



**Bündner Bäcker-, Konditoren- und  
Confiseurmeister Verband BBKCV**  
Reto Schmid, Präsident  
Via Alpsu 107  
CH-7188 Sedrun  
Tel. ++41 (0)81 936 55 55

alpinavera  


alpinavera  
Gäuggelistrasse 16  
7000 Chur  
T +41 (0)81 254 18 50  
F + 41 (0)81 254 18 51  
info@alpinavera.ch

## Kurz-Medienmitteilung

Chur, 1. Juni 2010

### Sensationeller Erfolg für das „Capricorn“-Brot Regionales Brot „Capricorn“ – Rückblick und Ausblick auf den Sommer

Kurz vor Weihnachten 2009 hat alpinavera zusammen mit dem Bäckermeisterverband das „Capricorn“ Brot in elf Bündner Backstuben gebracht. Seither haben die Bäcker rund 16'000 „Capricorn-Brote“ verkauft. Das ist ein sensationeller Erfolg für das Bündner Spezialitäten-Brot!

Das „Capricorn“- Brot wiegt 380 Gramm und zeichnet sich durch die Form des Steinbockhorns aus, die mit einem Designschutz hinterlegt ist. Das Besondere an den Zutaten ist, dass diese aus dem Bündner Berggebiet stammen. Die Bäcker können die Mehlmischung direkt bei Gran Alpin beziehen. Neben der Mehlmischung werden ebenfalls spezielle Brotsäcke und bedruckte Brotblaten mitgeliefert. Die „Capricorn“- Bäcker haben die Erfahrung gemacht, dass die Form des Brotes besonderen Anklang bei den Gästen, aber auch bei den Einheimischen findet. Das Brot wird als Spezialbrot immer wieder gerne gekauft und dient als Ergänzung zum Alltagsbrot.

Da die Einführungsphase so erfolgreich verlaufen ist, haben sich der Bäckermeisterverband und alpinavera entschlossen, noch einmal allen Bäckern die Chance zu geben, „Capricorn“-Bäcker zu werden. Zu Beginn der Sommersaison werden die bewährten und die neuen „Capricorn“-Bäcker wieder den Gästen präsentiert.

## Porträt alpinavera

Der Verein alpinavera ist eine überregionale Kommunikations- und Vermarktungsplattform für alpine Produkte aus Graubünden, Glarus und Uri. Ziel von alpinavera ist es, durch die regionale Verarbeitung und die Verwendung der Produkte aus dem Alp- und Berggebiet die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. alpinavera bietet allen Verarbeitern und Direktvermarktern ein gemeinsames Marketing an.

Die alpinavera Geschäftsstelle in Chur ist Anlaufstelle für Partner, Kunden und Konsumenten.

Weitere Informationen unter [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch).

### Capricorn-Bäcker:

Bäckerei-Konditorei Baselgia, Mario Baselgia, Lenz  
Bäckerei-Conditorei Köfler, Andeer (Sommerbetrieb)  
Bühler's Zuckerbäckerei am Obertor, Arthur Bühler, Chur  
Bäckerei-Konditorei Caduff, Hubert Caduff, Ilanz  
Bäckerei-Konditorei-Café, Peter-Anton Casparin, Savognin  
Bäckerei Cadisch, Jürg Fasser-Cadisch, Bergün  
Bäckerei-Konditorei-Café Signer, Peter Signer, Zizers  
Bäckerei-Konditorei Gwerder, Franz Gwerder, Chur  
Bäckerei Café Preisig, Hans-Peter Preisig, Bergün  
Marcel Schmid GmbH, Reto Schmid, Sedrun  
Bäckerei Konditorei-Bad, Peter Allenspach, St. Moritz

### Medienkontakt alpinavera:

Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin

E-Mail: [jasmine.saidbucher@alpinavera.ch](mailto:jasmine.saidbucher@alpinavera.ch)

Tel.: 081 254 18 50

[www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)

**Bilder: Regionales Brot „Capricorn“ von alpinavera**



Verkauf des "Capricorn"-Brots in der Zuckerbäckerei Bühler am Obertor.

"Capricorn"-Brot