

Buchvernissage «Ofenfrisch und zuckersüss»

# Tour de Suisse durch Backstuben und Confiserien

Das Buch «Ofenfrisch und zuckersüss» porträtiert 50 renommierte Bäckereien-Konditoreien-Confiserien aus der ganzen Schweiz mit je einem Rezept und präsentiert die enorme Vielfalt der Branche.

Wie stellt man eine Grand-Cru-Schokoladentorte her? Wie einen Appenzeller Biber? Oder eine Gommer Cholera? Martin Weiss, der bekannte Urchuchi-Autor, hat die ganze Schweiz durchforscht, um die besten Brot-, Gebäck- und Schokolade-Kreationen aufzuspüren. Priorität genossen dabei die mehrfach an der Swiss Bakery Trophy mit Medaillen ausgezeichneten Betriebe.

Das gluschtig bebilderte Buch enthält Hintergrundberichte über die bekanntesten Gebäck- und Brotsorten der Schweiz, die Erfolgsgeschichte der Chocolatiers, die Aus- und Weiterbildung der Berufsleute an der Richemont Fach-

schule in Luzern und das vom Schweizerischen Archiv für Brot- und Gebäckkunde geführte Brotmuseum im Freilichtmuseum Ballenberg. Zudem haben sämtliche porträtierten Betriebe ihre Lieblingsrezepte verraten.

Besonders Verdienst an der Realisierung dieses Buches kommt den beiden SBKV-Mitgliedern Lukas Imseng, Saas-Fee, als Initiant und Ideengeber sowie Bernhard Aebersold, Murten, für die fachliche Begleitung und Motivation der Berufskollegen zu.

## Gemeinsame Buchvernissage

Speziell ist, dass jeder der 50 im Buch vertretenen Betriebe eine Vernissage durchführt, was der Branche eine positive Publizität in allen Landesgegenden bringt. Drei Aargauer Bäckereien spannten gar zusammen und veranstalteten im Café Kunz in Frick in Anwesenheit von rund 80 Gästen einen rundum gelungenen Gemeinschaftsanlass. Ein reichhaltiger Apéro und ein Dessertbuffet mit Spezialitäten aus den drei Betrieben umrundeten die Vernissage, an der die drei Betriebe ihre im Buch beschriebenen Produkte vorstellten: die Bäckerei Maier, Laufenburg, ihre Laugenbretzel und Rüebliorte, die Bio-Bäckerei Furter, Aarau, ihr Bio-Sonnenblumenkernen-Brot, sowie die Kondi-



Markus Kunz, Roman und Gregor Maier sowie Mario Monaco an der Vernissage.



Markus Kunz signiert Bücher.

toerei Kunz, Frick, den Fricktaler Chriesi-Tschope und die über 350 Sorten Konfitüren.

Autor Martin Weiss gab einige Anekdoten rund um die Entstehung des Buches preis: «Ich bin eher ein Nachtmensch, womit ich bei den Bäckern jedoch nicht gut ankam. Als ich einmal um 13 Uhr einen Vertreter der Zunft anrufen wollte, kam mir ein ungehaltenes ‚Ich bin Bäcker, ich schlafe‘ entgegen. Fortan habe ich ab zwei Uhr morgens mit den Bäckern kommuniziert, was klar erfolgsversprechender war.» Am meisten berührt hat Martin Weiss die Leidenschaft der Berufsleute an ihrer Arbeit: «Bäcker sind Handwerker, Tüftler, ja sogar ‚Tüpfli-schiisser‘ im allerbesten Sinn. Denn Backen heisst grammgenau an die Arbeit gehen.»

Markus Tscherrig



## Ofenfrisch & zuckersüss

Martin Weiss und Rémy Steinegger, 304 Seiten, 50 Rezepte, 23 x 30 cm, über 800 farbige Abbildungen, Verlag Weber, Infos: [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch), ISBN 978-3-909532-96-4, Fr. 69.-.



Gluschtige Präsentationen der Bäckerei Maier (links) und der Konditorei Kunz (rechts) mit den passenden Buchseiten.



Tambourleinlage der Gebrüder Maier.