

CONCOURS DU PRALINÉ À L'EAU-DE-VIE – EDITION GIN

Teilnahmebedingungen & Details

Rückblick & Ausblick

Im Januar 2022 hatte der Concours mit dem Wildfrucht-Destillat-Praliné seine Premiere. 2024 stand Williams im Mittelpunkt der Praliné-Kreationen. Jetzt folgt eine neue Runde: 2026 dreht sich alles um Gin.

Wichtige Termine

- **Anmeldeschluss: 1. Dezember 2025**
- **Einsendeschluss vollständige Unterlagen: 9. Januar 2026**
- Abgabe Pralinés: 26. bis 28. Januar 2026
- Jurierung: 30. Januar 2026
- Preisverleihung: 21. Februar 2026

Alle Teilnehmenden sind herzlich zur feierlichen Preisverleihung eingeladen – ein Anlass, den man nicht verpassen sollte. Datum unbedingt vormerken!

Wer kann teilnehmen?

Willkommen sind alle Confiseur/innen, Chocolatiers/Chocolatières und Bäcker/innen, die Mitglied beim SBC sind oder in einem SBC-Mitgliedsbetrieb arbeiten und selbstverständlich auch Lernende. Du bist neugierig, kreativ und hast Lust auf Neues? Dann bist du hier genau richtig!

Wichtiger Hinweis:

Möchtest du als Fachperson am Wettbewerb teilnehmen, bist aber weder Mitglied noch in einem SBC-Mitgliedsbetrieb tätig? Dann sende eine kurze Begründung per E-Mail an claudia.vernocchi@swissbaker.ch. Die Organisatoren des Concours prüfen deine Anfrage gerne individuell.

Kostenlose Teilnahme

Die Teilnahme ist kostenlos. Du bekommst nicht nur die Chance auf tolle Preise, sondern auch ein wertvolles Feedback zu deinem Praliné und deiner Story.

Deine Aufgabe

Kreiere ein Gin-Praliné nach allen Regeln der Confiserie- und Chocolaterie-Handwerkskunst. Verwende dabei Gin aus einer Schweizer Brennerei, egal, ob mit oder ohne Alkohol. Bei Form, Zutaten und Gestaltung bist du frei – wichtig ist nur, dass du eine passende Geschichte dazu einreichst (Stichwort: Storytelling).

Couverture-Muster für Teilnehmende

Max Felchlin AG stellt allen Teilnehmenden 2 Kilogramm Couverture nach Wahl als Muster für die Wettbewerbsvorbereitung zur Verfügung. Die Verwendung der Couverture ist keine Bedingung für eine Teilnahme. Interessierte kreuzen in der Anmeldung an, ob sie von diesem Gratisangebot Gebrauch machen möchten. Die Couverture kann über das Verkaufsbüro der Max Felchlin AG bezogen werden, mit dem Vermerk «Concours» via E-Mail verkauf@felchlin.com oder Telefon 041 819 65 00.

Organisatoren



SCHWEIZER BRENNER
DISTILLATEURS SUISSES
DISTILLATORI SVIZZERI

Partner



DESIGN PACKAGING LOGISTICS

Richemont

Einsatz von KI ist ausdrücklich erwünscht!

Ob für dein Rezept oder die perfekte Story – KI kann dir helfen, neue Ideen zu entwickeln und deine Kreation noch kreativer zu machen. Nutze Tools wie ChatGPT, um dein Meisterwerk auf das nächste Level zu heben!

So geht's – Die wichtigsten Regeln

- Pro Teilnehmer/in ist nur eine Einreichung zulässig. Mehrere Teams desselben Unternehmens können teilnehmen, jedes jedoch nur mit einem Praliné.
- Gin aus der Schweiz: Der Gin muss aus der Schweiz kommen – egal, ob mit Alkohol oder alkoholfrei.
- Kreativität: Form, Grösse und Art des Gin-Pralinés sind frei wählbar.
- Regionaler Bezug erwünscht: Neben der Verwendung eines in der Region hergestellten Gins sollten die Pralinés auch einen Bezug zur Region haben. Mach dein Praliné zum Botschafter deiner Region.
- Verkaufstauglichkeit: Voraussetzung ist, dass sich das Praliné nicht nur für den Wettbewerb, sondern auch für den Verkauf eignet.

So überzeugst du die Jury

1. Sensorische Bewertung

Eine Fachjury beurteilt die sensorische und handwerkliche Qualität der Pralinés. Mehr dazu siehe unten bei Beurteilungskriterien der Jury.

