



Redaktion «panissimo»
3001 Bern
031/ 388 14 14
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'317
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 13
Fläche: 46'110 mm²

1. nationales Solargebäck

Solarkrapfen mit Strom aus reiner Sonnenkraft

Die 12 Bäckereien-Konditoreien der Gruppierung ARTisanal haben das erste nationale Solargebäck lanciert. Der Solarkrapfen ist ein knusprig frisches, mit feinsten sonnengereiften Walliser Aprikosen hergestelltes Blätterteiggebäck.

Seit Sommer 2010 befassten sich die 12 Betriebe (s. Kasten) mit über 40 Verkaufsstellen zusammen mit der BKW FMB Energie AG mit der Erarbeitung dieses Solargebäcks zur Förderung von Solarstrom in der Schweiz, wie Bäckermeister Franz Willi an der Pressekonferenz in seinem Betrieb in Sempach ausführte: «In vielen Backversuchen wurden die Solarkrapfen mit feinsten Aprikosenfüllung kreiert. Um die Nachhaltigkeit mit kurzen Transportwegen zu vertiefen, haben wir

haltigkeitsprojekt das Energie-sparpotenzial für die Bäckerei-branche analysieren, haben auf Grund genauer Herstellungsangaben den Energiebedarf in der gesamten Produktionskette der Solarkrapfen errechnet. Darauf basierend konnte der Mehrpreis für die Schweizer Solarenergie, der über die eingebackene Oblate sichergestellt wird, genau ermittelt werden. Der Bäcker erwirbt für jeden Solarkrapfen ein Zertifikat der BKW, mit welchem diese garantiert, dass die notwendige Energie von einer Photovoltaikanlage produziert wurde. Die ovale Oblate dient als Beweis, dass der Bäcker Zertifikate für den Erwerb von Solarstrom bei der BKW bezogen hat.



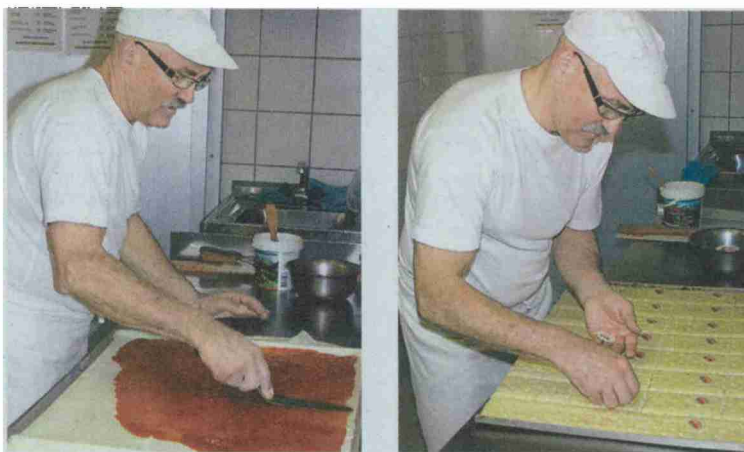
Christina und Franz Willi sind vom Projekt Solarkrapfen begeistert.

Redaktion «panissimo»
3001 Bern
031/ 388 14 14
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'317
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 13
Fläche: 46'110 mm²



Beat Bucher vom Willi-Beck zeigt die Herstellung der Solarkrapfen.



Die Solarkrapfen mit der Oblate als Garantie für den Solarstrom.

Dieses Projekt verbindet Genuss und Ökologie in optimaler Weise.

Nach der AKW-Katastrophe in Fukushima, Japan, ist das Angebot eines ausschliesslich mit erneuerbaren Energien hergestellten Produkts natürlich besonders aktuell und wird bei der Kundschaft garantiert auf positive Reaktionen stossen, erhöht sich doch mit jedem Kauf eines Solarkrapfens der Solarstromanteil im Schweizer Strommix. Verkaufsunterstützung bieten Plakate, Rotairs und Papiersäcke mit genauem Projektbeschrieb.

Markus Tscherrig

www.solarkrapfen.ch

Die Homepage enthält zusätzliche Informationen über das Projekt und die 12 vom ehemaligen Richemont-Direktor Walter Boesch betreuten Solarbäcker der Gruppe ARTisanal: Bäckerei Abderhalden, Wattwil; Konditorei Buchmann, Münchenstein; Chrigu's Beckerstube, Burgdorf; Beck Glatz Confiseur, Bern, Confiserie Hofer, Solothurn; Cornetto Bäckerei,

Glarus; KölliBeck, Thalwil; Konditorei Kreyenbühl, Luzern; Beck Lyner, Winterthur; Bäckerei Nellie, Lutzenberg; Beck Röthlin, Laupen; Willi-Beck, Sempach.

Die Gruppe ist grundsätzlich bereit, ab Aprikosenernte 2011 die Herstellung des Solargebäcks auch für weitere Verbandsmitglieder zu öffnen. Interessenten sind gebeten, sich direkt per E-Mail zu melden: info@foodcompetence.com