

Traditions Handwerk, Genuss, Information und Unterhaltung

Mit Laib und Seele für Südtirol

Seit mehr als 20 Jahren ist jedes Jahr im Herbst der imposante Domplatz der Eisacktal-Metropole Ziel von mehr als 5000 Brot- und Backwarenliebhabern. Ob süß oder herzhaft: Bei allen Erzeugnissen sind einheimisches Getreide, natürliche Zutaten und traditionelle oder innovative Rezepturen das Geheimnis.

Der Gast darf viel probieren, selbst experimentieren und sich inspirieren lassen.

Julian ist glücklich, er hat einen der begehrten Plätze in der Open-Air-Backstube bei Bäckermeister Martin Hecher ergattert. Gewissenhaft werden unter dessen Anleitung kleine Hefezöpfe gerollt und geflochten, mit Namen versehen und nach elf Minuten Backzeit an die stolzen Kinder ausgehändigt. Sogar ihre Schürze mit dem „Qualität Südtirol“-Logo und eine Bäckermütze dürfen sie behalten. Was will Julian mehr?

Insgesamt fünf Kurse werden für Kinder von sechs bis 14 Jahren und vier Kurse für Erwachsene an drei Veranstaltungstagen angeboten: zum Backen von Bäckerherzen aus Roggenteig mit Walnüssen bei Martin Hecher und von Dinkel-Gerste-Roggen-Brot mit Bäcker und Konditor Mike Kofler. Gesponsert werden alle Kurse von der Rieper Mühle und der Meraner Mühle.

TRADITIONELLE GETREIDEMÜHLEN

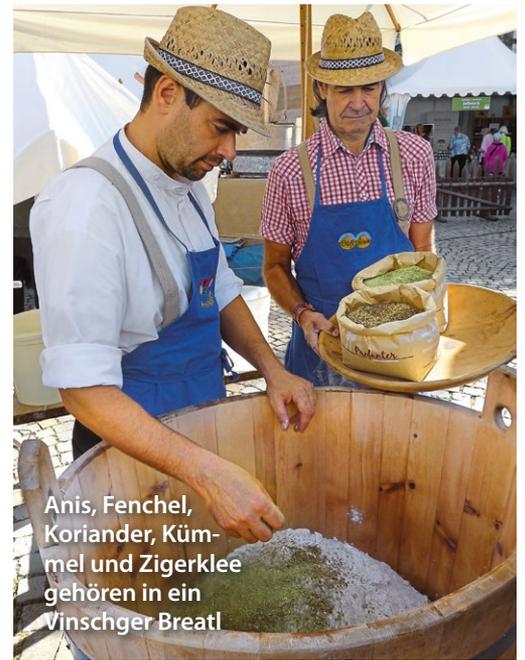
Die Rieper Mühle blickt auf eine 160-jährige Tradition zurück und ist ihren 120 Mitarbeitenden heute eine wichtige Arbeitgeberin im Pustertal. Rund 590 Tonnen Getreide kann sie täglich hochautomatisiert zu Mehl oder Futtermitteln verarbeiten. Im Etschtal produziert die Meraner Mühle erst seit 40 Jahren. Familie von Berg blickt auf eine über 600 Jahre alte Müllertradition zurück, die ihren Ursprung im 500 km entfernten fränkischen Ansbach hat. Rolf von Berg setzt auf Regiokorn, das von 60 landwirtschaftlichen Betrieben auf 100 Hektar angebaut wird. Es dürfen dabei weder Pestizide noch Mineraldünger zum Einsatz



Anna Widmann mit
großem Roggen-
mischbrot und
original Eisacktaler
Schüttelbrot



Das Dreschen mit traditionellen Holz-flegeln ist mühsam



Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel und Zigerklee gehören in ein Vinschger Breatl



Helmuth Profanter (r.) und sein Sohn Benjamin, der erste Brotsommelier Südtirols

kommen. Nur wenn mindestens 75 % des Mehls aus der Region stammen, darf das Brot mit dem Qualitätszeichen „Südtirol“ versehen werden. Zudem muss in den inzwischen 20 teilnehmenden Bäckereibetrieben und Konditoreien bei der Herstellung auf Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel und Emulgatoren verzichtet werden. Kräftiger Roggen (240 t pro Jahr) und nussiger Dinkel (90 t pro Jahr) werden vor allem im Vinschgau, Puster- und Eisacktal angebaut, ballaststoffreiche Gerste (6 t pro Jahr) und neuerdings auch das Pseudogetreide Buchweizen (2-4 t pro Jahr) in den östlichen Regionen des Landes. Die Urgetreide Emmer, Einkorn und Kamut stehen

aktuell ebenfalls im Fokus des bäuerlichen Anbaus. Wegen ihres hohen Protein-, Mineralien- und Vitaminanteils sind sie gesünder als helles Weizenmehl, ihre Ernte und Verarbeitung ist allerdings schwieriger.