2. Storytelling & Name

Eine separate Jury beurteilt die Geschichte hinter deinem Praliné sowie den Namen. Dabei zählen die Kreativität der Story und der regionale Bezug besonders.

Extra-Tipp: Der Einsatz von KI ist ausdrücklich erlaubt! Lass digitale Inspiration auf dein handwerkliches Können treffen!

Anmeldung

Du kannst dich online anmelden > swissbaker.ch/praline

Bring dein Praliné in vierzigfacher Ausführung zwischen **Montag, 26. und Mittwoch, 28. Januar 2026** – nicht früher! – persönlich in der Richemont Fachschule vorbei oder sende sie per Post an:

Richemont Fachschule
Urs Meichtry
Seeburgstrasse 5
6006 Luzern

Gratisverpackung und Versandbox

Die Verpackungsfirma PAWI Packaging Schweiz AG stellt allen Teilnehmenden eine 40er-Praliné-Verpackung inkl. passender Versandbox zur Verfügung. Diese werden kostenlos vor dem Einsendeschluss an alle Teilnehmenden verschickt. So kann ein sicherer Transport garantiert werden.

Jurytag

Am 30. Januar 2026 trifft sich die Jury in der Richemont Fachschule in Luzern.
Dann heisst es: Bühne frei für dein Praliné – und viel Glück!

Beurteilungskriterien der Jury

Unter der Leitung des renommierten Lebensmittelsensorikers Patrick Zbinden bewertet eine Fachjury aus Vertretern der Bäcker-, Confitserie- und Spirituosenbranche sowie Food-Journalisten dein Praliné nach folgenden Kriterien:

Kriterium	Max. Punkte	Min. Punkte
Optik	10	4
Geschmack / Aroma	40	16
Verarbeitung	10	4
Innovation / Kreativität	20	8
Regionaler Bezug	10	4

Eine zweite Jury aus Kommunikationsprofis vergibt Punkte für:

Storytelling (max. 5 Pkt., min. 2 Pkt.)

Name des Pralinés (max. 5 Pkt., min. 2 Pkt.)

Preisverleihung

Die feierliche Preisverleihung findet bei unserem Hauptpartner, der Max Felchlin AG in Ibach (SZ) statt.

Preise

Pro Kategorie – Praliné mit Alkohol und Praliné ohne Alkohol – werden folgende attraktive Preise vergeben:

- 1. Preis:** Ganztägiger Brennerkurs für fünf Personen im Wert von je CHF 600.– sowie eine Spezial-Trophäe der Max Felchlin AG
- 2. Preis:** Gutschein für einen Parfümeur-Workshop mit Bigi Bigler für zwei Personen im Wert von je CHF 500.–
- 3. Preis:** Felchlin-Kurs für eine Person im Wert von CHF 396.–
- 4. Preis:** Jahresabo Richemont Plus Premium im Wert von CHF 390.–
- 5. Preis:** Jahresabo Richemont Plus Basic im Wert von CHF 275.–
- 6.–10. Preis:** Jahresabonnement des Branchenmagazins Panissimo im Wert von je CHF 99.–

Spezialpreis der PAWI Packaging AG

Zusätzlich erhalten die Gewinner beider Kategorien einen exklusiven Spezialpreis:

- Einen Gutschein für die Kreation einer einzigartigen Verpackung für das Sieger-Praliné bei der Werbeagentur Gleis 1 (Partnerin von PAWI)
- Einen Gutschein für die Konstruktion und Produktion dieser Verpackung bei PAWI

Veröffentlichung der Finalistinnen und Finalisten

Die Finalistinnen und Finalisten werden mit ihren Kreationen in der Fachpublikation Panissimo, im Newsletter, auf swissbaker.ch sowie in den sozialen Medien vorgestellt.

Der Wettbewerb ist nicht nur ein fester Bestandteil der Schweizer Bäckerei- und Confitseriebranche, sondern auch eine Bühne, auf der handwerkliche Exzellenz gefördert wird.

Warum du mitmachen solltest

Hol dir den Kick, etwas Neues zu wagen! Zeige, was handwerkliche Exzellenz bedeutet. Gewinne nicht nur Preise, sondern auch Inspiration, Stolz und neue Kontakte.

Noch Fragen?

Wir sind für dich da!

Brennereien & Gin: Augustin Mettler – info@schweizer-brenner.ch

Concours allgemein: Claudia Vernocchi – claudia.vernocchi@swissbaker.ch