



2 Interview mit
Jackie Helfenberger
An interview with
Jackie Helfenberger

6 Engagement der Bäckerei
Fuchs in Ruanda
The Fuchs Bakery's
commitment in Ruanda

8 Ruanda – ein Land voller
Überraschungen
und Herausforderungen
Ruanda – A country full of
surprises and challenges

11 Gutschein im Wert von
CHF 500.– zu gewinnen
Win a gift voucher
worth CHF 500.–

fuchs
ZERMATT SWITZERLAND

Von Zermatt nach Ruanda: Perspektiven schaffen

In dieser Ausgabe werfen wir einen Blick nach Ruanda, wo die Bäckerei Fuchs das Sangira-Projekt unterstützt. Erfahrt mehr über unsere Zusammenarbeit mit der „Talents Bakery“ und die Pläne, wie wir unser Wissen und handwerkliches Können nach Ruanda bringen möchten.

Freut euch auf ein spannendes Interview mit Jackie Helfenberger, der Initiantin des Projekts, und auf den Erfahrungsbericht von Franz Schwegler, der vor Ort massgeblich mitgeholfen hat. Gemeinsam wollen wir zeigen, wie die Bäckerei Fuchs das Projekt weiter unterstützt und jungen Menschen neue Chancen ermöglicht.

Wir wünschen dir viel Lesevergnügen
Sandra und Philipp Fuchs

From Zermatt to Rwanda: Creating chances

In this edition, we are shining a spotlight on Rwanda, where the Fuchs Bakery supports the Sangira Project. Read about our collaboration with the Sangira Talents Bakery and our plans to bring our artisanal expertise to Rwanda. You can also look forward to an exciting interview with Jackie Helfenberger, the project's initiator, as well as a report by Franz Schwegler, who plays a key role on site.

We hope to give you a little insight into how the Fuchs Bakery continues to support the project and provides young people with new opportunities.

Enjoy,
Sandra and Philipp Fuchs

Interview mit Jackie Helfenberger

Ein Blick hinter die Kulissen des Sangira-Projekts



Jackie Helfenberger stammt ursprünglich aus der Tourismusbranche und hat viele Jahre in ihrem eigenen Sprachreisebüro gearbeitet. Das Reisen und andere Kulturen waren schon immer ein zentraler Bestandteil ihres Lebens. Seit einigen Jahren engagiert sie sich leidenschaftlich für das Sangira-Projekt in Ruanda, welches Jugendlichen dank Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie neue Perspektiven eröffnet. Neben ihrer Tätigkeit als Reiseleiterin ist sie Mitgründerin und die treibende Kraft hinter dem Verein Sangira, der bereits viele Erfolge vorzuweisen hat.

Jackie, kannst du uns kurz erzählen, wie das Sangira-Projekt entstanden ist und was die Hauptziele des Vereins sind?

Nachdem ich mein Sprachreisebüro verkauft hatte, wollte ich etwas ganz Neues machen. Durch mein Netzwerk hatte ich die Gelegenheit, Ruanda zu bereisen und konnte dabei interessante Kontakte knüpfen. Eine Begegnung mit der Botschafterin Ruandas in der Schweiz führte dazu, dass ich 2022 Schweizer Fachkräfte – unter anderem einen Weinsommelier – für Ausbildungen nach Ruanda brachte. Dabei habe ich erkannt, welch enormes Potenzial hier liegt. Kurze Zeit später kam Bobito Masanga mit der Idee auf mich zu, auf seinem Land eine Aus-

bildungsstätte zu errichten. Das war der Startschuss für Sangira. Zusammen mit den lokalen Behörden haben wir dann versucht herauszufinden, welche Ausbildungen möglich sind und was am besten zu den jungen Leuten in Ruanda passt. Unser Ziel ist es, jungen Menschen durch Ausbildung im Bereich Gastronomie und Hotellerie neue Zukunftsperspektiven zu bieten, denn die Jugendarbeitslosigkeit in Nyamasheke, Ruanda, liegt bei rund 90 Prozent.

