reife, eher teigige Birnen destilliert wurden. Seit Anfang 2000 ist der Williams aus dem Wallis (Eau-de-vie de poire du Valais) durch das Bundesamt für Landwirtschaft mit der Auszeichnung Appellation d'Origine Protégée (AOP) geschützt, d.h. der Ursprung, die Herstellung sowie die Qualität sind per Definition geregelt. Unabhängig davon werden in der ganzen Schweiz von lokalen Brennereien Williams Birnen destilliert und verkauft.

DIE BRENNEREIEN

Die Spirituose, welche für die Praliné à l'eau-de-vie Williams Competition verwendet werden muss, sollte, wenn immer möglich, von einer regionalen Brennerei kommen oder ein Eau-de-vie de poire du Valais AOP Destillat sein. Bei der Suche und Wahl eines passenden Williams bieten lokale Brennereien ihre Unterstützung an. Darüber hinaus können Adressen von Brennereien, welche auf das Destillieren von Williams Birnen spezialisiert sind, beim DistiSuisse-Sekretariat bezogen werden (Kontakt siehe Seite 3).

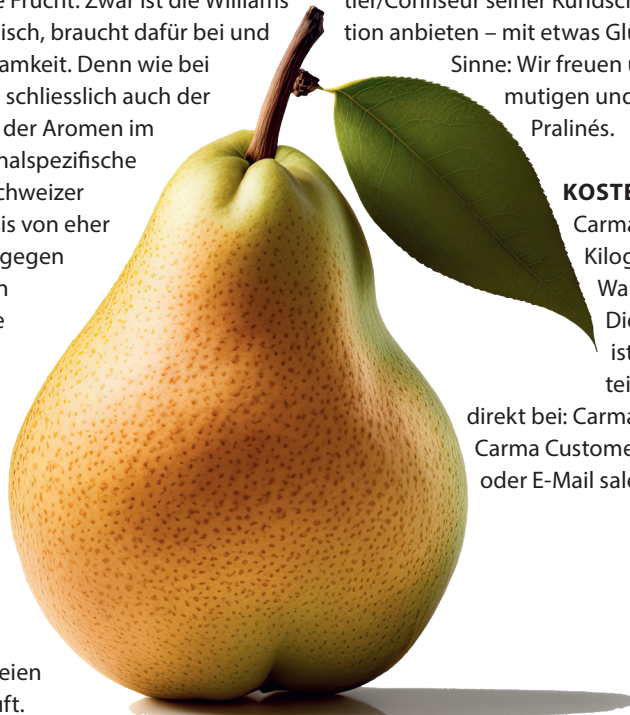
EINE CHANCE FÜR CHOCOLATIERS/CONFISEURE

Für die Verbrüderung der beiden Genussmittel – Schokolade und Destillat – in Form einer Praline braucht es Kenner- und Könnerschaft. Und wo sind diese Kompetenzen zu Hause? Ja, genau bei Ihnen, also bei engagierten Chocolatiers, Confiseur*innen und Bäcker*innen. Kurz und gut: Ein edles Schweizer Destillat alleine gilt schon als Delikatesse, die gelungene Kombination mit der richtigen Couverture loben viele als den perfekten Genuss.

Wegen ihrer intensiven Aromatik eignen sich Williams Destillate hervorragend als Basis und Aromageber für Pralinés. Mit der Verwendung der Zutat Williams aus der Schweiz kann der Chocolatier/Confiseur seiner Kundschaft eine innovative Pralinen-Innovation anbieten – mit etwas Glück sogar eine Prämierte. In diesem Sinne: Wir freuen uns über das Einreichen von kreativen, mutigen und in höchstem Masse genussvollen Pralinés.

KOSTENLOSE CARMA-COURETURE

Carma offeriert allen Teilnehmenden zehn Kilogramm Schokoladen Couverture nach Wahl für die Wettbewerbsvorbereitung. Die Verwendung der Carma-Couverture ist nicht Bedingung, um am Wettbewerb teilzunehmen. Interessierte melden sich direkt bei: Carma / Barry Callebaut Schweiz AG
Carma Customer Care Hotline Telefon 043 204 03 20
oder E-Mail salesadmin_gmch@barry-callebaut.com