VOM KORN ZUM FERTIGEN BROT

Herz des Brixener Brot- und Strudelmarkts ist ein großer Parcours. Dieser macht die traditionelle Entstehung eines Brotes anschaulich nachvollziehbar: vom mühsamen Dreschen mit alten Flegeln auf einer Tenne über das Mahlen des gewonnenen Kornes und das Ansetzen des Brotteiges bis hin zum Backen im alten, holzbefeuerten Steinbackofen.



Julian (3. v. l.) hat einen der begehrten Plätze bei Bäckermeister Martin Hecher bekommen



In der Bäckerei Plazotta aus Eppan werden täglich 80 Sorten Brot gebacken



Christian Gasser mit Tochter Talita, Neffe Max und den Mitarbeiterinnen Annalena Pernthaler und Katrin Santin



An vielen Ständen können die Besucherinnen und Besucher probieren



Fachberatung am Stand der Meraner Mühle zum Lievito Madre (Weizensauerteig)



Die Südtiroler Marende (Brotzeit) – ein Muss beim kleinen Hunger zwischendurch

1000 Mahlzeiten pro Tag im Akkord; hier werden die Gäste kulinarisch verwöhnt



Dr. Erika Kustatscher präsentiert wertvolle Dokumente

Spannend und informativ ist eine allgemeine Einführung zum Thema Brot mit Alessandra Volgger in der historischen Hofratsstube der nahe gelegenen Hofburg. Hier residierten bis 1964 mehr als 600 Jahre lang Fürstbischöfe, die nicht nur kirchliche, sondern, zusammen mit dem Hofrat, bis 1803 auch weltliche Macht ausübten. Das Fürstentum war im Mittelalter sogar direkt dem Heiligen Römischen Reich untergeordnet. Von der Zunft der Bäcker und Müller sind noch eine große, eiserne Truhe und zwei über 300 Jahre alte silberne Standessymbole zu bewundern. Zu den Einführungskursen gibt es auch Kost-

proben von Vinschger Paarl, Pustertaler Breatl, Schüttelbrot und Vollkornbrot der Biobäckerei Profanter aus Brixen.

HISTORISCHE KOSTBARKEITEN

Die Direktorin des Diözesanarchivs, Dr. Erika Kustatscher, hat etwas ganz Besonderes vorbereitet: original handgeschriebene Zunftregeln für Bäcker und Müller von 1495, 1526 und 1529 und eine Müllerverordnung, veranlasst von Ferdinand II. aus dem Jahr 1550. Die Zuhörer lauschen andächtig, machen Fotos und können gar nicht glauben, dass das Diözesanarchiv so viele wertvolle weltliche



Konditor- und Speiseeismeister Christian Pupp mit Strudelvariationen



Stefanie Alberti und Relindis Profanter auf dem Weg in den Dom



Festlicher Einzug der Bäcker und Konditoren am Erntedanksonntag

Schätze beherbergt. Großartig ist die mit einem dicken Wachssiegel versehene Urkunde von 1682. Musikalisch unterhaltsam geht es derweil auf dem Domplatz zu mit den Saxy Ladies, den Pflerer Gitschn und der Tanzlusi Deutschnofen. Dazu gibt es Brettlmarende, Gerstlsuppe, Schüttelbrotteigtaschen, Knödel mit Pfifferlingen – insgesamt mehr als 3000 Portionen! Zum süßen kulinarischen Abschluss zieht es die vielen Besucherinnen und Besucher zu 14 Bäckerei- und Konditoreipavillons, die eine Riesenauswahl an Strudelvariationen aus Mürb-, Blätter-, Plunder- und Dinkelteig mit variantenreichen Füllungen

anbieten. 75 Prozent aller Südtiroler Strudel werden aus Mürbteig hergestellt. Natürlich gibt es auch süße Spezialitäten wie Kastanienherzen, original Eisacktaler Kastanientorte, Buchweizentorte und Buchteln, Scheiterhaufen, Spitzbuben und Kniekiachln. Apfel-, Palabirnen-, Marillen- oder Früchtepaarlen mit Bergbauernbutter und Latschenkiefernhonig garantieren ein besonderes Geschmackserlebnis.

Auch vor dem größten Sakralbau der Stadt warten Hunderte Gäste auf die vielen köstlichen Backwaren, die nach dem Gottesdienst an sie verteilt werden. Für Julian steht fest: Den nächsten Brot- und Strudelmarkt wird er im Herbst wieder besuchen – und er möchte später einmal Biobäcker und Konditor werden. 🍞

HÖHEPUNKT: ERNTE-DANKFEST

Highlight für alle Fachleute des Bäckerei- und Konditoreihandwerks ist der feierliche Einzug in den Brixener Dom und ihre aktive Teilnahme an der Erntedankmesse.

Text und Fotos: Jutta Schobel

Informationen:
www.suedtirol.info/de/
www.idm-suedtirol.com/de
www.brixen.org/de/



Christof Stampfl (l.) und Benjamin Profanter (r.) in Festtracht mit Fahne der Bäckerinnung



Andreas Fleckinger von der Bäckerei Pardeller mit seinen Töchtern Victoria und Maria