Wie sehen die verschiedenen Unterstützungsformen für Sangira aus? Neben Geld- und Sachspenden spielt auch das Know-how externer Fachkräfte eine Rolle. Wie wichtig sind diese unterschiedlichen Beiträge für das Projekt?

Natürlich sind Geldspenden eine zentrale Unterstützung, die wir vor allem für die Anschaffung von Rohmaterialien wie Mehl einsetzen.

Doch ebenso wichtig ist das Know-how der Fachkräfte, die als Volunteers tätig sind und ihr Wissen an die Lernenden weitergeben, wie beispielsweise Alain und Stephanie aus Zermatt, die den Studierenden ihr Wissen von der Gastronomie und Hotellerie in Form von Workshops vermitteln.



Sangira unterstützen

An interview with Jackie Helfenberger

Behind-the-Scenes at the Sangira Project

Jackie Helfenberger originally started her career in the tourism industry and for many years ran her own study abroad agency. Travelling and experiencing other cultures have always been a central part of her life. For several years now, she has been passionately involved in the Sangira Project in Rwanda, which provides young people with new opportunities through vocational training in the hospitality and catering sectors. In addition to her work as a tour guide, she is the driving force and co-founder of the Sangira Project, which has already achieved considerable success.

Jackie, can you briefly tell us how the Sangira Project came about and what the association's main goals are?

After selling my study abroad agency, I wanted to do something completely new. Thanks to my network, I had the opportunity to travel to Rwanda. There I made some interesting acquaintances. After a meeting with the Rwandan ambassador, I brought some Swiss professionals, including a wine sommelier, to Rwanda for some additional training in 2022. It was then that I realised Rwanda's immense potential. Shortly afterwards, Bobito Masanga approached me with the idea of setting up a training centre on his property. That was the starting point of the Sangira Project.

In collaboration with the local authorities, we explored the possible types of vocational training that would be most suited to the young people of Rwanda. As youth unemployment in Nyamasheke, Rwanda, is around 90%, our goal is to offer young people new prospects through vocational training in the hospitality and catering industries.

What kind of support does the Sangira Project rely upon? It seems that besides monetary and material donations, the expertise of external professionals also plays a key role. How important are these various contributions to the project?

Of course, financial donations are crucial. We primarily use these for purchasing raw materials, such as flour. Just as important for us is the expertise of professionals who volunteer on-site and pass on their knowledge to the trainees, as Alain and Stephanie from Zermatt do. They run workshops for our students and share their expertise in hospitality and catering.

We are also fortunate to receive donations in the form of machines and equipment, like those we received from the Fuchs Bakery. A complete course at the Sangira Project, which lasts about nine months, costs around CHF 1'500. This covers the training, internship, meals, and much more.



The Sangira Talents Bakery is a newer project. What makes this bakery so special, and how does it contribute to the development of the region?

Our bakery is the only one within an hour's drive. Many of the farmers in the region hadn't ever tasted baked goods before its opening. The bakery has not only enriched the local culinary scene but also created jobs. The bakery is so successful that it now operates in three shifts – baking continuously from 7:00 am to 10:00 pm. The profits from the bakery are directly reinvested into the school, enabling the education of more students.

What roles do Swiss companies and apprentices play in the development of the bakery?

The support from Switzerland is crucial – be it through donations or professional expertise. We are constantly looking for volunteers to share their knowledge. Philipp Fuchs and his bakery donated machines and equipment. Without those donations we couldn't have opened the bakery. Thanks to partial funding by Movetia Switzerland, 10 bakery apprentices were able to travel to Rwanda for four weeks in the summers of 2023 and 2024. They contributed significantly to the project by spending two weeks at the Talents

Wir haben das Glück, auch Spenden in Form von Maschinen und Einrichtungen zu erhalten, wie zum Beispiel von der Bäckerei Fuchs. Eine komplette Ausbildung pro Schüler bei Sangira, die etwa neun Monate dauert, kostet im Schnitt CHF 1500.–. Darin enthalten sind die Schulung, das Praktikum, die Verpflegung und vieles mehr.

Die „Sangira Talents Bakery“ ist eines der neusten Projekte. Was macht diese Bäckerei besonders und wie trägt sie zur Entwicklung der Region bei?

