

## Medienmitteilung – nationale Branchenauszeichnung

# Ackermann Artisan Boulanger (VD) trägt «Bäckerkrone 2025»

## Ehrenplätze gehen nach Graubünden und St. Gallen

Die 13. nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» geht an die Ackermann Artisan Boulanger Sàrl in Grandson (VD). Deren drei Pfeiler – Authentizität, Ausbildung und Kommunikation –, die Top-Qualität der Produkte sowie die gesamte unternehmerische Tätigkeit in allen Facetten überzeugen die Bäckerkrone-Jury. Die Ehrenplätze belegen die Café Gschwend AG in St Gallen und die Meier-beck AG in Santa Maria Val Müstair (GR).

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 in Bern den vom SHV gestifteten Preis am 17. Juni 2025 bereits zum 13. Mal. Ausgezeichnet werden herausragendes Denken und Handeln, sei es im sozialen, wirtschaftlichen, fachlichen oder ökologischen Bereich.

### «Gourmet-Universum» auf drei Pfeilern

Der grosse Erfolg der Ackermann Artisan Boulanger Sàrl liegt in ihren drei Pfeilern: Authentizität, Ausbildung und Kommunikation. Diese Pfeiler, die Top-Qualität der Produkte sowie die gesamte unternehmerische Tätigkeit in allen Facetten überzeugen die Bäckerkrone-Jury. Das innovative Traditionsunternehmen produziert einzigartige Kreationen in Top-Qualität aus besten, regionalen Rohstoffen mittels traditionellen Herstellungsmethoden. Insbesondere die weitgehende Digitalisierung, einschliesslich eigener App und einer Website, die ins «Gourmet-Universum» führt, sowie die mutig umgesetzte visuelle Identität beeindrucken. «In einer zunehmend visuellen Welt wollten wir uns mit einem einzigartigen und sehr leicht identifizierbaren Gesicht präsentieren», erklärt der Bäckerkrone-Gewinner. Das Ackermann-Team engagiert sich zudem täglich und erfolgreich für die Ausbildung der zukünftigen Generation – für Christophe Ackermann «eine Herzensangelegenheit».

### Die Krönung

Die Waadtländer Zunft, die Chevaliers du Bon Pain, verliehen dem engagierten Branchenmann 2019 und 2024 den «Pain d'or». Ende November 2024 gewann er den Titel «Swiss Bakery Champion 2025/27» im Rahmen des nationalen Branchenwettbewerbs «Swiss Bakery Trophy». Die «Bäckerkrone» ist sprichwörtlich die Krönung nach dem vorangehenden Erfolgsjahr.

### Erbe aus drei Generationen

«Wir sind stolz auf unser Erbe und pflegen eine echte Leidenschaft für unser Handwerk und für die Weitergabe seiner Werte», betont der frisch gebackene Bäckerkrone-Träger. Die Bäckerei-Konditorei-Chocolaterie Ackermann profitiere vom Erbe aus drei Generationen. Christophe Ackermann führt die Ackermann Artisan Boulanger Sàrl in Grandson (VD) seit 2011, 2012 wurde die Boutique komplett renoviert und ein Tea-Room eingerichtet. 2023 übernahm das Ackermann-Team in Lausanne die Confiserie Nessi und eröffnete dort eine zweite Boutique sowie ein Schokoladenatelier.

«Für die Jury ist die Ackermann Artisan Boulanger Sàrl in jeder Hinsicht ein wahrer Leuchtturm der Branche», sagt die Jury-Präsidentin Nicole Emmenegger.

Neben der Ackermann Artisan Boulanger Sàrl (VD) gehören die nachfolgenden zwei Unternehmen zu den Finalisten für die «Bäckerkrone 2025»:

### **Café Gschwend AG (SG) – «Jung & Knusprig»**

Mit dem Projekt «Jung & Knusprig» des Cafés Gschwend, mit Sitz in der Stadt St. Gallen, beweist die Bäckerei-Confiserie einmal mehr ihr grosses, erfolgreiches Engagement in der Berufsbildung: Jeden Samstag übernehmen die Lernenden den Standort Mörschwil. Vom umfassenden Businessplan, dem stimmigen Social-Media-Auftritt und einer reichhaltigen Eventplanung bis zur Möbelbeschaffung wird den 17 jungen Berufsleuten bei «Jung & Knusprig», unter fachmännischer Begleitung, alles anvertraut. Die Vision: Den spannenden Wandel in der Bäckerei-Confiserie-Branche aufzeigen. Das Motto: Lernende für Lernende, gemeinsam mit frischen Ansätzen.

### **Meier-beck AG (GR) – «engagiert für die Qualität»**

Im idyllischen Santa Maria (GR), gut eingebettet im Val Müstair, liegt seit 1973 eine kleine Perle der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche. Besonders Fans der Bündner-Nusstorte wird die Meier-beck AG ein Begriff sein. Sechs Varianten – von vegan über glutenfrei bis Bio – bietet das Geschäftsführerpaar Lucia Meier und Giancarlo Marco De Santis an. Das Credo der beiden heisst: «Qualität ist kein Zufall». Um diesem Leitspruch gerecht zu werden, engagiert sich die Meier-beck AG etwa bei Slow-Food, der Nuss-Genossenschaft swissnuss und der regionalen Trägerschaft Alpinavera.

### **61 Bäckereien-Confiseries 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 Unternehmen wurden von der Jury – Vorsitzende Nicole Emmenegger (Geschäftsführerin SHV), Daniel Daepf (Geschäftsführer Klipfel Hefe AG), Sandro Meier (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 dem Gewinner der «Bäckerkrone 2025» sowie allen Finalistinnen und Finalisten herzlich und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg.

**Medienmitteilung und Fotos:** [www.swissbaker.ch/medien](http://www.swissbaker.ch/medien)

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

Bern, 17. Juni 2025

---

#### **Medienauskunft:**

##### **Schweizerischer Hefeverband (SHV), Bern**

Nicole Emmenegger, Geschäftsführerin, [n.emmenegger@thunstrasse82.ch](mailto:n.emmenegger@thunstrasse82.ch), Tel. 031 356 21 21

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

Urs Wellauer-Boschung, Direktor, [urs.wellauer@swissbaker.ch](mailto:urs.wellauer@swissbaker.ch), Tel. 031 388 14 14

##### **Ackermann Artisan Boulanger Sàrl, Grandson (VD)**

Christophe Ackermann, Inhaber, [christophe@ack.swiss](mailto:christophe@ack.swiss), Tel. 024 445 07 00, [www.ack.swiss](http://www.ack.swiss)

##### **Café Gschwend AG, St. Gallen**

Wisi Signer, Geschäftsleitung, [wisi.signer@cafe-gschwend.ch](mailto:wisi.signer@cafe-gschwend.ch), Tel. 079 342 07 10, [www.cafe-gschwend.ch](http://www.cafe-gschwend.ch)

##### **Meier-beck AG, Santa Maria Val Müstair (GR)**

Lucia Meier, Geschäftsführerin, [info@meierbeck.ch](mailto:info@meierbeck.ch), Tel. 081 858 51 16, [www.meierbeck.ch](http://www.meierbeck.ch)

