

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 21.05.2015

Echtes Handwerk zum Anfassen

Seit 25 Jahren präsentieren Innungsbäcker beim Stuttgarter Brotmarkt ihre Brotspezialitäten in der Öffentlichkeit – Transparenz für Kunden und Neugierige

Es ist das älteste und nach wie vor wichtigste Produkt aus den Backstuben: das Brot. Bereits zum 25. Mal stellten heute (Donnerstag) familiengeführte Handwerksbäckereien aus der Landeshauptstadt sich und ihre spannendsten Brot-Spezialitäten gemeinsam öffentlich vor. An der längsten Brot-Theke Stuttgarts mitten auf dem Schlossplatz präsentierten die Mitglieder der Bäckerinnung Region Stuttgart Nord, was sie täglich frisch und nach traditioneller Handwerkskunst backen. Besonders gefragt waren dieses Jahr neben herzhaften Sorten zur Grillsaison vor allem saftige Brote mit alten Getreidesorten wie Dinkel, Emmer und Einkorn.

Fragen nach Inhalt und Herstellung

„Der Besucherandrang ist heute riesig“, freute sich Frank Sautter, Geschäftsführer der Bäckerinnung, schon vormittags über den großen Zuspruch. „Für den Einkauf unter freiem Himmel war das Wetter heute auch 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. 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. Ihren Brotmarkt-Erlös spenden die Hoppenlau-Schüler dieses Jahr an das Theater Junges Ensemble Stuttgart und ans Kinderhospiz Stuttgart.

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.

Mehr zum Brotmarkt: www.stuttgarter-brotmarkt.de

Fotos: Handwerklich gebackene Brotsorten auf dem Stuttgarter Brotmarkt 2015

Bei Rückfragen:

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