Unsere Bäckerei ist die einzige im Umkreis von einer Stunde per Auto. Viele der Bauern in der Region haben zum ersten Mal in ihrem Leben Backwaren probiert. Das hat nicht nur die Region kulinarisch bereichert, sondern schafft auch Arbeitsplätze. Die Bäckerei ist so erfolgreich, dass sie bereits in drei Schichten betrieben wird – von morgens 07.00 Uhr bis abends 22.00 Uhr wird durchgehend gebacken. Die Gewinne fließen direkt in den Schulbetrieb zurück und unterstützen so die Ausbildung weiterer Lernender.

Welche Rolle spielt die Unterstützung durch Schweizer Unternehmen und Lernende für die Entwicklung der Bäckerei?

Die Unterstützung aus der Schweiz ist entscheidend – sei es durch Spenden oder das Know-how von Fachkräften. Wir sind ständig auf der Suche nach Freiwilligen, die ihr Wissen weitergeben. Philipp Fuchs und seine Bäckerei haben uns Maschinen und Mobilien gespendet, ohne die wir die Bäckerei nicht hätten eröffnen können. Wir durften dank der Teilfinanzierung durch Movetia Schweiz im Sommer 2023 und 2024 mit zehn Bäcker-Lernenden für jeweils vier Wochen nach Ruanda reisen und je zwei Wochen in der Sangira-Bäckerei und in der Stadt Kigali einen wichtigen Beitrag leisten. Austausch von Know-how, interkulturelle Erfahrungen sammeln, Netzwerk pflegen. Ein SRF-Reporterteam war 2023 mit dabei und hat Sangira und das Bäckerei-Projekt dokumentiert. Es ist definitiv eine Win-win-Situation, bei der auch die Freiwilligen viel lernen und mit wertvollen Erfahrungen aus Ruanda nach Hause gehen.

Welche Veränderungen hast du seit der Eröffnung der Bäckerei in der lokalen Gemeinschaft beobachtet?

Die Bäckerei hat sich zu einem wichtigen Treffpunkt entwickelt, wo Menschen aus der Region zusammenkommen. So entstehen interessante Gespräche und es herrscht ein reger Austausch mit den unterschiedlichsten Personen. Es ist eine richtige kleine Community entstanden.

Die Bäckerei macht auch unsere Hotellerie-Schule bekannter. Denn in diesem Jahr haben wir rund 300 Bewerbungen für unsere Ausbildungsplätze erhalten, aber leider können wir nur 120 Plätze vergeben. Die Nachfrage zeigt, wie dringend nötig dieses Projekt ist und wie viel Potenzial noch vorhanden ist.

Welche Herausforderungen siehst du aktuell für die „Talents Bakery“ und das Sangira-Projekt? Was sind deine Visionen für die kommenden Jahre?

Zu Beginn lagen die grössten Herausforderungen in der Infrastruktur. Wir haben soeben rund 6 km Wasserleitungen verlegen können und zeitgleich viel in die IT-Infrastruktur investiert. Unsere momentan grösste Herausforderung ist es, genug Backwaren für die wachsende Nachfrage zu produzieren. Es gibt enormes Potenzial und wir

möchten in Zukunft einen eigenständigen Lehrgang für Bäcker anbieten. Dieser ist zurzeit noch der Ausbildung der Köche angegliedert. Hierfür benötigt es aber zusätzliche finanzielle Ressourcen. Zudem planen wir den Bau eines kleinen Bistros, in dem unsere Kunden die Backwaren geniessen können. Ebenso biete ich in meinem neuen Reisebüro Reisen an, bei denen die Teilnehmer nicht nur die Schönheit Ruandas entdecken, sondern auch ein paar Tage bei Sangira direkt mithelfen können. Ein interessantes Kombi-Angebot mit dem Ziel, die Reisenden näher an das Projekt zu führen.



Gibt es spezielle Produkte, die besonders gut ankommen oder eine Verbindung zwischen Ruanda und der Schweiz schaffen?

