



Vom „Vinschger Paarl“ bis zum „Puschtra Breatl“ Tradition und Vielfalt am Brot- und Strudelmarkt in Brixen

Vom 29. September bis zum 1. Oktober 2023 wird der Brixner Domplatz Schauplatz des jährlichen Brot- und Strudelmarkts. 15 Bäckereien und Konditoreien bieten an ihren Ständen Brot, Apfelstrudel und andere Spezialitäten mit dem Qualitätszeichen Südtirol an.

Der Brot- und Strudelmarkt beginnt am Freitag, 29. September 2023. Der Markt bietet die Gelegenheit, in persönlichen Gesprächen mit den Bäcker- und Konditormeistern die Südtiroler Backkunst besser kennenzulernen und eine Vielzahl an Brotspezialitäten zu kaufen. Im Restaurantbetrieb können die Besucherinnen und Besucher traditionelle Speisen genießen. Musikgruppen aus allen Landesteilen Südtirols begleiten beim Kaufen und Kosten.

Der Milchhof Brixen zeigt, wie Butter hergestellt wird. An den drei Festtagen können Kinder und Erwachsene an kostenlosen Brotbackkursen teilnehmen. Die Kurse zeigen das traditionelle Verfahren, nach dem die Südtiroler Brotspezialitäten und Backwaren mit dem Qualitätszeichen Südtirol hergestellt werden. Alle Spezialitäten bestehen ausschließlich aus natürlichen Zutaten – die Basis für den Geschmack und die Einzigartigkeit der Produkte.

Auch Schulklassen sind eingeladen. In der Hofburg Brixen erhalten sie dank der Zusammenarbeit zwischen Brotmarkt und Diözesanmuseum eine Einführung in die Geschichte der Bäcker- und Müllerzünfte und der historischen Brotbank. Anschließend werden die Kinder auf den Domplatz zum Parcours „Vom Korn zum Brot“ begleitet. Dieser historische Parcours informiert über die Backtradition des Landes – vom Dreschen über das Mahlen bis zum Backen im traditionellen Ofen.

IDM Südtirol organisiert und bewirbt das Event. Stephan Wenger, Direktor der Abteilung Agrar bei IDM, sagt: „Der Brot- und Strudelmarkt ist die ideale Bühne für die Hersteller, um ihre exzellenten Brot- und Backwaren in angenehmer Atmosphäre zu präsentieren, zum Verkosten anzubieten und zu verkaufen. Der Brot- und Strudelmarkt hat sich zu einem weithin bekannten und geschätzten Event für Genießer und Entdecker entwickelt. Der persönliche Kontakt und die Gelegenheit, Insider-Tipps und Produktinformationen weiterzugeben, machen den Markt zu einem Erfolgsmodell für die Bäckereien und Konditoreien.“

Der Brotmarkt ist seit seinem Bestehen als „Green Event“ zertifiziert. Das heißt, dass die Veranstaltung nach Kriterien der Nachhaltigkeit geplant und umgesetzt wird. Die Organisatoren legen großen Wert auf die Verwendung umweltfreundlicher Produkte, ein durchdachtes Abfallmanagement, nachhaltige Mobilität, regionale Verpflegung und Wertschöpfung, Energieeinsparung und Lärmreduzierung.

Der Brot- und Strudelmarkt ist am Freitag, den 29. September und Samstag, den 30. September von 9.30 bis 18.30 Uhr und am Sonntag, den 1. Oktober von 10.30 bis

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



18 Uhr geöffnet. Am letzten Markttag findet um 10 Uhr traditionsgemäß die Erntedankmesse im Brixner Dom mit musikalischer Umrahmung des Domchores Brixen und Unterstützung der Bäckereien und Konditoreien statt.

Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.brotmarkt.it