

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 14.06.2018

Brot-Prüfung mitten auf dem Schlossplatz

Beim 28. Stuttgarter Brotmarkt informierten Handwerksbäcker über Brot-Spezialitäten und ließen gleichzeitig ihre Werke professionell begutachten

An die 40 Brote werden es wohl gewesen sein, die Manfred Stiefel bis zum Abend unter die Lupe genommen hat. Auf dem Stuttgarter Brotmarkt ist er als Qualitätsexperte Stammgast. Doch zum ersten Mal informierte der Prüfer des Deutschen Brotinstituts nicht nur, sondern nahm gleichzeitig die offizielle Brotprüfung vor – eine freiwillige Qualitätskontrolle, zu der die teilnehmenden Handwerksbäcker zahlreiche Brote einreichten.

Assistiert von Tobias Pfaff, dem stellvertretenden Leiter der Württembergischen Bäckerfachschule, unternahm Stiefel bei jedem Laib dieselben Testschritte: anschauen, aufschneiden, riechen, drücken, probieren. „Ein bisschen zu jung“, urteilte der Profi nach dem Schnitt durch ein Roggenbrot – der Teig hätte ruhig noch zehn Minuten länger reifen dürfen, bevor er in den Ofen kam. Auch ein wenig mehr Kruste hätte das Brot vertragen: „Dann hat es mehr Aroma“, erklärte Stiefel seinen Zuschauern. „Die Kruste bringt den Geschmack und unterstützt die Frischhaltung.“

Generell sei die Qualität nahezu aller eingereichten Brote sehr hoch – und nehme noch weiter zu: „Die Bäcker nehmen meine Vorschläge auch fast immer dankbar an“, registriert Stiefel bereits seit Jahren.

Morgen wird die Brotprüfung in den Räumen der Bäckerfachschule fortgesetzt. Die Ergebnisse lassen sich nachlesen unter www.brotinstitut.de

Fragen nach Inhalt und Herstellung

„Es läuft außerordentlich gut an“, freute sich Frank Sautter, Geschäftsführer der Bäckerinnung Region Stuttgart Nord, bereits am Vormittag über regen Andrang an den Ständen mit den gelben Luftballons. „Viele kommen extra auf dem Schlossplatz vorbei, weil heute Brotmarkt ist.“ Den Verkäuferinnen und Bäckermeistern 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?

Beim jährlichen Brotmarkt stellen familiengeführte Handwerksbäckereien aus der Landeshauptstadt sich und ihre vielfältigen Brot-Spezialitäten gemeinsam öffentlich vor. Mitten auf dem Schlossplatz präsentieren die Innungsmitglieder, was sie täglich frisch und nach traditioneller Handwerkskunst backen. Zur 28. Auflage des Brotmarkts brachten sie über 100 verschiedene Sorten Brot mit.

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 die Straßenzeitung Trottwar, das Frauenhaus Stuttgart und den Förderverein Helfende Hände 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 haben die

folgenden Innungsmitglieder den Brotmarkt gestaltet: 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 2018

Bei Rückfragen:

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