Unsere Bäckerei arbeitet vorwiegend mit lokalen Zutaten, denn Nachhaltigkeit ist uns wichtig. Es bringt nichts, wenn Rohstoffe von weit her bestellt werden. Zum Beispiel arbeiten wir ohne Butter oder Schokolade, da es diese Zutaten hier gar nicht gibt. Wir konzentrieren uns auf das, was vor Ort verfügbar ist und produzieren damit leckere Backwaren.

Generell mögen es die Leute hier vor allem süss. Vanillekuchen ist besonders beliebt, aber auch der Schweizer Rüebl-Kuchen – allerdings ohne Mandeln oder Haselnüsse. Es ist spannend zu sehen, wie unsere Lernenden kreative Alternativen finden, um den Geschmack so nah wie möglich ans Original zu bringen, obwohl diverse Zutaten vom Originalprodukt gar nicht verfügbar sind.

Zudem sind die Lernenden sehr motiviert, Neues zu lernen, wie zum Beispiel das jüngst gestartete Projekt der eigenen Konfitüre. Hier lernen sie, wie man Früchte konservieren muss, damit sie später zu feiner Konfitüre weiterverarbeitet werden können. Die ersten Gläser sind bereits verkauft und der Stolz auf die eigene Konfitüre ist bei den Studierenden sehr gross.

Was möchtest du den Unterstützern von Sangira und den Lesern der Brotzeitung mit auf den Weg geben?

Just do it! Folge deinem Herzen und lass dich nicht von Details aufhalten. Es benötigt nicht für alles einen detaillierten Plan, denn manchmal genügen eine Vision, eine Portion Mut und Glück. Wäre ich damals nicht meinem Herzen gefolgt, gäbe es Sangira heute gar nicht.

Wir danken Jackie herzlich für das Interview und wünschen ihr und dem Sangira-Team weiterhin viel Erfolg. Ihr Engagement macht einen grossen Unterschied in Ruanda und bietet vielen jungen Menschen eine neue Perspektive.



SRF Doku



Bakery and in Kigali. The volunteers gained valuable experiences in Rwanda. The exchange of knowledge, intercultural experiences, and networking were all part of the journey. It truly is a win-win situation for everybody involved. In 2023, the SRF team joined us and reported on the Sangira Project and the Talents Bakery.

What changes have you observed in the local community since the bakery opened?

The bakery has become an important meeting point, where people from the region come together. This has led to interesting conversations and a lively exchange between people of all backgrounds. It has turned into a real little community.

The bakery has also raised the profile of our hotel school. This year, we received around 300 applications for our training positions. Unfortunately, we only have 120 spots to offer. The demand shows how essential this project is and how much potential it still has.

What challenges do the Talents Bakery and the Sangira Project currently face? What are your visions for the future?

At first, the infrastructure was our biggest concern. We have just laid about 6km of water pipes and have also invested heavily in our IT infrastructure. Our biggest challenge now, is producing enough baked goods to meet the growing demand. There is enormous potential, and in the future, we aim to offer a dedicated training programme for bakers. Currently, this is still part of the chef training programme. However, to make this happen additional financial resources are needed.

Furthermore, we are planning to build a small bistro, where our customers can enjoy our baked goods. Through my new travel agency, I am also offering trips to Rwanda, where participants can discover the beauty of Rwanda and spend a few days contributing directly to the Sangira Project. It's an interesting "combi deal" aimed at bringing travellers closer to the project.



Reisen entdecken

Are there any special products that are particularly popular or represent the link between Rwanda and Switzerland?

Because sustainability is important to us, our bakery mainly works with local ingredients. There is no point in ordering raw materials from far away. For example, we don't use butter or chocolate, as these ingredients are inaccessible locally. We focus on what is available here and use those ingredients to create delicious baked goods.

In general, people here have a sweet tooth. Our vanilla cake is particularly popular, as is our Swiss carrot cake – though we must make it without almonds or hazelnuts. It is fascinating to see what our students come up with to replicate the original, even though many of the original ingredients aren't available.

Our students are very eager to learn new things. We recently launched our jam-making course. Our students are learning how to preserve fruit to later turn them into delicious jam. The first jars have already been sold, and the students are incredibly proud of their own products.

"If I hadn't followed my heart back then, the Sangira Project wouldn't exist today."

What message would you like to share with supporters of the Sangira Project and the readers of the Brotzeitung?

