



Vom Vinschger Paarl bis zum „Puschtra Breatl“ Vorfreude auf den 19. Südtiroler Brot- und Strudelmarkt

Vom 1. bis zum 3. Oktober 2021 wird der Brixner Domplatz wieder zum Schauplatz des beliebten Events, auf dem dieses Jahr 14 Südtiroler Bäckereien und Konditoreien vertreten sind. Sie verwöhnen Besucher und Besucherinnen mit Brot, Apfelstrudel und anderen Spezialitäten mit dem Zeichen „Qualität Südtirol“ aus verschiedenen Tälern Südtirols.

Die gesamte Vielfalt an Brotspezialitäten und Backwaren, die es auf dem Markt zu verkosten und zu kaufen gibt, wird nach traditionellen Verfahren zubereitet. Für ihre Herstellung werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet. Das ist die Basis für den besonderen Geschmack und die Einzigartigkeit der angebotenen Produkte aus den heimischen Backstuben und Konditoreien. Neben dem Verkauf bietet der Markt auch die Gelegenheit, mit Expertinnen und Experten zu sprechen und damit die Welt der Südtiroler Backkunst besser kennenzulernen. Weil auch in diesem Jahr das Speckfest in Villnöß abgesagt wurde, ist der Südtiroler Speck g.g.A. sozusagen als Gast auf dem Brot- und Strudelmarkt vertreten: etwa auf dem Marktstand der Metzgerei Siebenföcher oder in der Gastronomie, die den Qualitätsspeck des Metzgereibetriebs Viumser Speck verwendet.

Neben dem leiblichen Wohl ist für ein Rahmenprogramm gesorgt, das dieses Jahr wieder von den Partnern Meraner Mühle, Rieper Mühle sowie dem Milchhof Brimi unterstützt wird. Musik begleitet die Besucher und Besucherinnen beim Kaufen und Kosten. Der historische Parcours „Vom Korn zum Brot“ informiert über die Backtradition des Landes – vom Dreschen über die Verarbeitung in der Mühle bis zum Backen im traditionellen Ofen. Die Meraner Mühle und die Rieper Mühle geben Einblicke in die Herstellung von Mehl und die Verwendung der verschiedenen Südtiroler Getreidesorten wie dem traditionellen Urgetreide oder dem Regiokorn. Die Milchprofis von Brimi zeigen, wie Butter hergestellt wird.

Der Brot- und Strudelmarkt ist von IDM Südtirol nach den Kriterien der Nachhaltigkeit geplant, organisiert und umgesetzt. Das bedeutet, dass umweltfreundliche Produkte verwendet werden und dieses Jahr in der Gastronomie zu 100 Prozent Mehrweggeschirr zum Einsatz kommt. Aber auch, dass ein großes Augenmerk auf nachhaltige Mobilität bei der Anreise, ein durchdachtes Abfallmanagement, regionale Produkte und Wirtschaftskreisläufe, Energieeinsparung, Lärmreduzierung sowie soziale Verantwortung gelegt wird.

Der Brot- und Strudelmarkt ist am Freitag, den 1. Oktober und Samstag, den 2. Oktober von 9.30 bis 18.30 Uhr und am Sonntag, den 3. Oktober von 10.30 bis 18.00 Uhr geöffnet. Am letzten Markttag findet traditionsgemäß um 10 Uhr die Erntedankmesse im Brixner Dom statt, die Bäcker und Konditoren mitgestalten.

Der Markt findet unter Einhaltung der aktuellen Covid-Maßnahmen statt. So gilt auf dem gesamten Markt Maskenpflicht. Wer in den eigens abgegrenzten

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



Gastronomiebereich möchte, muss einen Green Pass vorweisen. In diesem Jahr finden keine Führungen für Schulklassen statt. Auch auf die Brotwerkstatt und die Kinderbackstube wird verzichtet.

Informationen zur Veranstaltung gibt es unter www.brotmarkt.it.

Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.brotmarkt.it