PRESSEMITTEILUNG
22.09.2017

Genuss und Tradition

15 Jahre Südtiroler Brot– und Strudelmarkt

Der traditionsreiche Südtiroler Brot- und Strudelmarkt in Brixen lädt wieder zum Genießen ein: Besucher können hier die Backtradition in Südtirol hautnah erleben.

Am 29. September wird der Südtiroler Brot- und Strudelmarkt zum nunmehr 15. Mal feierlich eröffnet. Mit einer Ehrung zu Beginn der Veranstaltung wird auch den acht Betrieben gratuliert, die seit der ersten Ausgabe des Markts dabei sind, und die neue Südtiroler Brotkönigin Astrid Trenkwalder gekrönt. Bis zum 1. Oktober versorgen Bäckermeister aus ganz Südtirol ihre Gäste mit ofenfrischen Backwaren, verraten ihnen wertvolle Tipps zum Thema Brot und Backen und stellen ihre lokalen Spezialitäten mit Qualitätszeichen Südtirol vor: Das Sortiment reicht von „Vinschger Paarln“ bis zu „Puschtra Breatlan“. Auch die Strudelliebhaber haben die Qual der Wahl und können zwischen Apfelstrudel aus Mürb-, Blätter- und Ziehteig auswählen.

Regionalität, Nachhaltigkeit, Tradition und Geschmackserlebnis geben bei dieser Veranstaltung den Ton an. Thomas Aichner, dem Leiter der Abteilung Marketing von IDM Südtirol, sind diese Werte sehr wichtig: „Seit Jahren gehört der Südtiroler Brot- und Strudelmarkt zum Herbst im Land dazu. Wir freuen uns sehr darüber, nun schon das 15-jährige Jubiläum feiern zu können. Mit dem Brot- und Strudelmarkt wollen wir die Qualität der Südtiroler Produkte hervorheben und die Arbeit der lokalen Betriebe ehren.“

Diese Betriebe stellen ihre Backwaren nur mit natürlichen Zutaten und gänzlich ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder andere chemische Zusätze her. Das Qualitätszeichen Südtirol bürgt zudem dafür, dass das Mehl zu 75 Prozent von einheimischem Getreide stammt.

Richard Schwienbacher, Bäckermeister und einer der Initiatoren des Marktes, betont: „Der Anbau von Getreide ist für die Landwirtschaft in Südtirol noch immer wichtig – jedes Korn wird streng auf seine Herkunft überprüft. Authentizität und Regionalität liegen uns am Herzen.“

Auch dieses Jahr liefert der historische Parcours „Vom Korn zum Brot“ den Besuchern interessante Einblicke in das Südtiroler Bäckerhandwerk. Außerdem dürfen Erwachsene und Kinder in den Backstuben selbst Hand anlegen und ihre Backkünste unter Beweis stellen. Für Schulklassen gibt es eigene Führungen.

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

Den Richtlinien eines Green Events gemäß haben die Organisatoren des Südtiroler Brot- und Strudelmarktes vorrangig auf Nachhaltigkeit geachtet und alle Maßnahmen ergriffen, die Umweltfreundlichkeit, Energieeinsparung und Lärmreduzierung garantieren.

Weitere Informationen zum Südtiroler Brot- und Strudelmarkt findet man online unter: www.brotmarkt.it

Pressekontakt
Marion Fischer Fink
T +39 0471 094 108
marion.fischer@idm-suedtirol.com