Just do it! Follow your heart and don't lose yourself in details. You don't need a detailed plan for everything; sometimes all you need is a vision, a bit of courage, and some luck. If I hadn't followed my heart back then, the Sangira Project wouldn't exist today.

Thank you, Jackie, for the interview and all the best to you and the team at the Sangira Project. Their work and dedication are making a big difference in Rwanda, offering many young people new opportunities.

Engagement der Bäckerei Fuchs in Ruanda – Unterstützung des Sangira-Projekts

Unsere Motivation hinter der Unterstützung

Als Bäckerei, die tief im traditionellen Handwerk verwurzelt ist, liegt uns die Förderung des Bäckerberufs besonders am Herzen. Durch unser Engagement im Sangira-Projekt in Ruanda möchten wir jungen Menschen eine Perspektive geben und „Hilfe zur Selbsthilfe“ leisten. Das Sangira-Projekt ist eine private Initiative, die gezielt dort unterstützt, wo am dringendsten Bedarf herrscht. Uns ist wichtig, dass unsere Hilfe spürbar ankommt und nachhaltig das Leben der Jugendlichen verbessert.

Durch unser Engagement im Sangira-Projekt in Ruanda möchten wir jungen Menschen eine Perspektive geben und „Hilfe zur Selbsthilfe“ leisten.
– Philipp Fuchs

Spenden und Know-how für die „Talents Bakery“

Neben finanziellen Spenden haben wir Maschinen und Mobiliar bereitgestellt, da die vorhandenen Geräte vor Ort oft unzuverlässig sind. „Die Schule kann sich die nötigen Geräte wie Knetmaschinen und Backöfen nicht leisten“, erklärt Philipp Fuchs. Diese Spenden ermöglichen den Auszubildenden, unter professionellen Bedingungen zu arbeiten.

Zusätzlich spielt unser Fachwissen eine wesentliche Rolle. Aufgrund der schwankenden Qualität der lokalen Rohstoffe ist es wichtig, den Lernenden das nötige Know-how zu vermitteln. Philipp plant, dieses Wissen bei einer Reise nach Ruanda zu teilen und so die Arbeit der Auszubildenden weiter zu optimieren.

Zukunftspläne und voraussichtliche Projekte

Wir suchen ständig nach neuen Möglichkeiten, das Sangira-Projekt weiter zu fördern. Eine Idee wäre, unsere Mitarbeitenden in der Zwischensaison nach Ruanda zu schicken, um dort auszubilden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln. Philipp erklärt: „Ich hoffe, einige Tipps und Verbesserungsvorschläge einbringen zu können, um die Qualität weiter zu steigern.“ Neben neuen Produkten, die mit lokalen Zutaten entwickelt werden, trägt die Bäckerei bereits jetzt dazu bei, einen Teil der Hotelschule zu finanzieren. Dies ist eine wertvolle Unterstützung für die Region, in der die Jugendarbeitslosigkeit hoch ist – wie auch im Interview mit Jackie erwähnt wird.



Langfristige Vision

Langfristig sollen das Bäckerhandwerk in Ruanda fest etabliert und die Ausbildungsprogramme weiter ausgebaut werden. Diese Projekte befinden sich noch in der Brainstorming-Phase, aber wir sind zuversichtlich, dass vielleicht das eine oder andere in naher Zukunft realisiert werden kann. Das Engagement bei Sangira beweist, dass Handwerk und soziale Verantwortung Hand in Hand gehen können, um etwas Positives und Nachhaltiges zu bewirken.



The Fuchs Bakery's commitment – Supporting the Sangira Project

Our Motivation

As a bakery deeply rooted in traditional craftsmanship, we are particularly passionate about promoting the baking profession. Through our involvement in the Sangira Project in Rwanda, we aim to provide young people with opportunities and help them to help themselves. The Sangira Project is a private initiative that focuses its support where it is most urgently needed. It's important to us that our help has a tangible impact and sustainably improves the lives of Rwanda's young people.

