

Neue Tessiner Spezialität

# Schulung «Il Pane di Sant'Abbondio»

Mit viel Enthusiasmus organisiert Mino-farine jeweils Ausbildungstreffen für ihre Partner, die handwerklichen Bäcker.

Eine solch gute Gelegenheit zu einem Meinungsaustausch und zur Einführung eines neuen Produktes fand am 9. März 2006 in der Bäckerei von Kurt Steiner in Riggisberg (BE) statt, der uns und drei seiner Bäckerkollegen in seiner Backstube herzlich empfangen hat.

Dieser Schulungsvormittag war der neuen Spezialität gewidmet, dem: «Il Pane di Sant'Abbondio».

Dieses Brot erfährt bereits kurz nach seiner Einführung sehr viel Interesse bei den handwerklichen Bäckern und eine grosse Nachfrage bei den Konsumenten.

Dieser Tatsache bewusst, haben sich die Bäcker ausserordentlich

ins Zeug gelegt. Sie waren sehr kreativ, aufgeschlossen und begeistert von diesem ganz speziellen Produkt, dem eine viel versprechende Zukunft bevorsteht. Dieses Brot mit seiner einzigartigen Struktur und seinem besonderen Aroma kann mit vielfältigen Nahrungsmitteln kombiniert werden, wie z. B. Fleisch, Käse, Salate usw.

Patrice Bernard, Demo-Bäcker der Mino-farine, hat diese Schulung, bei der jeder Hand anlegt, lanciert und lädt alle Bäcker-Kollegen ein, sich ebenfalls «ins Zeug zu legen» um «Il Pane di Sant'Abbondio» in den verschiedenen Produktionsphasen kennen zu lernen:



- Teigverarbeitung vom Kneten bis zum Backen, mit der Präsentation der beiden Reifestadien von 24 und 48 Stunden, um die Aromen entsprechend des Kundengeschmacks zu entwickeln,

- Wägen, aufarbeiten und formen, um die Fertigkeiten zu erlangen, die dieses Qualitätsbrot erfordert,

- Erläuterungen zur Entwicklung in den verschiedenen Stufen, im äusseren Aspekt, im Riss, in der Kruste und im einzigartigen Aroma.

Eine Schlussdegustation erlaubt allen Teilnehmern ihre Meinungen zu äussern, Kommentare abzugeben, Fragen zu stellen, neue, innovative Ideen auszutauschen und mit ihren eigenen Erfahrungen und Möglichkeiten zu vergleichen.

Der interessante Gegensatz der knusprigen, aromareichen Kruste, mit der weichen, sanften und duftenden Krume erweckte Erstaunen bei den Bäckern und hat die Diskussion über mögliche Abwandlungen des «Il Pane di Sant'Abbondio» so richtig in Schwung gebracht. Viele Ideen kamen auf und beleuchteten die Möglichkeiten eines interessanten und zukunftssträchtigen Marktes.

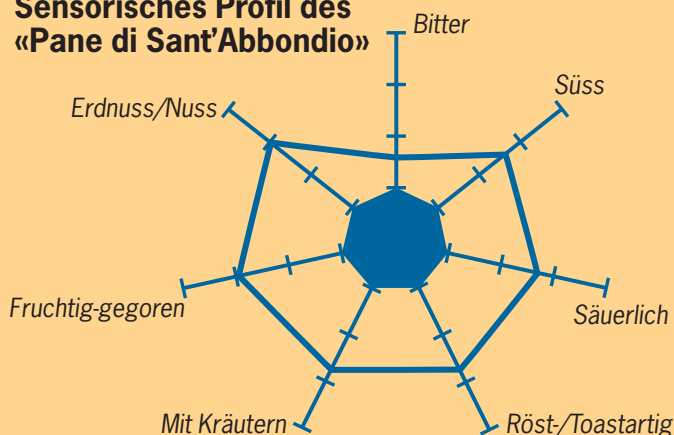
Zum Schluss dankte das Mino-farine-Team den Teilnehmern für ihr tolles Engagement, das sie während dieser Schulung an den Tag gelegt hatten, und für die Qualitätsarbeit, die sie tagtäglich in ihren Betrieben erbringen, um das gute Image des handwerklichen Bäckers mit seinem grossen Fachwissen hoch zu halten und zu vertiefen.

Nach der Schulung fanden sich alle zu einem gemeinsamen Essen ein: eine gute Gelegenheit, Erfahrungen und gemeinsame Erinnerungen auszutauschen und die Zukunft unter dem Moto «Erfolg» ausführlich zu diskutieren.

Gleiche Schulungen fanden bereits in anderen Kantonen statt, so im Tessin, in der Westschweiz im Kanton Freiburg und im Richemont-Center in Pully. Mit dieser Regionalisierung kann den Bedürfnissen der Bäcker am Besten entsprochen werden, um ihnen das «Il Pane di Sant'Abbondio» unter den Aspekten Produktion und Verkauf in der Region zu präsentieren.



## Sensorisches Profil des «Pane di Sant'Abbondio»



- **Genereller Aspekt:** Sieht gut aus mit sehr schönem Riss.
- **Kruste:** Knusprig, sehr dunkel, matt und uneben.
- **Krume:** Leicht unregelmässig und feucht.
- **Krumen-Färbung:** Dunkelbraun.
- **Hervorstechendes Aroma:** Erdnuss/Nuss.
- **Hervorstechender Geschmack:** Erdnuss/Nuss, fruchtig-gegoren.

**Wenn auch Sie an dieser neuen Mino-farine-Spezialität interessiert sind, so kontaktieren Sie Frau Barbara Zbinden unter Tel. 026 668 52 49.**

Sie wird sehr gerne Ihre Fragen beantworten und Sie mit dem Berater Ihrer Region in Verbindung setzen.

Mino-farine bedankt sich noch einmal bei all seinen Partnern für die gute Zusammenarbeit und wünscht ihnen alles Gute und viel Erfolg mit «Il Pane di Sant'Abbondio».