

Tag des Brotes – ein weltweiter Feiertag

Der 16. Oktober steht ganz im Zeichen eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel – der Tag des Brotes wird gefeiert, zugleich auch der UN-Welternährungstag. Den Ursprung findet dieser Tag in einer Initiative der Internationalen Union der Bäcker und Konditoren (UIBC) in Madrid. Das Ziel des besonderen „Feiertages“ ist es, die Bedeutung des Brotes, aber auch die Herstellung und damit die Rolle des wichtigen Bäckerhandwerks aufzuzeigen. Aktuell leben 136 BäckerInnen in Tirol das historische Handwerk.

Richtiges Brot braucht Zeit und Wissen

Das Lebensmittel Brot hat sich vom globalen Grundnahrungsmittel durchaus zum Kult entwickelt. Brot deckt Vielfalt und Geschmack für ein breites Publikum ab und das Angebot wächst von alten Rezepten bis hin zu coolen Trends beständig. Traditionelles Backen geht einher mit modernem Genuss. Neben manch kuriosen Feiertagen ist der Tag des Brotes durchaus ein sehr begreifbarer und bodenständiger. „Richtiges Brot wird mit „echtem Handwerk“ hergestellt. Hier braucht es keine Zusätze, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker. Spezielle Sauerteige, das richtige Know-how und viel Zeit für den natürlichen Reifeprozess – das sind die Zutaten für Brotsorten mit vollem Aroma“, erklärt der Tiroler Innungsobmann Peter Zangerl.

Das Interesse am Brot und an der Herstellung des zentralen Bestandteils der österreichischen Esskultur ist groß. Vom „selber backen“ bis hin zu Einblicken, die Profis beim Schaubacken gewähren, erschließen sich die Zugänge. Brot wird täglich zubereitet, gekauft und gegessen – so gesehen wird das „tägliche Brot“ an allen 365 Tagen im Jahr zelebriert.

Rückfragehinweis:

POLAK | Agentur für Kommunikation

Dr.-Carl-Pfeiffenberger-Straße 12/9 | A-6460 Imst T
+43 5412 66 712

info@agentur-polak.at | agentur-polak.at
