

Medienmitteilung Bäckerei-Konditorei, Café-Bar, Restaurant Weber Davos AG

Beste Bäckerei von Graubünden in Davos

An der Swiss Bakery Trophy 2021, gewann die Bäckerei-Konditorei Weber AG aus Davos mit ihrer Aprikosen Konfitüre die Auszeichnung des besten Confiserie Produktes der Schweiz sowie zum vierten Mal in Folge (nach 2014, 2016 und 2018) überlegen den Kantonspreis als bester Betrieb in Graubünden.

Im Espace Gruyère in Bulle (FR) wurden anlässlich der 9. Swiss Bakery Trophy vom 28. – 31. Oktober 2021 rund 1300 Spezialitäten von 180 Taxierern, Professionellen, Konsumenten und Lehrlingen bewertet. Die Davoser Bäckerei-Konditorei Weber AG, ein traditionelles Familienunternehmen, das bereits in der 4. Generation geführt wird, erzielte mit ihren präsentierten Produkten 7 Medaillen.

Erfolgsgeschichte

Verschieden Faktoren führen dazu, dass die Bäckerei-Konditorei Weber AG sich als bester Betrieb im Kanton behaupten kann.

Zum einen nahm sich Rolf Weber seit dem Anfang der Corona Pandemie dem Thema Sauerteig an. Natürliche Sauerteig-Gebäcke (ohne Beigabe von Hefe) herzustellen war schon immer das Ziel vom fachlich top ausgebildeten Produktionsleiter. Dazu benötigt man jedoch ein vertieftes Wissen über die einzusetzenden Rohstoffe sowie die ganzen Gär- und Fermentationsprozesse. Deshalb gilt das Backen mit Sauerteig zurecht als absolute Königsdisziplin des Bäckerhandwerks.

Der hauseigene Sauerteig URSIN ist ein waschechter Davoser der lediglich aus Himbeeren, Heidelbeeren und einem Fichtenzweig besteht. Er wurde geboren am 21. Januar 2021 in Webers Brotgenusswerkstatt.

Folgende URSIN (100% natürlich, ohne Hefe) Produkte sind erhältlich:

- Panettone traditionell URSIN
- Panettone mit Schoggi URSIN
- Pharao URSIN
- UrDinkel Vollkorn URSIN (Getreide vom Biohof Las Sorts aus Filisur)
- UrDinkel Tomaten Oliven Ciabatta URSIN, saisonal

Reine Sauerteig Gebäcke sind viel gesünder und bekömmlicher als andere. Denn der menschliche Körper kann, durch den tieferen pH-Wert im Gebäck, die enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine besser absorbieren.

Zum andern konnte auch die Konditorei-Confiserie erneut einen grossen Schritt in Richtung Einzigartigkeit und erstklassige/ausgezeichnete Qualität machen. Dort steht seit nun eineinhalb Jahren die einzige Wasserstrahlenschneidemaschine des Kantons. Sie erlaubt es, Schokoladen-Dekorelemente sowie Torten mit höchster Präzision zu schneiden. Alle Dekorartikel, welche verwendet werden, können nun ebenfalls selbst entworfen und hergestellt werden. So kann das Team, den herausforderndsten Ansprüchen der Kunden im Thema Wunsch-/Phantasie-Torten gerecht werden.

Wir leben Brotgenuss! Wir leben die süsse Versuchung!

Nachhaltigkeit

Auch die Nachhaltigkeit wird im Hause Weber grossgeschrieben. Der Strom wird aus 100% erneuerbarer Energie bezogen und die Wärmerückgewinnung der Kühlgeräte erlaubt den Heizöl-Verbrauch im ganzen Haus so gering wie möglich zu halten. Die Rohstoffe werden, wenn immer möglich, von regionalen Produzenten bezogen: Eier von den einheimischen Bauernhöfe Ambühl und Hoffmann, UrDinkel Getreide von der Familie Heinrich vom Biohof Las Sorts aus Filisur, die Davoser Butter und weitere Milchprodukte von der Molkerei Davos. Trotz sorgfältiger Planung bleiben täglich Torten sowie Brote übrig. Einen kleinen Teil wird intern als Paniermehl wiederverwertet. Der grösste Teil wird der Organisation Save our Food Davos gespendet damit der Brotgenuss weitergelebt werden kann.