

# Medaillenregen für Bäckereien

21 Ob- und Nidwaldner Bäckereiprodukte wurden bei der diesjährigen Swiss Bakery Trophy ausgezeichnet.

Janis Feer

Die Vorbereitung für die Swiss Bakery Trophy verlief in diesem Jahr für die Bäckerin Regina Gut alles andere als reibungslos. «Ich hatte am Vortag den Urdinkelzopf ohne Salz gebacken», erinnert sie sich. «Der ist komplett in die Hose gegangen. Ich geriet noch ins Schwitzen.» Der Urdinkelzopf, der ursprünglich in der Vorproduktion hergestellt werden sollte, musste also am Wettbewerbstag aus der Tagesproduktion entnommen werden. Die Jury schien dennoch begeistert, denn Gut gewann damit die Bronzemedaille.

Die fünf Bäckereien des Ob- und Nidwaldner Bäcker-Confiseursverbandes gewannen insgesamt 21 Medaillen bei der diesjährigen, zehnten Ausgabe der Swiss Bakery Trophy. Um einige preisgekrönte Produkte zu nennen: 72-Stunden-Sauerteig-Brot und Engel-Flügeli aus Wolfenschiessen, Zimtschnecke und Schoggi-Rahmkirschtorte aus Buochs, Birenwegge und Russenzopf aus Ennetbürgen, Holzofenbrot aus Emmetten, Tschifeler Brot und Himbeer-Streuselkuchen aus Stalden.

## 1400 eingereichte Produkte aus der gesamten Schweiz

Die prüfende Jury setzt sich aus Fachexpertinnen und Fachexperten zusammen, aber auch aus Konsumentinnen und Konsumenten, die sich nicht mit der Branche auskennen. Über 1400 Produkte aus der gesamten Schweiz trafen am 30. Oktober im Kongresszentrum Espace Gruyère in Bulle ein. Während drei Tagen wurden die Produkte dort getestet und bewertet.

Regina Gut von «Gut's Genuss» wählt die Produkte meistens nach Verkaufserfolg oder nach Qualität aus. «Ich gehe auch mit Produkten an die Trophy, damit ich weiss, wo ich damit stehe. Es ist ein Qualitäts-



Stefan Filliger (Volg Bäckerei, Ennetbürgen), Regina Gut (Gut's Genuss, Wolfenschiessen), Marco Berwert (Beck Berwert, Stalden) und Thomas Christen (Christen Beck, Buochs) mit ihren preisgekrönten Produkten. Bilder: Janis Feer (Wolfenschiessen, 25. 11. 2024)



Tschifeler Brot, Fruchstollen, Himbeer-Streuselkuchen und die Vermicelle-Heidelbeertorte (von links).

wettbewerb, denn wenn etwas schlecht abschneiden würde, müsste ich etwas verbessern», sagt Gut. Damit die Bäcker auch wissen, woran man arbeiten kann, bekämen sie von der Jury

einen ausführlichen Bericht über ihr Produkt.

Stefan Filliger der Volg-Bäckerei in Ennetbürgen sieht in der Swiss Bakery Trophy jeweils eine Chance für das ganze

Team. «Es generiert Wertschätzung für die tägliche Arbeit. Als ich selbst vor Ort Produkte degustiert und bewertet habe, sah ich, wie hoch das Level von unserem Gewerbe ist», so Stefan Filliger.

## Zwei bis drei Monate üben

Regina Gut reichte in diesem Jahr den «Änis-Traum» ein. Ihr Ziel dahinter: «Ich möchte das Nidwaldner Änis wieder ein bisschen bekannter machen. Es wäre schade, wenn es in Vergessenheit geraten würde.» Die Überlegungen und Vorbereitungen für die Swiss Bakery Trophy beginnen schon weit im Voraus. Thomas Christen der Bäckerei Christen berichtet von einer aufwendigen Vorbereitungsphase: «Die Swiss Bakery Trophy fordert den Betrieb jeweils. Wir beginnen manchmal

zwei bis drei Monate vor dem Event mit Üben und Planen, was gut aussieht.» Es sei für die Mitarbeiter immer eine Challenge, die Produkte auf ein hohes Niveau zu bringen.

Für Thomas Christen ist die Swiss Bakery Trophy auch so etwas wie ein Innovationswettbewerb. Er sagt, dass ungefähr ein Drittel seiner eingereichten Produkte jeweils innovative Produkte seien. «Wir kreieren immer Mal wieder etwas Neues, beispielsweise mit neuen Geschmackskompositionen oder einem speziellen Aussehen», so Christen. Die Jury habe neue Kreationen besonders gerne. In diesem Jahr reichte er die Vermicelle-Heidelbeertorte ein. Sie wurde mit Bronze ausgezeichnet. «Die Swiss Bakery Trophy treibt einen schon ein wenig an, etwas Neues oder etwas Spezielles zu machen», sagt Christen.

# Junge Musiker spielen in Engelberg

Dieses Jahr spielen Pianist Eylam Keshet und Klarinetttist Jonathan Leibovitz am Konzert im Barocksaal.

