

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 18.05.2017

Vielfalt an der Brot-Theke

Beim 27. Stuttgarter Brotmarkt auf dem Schlossplatz informierten Handwerksbäcker über Brotspezialitäten und Berufschancen

Es ist das älteste und nach wie vor wichtigste Produkt aus den Backstuben: das Brot. Bereits zum 27. Mal stellten heute (Donnerstag) familiengeführte Handwerksbäckereien aus der Landeshauptstadt sich und ihre vielfältigen 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. Herzhafte Sorten zur Grillsaison, etwa mit Zwiebel oder Tomate, waren ebenso darunter wie traditionelles Bauernbrot oder saftige Brote aus alten Getreidesorten wie Dinkel, Emmer und Einkorn.

Fragen nach Inhalt und Herstellung

„Trotz des wechselhaften Wetters ist der Besucherandrang wieder einmal groß“, freute sich Frank Sautter, Geschäftsführer der Bäckerinnung, über den Zuspruch. „Viele kommen extra auf dem Schlossplatz vorbei, weil heute Brotmarkt ist.“ 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 Manfred Stiefel, Brotprüfer beim Institut für Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack), und Tobias Pfaff von 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 ans Olgäle.

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, Bäckerei Konditorei Voß, Siegel Backkultur und Bioland-Bäckerei Königsbäck.

Mehr zum Brotmarkt: www.stuttgarter-brotmarkt.de

Fotos: Handwerklich gebackene Brotsorten auf dem Stuttgarter Brotmarkt 2017

Bei Rückfragen:

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