

Das ganze Dorf freut sich am Erfolg von Daniel Bosshart an der «Coupe du Monde de la Boulangerie»

In Brütten bäckt ein Weltmeister das tägliche Brot

Der junge Brüttemer Bäckermeister Daniel Bosshart hat mit dem Schweizer Team die Weltmeisterschaft der Bäcker gewonnen. Die Leistung der drei jungen Berufsleute im Gruppenwettbewerb an der Euro-Pain in Paris wurde mit der «Coupe du Monde de la Boulangerie» belohnt. Der prächtige Pokal wird demnächst im Schaufenster der väterlichen Bäckerei zu bewundern sein.

(hu) Die Brüttemer Bevölkerung ist wirklich privilegiert. Während ringsum viele Bäckereien aufgegeben haben, wird das Dorf seit fünf Generationen von der Familie Bosshart mit Frischgebackenem versorgt – seit letzter Woche sogar weltmeisterlich.

Den Grundstein zum Erfolg legte der 28jährige Daniel Bosshart mit einer fundierten Ausbildung. Nach der Lehre bei Hans von Dach in Illnau arbeitete der heute 28jährige in zwei bekannten Zürcher Konfiserien und dann drei Jahre in Mexiko und Brasilien als Chef-Konfiseur in Betrieben der Manz-Gruppe. Jetzt ist er wieder zu den Wurzeln zurückgekehrt und wird im nächsten Jahr den väterlichen Betrieb in Brütten übernehmen.

Erster Sieg für die Schweiz

Daniel Bosshart hat letztes Jahr die Meisterprüfung Bäcker/Konditor erfolgreich mit den Traumnoten 5,4 und 5,5 abgeschlossen. Die drei Besten der Abschlussprüfung 1993 lud der Verband Schweizer Bäcker- und Konditorenmeister zur Teilnahme an der Weltmeister-

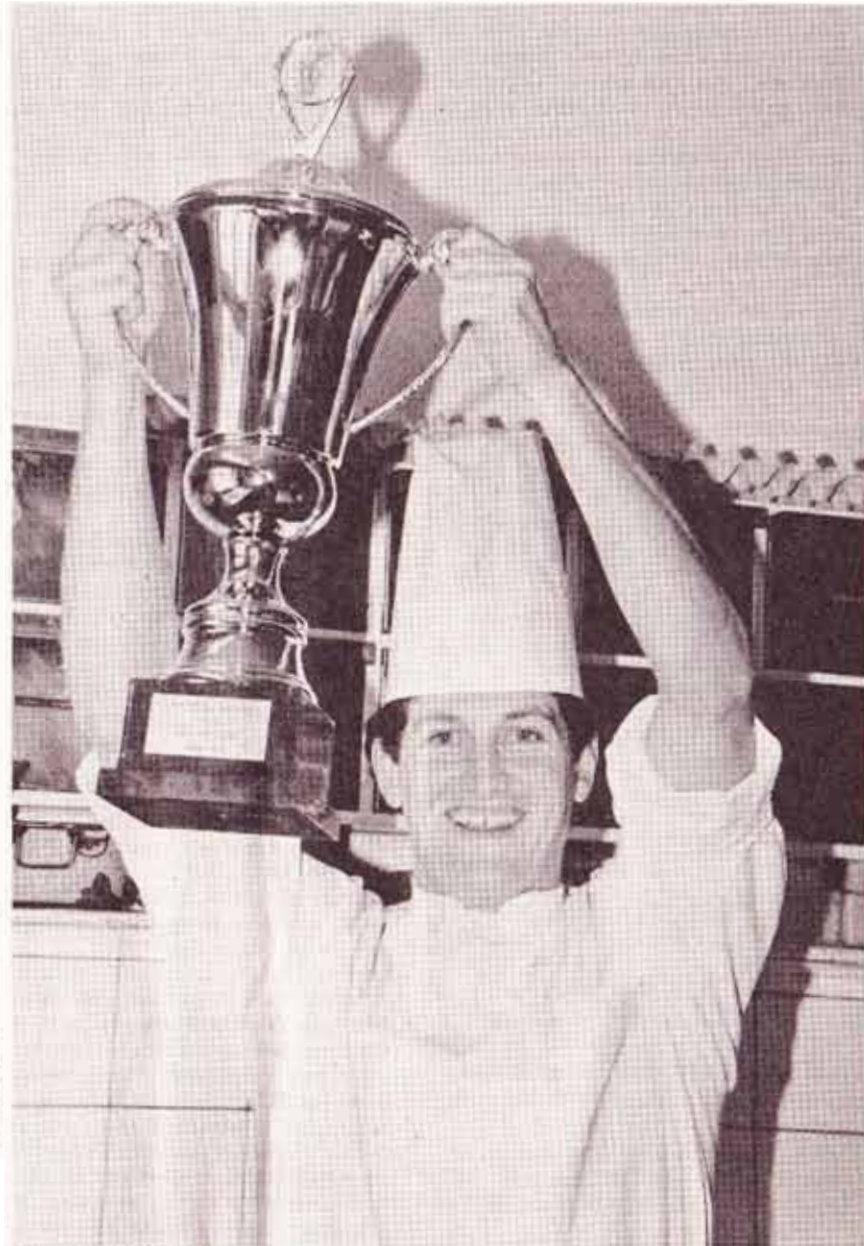
Ehrung für den Weltmeister

Auch der Gemeinderat freut sich am Erfolg des jungen Brüttemers. Er lädt die Bevölkerung ein, am Sonntag, 13. März, bei einem Apéro im Gemeindesaal den Weltmeister gebührend zu feiern. Mit dabei sein werden Vertreter der Sektion Winterthur des Bäcker- und Konditorenmeister-Verbandes sowie Berufskollegen und Freunde des frischgebackenen Weltmeisters der Bäckerkunft.

schaft der Bäcker ein. Sie durften nach Paris reisen, wo das Team Daniel Bosshart, Peter Studer (Aargau) und Roland Riedo (Fribourg) den ersten Sieg für die Schweiz sicherstellten. Am Gruppenwettbewerb beteiligten sich europäische Länder, Japan und die USA. Gewertet wurde in den drei Kategorien «Schaustück», «Spezialbrote» und «Feingebäck süss» nach den Kriterien Sortenauswahl, Qualität, Schwierigkeit, Aussehen und Bezug zum gestellten Thema «Brot – Symbol und weltweites Grundnahrungsmittel».

Erschwerte Bedingungen

Den Erfolg hat das bestens harmonisierende Dreierteam hart erarbeitet. Die jungen Bäckermeister konnten zwar an der Fachschule Riehen das umfangreiche Programm trainieren, doch der



Freut sich über den gewonnenen Riesepokal: Der Brüttemer Bäk-