

Redaktion Tel. 031 388 14 15
Publicitas AG Tel. 044 250 31 31
www.swissbaker.ch

125. Jahrgang
Erscheinungsweise: wöchentlich
Auflage 5613 Exemplare, davon
4759 verkaufte Ex., 854 Gratis-Ex.
(WEMF/SW-Beglaubigung 2014)

Herausgeber/Editeur/Editore
Offizielle Zeitung des Schweiz. Bäcker-
Confiseurmeister-Verbandes (SBC)

Journal officiel de l'Association suisse
des patrons boulangers-confiseurs
(BCS)

Giornale ufficiale dell'Associazione
svizzera mastri panettieri-confettieri
(PCS)

Jahresabo Fr. 95.–, Lernende Fr. 50.–
Abo annuel Fr. 95.–, apprentis Fr. 50.–
Abo annuo Fr. 95.–, apprendisti Fr. 50.–

Administration/Amministrazione
Seilerstrasse 9, 3001 Bern
Tel. 031 388 14 15
Fax 031 388 14 25
panissimo@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Chefredaktor: Markus Tscherrig (Tg)
Rédacteur romand:
Johann Ruppen (jr)
Redaktor: Christof Erne (ce)
Redaktionsassistentin:
Andrea Schwyter (as)
Redattore per l'italiano:
Nereo Cambrosio (nc)
Via G. Lepori 27, 6900 Massagno
Tel. 091 967 26 38
Fax 091 967 26 16
ncambrosio@bluewin.ch

Anzeigen/Annonces/Annunci
Publicitas AG
Mürtschenstrasse 39
Postfach
8010 Zürich
Tel. 044 250 31 31
Fax 044 250 31 32
zeitschriften@publicitas.com

**Inseratenschluss/Derniers
délais/Ultimi termini:**
Geschäftsanzeigen/Annonces avec
épreuves/ Annunci con prove:
Do/Je/Gi 17.00
Kleinanzeigen und Stellen/Petites
annonces/Piccoli annunci:
Mo/Lu 17.00

Druck/Impression/Stampa
Ringier Print Adligenswil AG
6043 Adligenswil

Die irgendwie geartete Verwertung von
in diesem Titel abgedruckten Inseraten
oder Teilen davon, insbesondere durch
Einspeisung in einen Online-Dienst,
durch dazu nicht autorisierte Dritte ist
untersagt. Jeder Verstoß wird von der
Werbegesellschaft nach Rücksprache
mit dem Verlag gerichtlich verfolgt.

News



Jobs



Neuste Hüppen-Kreation

Unsere neuen Grand-Cru-Hüppen
gefüllt mit feinstem Edelkakao
Maracaibo 60 % aus Venezuela
können ab sofort bei der Pistor
bezogen werden. Sie begeistern



Hüppen-Würfel Grand Cru 50g.



Hüppen Grand Cru in 100-g-Schachtel.

alle Liebhaber von feiner dunkler
Schokolade. Sie sind im Karton
à 3 kg zum Selbverpacken, im
100-g-Säckli, im 100-g-Schachteli
und als Hüppen-Würfel 50g erhäl-
lich. Bis am 31. Mai 2015 gilt ein
Einführungsrabatt von 10 %.
Steigern auch Sie Ihren Umsatz mit
unseren exklusiv im Fachhandel
erhältlichen Hüppen-Kreationen.

Straumann Hüppen AG, Wädenswil

Über 100 Produkte warten auf Sie!

Vor sechs Jahren lan-
cierte Pistor erfolg-
reich die Produk-
tlinie Pistor Profit.
Seither wurde das
Angebot stetig er-
gänzt. Eine Auswahl
an Fleischwaren, Kon-
serven, Teigwaren,
Milch- und Tiefkühl-
produkten, aber auch
Artikeln im Non-Food-
Bereich überzeugen
mit einem interessan-
ten Preis-Leistungs-
Verhältnis. Die Preise
sind knapp kalkuliert
und haben einen Akti-
onscharakter über eine



lange Periode. Sie
verändern sich nur bei
Qualitäts- und Rezept-
anpassungen oder
langfristiger Wäh-
rungsveränderung.
Dank dem kontinuierli-
chen Ausbau des Sorti-
ments umfasst die Eigen-
marke von Pistor
inzwischen weit über
100 Top-Produkte. Die
überzeugende Qualität
mit dauerhaft attrakti-
ven Preisen von Pistor
Profit ist aus keiner Kü-
che oder Backstube mehr
wegzudenken: www.pistor.ch/profit. Pistor AG, Rothenburg

Agenda

BEA, Bern: Vom Korn zum Brot

24. April bis 3. Mai, je 9–18 Uhr in
der Bernexpo, Bern: Messe BEA
mit Sonderschau «Vom Korn zum
Brot» im Grünen Zentrum (s. S. 5).

Luga, Luzern: Food Waste

24. April bis 3. Mai, je 10–18.30 Uhr
auf der Allmend Luzern: Messe
Luga. In Halle 4 Sonderschau «Food
Waste / Aus Liebe zum Essen».

Bäcker-Confiseurmeister- Verband des Kantons St. Gallen

Samstag, 2. Mai, im Toggenburger-
hof, Kirchberg (SG): 17.45 Uhr GV
mit Ersatzwahlen, 20.30 Uhr Ban-
kett. Sofort anmelden bei Tel. 071
385 52 44, info@beck-straessle.ch.

Bäcker-Senioren Region Bern

Dienstag, 5. Mai, 16 Uhr: Treffen im
Restaurant Chutze, Freudenreich-
str. 21 Bern. Infos: Tel. 031 820 43 50.

Kaffeekla



Tempo

«Einfach herrlich!», ent-
fachte Koni Bärtschi, als er sich
die Bank mit Blick auf die
Bay im maltesischen St.
niederlässt. Vom Hotel C
schwappt Tanzmusik über
ser, auf der Terrasse des
cudra wird diniert, und
der Promenade flaniert Ju
Alt.

«Jetzt noch ein kühles Lag
die Welt kann mich gern h
sagt Bärtschi und entdec
den Augenwinkeln heraus p
einen Vorschlag aus Ho
Blech, eine Art Kiosk mi
Durchreichen. Dutzende K
stehen beidseitig in der
schlange. Einer nach dem a
wird zügig bedient. Allerlei
ke, Pizzen, warme Sandw
Torten, Patisserien wie mit
gefüllte Teigringe, Kamo
knusprig frittierten Teigsch
mit frischem Ricotta, Zuck
ronat und Schokolade, und
eine Hochzeitstorte verlass
kleine Hütte.

«Sagenhaft! Was der da
rauslässt – und in diesem
pol!», gibt sich Bärtschi
druckt. Seine Neugierde i
weckt.

Als er an die Reihe komm
seine Überraschung noch
ser. Ein altes Männchen tro
sich an der Schürze die Hän
fragt, was Bärtschi wünsch

«Sie machen das alles alleir
«Wenn Sie sich beschweren
len, wenden Sie sich an m
Sohn» entgegen er forc