



# BÄCKERINNUNG STUTTGART

Wilhelmstraße 7 - 70182 Stuttgart

Telefon (07 11) 1641114 - Telefax (07 11) 1641180

E-Mail: sautter@baecker-bw.de

Presseinformation

## Hefezopf bringt 1.500 Euro für Olgäle-Stiftung

### **20. Stuttgarter Brotmarkt auf dem Schlossplatz: Bäckerhandwerk stellt Vielfalt an Brotsorten in den Mittelpunkt**

*Stuttgart, 8. Juli 2010*

Was den deutschen Fußballern dieses Jahr nicht gelungen ist, haben die Bäcker bereits seit Langem geschafft: Sie sind Weltmeister, was die Vielfalt an Brotsorten angeht. Auf dem 20. Stuttgarter Brotmarkt stellten heute 13 Bäckereien der Bäckerinnung Stuttgart ihre Auswahl an handwerklich gebackenen Broten vor. Der Verkauf von insgesamt 200 Metern Hefezopf zugunsten der Olgäle-Stiftung für das kranke Kind e.V. brachte 1.500 Euro ein.

#### **Besucher fragen vor allem nach Inhaltsstoffen**

Vor allem am Vormittag und am späteren Nachmittag herrschte dichtes Gedränge an den Ständen vor dem Königsbau. „In den heißen Mittagsstunden kamen nicht ganz so viele Besucher wie im Vorjahr“, resümiert Dieter Siegel, Obermeister der Bäckerinnung Stuttgart. „Doch der Brotmarkt war erneut ein voller Erfolg: Vor allem zum Inhalt unserer Brote haben uns die Leute richtiggehend Löcher in den Bauch gefragt.“

#### **200 Meter Hefezopf gehen komplett über den Tisch**

Und die Besucher haben fleißig Hefezopf gekauft und dabei gespendet: Dr. Stefanie Schuster, Präsidentin der Olgäle-Stiftung für das kranke Kind e.V., schnitt am Vormittag die ersten von 250 Butterhefezöpfen an und half persönlich beim Verkauf. Die Brotmarkt-Bäcker hatten für die Spendenaktion gut 700 Kilogramm Teig mit und ohne Rosinen zu Hefezopf verarbeitet. Bereits am Nachmittag war abzusehen, dass sämtliche 200 Meter Hefezopf komplett über den Verkaufstisch gehen werden. Zahlreiche Besucher spendeten auch ihr Wechselgeld oder kleinere Beträge. So kamen 1.500 Euro zusammen, die Dieter Siegel bereits am Nachmittag an Stefanie Schuster überreichte.

#### **Innovative Sorten neben Altbewährtem**

Abgesehen von der Hefezopf-Aktion und der Verpflegung am Stand des Bäckerchors Philia gab es an den Zelten auf dem Schlossplatz wie immer ausschließlich Brot – „das älteste und nach wie vor wichtigste Produkt aus unseren Backstuben“, wie Obermeister Siegel erklärt. Dabei waren neben altbewährten Bauern- oder Krustenbroten vor allem ungewöhnliche Kreationen gefragt: etwa Blütenbrot mit frischen Rosen-

blüten, Tulpen und getrockneter Petersilie; oder Wurzelstangen mit Karotte und Mais; oder auch Steinpilzbrot, in dem gebratene Steinpilze verarbeitet wurden.

### **Hoch im Kurs: Brote aus Dinkel und alten Getreidesorten**

„Man merkt, dass die Leute sehr auf Dinkel ansprechen“, hat Dieter Siegel dabei festgestellt – und führt das nicht nur auf den leicht nussigen Geschmack der alten Weizensorte zurück, die vor allem auf der Schwäbischen Alb angebaut wird, sondern auch auf die bessere Verträglichkeit bei Allergien. So stand etwa Dinkelsprossenbrot bei den Besuchern hoch im Kurs. Und gleich daneben weckte ein Ur-Baguette aus Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen, den Vorläufern heutiger Getreidesorten, großes Interesse.

### **Fußballbrot und gebackene Vuvuzelas**

Auch ausgefallene Formen oder Namen weckten die Neugier der Brotmarkt-Gäste. Passend zur Fußball-Weltmeisterschaft hatten die Stuttgarter Bäcker ihre weltmeisterliche Brot-Vielfalt extra noch erweitert – um ein WM-Brot etwa, das äußerlich als Fußball gestaltet, innen jedoch ein Weizenmischbrot mit Haferflocken und Sonnenblumenkernen war. Und auch die gebackene Vuvuzela fiel auf: eine Stange mit Paprika, Chili und Kürbispüree – und angenehm geräuschlos.

### **Gestaltet von Mitgliedern der Bäckerinnung Stuttgart**

Der Stuttgarter Brotmarkt findet seit 1991 jedes Jahr einen ganzen Tag lang auf dem Schlossplatz statt. Ausgerichtet wird er von der Bäckerinnung Stuttgart. In diesem Jahr haben die folgenden Innungsmitglieder den Brotmarkt gestaltet: Bäckerei Konditorei Bausch, Bäckerei Bosch, Bäckerei Konditorei Bürkle, Bäckerei Café Dreßler, Bäckerei Frank, Bäckerei Gehrung, Bäckerei Konditorei Hafendörfer, Bäckerei Konditorei Klinsmann, Königsbäck, Bäckerei Konditorei Café Nast, Bäckerei Konditorei Sailer, Siegel Backkultur und Bäckerei Konditorei Snackerei Voß.

### **Weitere Informationen: [www.stuttgarter-brotmarkt.de](http://www.stuttgarter-brotmarkt.de)**

Bei Rückfragen: Obermeister Dieter Siegel, Tel. 0170 7622190;

Pressebüro Gerhard Schindler, Tel. 0177 3637038, [presse@stuttgarter-brotmarkt.de](mailto:presse@stuttgarter-brotmarkt.de).