



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 Vallant¹ und Hannes Kandolf², 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 Potocnik³, 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 Nindler⁴, 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 Djordjevic⁵, 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 Wienerroither⁶ 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 Buchinger⁷, 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