



VUAILLAT

Bäckerei & Konditorei

Brunch & Sauerteig-Gipfel

Inspiration. Wissen. Genuss.

Ein Tag für alle, die Brot lieben – und mehr darüber wissen möchten. Wir laden ein zum Brunch mit regionalen Köstlichkeiten und anschliessend zum Sauerteig-Gipfel: spannende Gespräche, neue Perspektiven und viel Inspiration rund um das Brot von morgen.

Sonntag 4. Oktober | Filiale Russikon, Im Berg 10, 8332 Russikon



09.30 – 12.00 Uhr
Jubiläum-Brunch

Regional, saisonal und mit viel Liebe zubereitet. Geniessen, ankommen, begegnen.

Erwachsene CHF 59.–
Kinder 11 – 16 Jahre CHF 29.–
Kinder bis 10 Jahre gratis



09.30 – 12.30 Uhr

Menschen, die unsere Geschichte erzählen
Dani Wüthrich im Gespräch mit Menschen, die Vuillat geprägt, begleitet und mitgestaltet haben.

Mit Dominic Meyerhans, Roger Felder, Antonio Pirotti, Helmut Waffenschmidt, Cédric Vuillat sowie Mitarbeitenden aus unserem Team.

Persönliche Geschichten, Erinnerungen und überraschende Einblicke in 10 Jahre Vuillat.

Kombiticket: Jubiläumsbrunch & Sauerteig-Gipfel CHF 89.–



13.00 – 15.30 Uhr

1. Sauerteig-Gipfel – Die Zukunft des Brotes

Impulse, Perspektiven und eine gemeinsame Diskussion über Sauerteig, Handwerk und die Zukunft unserer Brotkultur.

AUF DEM PODIUM

Prof. Michael Kleinert
Claudia Vernocchi

Bäckermeister · Institutsleiter ZHAW
Vizedirektorin · Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC
Deutscher Bäckermeister · Geschäftsführer
Brot-sommelier · Backstubenleiter Vuillat AG
Geschäftsführer Proback · Branchenentwickler
Bäcker · Gastgeber des Sauerteig-Gipfels

Moritz Metzler
Sämi Steiner
Peter Schumacher
Martin Mayer

Moderation: Dani Wüthrich · Radio 1



ab 15.30 Uhr

Brotdegustation & Austausch

Brot probieren, mit Referenten ins Gespräch kommen und den Tag gemeinsam ausklingen lassen.



13.00 – 16.00 Uhr

Globi und eine Spielecke sorgen für Unterhaltung bei unseren kleinen Gästen.

Erwachsene CHF 49.–
Kinder 11 – 16 Jahre CHF 19.–
Kinder bis 10 Jahre gratis



jetzt Anmelden!

Sauerteig-Gipfel
Vuillat



Häsch gewusst?



Ein gutes Sauerteigbrot braucht bei uns bis zu 48 Stunden Zeit.



Sauerteig sorgt für besseren Geschmack, Frischhaltung und natürliche Bekömmlichkeit.



Unsere Sauerteigkulturen werden täglich gepflegt – fast wie ein lebendiger Mitarbeiter.



Gute Dinge brauchen Zeit. Das gilt für Brot – und für Vuillat.



Rund 90 Menschen sorgen jeden Tag dafür das Vuillat funktioniert.

Freitag, 2. Oktober
10 Jahre Vuillat
gemeinsam feiern

Weitere Information auf der Rückseite oder QR-Code.
vuillat.ch/sauerteigkurse

