



Orell Füssli Verlag

Buchpreis für Bäckermeister Lukas Imseng

Bäckermeister Lukas Imseng aus Saas Fee gewann beim Kochbuchpreis Prix Prato für sein Buch «Globis grosses Frühstücksbuch» Bronze. Er lieferte die Rezepte für das Familienkochbuch, das erklärt, warum ein ausgewogenes, reichhaltiges Zmorge wichtig ist. Bereits Imsengs erstes Buch «Backen mit Globi» hatte viel Erfolg. Imsengs regelmässige Back-

veranstaltungen mit Rezepten aus dem Globi-Buch (www.hotel-imseng.ch) sind sehr beliebt. Neu betreibt er gar einen Globi Club und hat dafür ein wahres Spielparadies eingerichtet. «Lukas Imseng ist für uns ein wichtiger Partner. Seine Leidenschaft fürs Backen steckt alle an», erklärt Gisela Klingenberg, Leiterin des Globi Verlags. [com / ce](http://www.globi.com)

Richemont-Kurse Mai

Auf www.richemont.online können Sie einfach die Verfügbarkeit der Kurse abfragen und Ihr eigenes Kursprogramm zusammenstellen. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

Gastronomie

Donnerstag, 17. Mai 2018

Vegan, süss & salzig (mit Bernd Siefert)

Vegan ist voll im Trend und wird von unserer Kundschaft immer mehr verlangt. Der Kurs vermittelt Ihnen grundlegendes Wissen über vegane Produkte und zeigt Ihnen, wie einfach man hochqualitative süsse und salzige Kreationen herstellen kann: z.B. Apérogebäcke, kleine Speisen fürs Café und vieles mehr. Lassen Sie sich inspirieren und überraschen Sie Ihre Gäste mit innovativen Köstlichkeiten. Unser Gastreferent Bernd Siefert ist weltweiter Berater für exklusive Marken der süssen Branche, Referent an Fachschulen und Betreiber des familieneigenen Cafés. **CHF 330.-* /450.-**



Bäckerei

Mittwoch 23. und Donnerstag, 24. Mai 2018

Natürliche Profi-Triebführung

Mittels der verschiedenen Triebführungsmethoden können wir die Gebäckqualität positiv beeinflussen. Wir behandeln die verschiedenen Arten und zeigen Ihnen auf, wann welche Methode die Vorteilhafteste ist. Der Schwerpunkt liegt auf Qualitätsprodukten mit Backhefe und verschiedenen Stärkevorverquellungsmethoden. Wir analysieren Brot- und Gebäckfehler und weisen auf die entsprechenden Korrekturmöglichkeiten hin. Vergleichend lernen Sie den Einfluss der verschiedenen Triebführungen auf Brot- und Gebäckqualität kennen. **CHF 660.-* /895.-**

Agenda

- Mo, 28. Mai 2018:** Schaufenster-Ausstattstisch – Grundkurs
- Di/Mi, 29./30. Mai 2018:** Pasteten & Terrinen (2 Tage)
- Mo/Di, 4./5. Juni 2018:** Wertvolle Tipps & Tricks in der Kühltechnologie (2 Tage)

* SBC-Mitglieder

RICHEMONT LUZERN

Tel. 041 375 85 85, richemont@richemont.cc www.richemont.online

Mutationen April 2018

Eintritte Deutschschweiz

Schwyz/Zug: Chocolatier Clément, Clemens Räbsamen, 6300 Zug (vorher o.G.).

Austritte Deutschschweiz

Appenzell AR: † Hans Kern sen., 9038 Rehetobel († am 25.09.2017), o.G. **Bern-**

Solothurn: René Kohler, Bäckerei-Konditorei-Tea Room Pony, 4923 Wynau; Ruth

Wacker, Bäckerei-Konditorei, 4600 Olten; Thomas Wyssen, Bäckerei-Konditorei,

3400 Burgdorf (Geschäftsübergabe an Remo Montanaro; Eröffnung 1. 5. 2018).

Graubünden: Astrid Renggli, Max Renggli-Stecher, 7013 Domat/Ems, o.G. **Ob-/**

Nidwalden: Noldi Röthlin, 6064 Kerns, o.G.; Margrit Mathis, 6074 Giswil, o.G.

Region Bern: † Hans Röthlisberger, 3665 Wattenwil, o.G.; Staub AG Bäckerei-Kon-

ditorei, 3084 Wabern (Austritt rückwirkend per 31. 12. 2017), neu o.G.; Willi Fuhrer,

3074 Muri b. Bern, o.G. **Wallis:** Bäckerei Josef Schwarz Visp AG, 3930 Visp.

Zusammenfassung ganze Schweiz

Total Eintritte: 1 (keine o.G.), Total Austritte: 15 (davon 7 o.G.)

o.G. = ohne Geschäft