



# 1. SLOW FOOD AKADEMIE DER ALPEN



Slow Food®  
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

BROT & BROTKULTUR

# TAG DES BROTHANDWERKS IN KÄRNTEN

Die Zukunft des Brothandwerks und der Wert von richtig gutem Brot in Gastronomie und in Beherbergungsbetrieben

**Dienstag, 5. März 2024, 9–14 Uhr**  
**Stadtsaal Hermagor, 9620 Hermagor, Wulfeniaplatz 1**



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft



LAND  KÄRNTEN



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# TAG DES BROTHANDWERKS IN KÄRNTEN

## DIE VIELEN SEITEN DER GUTEN BROTKULTUR



### **Das Brothandwerk der Zukunft – Brotkultur in Stadt und Land**

Brot ist Teil der Geschichte der Menschheit, prägt Bräuche und Traditionen, ist Grundnahrungsmittel und das Angebot ist so groß wie nie zuvor. Doch das Bäckerhandwerk steht vor großen Herausforderungen. Bäckersterben oder Brotbackinnovationen? Wie geht's mit den Bäckern weiter?

### **Die Bedeutung von Brot in Gastronomie und Hotellerie**

In der Welt der Gastronomie spielt Brot eine entscheidende Rolle. Die Frage, die sich stellt: selber backen oder gutes Brot zukaufen und woher? Wirtschaftlichkeit und der eigene Qualitätsanspruch sind entscheidende Faktoren, wenn es um richtig gutes Brot im Restaurant geht.

### **Brot in Szene setzen und wertvoll machen**

Brot ist die erste Visitenkarte eines Restaurants. Die sorgfältige Auswahl von Broten ist Teil einer qualitativ hochwertigen Brotkultur. Sie vermittelt die Geschichten von Menschen, die Brot mit handwerklicher Fertigkeit und Leidenschaft backen und damit den Wert des täglichen Brotes vermitteln.

### **„Brot-Sensoriksprache“ – die richtige Brotansprache und Brotbeschreibung**

Wie man für jeden Brotgeschmack das passende Wort findet und welcher Claim zu welchem Brot passt – das ist die Kunst der Sensoriksprache. Es wird verkostet und dann beschrieben.

### **Eine duftende Brotreise durch Kärnten und Osttirol mit Brotverkostung**

Kann man den Geschmack verschiedener Brotspezialitäten in einem gemeinsamen Brot vereinen? Und gibt es so etwas wie eine Kärntner Brot-Essenz?

## PROGRAMM



8:30–9 UHR **Ankommenszeit mit Frühstückskaffee für Teilnehmer:innen im Stadtsaal Hermagor**

9:30 UHR **Begrüßung**

**ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten, Innungsmeister der Kärntner Bäcker, Bäckermeister Martin Vallant<sup>1</sup> und Hannes Kandolf<sup>2</sup>, Bezirksobmann der Wirtschaftskammer Hermagor und Bäckermeister in Hermagor.**

9:45 UHR **Die Zukunft des Brothandwerks und der Wert von richtig gutem Brot**

**Erfolgsfaktoren aus der Praxis für Bäcker und Brothandwerker und wie Brot in der Gastronomie gut verkauft werden kann.**

**Fritz Potocnik<sup>3</sup>**, Bio-Bäckermeister aus dem Waldviertel mit Kärntner Wurzeln.

Er bäckt nicht nur Bio-Brot wie früher, er ist auch der Entwickler des Joseph-Brots in Wien. In seiner Waldviertler Backstube lässt sich der Handwerker ganz darauf ein, was ihm die Felder für sein Brot liefern.

Er ist Unternehmensberater für Bäckereien und Teigtechnologie, gefragter Experte, der sein Wissen gerne mit anderen teilt und ihnen zum Erfolg verhilft.

11 UHR **Brot als Genuss- und Erfolgsfaktor in der Gastronomie und in Beherbergungsbetrieben**

**Fritz Nindler<sup>4</sup>**, Verantwortlicher im Einkauf, Mountain Resort Feuerberg.

Erfahrungen und Anregungen aus der Sicht der Gastronomie und Hotellerie.

11:30 UHR **Wie Brot gut in Szene gesetzt und Gäste begeistert werden können**

**– Der Brotwagen als Verkaufsinstrument**

**Andreas Djordjevic<sup>5</sup>**, genannt „Brot-Andi“ im Steirerleck Brotsommelier, Wien.

Bekannt ist er vielen seit 2005 unter seinem Spitznamen, denn der »Brot-Andi« verführt die Gäste des Wiener Restaurants Steirerleck mit allerlei unterschiedlichen Brotsorten. Die bezieht er von ausgewählten Bäckereien aus Wien und Umgebung, die er regelmäßig besucht.

12 UHR **Eine duftende Brotreise durch Kärnten und Osttirol – Präsentation von Brotspezialitäten der Bäckermeister:innen aus Kärnten und Osttirol**

**Brotsommelier und Bäckermeister Martin Wienerroither<sup>6</sup>** führt durch das Brotland Kärnten, präsentiert und verkostet die Brotgenüsse der Kärntner Brothandwerker mit seinen Kolleg:innen aus Kärnten und Osttirol.

**Brot-Sensoriksprache: Begriffe und Sensorikclaims**

**Die richtige Brotansprache im Restaurant und Brotshop als Mehrwert und Verkaufsimpuls für die Gastronomie und Bäckereien.**

**DI Elisabeth Buchinger<sup>7</sup>**, Sensorikum e.U., Wien.

Wie beschreibt man die charakteristischen Eigenschaften von Brot, wenn die Worte fehlen? Brotexperten geben Einblick in die Brotsensorik, sie verkosten mit den Bäckermeistern und Brotsommeliers die köstlichen Brotsorten und beschreiben diese wie ein Profi.

ANSCHLIESSEND

**Verkostung von Brotspezialitäten der Bäckermeister des Brothandwerks für das interessierte Brotpublikum.**

# BROTVIELFALT IN KÄRNTEN UND OSTTIROL



MIT GENUSS UND  
VERANTWORTUNG DIE ZUKUNFT  
UNSERER ERNÄHRUNG  
GESTALTEN UND ABSICHERN.

## Die Teilnahme „Tag des Brothandwerks“ ist kostenlos.

Die Veranstaltung wird gefördert aus Mitteln der Europäischen Union, Bund und Land Kärnten im Rahmen eines regionalen LEADER-Projektes. Die Brotverkostung wird von den Bäckermeistern gegen eine freiwillige Spende für ein soziales Projekt angeboten. Für Getränke ist gesorgt. Die Kosten sind von den Teilnehmern zu bezahlen.

### Auskunft:

ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten  
Projektbetreuung: Fa. Slowtourism Projektmanagement GmbH  
Ansprechpartner: Eckart Mandler, T 0664 1567412, info@slowtourism.at



Mit freundlicher Unterstützung von:



Impressum: Projektträger und Herausgeber: ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten, 9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32. Fotos: P. Maier, A. Poeschl, F. Potocnik, F. Nindler, J. Pletterbauer.  
Grafik: Atelier Trost. Februar 2024