

1. und 2. Oktober | 9.30–18.30 Uhr

3. Oktober | 10.30–18.00 Uhr

- › **Landestypische Spezialitäten**, angeboten von den Bäckereien und Konditoreien mit dem Qualitätszeichen: Südtiroler Brot, Original Südtiroler Apfelstrudel und traditionelle Speisen aus den verschiedenen Talschaften.
- › **„Vom Korn zum Brot“**: Der historische Parcours zeigt die alten Traditionen unseres Landes - in Zusammenarbeit mit dem Volkskundemuseum Dietenheim.
- › **Musikalisches Rahmenprogramm** mit verschiedenen Volksgruppen, u. a. mit: Die Stoanheber, Die Regglberger, Die Mellauner, Lajener Schuhplattler, Böhmisches Albeins, Latzfonser Tanzmusik, Die Haderkrainer, Volkstanzgruppe Lajen, Natzer Böhmisches, Lüsener Schuhplattler, Völser Musikanten
- › **Backvorführungen** und Informationen über die Inhaltsstoffe der verschiedenen Brotsorten mit der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“
- › **Erntedankmesse**: am Sonntag 3. Oktober um 10.00 Uhr im Dom von Brixen. Um 9.30 Uhr feierlicher Einzug der Bäcker und Konditoren durch die Altstadt.
- › **Führungen der Schulklassen** zum Thema „Zunft der Bäcker und Müller“ werden in Zusammenarbeit mit dem Diözesanmuseum im Diözesanmuseum Hofburg Brixen angeboten. Anschließend können die Klassen den Brot- und Strudelmarkt auf dem Domplatz besuchen, wo sie an mehreren Ständen zu Themen rund ums Brot informiert werden.
- › **Kinderbackstube** für kleine Bäcker
- › **Kutschenfahrten** durch die Brixner Altstadt
- › Der **TV Brixen** bietet folgende Führungen an:
Freitag, 1. Oktober: **„Abendliche Turmbesteigung Weißer Turm“** um 21.00 Uhr, € 7,00, Treffpunkt Eingang Weißer Turm;
Samstag, 2. Oktober: **„Führung Weißer Turm“** um 10.30 Uhr und Führung **„Mit dem Nachtwächter unterwegs“** um 21.00 Uhr, jeweils € 7,00, Treffpunkt Adlerbrücke. Anmeldungen im Tourismusverein Brixen, Tel. 0472 836401, www.brixen.org



Spezialitäten

- Mutschlechner** | Schwarzplentene Knödel mit Krautsalat, Spargelkuchen mit Bozner Sauce, Apfel im Schlafrock, Apfelstrudel aus Ziehteig, Blätterteig und Mürbteig
- Mayr** | Südtiroler Brettljause mit Südtiroler Speck, Kaminwurzeln, Schnittlauch und Käse, belegte Brote mit Speck und Käse, Apfelstrudel aus Mürbteig
- Seeber** | Strauben und „Mora Krapflan“
- Harrasser** | Gulaschsuppe und Apfelstrudel aus Mürbteig
- Stampfl** | Gerstsuppe und Apfelstrudel aus Mürbteig
- Profanter** | Knödel-Bis: Kasnocken mit brauner Butter und Schwarzbrotknödel mit Käsesauce, „Schwarzplentenen Ribbla“ und Apfelstrudel aus Mürbteig
- Eggerbrot** | Buchweizenschnitte, Apfelstrudel aus Mürbteig
- Walcher** | Speckknödel mit Krautsalat, Sterzinger Mohnkrapfen und Apfelstrudel aus Mürbteig
- Fritz & Felix** | Speckmarende mit Schüttelbrot, Speckbrot und Käsebrot
- Pardeller** | Sterzinger Kirchtagskrapfen, originaler Almgraukäse mit originaler Almbutter und Apfelstrudel aus Mürbteig
- Gebr. Überbacher** | Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, „Spinattirtln“ und Apfelstrudel aus Mürbteig und Blätterteig
- Pupp** | Buchteln mit Vanillesauce, Apfeltaschen, Buchweizentorte, Apfelstrudel aus Blätterteig und Mürbteig und Kaffee

