

Medienmitteilung

Concours du Praliné à l'eau-de-vie, Williams

Sieg geht nach Zug

Podestplätze für den Thurgau und Zürich

Preis für Ästhetik und Storytelling geht nach Bern

Luzern, 22. Februar 2024. Die Gewinnerin des 2. Concours du Praliné à l'eau-de-vie steht fest: Ursula Schmid von der Confiserie Speck in Zug hat mit ihrer Kreation «Little Pear Crumble» die Jury überzeugt. Ihr Praliné zeichnet sich durch einen ausgewogenen Geschmack, eine raffinierte Verschmelzung von Schokolade und Williams-Destillat sowie einen perfekten Gesamteindruck aus. Die Podestplätze gehen in den Thurgau und nach Zürich. Der Carma-Spezialpreis für Ästhetik und Storytelling gewinnt ein Berner Confiseur. Beim Concours du Praliné à l'eau-de-vie galt es, ein aussergewöhnliches Praliné mit Williams aus einer Schweizer Brennerei zu kreieren.

Das Teilnehmerfeld sei stark gewesen und die objektive Bewertung entsprechend schwer, so das Fazit von Jurypräsident Patrick Zbinden: «Es war schön, zu sehen – und zu schmecken –, wie mitunter kreativ und unterschiedlich die einzelnen Pralinés waren.» 23 Pralinés sind von der Jury in der Richemont Fachschule in Luzern analysiert und bewertet worden.

Die Rangliste

- **1. Rang:** Ursula Schmid von Speck Genuss AG in Zug mit «Little Pear Crumble» mit rotem Williams (40 % vol.) von der Brennerei Heiner's Destillate in Zug
Das Praliné überzeugt mit einer harmonischen und einzigartigen Verbindung von Ästhetik, Geschmack und Textur. Die Konsistenz vereint Knusprigkeit, Zartheit und Samtigkeit auf eine bemerkenswerte Weise. Darüber hinaus ist das Aroma perfekt ausgewogen.
- **2. Rang:** Lucia Röllin von der Confiserie-Bäckerei Mohn AG in Sulgen (TG) mit «Poire W cristallisée» mit Brennmeister Willams, Möhl (40 % vol.) von der Mosterei Möhl in Arbon
Bei diesem Praliné steht die Willamsbirne im Mittelpunkt. Die süssliche und sanfte Note des Williamsbirnen-Aromas harmoniert perfekt mit der dunklen Schokolade.
- **3. Rang:** Marco Meier von der Confiserie Honold AG in Zürich mit «Amicezia da pér e nuschi» mit Gelber Williams Nr. 21 von der Brennerei Humbel in Stetten
Die einzelnen Kompositionen des Pralinés fügen sich harmonisch zusammen und bieten ein vielfältiges Geschmackserlebnis.
- **Carma-Spezialpreis für Ästhetik und Storytelling:** Jorma Signer von Reinhard AG in Bern mit «Back to the Future» mit Williams von Bärtschi Brennerei in Schlosswil
Ein innovatives Produkt, das Lebkuchen auf kreative Weise wiederverwertet: Das Thema «Food Save» greift ein aktuelles Thema der Lebensmittelbranche auf. Durch die Verbindung von Genuss, Innovation und Tradition spricht das Thema ein breites Publikum an. Die Optik des Pralinés, in Form einer angebissenen Birne, greift das Apple-Logo auf und verbindet darüber hinaus symbolisch die Frische des Obstes.

Die Siegerin

Ursula Schmid hatte bereits an der ersten Austragung des Wettbewerbs im Jahr 2022 teilgenommen. Sie belegte damals den zweiten Platz. Erster wurde vor zwei Jahren ihr Produktionsleiter: Markus Waser. Das freut besonders Peter Speck, in dessen Confiserie in Zug beide arbeiten: «Ich bin sehr stolz auf die Leistung von Ursula Schmid!» Natürlich wird das Praliné ins Sortiment aufgenommen. «Unser Herz schlägt für die Kirsche, aber wir können auch Birne!», meint er mit einem Schmunzeln.

