



1. Zürcher Apfelwähen-Tag am 31. Oktober 2025

Aufgaben und Anforderungen für die Apfelwähen-Bäckerinnen

Grösse & Form

- Wähengrösse: Backofenblech rechteckig 30x40cm (keine runden Wähen)
- Nur ganze Wähen anliefern
- Nur Wähen mit Guss

Rezept

- Nach freier Wahl oder gemäss Rezeptvorschlag ZLV
- Dem Backen von Apfelwähen sind keine Grenzen gesetzt, ein vielfältiges Angebot ist sehr willkommen
- Äpfel geraffelt, geschnitzelt, meringuiert, mit Puderzucker bestäubt, mit verschiedenen Nüssen verfeinert etc.
- Falls der Kuchenteig eingekauft wird, bitten wir euch, den Teig in einer Bäckerei und nicht beim Grossverteiler zu besorgen
- Falls keine eigenen Äpfel vorrätig sind, bitten wir euch beim Kauf der Äpfel einen lokalen Obst-Produzenten zu berücksichtigen.

Herstellung

- Die Lebensmittel- und Arbeitshygiene ist einzuhalten
- Das Auge isst mit: wir bitten euch, mit Sorgfalt hergestellte, schön gebackene Wähen anzuliefern

Anlieferung

- Bei der Anlieferung der Wähe muss ein Zutatenblatt beigelegt werden
- Für jede angelieferte Wähe wird der Bäckerin vor Ort ein Betrag von Fr. 20.- ausbezahlt

Weiteres Vorgehen

- Weitere Informationen über Anlieferungsart, Zeit und Auszahlung folgen nach Anmeldeschluss
- Ebenfalls wird ein Dokument für die Zutaten Deklaration verschickt

Bei Fragen stehe ich dir jederzeit gerne zur Verfügung:

Monika Schuppli monika.schuppli@bluewin.ch 079 911 56 21

Bereits zum Voraus herzlichen Dank für deine Unterstützung. Mit deinem Beitrag hilfst du mit, die Zürcher Landfrauen sichtbar zu machen und damit der Bevölkerung zu zeigen, was aus saisonalen und regionalen Produkten hergestellt werden kann.

Wir freuen uns auf deine Anmeldung!

OK Apfelwähentag