- Gatterer** | Gerstsuppe, „Tirtlan“ und Apfelstrudel aus Mürbteig
- Plazotta** | im Holzofen überbackenes Roggenpaarl mit Käse und Speck und Apfelstrudel aus Mürbteig
- Gasser** | Lüsener Hefekrapfen mit Preiselbeeren, Vollkornkirchkuchen, Apfelstrudel aus Mürbteig und Kaffee
- E. Rabanser** | Bauernhauswurst mit Senf und Brot, Bauernkrapfen mit Kastanien- und Preiselbeermarmelade, Apfelstrudel aus Mürbteig und Blätterteig
- Ultner Brot** | Brotsorten mit dem Qualitätszeichen
- Schuster** | Früchte-Getreideriegel, Kirchtagskrapfen und Apfelstrudel aus Mürbteig
- Erbrot** | Bauernkrapfen, „Kniakiachl“, Apfelstrudel aus Mürbteig und Blätterteig
- Moser** | Pustertaler Mohnkrapfen, Pustertaler „Weggile“ mit Wurst und Kraut, Apfelstrudel aus Mürbteig und Blätterteig
- Klemens** | Süße Knödel (Topfen, Marillen) mit Semmelbrösel, Apfelstreuselkuchen, Kastanienherzen, Apfelstrudel aus Mürbteig, Blätterteig und Ziehteig und Kaffee
- Getränke**

Marktattraktionen

- Landesberufsschule Emma Hellenstainer - Backvorführungen
- Brimi - Buttern
- Rieper Mühle
- Südtiroler Qualitätsprodukte
- Bühne
- Historischer Parcours „Vom Korn zum Brot“
- Bäckertreff
- Kinderbackstube

Teilnehmende Bäckereien und Konditoreien

- Mutschlechner - Brixen, www.delicatessen.eu
- Mayr - Gossensass
- Seeber - Antholz, www.baeckerei-seeber.com
- Harrasser - Bruneck, www.baeckerei-harrasser.com
- Stampfl - Rodeneck, www.stampfl.it
- Profanter - Brixen, www.profanter.it
- Eggerbrot - Latsch, www.eggerbrot.com
- Walcher - Freienfeld/Sterzing, www.walcher.bz.it
- Fritz & Felix - Barbian, www.fritz-felix.com
- Pardeller - Sterzing, www.pardellerbrot.it
- Gebr. Überbacher - Lajen, www.baeckerei-ueberbacher.it
- Pupp - Brixen, www.pupp.it
- Gatterer - Kiens
- Plazotta - Eppan, www.plazotta.it
- Gasser - Lüsen, www.baeckerei-gasser.it
- E. Rabanser - Barbian, www.rabanser.bz
- Ultner Brot - Ulten, www.ultnerbrot.it
- Schuster - Laatsch, www.schuster.it
- Erbrot - Meran, www.erbbrot.it
- Moser - Rasen/ Antholz, www.baeckerei-moser.it
- Klemens - Brixen, www.klemens.it

Besuchen Sie auch das Villnösser Speckfest!

St. Magdalena | 1.–3.10.2010 | www.speckfest.it

Busverbindungen ab Brixen Autobahnhof – St. Magdalena:
Freitag - Sonntag: 8.25 – 9.25 – jede Stunde bis 19.25 Uhr
Kleinbus-Shuttle von der Haltestelle St. Magdalena zum Speckfest

Busverbindung ab St. Magdalena – Brixen Autobahnhof:
Freitag – Sonntag: 10.00 – 11.00 – jede Stunde bis 20.00 Uhr

Veranstalter:

EOS - Export Organisation Südtirol
der Handelskammer Bozen
Tel. 0471 945 777, info@brotmarkt.it

www.brotmarkt.it



Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige

Bressanone | Piazza Duomo
1–3/10/2010



1 e 2 ottobre | ore 9.30–18.30

3 ottobre | ore 10.30–18.00

> **Specialità dell'Alto Adige** con marchio di qualità, presentate dai panifici e dalle pasticcerie della zona: pane dell'Alto Adige, strudel di mele dell'Alto Adige e piatti tradizionali delle diverse vallate.

> **"Dal grano al pane"**: Lungo il percorso storico rivivono le antiche tradizioni della nostra zona; in collaborazione con il Museo etnografico di Teodone.

> **Intrattenimento musicale** con diversi gruppi folcloristici tra cui: Stoanheber, Regglberger, Mellauner, "Schuhplattler" di Laion, Corpo bandistico di Albes, Gruppo folcloristico di Lazfons, Haderkainer, Gruppo danza folcloristica di Laion, Corpo bandistico di Naz, "Schuhplattler" di Luson, Corpo bandistico di Fiè

> **Presentazione dei metodi di panificazione** e informazioni sugli ingredienti dei diversi tipi di pane, con la Scuola professionale provinciale alberghiera e alimentare "Emma Hellenstainer".

