

Medienmitteilung

Zürich, 2. Dezember 2010

Kleiner gewinnt Gold- und Silbermedaille an der Swiss Bakery Trophy 2010

An der diesjährigen Swiss Bakery Trophy wurde die Zürcher Bäckerei-Konditorei Kleiner als Wettbewerbsneuling gleich doppelt ausgezeichnet: Gold gab es für die edlen Zimt-Offleten, Silber für die traditionelle Orangentorte. Damit darf sich Kleiner als einzige Zürcher Bäckerei-Konditorei über eine Auszeichnung freuen.

Goldmedaille für die fast in Vergessenheit geratenen Offleten

An der diesjährigen Swiss Bakery Trophy mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde wegen ihrer knusprigen Konsistenz und dem feinen Aroma die Zimt-Offlete. Diese stellt Kleiner im Auftrag des Café & Take-Away Schurter her. Das Produkt erhielt 96.33 von 100 möglichen Punkten. Offleten sind ein traditionelles Zürcher Waffelgebäck. Jede einzelne Waffel wird von Hand zwischen zwei mit Wappen geprägten Eisen gebacken. Früher war das Edelgebäck weit über die Zürcher Kantonsgrenze hinaus verbreitet. Heute ist Kleiner schweizweit die einzige Offleten-Manufaktur. Aus diesem Grund zählt das köstliche Gebäck auch zum «Kulinarischen Erbe der Schweiz». Zu Mehl, Milch, Eigelb, Butter und Salz wird je nach Sorte Pfeffer, Kümmel, geriebener Hartkäse, Zitronengras, Zucker, Lebkuchengewürz oder eben Zimt gegeben. Entsprechend kann man Offleten zum Apéro, zum Dessert oder einfach zwischendurch geniessen. Gerade jetzt, wenn Weihnachten naht, erfreuen sich die Offleten grosser Beliebtheit als Geschenk oder Mitbringsel.

Silber für eine Kleiner Traditionstorte

Die Kleiner Orangentorte aus Orangenbiskuit und Orangencreme, Marzipanüberzug und Einstreumandeln ist legendär. Die Jury vergab 91.33 von 100 Punkten und zeichnete den Kleiner Tortenklassiker mit der Silbermedaille aus. Besonders zu überzeugen vermochte die Torte mit ihrer cremigen Füllung und der sorgfältigen Verarbeitung der verschiedenen Grundprodukte.

Einzigste Bäckerei-Konditorei mit Auszeichnung in der Stadt Zürich

Die vierte Ausgabe der Swiss Bakery Trophy fand anlässlich des «Salon suisse des Goûts & Terroirs» vom 28. Oktober bis am 1. November 2010 in Bulle statt. Der Anlass ermöglicht es den handwerklich tätigen Bäckern, Konditoren und Confiseurs ihr Fachwissen und ihre Kreativität unter Beweis zu stellen und sich mit anderen Berufsleuten zu messen. Die Jury, bestehend aus 120 Fachleuten und 80 Konsumenten und Konsumentinnen, beurteilte 1'400 Produkte von rund 250 teilnehmenden Bäckereien, Konditoreien und Confiserien. Kleiner nahm anlässlich des 90-jährigen Firmenjubiläums in diesem Jahr zum ersten Mal am Wettbewerb teil und darf sich als einzige Bäckerei-Konditorei der Stadt Zürich über eine Auszeichnung freuen.

Weitere Auskünfte erteilt:

Martin Wenzel, Stv. Betriebsleiter
Telefon +41 44 439 30 00
m.wenzel@kleiner-baeckerei.ch

Hinweis an die Redaktion:

2'640 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Hintergrund

Die Bäckerei-Konditorei Kleiner wurde vom Bäckermeister Fritz Kleiner senior 1920 in Maschwanden Kanton Zürich gegründet. Seit 1930 ist das Unternehmen in der Stadt Zürich ansässig. In den 60er bis 80er Jahren wurde das Unternehmen in zweiter Generation weitergeführt. Die Kleiner Bäckermeister haben sich in den Jahren ihres Wirkens verschiedentlich als innovative Köpfe hervorgetan. Mitte 2006 wurde die Kleiner AG von den ZFV-Unternehmungen käuflich erworben. Kleiner betreibt heute neun Filialen, davon sieben in der Stadt Zürich, sowie drei Kleiner Snacks. Die Produktionsstätte befindet sich am Geerenweg in Zürich-Altstetten. Für das Unternehmen arbeiten insgesamt 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Kleiner setzt auf Natürlichkeit und verwendet ausschliesslich Weizengetreide aus der Region, das naturgerecht produziert wird.

www.kleiner-baeckerei.ch