Beat Christen

Innehalten, die Seele baumeln lassen, die innere Uhr wieder etwas zur Ruhe bringen. Für viele steht an Weihnachten die Zeit still. Der Weihnachtsfestgottesdienst in der Klosterkirche bietet eine solche Oase, um zur Ruhe zu kommen. Genau so verhält es sich mit dem zur Tradition gewordenen Konzert im Barocksaal des Benediktinerklosters Engelberg. Seit Jahren treten dann junge Künstlerinnen und Künstler auf.

Dieses Jahr bestreiten die beiden jungen Musiker Eylam Keshet (Klavier) und Jonathan Leibovitz (Klarinette) das Engelberger Weihnachtskonzert. Leibovitz ist Stipendiat des Borletti-Buitoni-Trust 2024 und war 2022 Preisträger des Young

Classical Artists Trust sowie der Concert Artists Guild International Auditions in der Wigmore Hall in New York. Er zählt zu den vielversprechendsten Klarinetttisten seiner Generation.

Auch Eylam Keshet hat an renommierten Wettbewerben sein Können am Klavier bewiesen, so unter anderem am Chopin-Wettbewerb in Warschau und am Königin-Elisabeth-Klavierwettbewerb in Brüssel. Er

tritt regelmässig mit Orchestern auf. Das Kammerorchester Basel und das Haifa Symphony Orchestra haben den talentierten Musiker schon engagiert.

Für das Weihnachtskonzert im Barocksaal des Klosters ha-

ben sich die beiden Musiker für Werke von Frédéric Chopin, Clara Schumann, Claude Debussy und Johannes Brahms entschieden.

Keshet und Leibovitz verbindet eine ähnliche Auffassung von Musik, ihrer Ästhetik, Philosophie und ihrer Grundwerte. Die Konzertbesucherinnen und -besucher können sich am Weihnachtstag davon überzeugen, dass es zwischen den beiden Künstlern ein stillschweigendes Einverständnis gibt, das ihre Musik fliessen lässt.

## Hinweis

Konzert am 25. Dezember um 16 Uhr im Barocksaal Engelberg. Tickets im Vorverkauf bei Engelberg-Titlis Tourismus oder am Aufführungstag ab 15.15 Uhr an der Abendkasse.



Links: Der Klarinetttist Jonathan Leibovitz. Rechts: Pianist Eylam Keshet.



Bilder: zvg

## Schweiz am Wochenende

Ausgabe Nidwaldner Zeitung / Obwaldner Zeitung / Urner Zeitung

Verleger: Peter Wanner.

Chefredaktor: Patrik Müller (pmü).

Geschäftsführung: Thomas Wegmann.

Chief Product Officer: Mathias Meier.

Werbemarkt: Markus Fischer, Paolo Placa.

Lesermarkt: Bettina Schibli.

Ombudsmann: Rudolf Mayr von Baldegg,

r.mvb@advoweggishaus.ch.

Redaktion Nidwaldner Zeitung / Obwaldner Zeitung / Urner Zeitung

Florian Arnold (zf), Leiter; Valentina Blaser (vb, Stagiaire); Luise Dambly (dy, Stagiaire); Carmen Epp (eca); Urs Hanhart (urh); Manuel Kaufmann (mka); Florian Pfister (fpf); Matthias Piazza (map); Melissa Siegfried (sim); Martin Uebelhart (mu); Philipp Unterschütz (unp), Stv. Leiter; Markus Zwissig (MZ).

Adresse Redaktion Urschweiz: Obere Spichermatt 12, 6370 Stans. Telefon: 041 618 62 70. E-Mail: redaktion@nidwaldnerzeitung.ch.

Redaktion Luzerner Zeitung

Chefredaktor: Christian Peter Meier (cpm), Chefredaktor; Cyril Aregger (ca), Stv. Chefredaktor; Robert Bachmann (bac), Leiter Produktion & Services; Rahel Hug (rh), Chefredaktorin Zuger Zeitung; Martin Messmer (mme), Stv. Chefredaktor und Co-Leiter Online.

Redaktionsleitung: Florian Arnold (zf), Leiter Redaktion Urschweiz; Lukas Nussbaumer (nus), Stv. Leiter Regionale Ressorts; Amo Renggli (are), Leiter Gesellschaft und Kultur.

Ressortleiter: Sven Aregger (ars), Sportjournal; Boris Bürgisser (bob), Leiter Gestaltung; Regina Grütter (reg), Apero/Kino; Lene Horn (len), Foto/Bild; Livia Fischer (lf), Kanton; Robert Knobel (rk), Stadt/Region; René Meier (rem) Co-Leiter Online; Maurizio Minetti (mim), Wirtschaft; Simon Zollinger (sez), Leiter Produktionsdesk Zentralschweiz.

Adresse: Malhofstrasse 76, 6002 Luzern. Telefon: 041 429 51 51. E-Mail: redaktion@luzernerzeitung.ch.

