



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

Vom 4. bis zum 6. Oktober 2024 wird der Brixner Domplatz Schauplatz des jährlichen Brot- und Strudelmarkts. 14 Bäckereien und Konditoreien bieten an ihren Ständen Brot, Apfelstrudel und andere Spezialitäten mit dem Qualitätszeichen Südtirol an. Als Neuigkeit wird Projekt „Regiolaib“ offiziell vorgestellt.

Der Brot- und Strudelmarkt beginnt am Freitag, 4. Oktober 2024. Der Markt bietet die Gelegenheit, in persönlichen Gesprächen mit den Bäcker- und Konditormeistern die Südtiroler Backkunst näher kennenzulernen und zahlreiche Brotspezialitäten zu kaufen. Im Restaurantbetrieb können die Besucherinnen und Besucher traditionelle Speisen genießen. Musikgruppen aus allen Landesteilen Südtirols begleiten beim Genießen.

Am Brot- und Strudelmarkt erfolgt die offizielle Vorstellung des Projekts „Regiolaib“, das Konsumentinnen und Konsumenten zum Thema „regionales Korn aus Südtirol“ sensibilisiert. Alle Bäckereien mit Qualitätszeichen Südtirol backen im Rahmen des Projekts jeden Freitag einen Laib, der zu mindestens 75 % aus regionalem Korn besteht und die Kriterien im Pflichtenheft erfüllen muss.

An den drei Festtagen können Kinder und Erwachsene an kostenlosen Brotbackkursen teilnehmen und das traditionelle Verfahren kennenlernen, nach dem die Südtiroler Brotspezialitäten und Backwaren mit dem Qualitätszeichen Südtirol hergestellt werden. Alle Brotspezialitäten bestehen aus natürlichen Zutaten – die Basis für den besonderen Geschmack und die Einzigartigkeit der Produkte.

In der Hofburg Brixen erhalten Schulklassen 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, wo sie Spannendes über die Backtradition des Landes erfahren – vom Dreschen über das Mahlen und Backen im traditionellen Ofen bis hin zum frischen Brot.

Im Restaurantbereich in der Mitte des Domplatzes werden traditionelle Speisen serviert. Die Organisation erfolgt in Kooperation mit dem HGV Brixen und Brixen Tourismus.

Weitere Aussteller mit eigenen Ständen sind Koflers Delikatessen mit einem Sortiment an Südtiroler Speck g.g.A. und feinen Wurstspezialitäten, Erich Larcher mit Südtiroler Honig und Honigprodukten und Seibstock Konfitüren mit ausgewählten Fruchtaufstrichen. Ein Apfelsommelier präsentiert und verkostet auf dem Stand des Südtiroler Apfels verschiedene Apfelsorten.

IDM Südtirol organisiert und bewirbt das Event. Thomas Fill, Direktor der

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



Abteilung Agrar bei IDM, sagt: „Der Brot- und Strudelmarkt hat sich zu einem weithin bekannten und geschätzten Event für Genießer entwickelt. Er 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 persönliche Kontakt zu Konsumentinnen und Konsumenten und die Gelegenheit, Insider-Tipps und Produktinformationen direkt weiterzugeben, machen den Markt zu einem Erfolgsmodell für die Bäckereien und Konditoreien.“

Der Brotmarkt ist seit seinem Bestehen als „Green Event“ zertifiziert. Das bedeutet, 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 4. Oktober und Samstag, den 5. Oktober von 9.30 bis 18.30 Uhr und am Sonntag, den 6. Oktober von 10.30 bis 18.00 Uhr geöffnet. Am letzten Markttag findet um 10.00 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