

# 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](mailto:sautter@baecker-bw.de)  
Internet: [www.baecker-bw.de](http://www.baecker-bw.de)

Presseinformation

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

Stuttgart, den 15.05.2013

## Gebackene Kunst

### **Handwerk zum Probieren: Reger Andrang beim 23. Stuttgarter Brotmarkt – Innungsbäcker präsentierten mehr als 100 Brotspezialitäten**

Es ist das älteste und nach wie vor wichtigste Produkt aus den Backstuben: das Brot. Für den 23. Stuttgarter Brotmarkt hatte die Bäckerinnung Region Stuttgart Nord heute (Mittwoch) den Schlossplatz wieder in die längste Brot-Theke der Stadt verwandelt. Acht Stuttgarter Bäckereien präsentierten die ganze Vielfalt ihres täglich frischen Brot-Angebots. Besonders gefragt waren diesmal Sorten zur Grillsaison sowie die zahlreichen außergewöhnlichen Brotspezialitäten, die nicht jeden Tag im Ladenregal liegen.

#### **Kreative Handwerkskunst**

„Wir haben heute alle Wert darauf gelegt, das ganze Spektrum unserer Backkunst zu zeigen“, spricht Dieter Siegel, stellvertretender Innungsoberrmeister, für sich und seine Kollegen. Neben altbewährten Bauern- und Krustenbroten hatten sich die Bäckermeister vergangene Nacht auch für ungewöhnlich spannende Kreationen ins Zeug gelegt – etwa für Tomatenlaible, Kartoffelbrot oder Möhrensonne, herzhaftes Piratenstange, Ciabatta mit Oliven und Feta oder das dreikantige Bergsteiger-Eck. Besonders kunstvoll: ein Rosenbrot, bestreut mit essbaren Bio-Rosenblütenblättern. Beim Kauf gab's eine langstielige Rose dazu.

# Bäckerinnung Region Stuttgart Nord



– 2 –

## **Täglich frisch vom Fachmann**

„Wir wollen auf dem Brotmarkt ganz bewusst zeigen, welche Bandbreite unsere Kunden im Fachgeschäft erwarten können“, betont Dieter Siegel. Denn so unterschiedlich die Produkte an den verschiedenen Ständen auch sind, eines ist bei den 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“, unterstreicht der Bäckermeister. „Bei den besonderen Broten, die wir hier zeigen, wäre eine maschinelle Fertigung auch gar nicht möglich.“

## **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.

## **Brot-Prüfung mit allen Sinnen**

Professionell angeleitet von Hans-Georg Baum, dem ehemaligen Leiter der Württembergischen Bäckerfachschule, unterzogen Besucher verschiedene Brote einer intensiven Prüfung – und lernten 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.“

## **Frisch Gebackenes von den Bäckermeistern der Philia**

Wie in den vergangenen Jahren bereiteten die Bäckermeister der Philia, des Stuttgarter Bäcker-Chors, verschiedene gebackene Köstlichkeiten direkt auf dem Schlossplatz zu. Mit französischen Spezialitäten war erneut die Boulangerie Joerger aus dem Elsass zu Gast. Die Landesinitiative „Blickpunkt Ernährung“ informierte an einem eigenen Stand über das Thema Brot, das derzeit ihren Schwerpunkt bildet.

– 3 –

# Bäckerinnung Region Stuttgart Nord



– 3 –

## **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 haben die folgenden Innungsmitglieder den Brotmarkt gestaltet: 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](http://www.stuttgarter-brotmarkt.de)

Fotos: Handwerklich gebackene Brotsorten auf dem Stuttgarter Brotmarkt 2013

## **Bei Rückfragen:**

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