

Bäckerinnung Region Stuttgart Nord



Bäckerinnung Region Stuttgart Nord - Wilhelmstraße 7 - 70182 Stuttgart

Geschäftsstelle
Wilhelmstraße 7
70182 Stuttgart
Telefon (07 11) 1 64 11 14
Telefax (07 11) 1 64 11 80
Email: sautter@baecker-bw.de
Internet: www.baecker-bw.de

Presseinformation

Volksbank Stuttgart eG
Konto Nr. 216 830 001
BLZ 600 901 00

Stuttgart, den 03.05.2013

23. Stuttgarter Brotmarkt: „Fragen Sie den Bäckermeister!“

**Am 15. Mai steht der Schlossplatz wieder ganz im Zeichen des Brotes –
Stuttgarter Bäcker informieren über ihr Handwerk und backen live**

Unter dem Motto „Fragen Sie den Bäckermeister!“ stehen acht Handwerksbäcker beim Stuttgarter Brotmarkt wieder einen ganzen Tag lang Rede und Antwort: Am Mittwoch, 15. Mai, wird bereits zum 23. Mal mitten auf dem Schlossplatz ein Fest rund ums Brot gefeiert. Direkt vor dem Königsbau präsentieren die Bäckereien aus der Landeshauptstadt, wie vielfältig ihr täglich frisches Angebot an Brot ist. An der längsten Brottheke Stuttgarts kann zwischen 10 und 19 Uhr probiert, gefragt und auch gekauft werden.

Alles über Herstellung und Inhaltsstoffe

Beim Stuttgarter Brotmarkt dreht sich alles ums tägliche Brot, das längst nicht mehr nur Grundnahrungs-, sondern auch Genussmittel ist: Ob Herstellung oder Inhaltsstoffe, Qualitätskriterien oder Geschmacksaspekte – an den Zelten auf dem Schlossplatz können die Besucher alles Wissenswerte erkunden. Auch die Landesinitiative „Blickpunkt Ernährung“ ist beim Brotmarkt präsent. Professionelle Brotprüfer erklären, woran man gutes Brot erkennt. Und die Bäckermeister selbst beantworten alle Fragen rund ums Brot und ihre Handwerkskunst.

Bäckerinnung Region Stuttgart Nord



– 2 –

Weltmeister der Brotsorten

Weit über 100 verschiedene Brotsorten werden auch in diesem Jahr wieder auf dem Brotmarkt angeboten. „Jede einzelne davon wird von uns Bäckern nach traditioneller Handwerkskunst frisch zubereitet“, erklärt Dieter Siegel, stellvertretender Obermeister der Bäckerinnung Region Stuttgart Nord. Mit dieser Vielfalt stehen die Stuttgarter Bäcker repräsentativ für das deutsche Bäckerhandwerk. 3.081 unterschiedliche Brotspezialitäten hat dessen Zentralverband bisher registriert. Damit gelten die deutschen Bäcker im internationalen Vergleich seit langem als Weltmeister der Brotsorten.

Frisch Gebackenes von den Bäckermeistern der Philia

Die Bäckermeister der Philia, des Stuttgarter Bäcker-Chors, bereiten verschiedene gebackene Köstlichkeiten direkt auf dem Schlossplatz zu. Was hier aus dem Ofen kommt, können Besucher sofort probieren – frisch und noch warm wie die schon traditionellen Flachswickel zum Beispiel. Weitere süße und herzhaft Leckereien, Kaffeespezialitäten und Getränke laden zu Verpflegungspausen auf dem Brotmarkt ein.

Gugelhupf, Brotprüfung und „Blickpunkt Ernährung“

Als Gastbäckerei ist dieses Jahr wieder die Boulangerie Joerger aus dem Elsass mit ihren Gugelhupf-Spezialitäten vertreten. Hans-Georg Baum, der ehemalige Leiter der Württembergischen Bäckerfachschule, demonstriert, woran man handwerklich gebackenes Brot erkennt und was es so wertvoll macht. An einem eigenen Stand informiert die Landesinitiative „Blickpunkt Ernährung“ über das Thema Brot, das derzeit ihren Schwerpunkt bildet.

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

Mehr zum Brotmarkt: www.stuttgarter-brotmarkt.de

Fotos: Handwerklich gebackene Brotsorten zum Probieren auf dem Stuttgarter Brotmarkt 2012

Bei Rückfragen:

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