

## Der Einzug der Formel 1 in die Backstube



**René Haslinger**  
**Bäcker-Europa-**  
**meister**  
**Merz AG, Chur**

*An der Europameisterschaft der Bäcker-Konditoren in Nantes (Frankreich), wo wir mit dem Schweizer Team den ersten Rang belegt haben, wurden ein Schaubrot, fünf Spezialbrote, ein Kleinbrot und sechs Feingebäcke von einer internationalen Jury bewertet. Für die Herstellung dieser Artikel, in der ge-*

*forderten Menge standen unserem Team, das aus drei Personen bestand, nur acht Stunden zur Verfügung.*

*Die für die Europameisterschaften entwickelten Gebäcke sind mit ihrem hohen Entwicklungsaufwand schon fast vergleichbar mit den eigens für die «Formel 1» entwickelten Teilen an einem Siegerfahrzeug. Ohne enormen zeitlichen und materiellen Aufwand, gepaart mit Leidenschaft und dem Ehrgeiz, den Wettkampf zu gewinnen, wäre es wohl nie zu diesen einzigartigen Produkten gekommen. Diese Re-*

*zepturen stehen heute zum grössten Teil in abgespeckten Versionen in unserem Regal.*

*Ähnlich, wie die neusten Errungenschaften aus dem Rennsport auf ihre Art in die Autos für den „Normalverbraucher“ eingebaut werden.*

*Zum Glück finden solche Wettkämpfe statt, sei es im Spitzensport, in der «Formel 1», in den Backstuben oder in den Küchen, an den Bars oder im Service; diese Wettkämpfe sind massgeblich an der Entwicklung unserer Berufszweige beteiligt.*