“Through our involvement in the Sangira Project in Rwanda, we aim to provide young people with opportunities and help them to help themselves.” – Philipp Fuchs

Donations and expertise for the Talents Bakery

In addition to financial donations, we have provided the Talents Bakery with machinery and equipment, as the existing equipment is often unreliable. The school cannot afford the necessary equipment, such as kneading machines and ovens. Our donations allow the trainees to work under professional conditions.

Our expertise also plays a crucial role. Due to the fluctuating quality of local raw materials, it's essential to pass on the necessary knowledge to the trainees. Philipp plans to share his knowledge during a trip to Rwanda, to further optimise the work of the apprentices.

Plans and upcoming projects

We are constantly looking for new ways to support the Sangira Project. One idea is to send our staff to Rwanda during the off-season to teach and gain valuable experience. Philipp hopes to offer some tips and suggestions for improvement to further enhance the quality of the products. In addition to developing new products using local ingredients, the bakery is already contributing partially to the funding of the hotel school. This is a valuable form of support for the region, where youth unemployment is high, as Jackie mentioned in her interview.

Long-term vision

In the future, we would like to see the baking profession firmly established in Rwanda, and the training programmes further expanded. These projects are still in the early stages, but we are confident that some of them could become reality soon. The association proves that craftsmanship and social responsibility can go hand in hand to create something positive and sustainable.



Ruanda – ein Land voller Überraschungen und Herausforderungen

Franz Schwegler, ehemaliger Hotelier eines Vier-Sterne-Superior-Hotels aus Zermatt, war einer der ersten Senior-Experten, die nach der Eröffnung der Sangira Hotel Talent School in Ruanda präsent waren. Mit seinem Fachwissen half er, die „Talents Bakery“ und das Restaurant aufzubauen. In seinem Bericht erzählt er von den Herausforderungen, aber auch von den Erfolgen, die er gemeinsam mit den Menschen vor Ort erlebte.

Erfahrungsbericht von Franz Schwegler: Aufbau der Sangira-Schule

Im November und Dezember 2022 war ich als erster Senior-Experte an der Sangira Hotel Talent School in Nyamasheke tätig. Mein Schwerpunkt lag auf dem praktischen Unterricht in den Bereichen Küche, Service, Hauswirtschaft und Rezeption. Die Schule war frisch eröffnet, und mein Ziel war es, in kurzer Zeit eine einfache Küche und ein Restaurant einzurichten. Mit einem Budget von CHF 3000.– haben wir das in weniger als zwei Wochen geschafft.



Eindrücke und Herausforderungen

Wie viele andere hatte auch ich Vorurteile, als ich das erste Mal nach Ruanda reiste. Doch das Land überraschte mich positiv – die Menschen strahlen trotz Armut eine unglaubliche Lebensfreude aus. Gemeinsam mit Jackie, Bobito, Christian (Schuldirektor) und dem Team vor Ort konnten wir in nur wenigen Wochen die ersten praktischen Lektionen erteilen, was für mich ein grosser Erfolg war. Besonders schön war es, die tägliche Freude der Menschen zu erleben – ob beim Singen und Beten vor Schulbeginn oder während der praktischen Arbeiten in der Küche.

Die Bedeutung der Schweizer Unterstützung

Jeder Jugendliche, der die Sangira Hotel Talent School mit einem Diplom verlässt und einen Job findet, ist ein Erfolg. Seit der Gründung der Schule im Oktober 2022 haben bereits etwa 350 Jugendliche diese Chance erhalten. Das zeigt, wie wichtig die internationale Unterstützung, auch aus der Schweiz, für das Projekt ist.

Rwanda – A country full of surprises and challenges



Franz Schwegler, former hotelier of a four-star superior hotel in Zermatt, was one of the first senior experts to be on-site after the opening of the Sangira Hotel Talent School in Rwanda. With his knowledge, he helped set up the Talents Bakery and the restaurant. In his report, he shares the challenges and accomplishments he experienced along the way.

“One of the most beautiful aspects is witnessing the people’s joy – whether while singing and praying before school or working together in the kitchen.” – Franz Schwegler

A field report by Franz Schwegler: Establishing the Sangira School

In November and December 2022, I worked as the first senior expert at the Sangira Hotel Talent School in Nyamasheke. My focus was on practical training in the areas of kitchen, service, housekeeping, and reception. The school had just opened, and my goal was to set up a simple kitchen and restaurant. With a budget of CHF 3'000, we achieved this in less than two weeks.

