

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 16.05.2019

Vielfalt und Fachwissen an der Brot-Theke

Beim 29. 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 29. Mal stellten heute (Donnerstag) familiengeführte Handwerksbäckereien aus der Landeshauptstadt sich und ihre vielfältigen Brot-Spezialitäten gemeinsam öffentlich vor. An der längsten Brot-Theke Stuttgarts präsentierten die Mitglieder der Bäckerinnung Region Stuttgart Nord mitten auf dem Schlossplatz, was sie täglich frisch und nach traditioneller Handwerkskunst backen. Herzhafte Sorten zur Grillsaison, etwa mit Zwiebel, Tomate oder Sauerkraut, waren ebenso darunter wie traditionelles Bauernbrot oder saftige Brote aus alten Getreidesorten wie Dinkel, Emmer und Einkorn.

Gute Chancen auf Ausbildungsplätze

Wer wollte, konnte auf dem Brotmarkt nicht nur Backwaren, sondern auch einen Ausbildungsplatz finden. „Sprechen Sie einfach die Bäcker an“, riet Innungsgeschäftsführer Frank Sautter all denen, die auf der Suche nach einer Lehrstelle waren. „Unsere Handwerksbäckereien suchen ganz dringend Azubis, um auch künftig genügend Fachkräfte in den Backstuben und in den Läden zu haben. Da hat man immer wieder auch ganz kurzfristig Chancen.“

Sautter ergänzt: „Neben den Bäckerinnen und Bäckern werden die Fachverkäufer und Fachverkäuferinnen immer wichtiger.“ Kunden wollten immer öfter Bescheid wissen über Zutaten, Allergene oder die Zubereitung der Backwaren. Das merke man auch jedes Jahr an den

vielen Fragen auf dem Brotmarkt. „Wenn die Verkäuferinnen und Verkäufer da gut reagieren und Auskunft geben können, ist das ein Pluspunkt für jeden Betrieb“, so Sautter. „Das unterscheidet unsere Bäckereien schließlich vom Supermarktregal.“

Fragen nach Inhalt und Herstellung

Bereits am Vormittag herrschte reger Andrang an den Ständen mit den gelben Luftballons gegenüber vom Königsbau. „Viele kommen extra auf dem Schlossplatz vorbei, weil heute Brotmarkt ist“, berichtet Sautter. 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 29. 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. Ihren Brotmarkt-Erlös spenden die Hoppenlau-Schüler dieses Jahr an 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, Bioland-Bäckerei Königsbäck und Bäckerei Bosch.

Mehr zum Brotmarkt: www.stuttgarter-brotmarkt.de

Fotos: Handwerklich gebackene Brotsorten auf dem Stuttgarter Brotmarkt 2019

Bei Fragen: Pressebüro Gerhard Schindler, 0177 3637038, presse@stuttgarter-brotmarkt.de