

AKTUELL

EINE FRÜHE UND GUTE ERNTE

Die Erntequalität des Brotweizens 2022 beurteilt swiss granum in seiner letzten Woche verschickten Medienmitteilung als gut. Das sonnige und trockene Wetter habe zu einer frühen und schnellen Ernte geführt.

Im Gegensatz zu den vielen Nieder- und Hagelschlägen im Frühling und während der Ernte 2021 waren der dies-jährige Frühling und Sommer besonders trocken und sonnig. Diese Wetterbedingungen hätten zu einer früheren und schnellen Ernte geführt, so swiss granum in seinem Communiqué: «Die Erntequalität des Brotweizens 2022 kann als gut beurteilt werden.» Dies zeigten die gewichteten Ergebnisse der Erntequalitätserhebung von swiss granum.



swiss granum

Ganzer Artikel: [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Aus der Branche

GRITTBÄNZ-AKTION



Pro Infirmitis

Mit der Aktion «usem gliiche Teig gemacht» appellieren Pro Infirmitis und zahlreiche Bäckereien-Comfserien am 3. Dezember, dem internationalen Tag für Menschen mit Behinderungen, für eine inklusive Gesellschaft, welche die Vielfalt der Menschen als Stärke anerkennt.

Infos: [proinfirmitis.ch/teig](https://www.proinfirmitis.ch/teig)

GRAND PRIX BIO SUISSE 2022 GEHT AN «GETREIDE-ABO»

Bio Suisse verleiht den diesjährigen Preis an Pascale und Jürg Strauss aus Rickenbach (ZH) für ihr «Getreide-Abo». Dabei handelt es sich um eine innovative Idee der Direktvermarktung. Verbunden wird das Abo mit einem Hofspaziergang durch die vielfältige Ackerkultur auf dem Betrieb. Die Konsument*innen bekommen so einen Einblick in neue Anbauformen. Die Jury lobte die regionale Wertschöpfung, den kleineren CO₂-Abdruck und den Modellcharakter des Projekts, wie es in der Medienmitteilung von Bio Suisse heisst. Das Getreide-Abo zeigt exemplarisch, dass sich Nahrungs-mittelproduktion und Biodiversität erfolgreich kombinieren lassen. Der Preis steht für innovative und nachhaltige Projekte der Bio-Branche in der Schweiz und ist mit 10 000 Franken dotiert.

MUTATIONEN

OKTOBER

Eintritte Deutscheschweiz: keine
 Austritte Deutscheschweiz: 1 ohne Geschäft
 Eintritt Romandie: keine
 Austritte Romandie: 2 ohne Geschäft



Weitere Informationen aus der Branche: [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo)



Weitere Events:

GOÜTS & TERROIRS 2022.
 28. November bis 4. Dezember; Espace Gruyère, Bulle (FR); gouts-et-terroirs.ch

bern.com

ZIBELMÄRIT. 28. November; Bern;

AGENDA



Marcel Paa

Backen MIT WENIGER ZUCKER

Klassische Rezepte – natürlich süss

Der Bäcker-Konditor Marcel Paa hat sich ausführlich mit dem Thema Zucker und Zuckersatz befasst. Er stellt in seinem neuen Buch alle pflanzlichen und natürlichen Zucker sowie Zuckersatz-produkte vor und einander gegenüber, zählt Vor- und Nachteile auf und teilt seine Erkenntnisse dazu. Paa zeigt, wie man auch mit wenig Aufwand und weniger Zucker perfektes Süssgebäck zaubern kann – anhand von zahlreichen klassischen Rezepten wie Hefgebäck und Guesti! sowie Kuchen und Torten.

VON MARCEL PAA

«BACKEN MIT WENIGER ZUCKER»

BUCHTIPP