

# 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

Stuttgart, den 03.05.2019

## **Stuttgarter Brotmarkt lädt zum Probieren ein**

**Am 16. Mai informieren Handwerksbäcker aus der Landeshauptstadt wieder direkt auf dem Schlossplatz und zeigen ihre Kunst**

Es ist bereits der 29. Stuttgarter Brotmarkt, der am Donnerstag, 16. Mai 2019, mitten auf dem Schlossplatz stattfindet. Acht familiengeführte Bäckereien aus der Landeshauptstadt bringen dieses Jahr mehr als 100 verschiedene Brotsorten mit an die Stände vor dem Königsbau. Zwischen 10 und 18 Uhr kann an der längsten Brottheke der Stadt probiert, gefragt und auch gekauft werden. Zwischen 10 und 14 Uhr ist zudem Brezelprinzessin Nicole Hiessl zu Gast.

### **Alles über Herstellung und Zutaten**

„Der Stuttgarter Brotmarkt gibt dem Bäckerhandwerk seit inzwischen 29 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.

### **Brotprüfung zum Zuschauen und Fragen**

Darüber hinaus erklärt Manfred Stiefel, Brotprüfer beim Deutschen Brotinstitut, woran man handwerklich gebackenes Brot erkennt und was es so wertvoll macht. Dabei unterzieht er Brote der teilnehmenden Bäckereien der of-

fiziellen Brotprüfung, deren Ergebnisse später online abgerufen werden können. Tobias Pfaff, Leiter der Bäckerfachschule Stuttgart, assistiert dabei.

### **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. „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. Im internationalen Vergleich gelten die deutschen Bäcker 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 und Eigenkreationen von Azubis**

Als Gastbäckerei ist erneut die Boulangerie Joerger aus dem Elsass mit ihren Gugelhupf-Spezialitäten vertreten. Auszubildende der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau präsentieren eigene Backwaren-Kreationen. Gleichzeitig informieren sie über die Berufe des Bäckers und der Fachverkäuferin. „Im Bäckerhandwerk gibt es spannende Arbeitsfelder, 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: Bäckerei Frank, Bäckerei Konditorei Hafendörfer, Bäckerei Konditorei Café Nast, Bäckerei Konditorei Sailer, Bäckerei Konditorei Voß, Siegel Backkultur, Bioland-Bäckerei Königsbäck und die Bäckerei Bosch.

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

**Fotos:** Handwerklich gebackene Brotsorten zum Probieren auf dem Stuttgarter Brotmarkt 2018

### **Bei Rückfragen:**

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