



Pressinformation 2012-02-02

Bagarlandslaget sprider svensk brödkultur i Bagar-VM

Svenska Bagarlandslaget gör sig redo för årets viktigaste bakdag! I en åtta timmars lång livebakning i Bagar-VM i Paris den 5 mars ska landslaget bevisa att Sverige är en brödnation att räkna med. Nu pågår som bäst finslipningarna inför finalen där Sverige siktar på pallplats.

Svenska Bagarlandslaget är ett av tolv nationella lag som kvalat in till finalen i Bagar-VM 2012 som går i Paris under den internationella branschmässan Euro Pain på Nord-Villepinte från den 3 till 7 mars. Det svenska laget tävlar under måndagen den 5 mars. Världsmästaren i bakning presenteras den 7 mars.



– Sverige är bra på bröd! Vi har världens kanske bredaste utbud av matbröd – här finns inte bara vitt, grovt eller smaksatt bröd utan alla sorterna och dessutom har vi unika sorter som knäckebröd och kanelbullar. Nu har Svenska Bagarlandslaget chansen att nå ut internationellt med svensk brödkultur, en topplacering i Bagar-VM skulle betyda mycket för synen på Sverige som brödländ, säger Martin Lundell, vd för Sveriges bagare & konditorer som driver Svenska Bagarlandslaget.

Bagar-VM avgörs i tre grenar: sött bröd, matbröd och dekorbröd. Vissa bakverk bakas av samtliga lag för juryns jämförelse. I de nationella bidragen läggs stor vikt vid kreativitet och nytänkande kring smak samt konstnärlighet i det visuella. Dekorbrödet visar också det svenska tävlingstemat "Midsommar". Alla recept ska lämnas in en månad innan tävlingen i en bok med bilder så att juryn kan läsa in sig på de tolv lagens bidrag. Reglerna för tävlingen är 35 A4-sidor långt.

– Sveriges chanser i VM ser goda ut. Vi har den kaxiga målsättningen att komma bland de tre första och våra tävlingsbidrag är jättebra. För att vinna krävs det att man tänker nytt och kaxigt utan att sticka ut alltför mycket och det kan vårt lag. Det är också till Sveriges fördel att laget samarbetar väldigt bra. Det kan vara svårt att samordna så pass starka konstnärssjälar som bagare, men vårt landslag är verkligen ett lag, säger Johan Sörberg som är bagerikonsult och coach för landslaget.

Svenska Bagarlandslaget i Bagar-VM 2012:

Håkan Johansson, 30, från Albert & Jack's i Stockholm, lagkapten, ordinarie på sött bröd
Robin Edberg, 36, från Cum Pane i Göteborg, reserv på sött bröd
Mattias Wallmark, 36, från Söderbergs bageri i Stockholm, ordinarie på matbröd
Niklas Beck, 44, från Grillska Huset Konditori i Stockholm, reserv på matbröd
Moa Brink, 27, från PO Choklad & Konditori i Stockholm, ordinarie på dekorbröd
Tobias Bergstrand, 29, från Bageriet på Utö, reserv på dekorbröd
Johan Sörberg, 43, bagerikonsult, coach för landslaget

Mer information om tävlingen, de tävlande och deras bakverk finns tillsammans med högupplösta pressbilder på www.bagarlandslaget.se. Ytterligare information om Bagar-VM finns www.coupelouislesaffre.com.

För intervjuer med Bagarlandslaget kontakta:

Eva Kjeller, presskontakt för Bagar-VM
Mobil: 0709 10 10 43
Mail: eva.kjeller@prat.se

För mer information kontakta:

Martin Lundell, vd för Sveriges bagare & konditorer
Mobil: 0703-646 794
E-post: martin@bageri.se

Om Sveriges bagare & konditorer

Sveriges bagare & konditorer är en branschorganisation för bageribranschen i Sverige. Organisationen grundades år 1900 och har sedan dess arbetat för att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige. Sveriges bagare & konditorer har cirka 500 medlemsföretag. För ytterligare information se: www.bageri.se