

Impressionen von Schweizer Ausstellern

■ **Fredy Eggenschwiler, Rlichemont Fachschule:** Unser neues Buch «Köstlichkeiten mit Brot», aus dem wir im Forum vor stets vollen Rängen Menüs vorstellen durften, stösst auch in Deutschland auf enormes Interesse. Die Besucher haben erkannt, dass sie sich vom Trend zur Einzigartigkeit und weg vom Billigen leiten lassen müssen. Die guten Bücher-Verkaufszahlen belegen, dass Rlichemont auch im Ausland einen guten Namen hat. Der Kontakt zum Publikum ist für uns eminent wichtig. Immer mehr Deutsche wollen bei uns in Luzern Kurse besuchen.

■ **Willi Grüninger, Wurzelbrot:** Wir sind sehr zufrieden und hatten zahlreiche neue Kontakte. Seit einem Jahr arbeiten wir mit vier Partnermühlen in Deutschland zusammen, von denen wir profitieren können. Wir durften viele Schweizer Kunden begrüßen, in unserem Liefergebiet zählen wir bereits auf eine grosse Dichte von Bäckern, die auf unser Wurzelbrot setzen. Wir gewäh-

■ **Wolfgang Rainer, Kolb Kälte AG:** Die südback ist sehr gut verlaufen, als ganz auf das Ge-

werbe ausgerichtete Fachmesse hat sie eine starke Berechtigung. Zahlreiche Bäckermeister aus der Schweiz haben unseren Stand besucht. Das stark nachgefragte Patt-System hat mit der «slow baking»-Welle neuen Aufschwung erhalten. Bewährt hat sich unser gemeinsamer Auftritt mit der Rlichemont Fachschule.

■ **Markus Lüssi, Alipro AG:** Eine sehr schöne Messe im totem Rahmen mit vielen qualitativ guten Gesprächen. Wir dürfen auf viele Kunden im süddeutschen Raum zählen, auch etliche Schweizer waren am Stand, was beweist, dass sich der innovative Bäckermeister auch im Ausland informiert. Man setzt wieder stärker auf qualitativ hochstehende Spezialprodukte, die sich von der breiten Masse abheben.

■ **Robert Hauser, backaldrin:** Eine internationale Messe mit positiver Resonanz, an der sich das innovative Haus backaldrin, das in der Schweiz durch die Hauser & Cie AG vertreten wird, mit Neuheiten wie der ergänzenden Rezeptur von PurPur auf Leinsamenbasis, dem Halbbackbrot bagatino, der vielfältigen Sachermischung und

einer Berliner Mischung mit hohem Standvermögen und feiner Porung präsentiert hat.

■ **Roland Schneckenreither, LCM Schokoladenmaschinen GmbH:** Eine ausgezeichnete Messe mit guter Stimmung. Die Besucher sind in Einkaufslaune, der deutsche Motor läuft. Beim Überziehen lässt sich ein Trend zur kontinuierlichen Temperierung feststellen, was in der Schweiz schon Standard ist.

■ **Philippe Weber, Pain Paillasse:** Für uns eine sehr gute Messe mit vielen bisherigen Kunden und neuen Interessenten. Wir sind bereits in zehn Ländern präsent und haben in Europa schon fast 1000 Franchisen (Schweiz 300) abgeschlossen. Die Qualität unseres Leaderkonzepts zeigt sich auch darin, dass wir immer wieder von nicht sehr kreativen Mitbewerbern kopiert werden.





Junge Berufsfrauen interessieren sich für die Richemont-Fachbücher.



An den Südback-Ständen von v.l.n.r. Willi Grüniger, Kolb Kälte und Allpro (oben) sowie Backaldrin/Hauser, LCM und Paillasse (unten).