



## PRESSEMITTEILUNG

26. September 2019

### **Brotvielfalt am Brixner Domplatz**

#### **17. Südtiroler Brot- und Strudelmarkt**

**Vom 4. bis zum 6. Oktober 2019 wird auf dem Domplatz in Brixen gebacken und verkostet. 16 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 werden Backwaren mit dem Qualitätszeichen Südtirol angeboten; es bürgt dafür, dass die Produkte in einheimischen Backstuben und Konditoreien ausschließlich aus natürlichen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe hergestellt werden. Das verwendete Mehl muss zu mindestens 75 Prozent aus Südtirol stammen.

Rund um die Stände des Brot- und Strudelmarkts erwartet die Besucher zudem ein attraktives Rahmenprogramm mit musikalischer Umrahmung.

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

Interessierte können verschiedene Arten Südtiroler Speck mit der dazu passenden Wein- und Brotbegleitung verkosten. Dieser Event findet bereits am Vorabend des Brot- und Strudelmarktes, am 4. Oktober ab 18.30 Uhr in der Eisacktaler Kellerei statt.

Wolfgang Töchterle, Leiter der Abteilung Marketing von IDM Südtirol, unterstreicht die Bedeutung der Veranstaltung nicht nur für Einheimische, sondern auch für Südtirols Gäste: „Der Brot- und Strudelmarkt gehört mittlerweile zu den bedeutendsten Leitveranstaltungen in Südtirol und wird von Jahr zu Jahr von zahlreichen Gästen aus dem In- und Ausland besucht. Erlebte Tradition und Werte, ein vielfältiges Angebot an Brotspezialitäten und ein attraktives Rahmenprogramm machen die Veranstaltung zu einem begehrten Besucherziel mit entsprechender

**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)



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.“

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, 4. Oktober und Samstag, 5. Oktober von 9.30 bis 18.30 Uhr und am Sonntag, 6. 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