Impressions and challenges

Like many others, I had preconceived notions before travelling to Rwanda for the first time. However, the country surprised me in a positive way – despite the poverty, the people exude an incredible joy for life. Together with Jackie, Bobito, Christian (the school director), and the local team, we were able to hold classes within a few weeks, which was a significant achievement for me. One of the most beautiful aspects is witnessing the people’s joy – be it while singing and praying before school or while working in the kitchen.

The importance of Swiss Support

Every young person who graduates from the Sangira Hotel Talent School with a diploma and secures a job is a success story. Since the school was founded in October 2022, around 350 young people had this opportunity. This demonstrates how crucial international support, including from Switzerland, is for the project.

Swiss Carrot Cake – Reimagined in Rwanda

The carrot cake, a Swiss baking classic, has found a new home in Rwanda – with a special twist. Since almonds and hazelnuts are hard to come by, the bakers at the Talents Bakery have come up with creative alternatives to guarantee the cake’s unique flavour. The result? A delicious carrot cake that blends Swiss tradition with Rwandan innovation. Give it a try – you’ll be delighted!

Recipe

- 1 kg grated carrots
- 1 kg granulated sugar
- 600 ml vegetable oil / butter
- 10 whole eggs
- 600 g wheat flour
- 20 g baking powder
- 200 g chopped nuts (roasted almonds, peanuts, walnuts)



Schweizer Rüepli-Kuchen – neu interpretiert in Ruanda

Ein Klassiker der Schweizer Backkunst, der Rüepli-Kuchen, findet auch in Ruanda seinen Platz – mit einem besonderen Twist. Da Mandeln und Haselnüsse schwer zu bekommen sind, haben die Bäckerinnen und Bäcker der „Talents Bakery“ kreative Alternativen gefunden, um dem Kuchen einen einzigartigen Geschmack zu verleihen. Das Ergebnis? Ein köstlicher Rüepli-Kuchen, der Schweizer Tradition und ruandische Innovation verbindet. Probiert es aus – ihr werdet begeistert sein!

Rezept

- 1 kg geriebene Karotte
- 1 kg Kristallzucker
- 600 ml Pflanzenöl / Butter
- 10 Stück ganze Eier
- 600 g Weizenmehl
- 20 g Backpulver
- 200 g gehackte Nüsse (Gegrillte Mandeln, Erdnüsse, Walnüsse)



HOTEL-COURONNE.CH

la couronne

Frischbackwaren aus Zermatt – neues Angebot für die Hotellerie

Ab diesem Winter freuen wir uns, das neue Angebot „Frischbackwaren aus Zermatt“ vorzustellen. Unter dem Label „Brot aus Zermatt“ bieten wir hochwertige, handgemachte Backwaren an, die aus regionalen Rohstoffen gefertigt werden. Besonders stolz sind wir darauf, dass unsere Öfen mit reiner Wasserkraft von Zermatt betrieben werden – für nachhaltige Frische direkt aus der Region.

Unser Sortiment umfasst verschiedene Boxen, die sich perfekt für den Frühstücksservice in der Hotellerie eignen:

- Gourmet- und Deluxe-Box: 50 gemischte Brötli
- Gipfeli-Box: 50 Gipfeli (oder Wellness-Gipfeli)
- Mini-Gipfeli-Box: 50 Mini-Gipfeli (oder Mini-Wellness-Gipfeli)
- Delice-Brötli-Box: 50 Laugenbrötli
- Choco-Brötli-Box: 50 Schokoladenbrötli
- Pain Paillasse
- Fuchs-Brot und viele mehr

Selbstverständlich können die Boxen in Menge und Inhalt nach euren Wünschen angepasst werden. Bestellungen nehmen wir gerne am Vortag entgegen, damit die Brötli frisch und pünktlich zum Frühstück eintreffen.

Wir bieten euch die Möglichkeit, eine Testbox zu bestellen. Bei Interesse oder Fragen stehen wir euch jederzeit gerne zur Verfügung.

