



## PRESSEMITTEILUNG

26. September 2018

### Heimische Backkunst vom Feinsten

#### 16. Südtiroler Brot- und Strudelmarkt

**Vom 5. bis zum 7. Oktober 2018 wird auf dem Domplatz in Brixen wieder gebacken und verkostet. 18 Südtiroler Bäckereien und Konditoreien verwöhnen die Besucher mit ihren typischen Spezialitäten.**

Das Bäckerhandwerk hat in Südtirol eine lange Tradition. Ob Schüttelbrote, „Vinschger Paarln“, „Puschtra Breatlan“ oder verschiedenste Varianten von Strudel: Jede Talschaft hat ihre Delikatessen, die beim Event in Brixen im Mittelpunkt stehen. An den Ständen angeboten werden Backwaren mit dem Qualitätszeichen Südtirol; es bürgt dafür, dass die Produkte in einheimischen Backstuben und Konditoreien hergestellt werden – und zwar ausschließlich aus natürlichen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und andere chemische Zusätze. Das verwendete Mehl stammt zu mindestens 75 Prozent aus Südtirol. Rund um die Stände des Brot- und Strudelmarkts erwartet die Besucher zudem ein attraktives Rahmenprogramm, das von musikalischer Unterhaltung über Backkurse bis hin zu Führungen reicht.

Maximilian Alber, Leiter des Bereichs Agrarmarketing von IDM Südtirol, unterstreicht die Bedeutung der Veranstaltung nicht nur für Einheimische, sondern auch für Südtirols Gäste: „Der Brot- und Strudelmarkt ist mittlerweile eine wichtige Leitveranstaltung in Südtirol und wird von Jahr zu Jahr von zahlreichen Gästen aus dem In- und Ausland besucht. Erlebte Tradition und Werte, ein vielfältiges Angebot und ein attraktives Rahmenprogramm machen die Veranstaltung zu einem begehrten Besucherziel mit entsprechender Wertschöpfung“.

Für Bäckermeister Hannes Schwienbacher ist der Brot- und Strudelmarkt auch ein wichtiger Treffpunkt der Bäcker: „Die Veranstaltung ehrt die tägliche Arbeit der Betriebe. Höchste Qualität, Authentizität und regionale Rohstoffe liegen uns am Herzen. Wir möchten Einheimische und Gäste für unser Bäckerhandwerk sensibilisieren.“

Dass Backen gelernt sein will, erleben Klein und Groß in der Kinderbackstube und in der Brotwerkstatt. Sie dürfen den Bäckermeistern und Fachlehrern der Landesberufsschule „Emma Hellenstainer“ über die Schulter schauen und auch selbst ihre Fähigkeiten am Backofen unter Beweis stellen. Allerlei Wissenswertes zum Südtiroler Bäckerhandwerk bietet für Interessierte auch dieses Jahr der historische Parcours „Vom Korn zum Brot“. Für Schulklassen gibt es eigene Führungen. Das Tourismusbüro Brixen bietet Stadt- und Erlebnisführungen an. Am

**IDM Südtirol / Alto Adige**  
Pfarrplatz 11  
Piazza della Parrocchia, 11  
I-39100 Bozen / Bolzano  
T 0471 094 000  
[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)



Sonntag findet traditionsgemäß die Erntedankmesse mit dem feierlichen Einzug aller Bäcker und Konditoren in den Brixner Dom statt.

Großgeschrieben wird auf dem Südtiroler Brot- und Strudelmarkt auch die Nachhaltigkeit. Den Richtlinien eines Green Events gemäß setzen die Veranstalter Maßnahmen zur Umweltfreundlichkeit, Energieeinsparung und Lärmvermeidung um.

Der Brot- und Strudelmarkt ist am Freitag, 5. Oktober und Samstag, 6. Oktober von 9.30 bis 18.30 Uhr und am Sonntag, 7. Oktober von 10.30 bis 18.00 Uhr geöffnet. Weitere Informationen zur Veranstaltung gibt es unter [www.brotmarkt.it](http://www.brotmarkt.it).

**Pressekontakt**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

[paul.zandanel@idm-suedtirol.com](mailto:paul.zandanel@idm-suedtirol.com)