Die Schwyzerin Ursula Schmid freute sich sehr über den ersten Preis, umso mehr als sie nicht mit einem Sieg gerechnet hatte. Wenn Ursula Schmid von ihrem Beruf zu sprechen beginnt, spürt man ihre Leidenschaft. «Mir gefällt das Kreative. Hier kann ich dies ausleben! Es ist schön, kann ich mit den Kuchen, Torten und Pralinés den Menschen Freude bereiten.»

Der Wettbewerb

Der Wettbewerb wurde zum zweiten Mal durchgeführt. Er wurde vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC – www.swissbaker.ch) und von DistiSuisse (www.distisuisse.ch), der wichtigsten Schweizer Spirituosen Prämierung, ins Leben gerufen. Initiant ist der renommierte Foodsensoriker und -journalist Patrick Zbinden.

Die Kriterien

Für den Concours du Praliné à l'eau-de-vie Williams durften ausschliesslich Williamsdestillate, die aus Schweizer Rohstoffen hergestellt sind, verwendet werden. Die Jury beurteilte unter anderem das Äussere, das Aroma und den Geschmack sowie die Textur der Pralinés. Darüber hinaus musste ein regionaler Bezug ersichtlich und das Storytelling nachvollziehbar sein.

Die Jury

- Patrick Zbinden, Jurypräsident, Food-Journalist, unabhängiger Lebensmittel-Sensoriker und «Ambassadeur du pain et chocolat».
- Victor Egger, AOP/DistiSuisse
- Lisa Frunz, SBC-Zentralvorstandsmitglied und Verantwortliche Detailhandel, Confiserie Bebié in Luzern
- Silvan Hotz, SBC-Präsident und Mitinhaber Bäckerei Hotz Rust in Baar
- Jonas Inderbitzin, Acroscope
- Peter Jauch, Präsident Schweizer Schnaps Forum
- Nina Kobelt, Food-Journalistin Tamedia
- Maximilian Niederberger, Carma in Zürich
- André Richiger, Mitglied Schweizer Schnaps Forum
- Rebekka Salzmann, Geschäftsführerin und mehrfach prämierte Barkeeperin
- Juliana Thöny: Amtierende Weltmeisterin Konditorei-Confiserie, Hotel des Balances in Luzern
- Naomi Wahl, Leiterin Chocolate Academy von Carma in Zürich
- Florian Walpen, Vorstandsmitglied Schweizer Schnaps Forum
- Sina Züger, Zweitplatzierte Konditorei-Confiserie SwissSkills 2022, Richemont Fachschule in Luzern

Koordinator: Urs Meichtry, Leiter Konditorei Richemont Fachschule in Luzern

Bildlegenden

- Nr. 1** Das siegreiche Praliné «Little Pear Crumble» von Ursula Schmid von der Confiserie Speck in Zug
- Nr. 2** Die Gewinnerin des 1. Preises Ursula Schmid von der Confiserie Speck in Zug
- Nr. 3** Ursula Schmid und Peter Speck von der Confiserie Speck in Zug
- Nr. 4.** Das Praliné «Little Pear Crumble» verlangt von der Konditorin-Confiseurin Ursula Schmid feinste Präzisionsarbeit.
- Nr. 5** Das zweitplatzierte Praliné «Poire W cristallisée» von Lucia Röllin von der Confiserie-Bäckerei Mohn AG in Sulgen
- Nr. 6** Das drittplatzierte Praliné «Amicezia da pér e nuschi» von Marco Meier von der Confiserie Honold AG in Zürich
- Nr. 7** Carma-Spezialpreis für Ästhetik und Storytelling für das Praliné «Back to the Future» von Jorma Signer von Reinhard AG in Bern
- Nr. 8** Die Jurymitglieder und die Helfer/innen des Concours du Praliné à l'eau-de-vie
- Nr. 9** Jurypräsident und Initiant des Concours Patrick Zbinden

Weitere Informationen

Jurypräsident, Patrick Zbinden, Food-Journalist BR, DIN-Sachverständiger für Sensorik
043 388 01 14, esskultur@smile.ch

Augustin Mettler, Geschäftsführer DistiSuisse, 041 818 80 40, info@distisuisse.ch

Claudia Vernocchi, Vizedirektorin Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC
031 388 14 16, claudia.vernocchi@swissbaker.ch

Carma Spezialpreis: Alix Delaveau, Trade Marketing Manager, Carma / Barry Callebaut Schweiz AG
079 513 43 85, delaveau@barry-callebaut.com