Zentralredaktion CH Media

Chefredaktor: Patrik Müller (pmü).

Stv. Chefredaktoren: Doris Kleck (dk), Co-Leiterin Bundeshaus; Yannick Nock (yno), Leiter Online; Raffael Schuppisser (ras), Leiter Kultur, Leben/Wissen.

Leiter Produktion & Services: Robert Bachmann (Mitglied der Chefredaktion).

Inland und Bundeshaus: Anna Wanner (wan), Co-Ressortleiterin; Doris Kleck (dk), Co-Ressortleiterin; Christoph Bernet (cbe); Maja Briner (mjb); Stefan Bühler (sbü); Henry Habegger (hay); Kari Kälin (kä); Benjamin Rosch (bro); Othmar von Matt (att); Chiara Stäheli (chi); Joëlle Weil (jwe, Podcast).

Nachrichtenressort: Gina Bachmann (gb.); Michael Graber (mg); Samuel Thomi (sat).

Reporter: Jürg Ackermann (ja.); Francesco Benini (be), Leiter Meinung; Andreas Maurer (mau); Kurt Pelda (K.P.); Pascal Ritter (rit); Deborah Stoffel (des).

Wirtschaft: Florence Vuichard (fv), Leitung; Stefan Ehrbar (ehs); Gabriela Jordan (gjo); Christian Mensch (cm); Pascal Michel (mpa); Niklaus Vontobel (nav); Benjamin Weinmann (bwe); Daniel Zulauf (dz).

Kultur: Julia Stephan (jst), Teamleitung; Christian Berzins (bez); Hansruedi Kugler (hak); Stefan Künzli (sk); Daniele Muscionico (MD); Anna Raymann (ray); Julian Schütt (js); Tobias Seidmaler (tsm); Leben/Wissen: Sabine Kuster (kus), Teamleiterin; Annika Bangenter (ab); Bruno Knellwiler (kn); Rahel Empi (rae); Stephanie Schnydrig (sm).

Sport: Francois Schmid (fsc), Ressortleiter; Raphael Gutzwiller (rg); Simon Häring (sh); Rainer Sommerhalder (rs); Dan Urner (dur); Sebastian Wendel (wv); Simon Wespi (swe); Dominic Wirth (dow); Etienne Wullemin (ewu).

Ausland: Fabian Hoek (fho), Ressortleiter; Daniel Fuchs (dfu); Natasha Hähni (nah); Bojan Stula (bos).

Korrespondenten: Stefan Brändle (Paris); Hansjörg Friedrich Müller (Berlin); Remo Hess (Brüssel); Renzo Ruf (Washington).

Datenjournalismus: Stefan Trachsel (trs), Leitung; Zoe Gwerder (zgz); Tim Naef (tn); Ruben Schönenberger (rus); Alexandra Stark (as); Mark Walther (mwa).

Produktentwicklung: Martin Oswald (mos), Leitung; Jolanda Riedener (jor).

Art Direction: Micha Wernli (mia), Zentralredaktion; Brigitte Gschwend (bgs, Schweiz am Wochenende).

Infografik: Stefan Bogner (stb), Leiter; Jana Breder (jbr); Oliver Marx (mop); Martin Ludwig (mlu); Leoni Tobia (let).

Video-Unit: Nicole Caola (nic); Roman Loeffel (rio); Sarah Wagner (swa).

Social Media: Alexandra Pavovic (lex, Leiterin), Nicole Manojlovic (nkm, Stv.), Larissa Gassmann (lga), Stefanie Geske (stg).

Adresse: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Telefon: 058 200 58 58; E-Mail: redaktion@chmedia.ch

Service

Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 058 200 55 55, aboservice@chmedia.ch.

Anzeigen: CH Regionalmedien AG, Obere Spichermatt 12, 6371 Stans, Telefon 041 429 52 52, Fax 041 429 59 69, E-Mail: inserate-lzmedien@chmedia.ch.

Technische Herstellung: CH Media Print AG/CH Regionalmedien AG, Malhofstr. 76, Postfach, 6002 Luzern, Tel. 041 429 51 51.

Auflage und Leserkosten: Nidwaldner Zeitung: Verbreitete Auflage: 5507 Ex. (WEMF 2023). Obwaldner Zeitung: Verbreitete Auflage: 3976 Ex. (WEMF 2023). Urner Zeitung: Verbreitete Auflage: 2398 Ex. (WEMF 2023). Gesamtausgabe Luzerner Zeitung: Verbreitete Auflage: 94 373 Ex. (WEMF 2023). Davon verkaufte Auflage: 86 727 Ex. (WEMF 2023). Leser: 245 000 (MACH Basic 2023-2). Verbreitete Auflage Gesamtausgabe CH Media: 292 018 Ex. (WEMF 2023). Davon verkaufte Auflage: 273 333 Ex. (WEMF 2023).

Copyright Herausgeberin.

Beteiligungen der CH Regionalmedien AG unter

www.chmedia.ch.

Herausgeberin: CH Regionalmedien AG, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der CH Media Holding AG.

ch media