



# BÄCKERINNUNG STUTTGART

Wilhelmstraße 7 – 70182 Stuttgart

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

E-Mail: sautter@baecker-bw.de

## Presseinformation

### **Alte Getreidesorten und neue Rezepte**

#### **Regier Andrang beim 22. Stuttgarter Brotmarkt auf dem Schlossplatz**

#### **– Bäcker spenden 20 Cent pro Brot für einen Baum für Stuttgart**

*Stuttgart, 21. Juni 2012*

Vom ganz traditionellen Opa-Brot mit dicker Kruste bis zum kohlenhydrat-reduzierten Eiweißbrot nach neuestem Fitnesstrend, vom hellen Ciabatta bis zum kräftigen Bauernbrot: Auf dem 22. Stuttgarter Brotmarkt fanden heute (Donnerstag) die unterschiedlichsten Brotsorten regen Absatz. „Das angenehm warme Wetter hat uns den ganzen Tag über reichlichen Zulauf beschert“, freut sich Dieter Siegel, stellvertretender Obermeister der Bäckerinnung Region Stuttgart Nord. Zehn Betriebe der Bäckerinnung richteten dieses Jahr den Brotmarkt auf dem Schlossplatz aus.

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

„Brot ist das älteste und nach wie vor wichtigste Produkt aus unseren Backstuben“, unterstreicht der Bäckermeister, der dieses Jahr gut 165 verschiedene Sorten auf dem Brotmarkt gezählt hat. „Nach wie vor erleben alte Getreidesorten eine Renaissance – allen voran Dinkel, aber auch Brote mit Emmer und Einkorn bleiben sehr gefragt“, erläutert Dieter Siegel.

Einen zweiten Nachfragetrend verzeichnen die Bäcker bei Broten, von denen gesundheitsfördernde Wirkungen erhofft werden: etwa bei Gerstenbrot, das bei hohen Cholesterinwerten helfen soll, oder bei Eiweißbrot, das viel Soja und weniger Getreide enthält und dadurch weniger Kohlenhydrate besitzt. Auch besondere Powerbrote mit einem hohen Anteil an Vitaminen aus Getreidekeimlingen kamen gut an.

#### **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 Dieter Siegel 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.“

### **20 Cent pro Brot ergeben einen Baum für Stuttgart**

Einen Teil ihres Erlöses spenden die Brotmarkt-Bäcker jedes Jahr für einen guten Zweck. Dieses Jahr kommen von jedem Brot, das auf dem Schlossplatz verkauft wurde, 20 Cent einem Baum zugute, den die Bäcker der Stadt Stuttgart schenken. Gepflanzt werden soll der Laubbaum dann im November an einem Standort in der Innenstadt im Bereich von Kronprinz- und Büchsenstraße.

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

Der Stuttgarter Brotmarkt findet seit 1991 jedes Jahr einen ganzen Tag lang auf dem Schlossplatz statt. Ausgerichtet wird er von der Bäckerinnung Region Stuttgart Nord, zu der sich die beiden Bäckerinnungen Stuttgart und Ludwigsburg/Rems-Murr im Januar 2012 zusammengeschlossen haben.

In diesem Jahr haben die folgenden Innungsmitglieder den Brotmarkt gestaltet: Bäckerei Konditorei Bausch, Bäckerei Bosch, Bäckerei Frank, Bäckerei Gehrung, Bäckerei Konditorei Hafendörfer, Bäckerei Konditorei Café Nast, Bäckerei Konditorei Sailer, Siegel Backkultur, Bäckerei Konditorei Snackerei Voß und Königsbäck.

### **Innovative Eigenkreationen und Brotprüfung für alle Sinne**

Als Gastbäckerei war wieder 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 – Käse-Salami-Schleifen etwa und Feta-Räder, Gemüse-Torteletten und Erdäpfeltäschle. Hans-Georg Baum, der ehemalige Leiter der Württembergischen Bäckerfachschule, zeigte den Besuchern, worauf es bei einer professionellen Brotprüfung ankommt und wie ein Brot mit allen Sinnen gekostet wird. Wie jedes Jahr verköstigte der Stuttgarter Bäcker-Chor „Philia“ die Passanten mit frisch zubereiteten Köstlichkeiten.

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

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