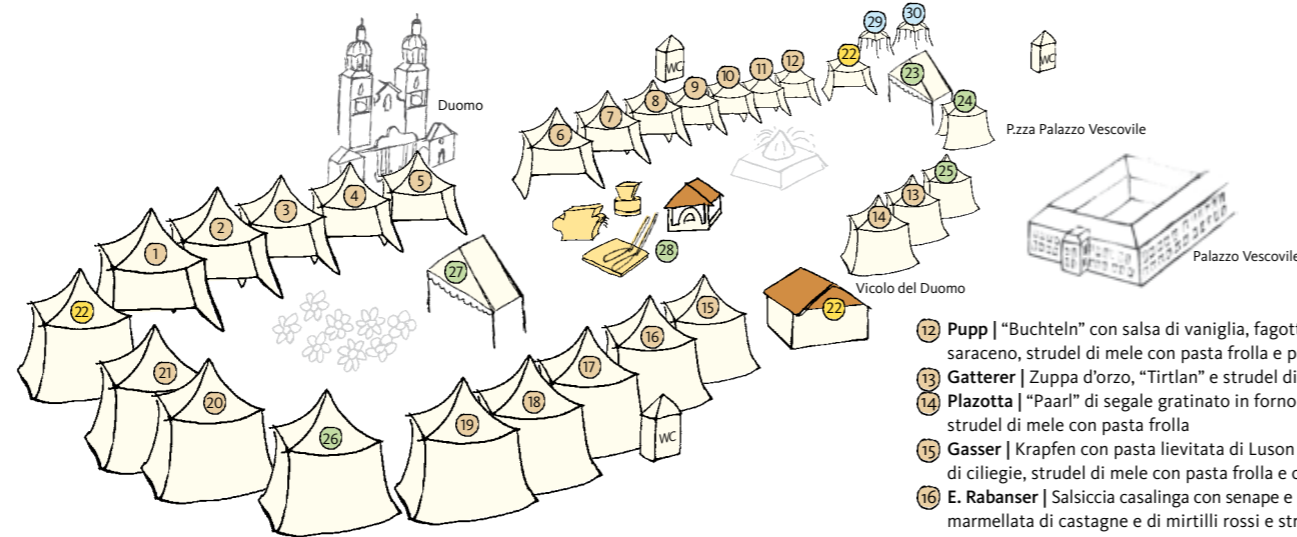
> **Messa di ringraziamento** domenica 3 ottobre alle ore 10.00. Alle ore 9.30 corteo dei pasticceri e panificatori nel centro storico con partenza da piazza Duomo.

> **Visite guidate per scolari** sulle attività delle corporazioni dei panificatori e dei mugnai presso il Museo Diocesano di Bressanone venerdì 1 ottobre, in collaborazione con il Museo Diocesano di Bressanone. Le classi potranno visitare il Mercato del Pane e dello Strudel, dove raccoglieranno informazioni sul pane presso i vari stand.

> **Il Piccolo Fornaio** per "grandi" panettieri

> **Giri in carrozza** nel centro storico di Bressanone

> **L'Associazione Turistica di Bressanone** propone le seguenti escursioni: venerdì 1 ottobre: **"Visita serale alla Torre Bianca"** alle ore 21.00, € 7,00, punto di ritrovo: entrata Torre Bianca; sabato 2 ottobre: **"Visita alla Torre Bianca"** alle ore 11.30 e **"Visita guidata notturna"** alle ore 21.00, € 7,00 cad., punto di ritrovo: Ponte Aquila. Informazioni e prenotazioni presso l'Associazione Turistica di Bressanone, tel. 0472 836401, www.brixen.org



Specialità

- 1 **Mutschlechner** | Canederli di grano saraceno con crauti, torta d'asparagi con salsa bolzanina, mela in camicia, strudel di mele con pasta frolla, pasta sfoglia e pasta tirata
- 2 **Mayr** | Merenda dell'Alto Adige con Speck Alto Adige, "Kaminwurzen" (salami affumicati), con erba cipollina e formaggi, panini con speck e formaggio, strudel di mele con pasta frolla
- 3 **Seeber** | "Strauben" e "Mora Krapflan"
- 4 **Harrasser** | Zuppa di gulasch e strudel di mele con pasta frolla
- 5 **Stampfl** | Zuppa d'orzo e strudel di mele con pasta frolla
- 6 **Profanter** | Bis di canederli: gnocchetto al formaggio con burro fuso e canederli di pane nero con salsa al formaggio, "Ribbla" di grano saraceno e strudel di mele con pasta frolla
- 7 **Eggerbrot** | Crostata di grano saraceno e strudel di mele con pasta frolla
- 8 **Walcher** | Canederli di speck con insalata di crauti, krapfen al papavero di Vipiteno e strudel di mele con pasta frolla
- 9 **Fritz & Felix** | Merenda dell'Alto Adige con "Schüttelbrot" e panini con speck e formaggio
- 10 **Pardeller** | "Kirchtagkrapfen" di Vipiteno, formaggio grigio originale di malga con burro di malga e strudel di mele con pasta frolla
- 11 **Gebr. Überbacher** | "Schlutzkrapfen" con ripieno di spinaci, "Tirtl" agli spinaci e strudel di mele con pasta frolla e pasta sfoglia