SO GEHT'S

- Die Basis der zu verwendeten Williams-Spirituose muss ausschliesslich aus Schweizer Rohstoffen bestehen.
- Bei der Form, Grösse und Art des Williams-Pralinés haben Sie freie Wahl.
- Neben der Verwendung einer Spirituose aus regional destillierten Williamsbirnen oder einem Eau-de-vie de poire du Valais AOP Williams, sollte das eingereichte Praliné wenn immer möglich, ein Bezug zur Region haben.
- Das eingereichte Williams Praliné wird sensorisch bewertet (siehe diesbezüglich Details «DIE SENSORISCHEN BEWERTUNGSKRITERIEN DER FACHJURY»)
- Die Jury, welche für die Beurteilung des kommunikativen Teils verantwortlich ist, bewertet die Geschichten hinter der eingereichten Pralinen-Kreation und deren Name. Entsprechend legt die Kommunikationsjury Wert auf eine gute Geschichte (Storytelling) welche, wenn immer möglich, Bezug zur Regionalität hat (siehe diesbezüglich Details «DIE BEWERTUNGSKRITERIEN DER FACHJURY ZU REGIONALITÄT UND DEM STORYTELLING»).
- Sowohl für das Rezeptieren, das Storytelling und die Namensgebung ist die Verwendung von Chat GPT oder einer anderen bzw. einer ähnlichen auf künstlicher Intelligenz basierenden Software, ausdrücklich erlaubt.
- Aus den eingereichten Williams-Pralinen werden drei Gewinner-Pralinés bestimmt.
- An der Praliné à l'eau-de-vie Williams Competition sind alle Fachleute (inkl. Lernende) von einer Confiserie oder Bäckerei-Konditorei, teilnahmeberechtigt die Mitglieder des SBC sind.
- Für die Praliné à l'eau-de-vie Williams Competition ist pro Teilnehmer*in und Firma nur eine Eingabe erlaubt.
- Die Verkostung der eingereichten Williams Pralinés findet am Freitag, 2. Februar 2024 in der Richemont Fachschule in Luzern statt.
- Senden Sie das ausgefüllte **Anmeldeformular** für die Praliné à l'eau-de-vie Williams Competition **bis am 30. November 2023** per Post oder online an: Schweizer Bäcker und Confiseure, Seilerstrasse 9, 3001 Bern, claudia.vernocchi@swissbaker.ch
- Die **Williams-Pralinen** müssen **zwischen dem 30. Januar bis 1. Februar 2024** an der Richemont Fachschule in Luzern eintreffen oder abgegeben werden: Richemont Kompetenzzentrum, **z.Hd. Urs Meichtry**, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern. Zu früh eingereichte Williams Pralinen werden für die Competition nicht berücksichtigt.

Bei Fragen zum Inhalt bzw. zu den aufgeführten Rahmenbedingungen geben wir gerne Auskunft.

DIE SENSORISCHEN BEWERTUNGSKRITERIEN DER FACHJURY

Optische Attraktivität und Erscheinungsbild

- 10 Pkt. sehr gut
- 8 Pkt. gut
- 6 Pkt. befriedigend
- 4 Pkt. unbefriedigend

Geschmack / Aroma

- Intensität
- Typizität der Spirituose
- Süsse, Bitterkeit, Säure, Salzigkeit
- Textur
- Adstringenz
- Harmonie
- Abgang

- 40 Pkt. sehr gut
- 32 Pkt. gut
- 24 Pkt. befriedigend
- 16 Pkt. unbefriedigend

Verarbeitung

- 10 Pkt. sehr gut
- 8 Pkt. gut
- 6 Pkt. befriedigend
- 4 Pkt. unbefriedigend

Innovation / Kreativität

- 20 Pkt. sehr gut
- 16 Pkt. gut
- 12 Pkt. befriedigend
- 8 Pkt. unbefriedigend

DIE BEWERTUNGSKRITERIEN DER FACHJURY ZU REGIONALITÄT UND DEM STORYTELLING

Regionaler Bezug (gemäss Angaben)

- 10 Pkt. sehr gut
- 8 Pkt. gut
- 6 Pkt. befriedigend
- 4 Pkt. unbefriedigend

Storytelling (gemäss Angaben)

- 5 Pkt. sehr gut
- 4 Pkt. gut
- 3 Pkt. befriedigend
- 2 Pkt. unbefriedigend

Name der Praline (gemäss Angaben)

- 5 Pkt. sehr gut
- 4 Pkt. gut
- 3 Pkt. befriedigend
- 2 Pkt. unbefriedigend



DIE JURY

Die Jurierung des Concours Praliné à l'eau-de-vie Williams steht unter Leitung von Patrick Zbinden, Food-Journalist und unabhängiger Lebensmittel-Sensoriker. Der Jurypräsident war 2021/2022 «Ambassadeur du pain et du chocolat».

DIE PREISE

Platz 1

Dem Sieger oder der Siegerin des Praliné à l'eau-de-vie Williams wird ein ganztägiger Brennerkurs bei einer Schweizer Brennerei für maximal 10 Personen offeriert. In diesem Kurs stellen alle Teilnehmende ihr eigenes Destillat her, das nach Freigabe des Bundesamts für Zoll und Grenzsicherheit BAZG, nach ein paar Tagen bezogen werden darf. Das offerierte Mittagessen findet ebenfalls in der Brennerei statt.

Platz 2

Führung (rund 2 Std.) und Essen im hauseigenen Restaurant des Bio-Hofes Mausacker in Egnach (TG) für 10 Personen.

Platz 3

Eine Baumpatenschaft für 3 Jahre auf dem Archehof in Hildisrieden.

Platz 4 bis 6

Je einen Gutschein für einen Tageskurs nach Wahl bei der Richemont Fachschule in Luzern (Wert CHF 165.-).

Platz 7 bis 10

Je ein Jahresabonnement der Verbandspublikation «Panissimo».

