

# 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 15.05.2014

## Handwerk zum Probieren

### **Großer Andrang beim 24. Stuttgarter Brotmarkt auf dem Schlossplatz – Innungsbäcker präsentierten mehr als 100 Brotspezialitäten**

Es ist das älteste und nach wie vor wichtigste Produkt aus den Backstuben: das Brot. Für den 24. Stuttgarter Brotmarkt hatte die Bäckerinnung Region Stuttgart Nord heute (Donnerstag) den Schlossplatz wieder in die längste Brot-Theke der Stadt verwandelt. Zehn Stuttgarter Bäckereien präsentierten die ganze Vielfalt ihres täglich frischen Brot-Angebots. Besonders gefragt waren diesmal Sorten zur Grillsaison sowie zahlreiche außergewöhnliche Brotspezialitäten, die nicht jeden Tag im Ladenregal liegen.

### **Fragen nach Inhalt und Herstellung**

„Wir hatten heute eine Top-Resonanz, vom ersten Moment an“, freute sich Frank Sautter, Geschäftsführer der Bäckerinnung. „Für den Einkauf unter freiem Himmel war auch das Wetter heute optimal.“ 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? Unter professioneller Anleitung von Joachim Burkart, dem stellvertretenden Leiter der Württembergischen Bäckerfachschule, lernten Besucher, woran man die Qualität guter Brote erkennt.

# 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 Frank Sautter. Denn so unterschiedlich die Produkte an den verschiedenen Ständen auch sind, eines ist bei den Brotmarkt-Bäckern gleich: „Alle arbeiten nach traditioneller Handwerkskunst. Alles wird täglich frisch gebacken, es werden keine vorgefertigten Tiefkühl-Teiglinge verwendet. Und natürlich setzen alle ihren Sauerteig selbst an“, unterstreicht der Geschäftsführer. „Bei den besonderen Broten, die hier gezeigt werden, wäre eine maschinelle Fertigung auch gar nicht möglich.“

## **Auszubildende werben mit Eigenkreationen für Bäckerberuf**

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 Bäcker- und Fachverkauf-Auszubildenden der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau präsentierten eigene Backwaren-Kreationen – und warben damit zugleich für ihre Ausbildungsgänge. „Als Bäcker und als Fachverkäuferin stehen die Chancen heute sehr gut, eine Stelle zu finden“, ergänzt Frank Sautter.

## **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: Bioland-Bäckerei Bausch, Bäckerei Bosch, Bäckerei Frank, Landbäckerei Gehrung, Bäckerei Konditorei Hafendörfer, Bäckerei Konditorei Café Nast, Bäckerei Konditorei Sailer, Siegel Backkultur, Bäckerei Konditorei Snackerei Voß und Bioland-Bäckerei Königsbäck.

**Mehr zum Brotmarkt:** [www.stuttgarter-brotmarkt.de](http://www.stuttgarter-brotmarkt.de)

Fotos: Handwerklich gebackene Brotsorten auf dem Stuttgarter Brotmarkt 2014

## **Bei Rückfragen:**

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