



Zürcher Apfelwähen-Tag am 30. Oktober 2026

Aufgaben und Anforderungen für die Apfelwähen-Bäckerinnen

Grösse & Form

- Wähengrösse: Backofenblech rechteckig 30x40cm (keine runden Wähen)

Anlieferung

- Nur ganze Wähen im Blech anliefern
- 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

Rezept

- Nach freier Wahl oder gemäss Rezeptvorschlag ZLV
- Nur Wähen mit Guss
- Dem Backen von Apfelwähen sind keine Grenzen gesetzt, ein vielfältiges Angebot ist sehr willkommen
- Äpfel geraffelt, geschnitzelt, meringuiert, mit Puderzucker bestäubt, mit oder ohne Nüsse verfeinert
- Falls der Kuchenteig eingekauft wird, bitten wir euch, den Teig in einer Bäckerei und nicht beim Grossverteiler zu besorgen

Herstellung

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

Weiteres Vorgehen

- Das Zutatendeklarationsblatt sowie die Informationen über Anlieferungsart, Zeit und Auszahlung folgen anfangs Oktober von der Standverantwortlichen

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 sichtbarer zu machen und damit der Bevölkerung zu zeigen, was aus saisonalen und regionalen Produkten hergestellt werden kann.

Wir freuen uns auf dein Mitwirken.

OK Apfelwähentag