



BÄCKERINNUNG STUTTGART

Wilhelmstraße 7 – 70182 Stuttgart

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

E-Mail: sautter@baecker-bw.de

Presseinformation

Brot-Trends zwischen retro und Fitness

21. Stuttgarter Brotmarkt: alte Getreidesorten und neue Mischungen

– Bäcker spenden 20 Cent pro Brot an Olgäle-Stiftung

Stuttgart, 26. Mai 2011

Es ist das älteste und nach wie vor wichtigste Produkt aus den Backstuben: das Brot. Für den 21. Stuttgarter Brotmarkt hatte die Bäckerinnung Stuttgart heute (Donnerstag) den Schlossplatz wieder in die längste Brot-Theke der Stadt verwandelt. Acht Stuttgarter Bäckereien präsentierten die ganze Vielfalt ihres täglichen frischen Brot-Angebots. Einen Teil des Verkaufserlöses spenden die Bäcker an die Olgäle-Stiftung für das kranke Kind e.V.

Fragen nach Inhalt und Herstellung

Den Verkäuferinnen und Bäckermeistern an den Ständen fragten die zahlreichen Besucher richtiggehend Löcher in den Bauch: Was ist drin in welchem Brot? Woher kommen die Zutaten? Und worauf legen die Bäcker bei der Herstellung besonderen Wert? „Da können wir dann alles berichten, was uns selbst auch immer wichtig ist“, berichtet Jürgen Frank, stellvertretender Obermeister der Stuttgarter Bäckerinnung, und freut sich gleichzeitig über das große Interesse. „So unterschiedlich unsere Produkte auch sind, eines ist bei uns Brotmarkt-Bäckern gleich: Wir arbeiten alle nach traditioneller Handwerkskunst. Wir backen täglich alles frisch und verwenden zum Beispiel keine vorgefertigten Tiefkühl-Teiglinge. Und natürlich setzen wir alle unseren Sauerteig selbst an.“

Alte Sorten und innovative Mischungen

Zwei unterschiedliche Trends fallen dieses Jahr besonders ins Auge: Zum einen finden immer mehr ältere Getreidesorten oder ausgefallene Saaten den Weg ins Brot, zum anderen gibt es mehr Angebote für fitness- und gesundheitsbewusste Genießer – was sich keinesfalls widerspricht. Neben Dinkel erleben Emmer und Einkorn eine Renaissance, in manchen Broten finden sich auch Buchweizen oder Amaranth.

Wer beim Brotgenuss gleichzeitig aufs Abnehmen wert legt, für den ist besonders ein neu entwickeltes Melonenkern-Brot interessant. „Die Kerne von weißen Melonen werden vor dem Backen leicht geröstet, geben einen besonderen Geschmack und enthalten vor

allem L-Carnitin, einen wichtigen Nährstoff für den Fettabbau“, sagt Matthias Kaspar von der Bäckerei Nast, der das Brot erstmals auf dem Brotmarkt verkauft.

Brot-Prüfung mit allen Sinnen

Professionell angeleitet von Hans-Georg Baum, ehemals Leiter der Württembergischen Bäckerfachschule, unterziehen Besucher verschiedene Brote einer intensiven Prüfung – und lernen dabei nicht nur Fachbegriffe wie Kruste für den äußeren und Krume für den inneren Teil eines Brotlaibs zu unterscheiden, sondern auch darauf zu achten, wie das Brot aussieht, riecht, sich anfühlt und natürlich schmeckt. „Ganz wichtig ist, dass der Bäcker dem Teig eine sehr lange Teigführung gibt“, erklärt Baum, „den Teig also über Nacht stehen lässt.“ Dann bilden sich Aromastoffe ganz aus, quellen Körner und Saaten, wird mehr Wasser gespeichert. Damit bleibt das Brot später länger saftig. „Gute Qualität braucht hier einfach Zeit.“

20 Cent pro Brot für Olgäle-Stiftung

Die Stuttgarter Bäcker unterstützen traditionell mit jedem Brotmarkt eine karitative Organisation in der Landeshauptstadt – dieses Mal wieder die Olgäle-Stiftung für das kranke Kind e.V., die sich für kindgerechte Ausstattung und Gestaltung am Stuttgarter Olgahospital einsetzt, Deutschlands größtem Kinderkrankenhaus. Von jedem verkauften Brot gehen 20 Cent an die Stiftung. Sobald die Summe feststeht, werden die Bäckerinnung und der Stuttgarter Bäckerchor Philia den Betrag noch aufrunden. Überreicht wird die Brotmarkt-Spende zu einem späteren Zeitpunkt direkt an die Stiftung im Olgäle.

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 Bosch, Bäckerei Frank, Bäckerei Gehring, Bäckerei Konditorei Hafendörfer, Bäckerei Konditorei Café Nast, Bäckerei Konditorei Sailer, Siegel Backkultur und Bäckerei Konditorei Snackerei Voß. Als Gastbäckerei war die Boulangerie Joerger aus dem Elsass mit ihren Gugelhupf-Spezialitäten vertreten. Die Bäcker- und Fachverkauf-Auszubildenden der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau präsentierten eigene Backwaren-Kreationen.

Weitere Informationen: www.stuttgarter-brotmarkt.de

Bei Rückfragen: Pressebüro Gerhard Schindler, Tel. 0177 3637038
presse@stuttgarter-brotmarkt.de