



## **Das muss gefeiert werden**

### **20 Jahre Südtiroler Brot- und Strudelmarkt**

**Vom 30. September bis zum 2. Oktober 2022 wird der Brixner Domplatz bereits zum 20. Mal Schauplatz des beliebten Events. Dieses Jahr sind 15 Bäckereien und Konditoreien aus verschiedenen Südtiroler Tälern vertreten. Sie verwöhnen Besucher und Besucherinnen mit Brot, Apfelstrudel und anderen Spezialitäten mit dem Qualitätszeichen Südtirol.**

Dieses Jahr feiert der Brot- und Strudelmarkt sein Jubiläum: Es findet die 20. Ausgabe des Marktes statt. Für diesen Anlass steht wieder etwas Neues auf dem Programm: So bieten die Meraner Mühle, die Rieper-Mühle und der Bäckermeister Mike Kofler an den drei Tagen im Wechsel kostenlose Brotbackkurse für Kinder und Erwachsene an. Dadurch können alle Interessierten das traditionelle Verfahren kennenlernen, nach dem vielfältige Brotspezialitäten und Backwaren hergestellt werden. Alle Spezialitäten bestehen ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Das ist die Basis für den Geschmack und die Einzigartigkeit der Produkte aus den heimischen Backstuben und Konditoreien.

Neben dem Verkauf bietet der Markt die Gelegenheit, mit Fachleuten zu sprechen und damit die Welt der Südtiroler Backkunst besser kennenzulernen. Ein Jubiläum ist 2022 auch für sieben der 15 Betriebe, denn sie sind schon seit der ersten Ausgabe des Marktes 2003 dabei. Von der ersten Stunde auf dem Brot- und Strudelmarkt vertreten waren vor allem Eisacktaler, nämlich die Bäckereien Profanter, Stampfl und Fritz & Felix sowie die Konditoreien Klemens und Pupp. Außerdem war Ultner Brot und die Bäckerei Plazotta aus Eppan jedes Mal auf dem Brixner Domplatz vertreten. Ganz neu dabei ist dieses Jahr hingegen die Konditorei T. Heiss aus Brixen. Als kulinarischer Gast wird der Südtiroler Speck g.g.A. auf dem Brot- und Strudelmarkt sein, diesmal mit Koflers Delikatessen aus Unsere Liebe Frau im Walde.

In Zusammenarbeit mit dem Diözesanmuseum sind auch Schulklassen eingeladen. In der Hofburg Brixen erhalten sie 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. Noch mehr Wissenswertes erfährt man von der Meraner Mühle und der Rieper-Mühle. Sie geben Einblicke in die Herstellung von Mehl und die Verwendung der verschiedenen Getreidetypen wie Urgetreide oder das Projekt Regiokorn, Die Sennerei Brimi zeigt, wie Butter hergestellt wird.

Beim Kaufen und Kosten begleiten zum Jubiläum verschiedenste Musikgruppen aus allen Landesteilen Südtirols. Zudem ist eine der Partnerstädte Brixens vertreten: Am Samstagnachmittag und Sonntag nach der Erntedankmesse steht ein Tanzauftritt des Trachtenvereins aus Regensburg an.

„Der Brot- und Strudelmarkt ist die ideale Bühne für die Hersteller, um exzellente

**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)



Brot- und Backwaren in angenehmer Atmosphäre vorzustellen, zum Verkosten anzubieten und zu verkaufen“, sagt Stephan Wenger, Direktor der Abteilung Agrar bei IDM Südtirol. „Der Brot- und Strudelmarkt hat über die letzten 20 Ausgaben hinweg viele Besucherinnen und Besucher angelockt. Der persönliche Kontakt und die Gelegenheit, Insider-Tipps und Produktinformationen weiterzugeben, machen den Markt zu einem Erfolgsmodell für die Bäckereien und Konditoreien.“

IDM Südtirol organisiert und bewirbt das Event, das als „Green Event“ zertifiziert ist, seit seinem Bestehen. Bei Planung und Umsetzung liegt großes Augenmerk auf der Nachhaltigkeit. Das bedeutet, dass umweltfreundliche Produkte verwendet werden. So kommt in der Gastronomie heuer zu 100 Prozent Mehrweggeschirr zum Einsatz. Zum Konzept gehört auch, dass großer Wert 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 30. September und Samstag, den 1. Oktober von 9.30 bis 18.30 Uhr und am Sonntag, den 2. Oktober von 10.30 bis 18 Uhr geöffnet. Wer an den kostenlosen Backkursen interessiert ist, kann sich vor Ort dazu anmelden. Am letzten Markttag findet traditionsgemäß um 10 Uhr die Erntedankmesse im Brixner Dom statt, die Bäckereien und Konditoreien mitgestalten.

Der Markt findet unter Einhaltung der aktuellen Covid-Maßnahmen statt. In diesem Jahr finden wieder Führungen für Schulklassen statt. Mehr 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](mailto:paul.zandanel@idm-suedtirol.com)

[www.brotmarkt.it](http://www.brotmarkt.it)