Alle Finalteilnehmenden bzw. deren Produkte werden in der Branchenpublikation «Panissimo» vorgestellt, ebenso im Newsletter, auf swissbaker.ch und in den sozialen Medien.

Der Wettbewerb ist Teil der DistiSuisse-Kommunikation.

CARMA-SONDERPREIS

Im Zeichen der Wertschätzung der artisanalen Branche überreicht Carma einen Sonderpreis aufgrund der separaten Bewertungskriterien: Ästhetik und Storytelling.

CARMA-PREISE

1. Preis

- Marketing-Kampagne für die GewinnerIn oder das Unternehmen
- Schulung nach eigener Wahl in der Chocolate Academy für max. 10 Personen
- Gutschein für 30 Kilogramm Schokoladen-Couverture
- Siegetrophäe
- Bei Interesse besteht die Möglichkeit einer Reise nach Paris, um eine eigene Couverture zu entwickeln. (Bei einem vorausgesetzten Jahresverbrauch von 500 Kilogramm Couverture)

2. Preis

Kurs nach Wahl an der Chocolate Academy (1 Person)

3. Preis

Gutschein für 10 Kilogramm Carma-Couverture

PAWI-PREISE

1. Preis

Gutschein im Wert von CHF 500.00 für eine Kreation einer Verpackung für das Gewinner-Praliné bei Gleis1 (Partner PAWI) und ein Gutschein im Wert von CHF 2'000.00 für die Konstruktion und Produktion dieser Verpackung bei PAWI.

1. – 10. Preis

Gravierte Spirituosengläser in einer extra angefertigten/gravierten Verpackung von PAWI.



KONTAKTE

Informationen zu Brennereien

DistiSuisse | Schweizer Spirituosenprämierung | Sternenmatt 15
6423 Seewen | 041 818 80 40 | info@distisuisse.ch
Kontaktperson: Augustin Mettler

SBC | Schweizer Bäcker und Confiseure | Seilerstrasse 9 | 3001 Bern
031 388 14 14 | claudia.vernocchi@swissbaker.ch
Kontaktperson: Claudia Vernocchi



ANMELDEFORMULAR

PRALINÉ À L'EAU-DE-VIE WILLIAMS

Wir freuen uns, dass Sie beim Praliné à l'eau-de-vie Williams Concours mitmachen. Bitte füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie es per Post oder per Mail (Adresse siehe unten). Nach Erhalt Ihrer Anmeldung werden wir die Teilnahme bestätigen.

Die Jurierung findet am 2. Februar 2024 in der Richemont Fachschule in Luzern statt. Am Jurierungstag werden alle erhaltenen Williams-Pralinen juriert und beurteilt. Bitte stellen Sie sicher, dass Ihre Pralinen rechtzeitig an der Richemont Fachschule in Luzern eintreffen. Die Williams-Pralinés dürfen maximal 3 Tage vor der Jurierung eingesen-

det oder an der Richemont Fachschule in Luzern abgegeben werden (Adresse siehe unten). Um eine objektive Jurierung zu garantieren, müssen mindestens zehn Williams-Pralinen eingereicht werden.

Bitte beachten: An der Praliné à l'eau-de-vie Williams Concours sind alle Fachleute (inkl. Lernende) von einer Confiserie oder Bäckerei-Konditorei, teilnahmeberechtigt die Mitglieder des SBC sind.

Für die Praliné à l'eau-de-vie Williams Competition ist pro Teilnehmer*in und Firma nur eine Anmeldung/Eingabe erlaubt.

Firmenname _____

Kontaktperson _____

Telefon Geschäft _____

Telefon Privat _____

Name der Praliné _____

Idee/Konzept (kann auch separat eingereicht werden) _____

Verwendetes Williams-Destillat
Angaben zur Brennerei _____

Beschreibung Praliné (in Stichworten) _____

Zutaten _____

Alleinstellungsmerkmale (Besonderheit der Praliné in Stichworten) _____

Müssen die Pralinen bei der Jurierung gekühlt oder bei Raumtemperatur (16 – 18 Grad) aufbewahrt werden (zutreffendes bitte ankreuzen)?

Ja, gekühlt Nein, Raumtemperatur (16 – 18 Grad) reicht

10 Kilogramm kostenlose Carma-Couverture bestellen: Carma/Barry Callebaut Schweiz AG, Carma Customer Care Hotline
Telefon 043 204 03 20 oder E-Mail salesadmin_gmch@barry-callebaut.com

WICHTIG: Beachten Sie bitte die unterschiedlichen Adressen für die Anmeldung und die Abgabe der Wettbewerbsprodukte.

Anmeldung bis spätestens 30. November 2023

Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband | Seilerstrasse 9 | 3001 Bern | 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch

Versand-/Lieferadresse der Wettbewerbsprodukte

Wettbewerbsprodukte müssen zwischen dem 30. Januar bis 1. Februar 2024 eingesendet oder abgegeben werden.

Richemont Kompetenzzentrum | z. Hd. Urs Meichtry | Seeburgstrasse 51 | 6006 Luzern | 041 375 85 85 | info@richemont.ch