

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

Stuttgart, den 11.05.2015

Stuttgarter Brotmarkt feiert 25 Jahre

**Am 21. Mai steht der Schlossplatz wieder ganz im Zeichen des Brotes –
Stuttgarter Bäcker informieren über ihr Handwerk und backen live**

Zum 25. Mal zeigen Stuttgarter Handwerksbäcker mitten auf dem Schlossplatz ihre Kunst: Am Donnerstag, 21. Mai 2015, findet der Stuttgarter Brotmarkt statt. Acht familiengeführte Bäckereien aus der Landeshauptstadt bringen dieses Jahr mehr als 100 verschiedene Brotsorten mit an die Stände vor dem Königsbau. Zwischen 10 und 19 Uhr kann an der längsten Brottheke der Stadt probiert, gefragt und auch gekauft werden.

Alles über Herstellung und Zutaten

„Der Stuttgarter Brotmarkt gibt dem Bäckerhandwerk seit 25 Jahren ein Gesicht“, unterstreicht Frank Sautter, Geschäftsführer der Bäckerinnung Region Stuttgart Nord, die den Brotmarkt ausrichtet. „Hier findet man nicht nur regionale Produkte, sondern die Hersteller gleich mit dazu.“ Traditionell stehen die Bäckermeister auf dem Brotmarkt persönlich Rede und Antwort bei allen Fragen zu Herstellung und Zutaten, Qualitätskriterien oder Geschmacksaspekten. Darüber hinaus erklären professionelle Brotprüfer, woran man gutes Brot erkennt.

Weltmeister der Brotsorten

Ob als Beilage zum Grillen oder täglich auf dem Frühstückstisch: Brot ist so vielfältig wie die Anlässe, zu denen es verzehrt wird. Mild oder kräftig, süßlich oder würzig, glutenfrei oder eiweißhaltig – auf dem Brotmarkt ist für je-

Bäckerinnung Region Stuttgart Nord



– 2 –

den Geschmack etwas dabei. „Jede einzelne Sorte Brot wird von uns Bäckern nach traditioneller Handwerkskunst täglich frisch zubereitet“, erklärt Dieter Siegel, Ehrenobermeister der Bäckerinnung. Mit dieser Vielfalt stehen die Stuttgarter Bäcker repräsentativ für das deutsche Bäckerhandwerk. 3.245 unterschiedliche Brotspezialitäten hat dessen Zentralverband bisher registriert. Damit gelten die deutschen Bäcker im internationalen Vergleich seit Langem als Weltmeister der Brotsorten. Seit 2014 ist die deutsche Brotkultur zudem von der deutschen UNESCO-Kommission als immaterielles Kulturerbe anerkannt.

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, Brotinformation und Eigenkreationen von Azubis

Als Gastbäckerei ist erneut die Boulangerie Joerger aus dem Elsass mit ihren Gugelhupf-Spezialitäten vertreten. Joachim Burkart, stellvertretender Leiter der Württembergischen Bäckerfachschule Stuttgart, erklärt, woran man handwerklich gebackenes Brot erkennt und was es so wertvoll macht. Am Stand der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau präsentieren Auszubildende eigene Kreationen an Backwaren. Gleichzeitig informieren sie über die Berufe des Bäckers und der Fachverkäuferin. „Im Bäckerhandwerk gibt es spannende Arbeitsfelder, und die Chancen auf einen Job stehen gut“, betont Innungsgeschäftsführer 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, Landbäckerei Gehrung, Bäckerei Konditorei Hafendörfer, Bäckerei Konditorei Café Nast, Bäckerei Konditorei Sailer, Siegel Backkultur und Bioland-Bäckerei Königsbäck.

– 3 –

Bäckerinnung Region Stuttgart Nord



– 3 –

Mehr zum Brotmarkt: www.stuttgarter-brotmarkt.de

Fotos: Handwerklich gebackene Brotsorten zum Probieren auf dem Stuttgarter Brotmarkt 2014

Bei Rückfragen:

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