

Preisgekrönte Bäckerei



An der zum zweiten Mal durchgeführten «Swiss Bakery Trophy», organisiert vom Verband der Westschweizer Bäcker- und Konditorenmeister, hatte Stephan Ammann aus Unterstammheim zum ersten Mal sechs Produkte aus seinem Betrieb eingegeben. Vier davon sind bewertet worden: Gold für die Stammer Rahmkirschtorte, Truffes au Marc de Champagne, und Stammer Trübli, das ist ein Schoggicarrée mit Rahm-Trüffel-Cognac-Füllung. Silber erhielt Ammann für den Panettone. Wegen diesem glanzvollen und unerwartet grossen Erfolg luden Myrta und Stephan Ammann am letzten Samstag zum Apéro mit Glühwein und Speckgugelhopf ein und gaben die prämierten Produkte allen reichlich zum Probieren. Bei den milden Temperaturen war das ein richtiges Schwelgen unter freiem Himmel. Im Kanton Zürich wurden insgesamt drei Betriebe mit dreimal Gold ausgezeichnet. Viermal Gold erhielt kein Betrieb in der gesamten Schweiz. (Text und Bild: sf)