Kontakt

Philipp Fuchs / Tatjana Hehl
 Telefon: 027 967 20 63
 E-Mail: info@fuchs-zermatt.ch



Brotzeitung Nr. 25
Gewinner Wettbewerb | Issue 25 winner:
 Häusler M., Unterägeri



Finde die 5 Unterschiede und hab die Chance auf unseren Hauptgewinn

GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 500.00 FÜR DAS LA COURONNE – HOTEL UND SPA.

- Der Gutschein kann für alle Dienstleistungen im La Couronne | Hotel & Spa eingelöst werden.



Bild: Abschlussarbeit Bäckerei Ruanda

Name/Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Telefon _____

Fülle den Talon aus und gib diesen in einer unserer Filialen ab oder mach online via QR-Code mit. Gib unbedingt deinen Namen, deine Post- und E-Mail-Adresse an.

Einsendeschluss: 30. April 2025

Teilnahmeberechtigt sind alle Personen mit Ausnahme der Mitarbeitenden der Bäckerei Fuchs Zermatt. Die Gewinnerin bzw. der Gewinner wird persönlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Preises ist nicht möglich. Es wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Unser Gewinnspiel ist jetzt auch online verfügbar.



SLALOM-SPORT.CH



OLDZERMATT.COM



BIKESHOPZERMATT.CH



Find the 5 differences and have a chance to win our grand prize.

WIN A VOUCHER WORTH CHF 500.00 FOR LA COURONNE – HOTEL AND SPA

- The voucher can be used for any services offered at La Couronne | Hotel & Spa.



Image: Final thesis bakery Rwanda

Name _____

Street _____

Postal Code/City _____

E-Mail _____

Telephone No _____

Fill out the form and hand it in at one of our branches or participate online via QR code. Be sure to include your name, postal and e-mail address.

Closing date: April 30th, 2025

All persons are eligible to enter, with exception of employees of the Fuchs Bakery. The winner will be notified in person. Prize is as offered, no cash alternative will apply. No correspondence will be entered into. There is no right to appeal.



The competition is also available online.



Fresh baked goods from Zermatt – A new offer for the hotel industry

Starting this winter, we are excited to offer our new range “Fresh baked goods from Zermatt”. Under the label “Bread from Zermatt”, we provide high-quality, handmade baked goods crafted from locally sourced ingredients. We are particularly proud that our ovens are powered by Zermatt’s own hydropower – ensuring local and sustainable freshness.

Our selection includes various boxes that are perfect for hotel breakfast service:

- Gourmet and Deluxe Box: 50 assorted rolls
- Croissant Box: 50 regular or wellness croissants
- Mini Croissant Box: 50 regular or wellness mini croissants
- Delice Roll Box: 50 pretzel rolls Choco
- Roll Box: 50 chocolate rolls
- Pain Paillasse
- Fuchs Bread and much more

Of course, our boxes can be tailored to your individual needs. We are happy to accept orders the day before to ensure the rolls are fresh and ready for breakfast.

Before the launch, you can order a test box. If you’re interested or have any questions, feel free to contact us.

Contact

Philipp Fuchs / Tatjana Hehl

Phone: 027 967 20 63

Email: info@fuchs-zermatt.ch

IMPRESSUM | PUBLISHING INFORMATION

Die Brotzeitung ist die Kundenzeitung der Bäckerei-Konditorei Fuchs in Zermatt. “Brotzeitung” is the customer magazine of Bäckerei-Konditorei Fuchs in Zermatt.

Herausgeber | Publisher: Bäckerei-Konditorei Fuchs
Getwingstrasse 24, CH-3920 Zermatt, Tel.: +41(0)27 967 20 63,
info@fuchs-zermatt.ch, www.fuchs-zermatt.ch

Konzept, Inhalt und Gestaltung | Concept, content and design:
AB3 creative collective, Visp, ab3.ch

Druck | Printing: Valmedia AG, Visp, valmedia.ch

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier aus 100% Altpapier
Printed on 100% recycled paper made from 100% old paper.



Mehr über die Bäckerei Fuchs
More about the Fuchs Bakery

www.fuchs-zermatt.ch

Follow us