- 12 **Pupp** | "Buchteln" con salsa di vaniglia, fagottino alle mele, torta di grano saraceno, strudel di mele con pasta frolla e pasta sfoglia e caffè
- 13 **Gatterer** | Zuppa d'orzo, "Tirtlan" e strudel di mele con pasta frolla
- 14 **Plazotta** | "Paarl" di segale gratinato in forno a legna con formaggio e speck, strudel di mele con pasta frolla
- 15 **Gasser** | Krapfen con pasta lievitata di Luson con mirtilli rossi, torta integrale di ciliegie, strudel di mele con pasta frolla e caffè
- 16 **E. Rabanser** | Salsiccia casalinga con senape e pane, krapfen del contadino con marmellata di castagne e di mirtilli rossi e strudel di mele con pasta frolla e pasta sfoglia
- 17 **Ultner Brot** | Diversi tipi di pane con il marchio di qualità Alto Adige
- 18 **Schuster** | Barretta di cereali e frutta, "Kirchtagkrapfen" e strudel di mele con pasta frolla
- 19 **Erbrot** | Krapfen del contadino, "Kniakiach" e strudel di mele con pasta frolla e pasta sfoglia
- 20 **Moser** | Krapfen di papavero pusteresi, "Weggile" (filoncino bianco) pusterese con salame e crauti, strudel di mele con pasta frolla e pasta sfoglia
- 21 **Klemens** | Canederli dolci (alla ricotta, all'albicocca), torta alle mele, cuori di castagne, strudel di mele con pasta frolla, pasta sfoglia e pasta tirata, caffè
- 22 **Bevande**

Attrazioni del mercato

- 23 Scuola provinciale professionale alberghiera ed alimentare Emma Hellenstainer - presentazione dei metodi di panificazione
- 24 Brimi - produzione di burro
- 25 Mulino Rieper
- 26 Prodotti di qualità dell'Alto Adige
- 27 Palco
- 28 Percorso storico "Dal grano al pane"
- 29 Ritrovo dei panificatori
- 30 Il Piccolo Fornaio

Panifici e pasticcerie partecipanti

- 1 Mutschlechner - Bressanone, www.delicatessen.eu
- 2 Mayr - Colle Isarco
- 3 Seeber - Anterselva, www.baeckerei-seeber.com
- 4 Harrasser - Brunico, www.baeckerei-harrasser.com
- 5 Stampfl - Rodengo, www.stampfl.it
- 6 Profanter - Bressanone, www.profanter.it
- 7 Eggerbrot - Laces, www.eggerbrot.com
- 8 Walcher - Campo di Trens, www.walcher.bz.it
- 9 Fritz & Felix - Barbiano, www.fritz-felix.com
- 10 Pardeller - Vipiteno, www.pardellerbrot.it
- 11 Gebr. Überbacher - Laion, www.baeckerei-ueberbacher.it
- 12 Pupp - Bressanone, www.pupp.it
- 13 Gatterer - Chienes
- 14 Plazotta - Appiano, www.plazotta.it
- 15 Gasser - Luson, www.baeckerei-gasser.it
- 16 E. Rabanser - Barbiano, www.rabanser.bz
- 17 Ultner Brot - Val d'Ultimo, www.ultnerbrot.it
- 18 Schuster - Laudes, www.schuster.it
- 19 Erbbrot - Merano, www.erbbrot.it
- 20 Moser - Rasun/Anterselva, www.baeckerei-moser.it
- 21 Klemens - Bressanone, www.klemens.it

Visitate anche lo Speckfest Alto Adige/Val di Funes!

S. Maddalena | 1-3.10.2010 | www.speckfest.it

Collegamento dalla stazione dei pullman di Bressanone a quella di S. Maddalena:
venerdì - domenica: 8.25, 9.25, ogni ora fino alle ore 19.25
Minibus navetta da S. Maddalena allo Speckfest

Collegamento dalla stazione dei pullman di S. Maddalena a quella di Bressanone:
venerdì - domenica: 10.00, 11.00, ogni ora fino alle ore 20.00

Organizzazione:

EOS - Organizzazione export Alto Adige
della Camera di commercio di Bolzano
Tel. 0471 945 777, info@mercatodelpane.it

www.mercatodelpane.it

BRIXEN
DAS DOPPELTE ERLEBNIS
IL DOPIPIO PIACERE

dm
Dolomiten
Museum
Museum für
Kultur und
Geschichte

eisacktal
valleisarco

RIEPER

MERANER MÜHLE
MOLINO MERANO

Museo etnografico
di Teodone

Landesmuseum für
Volkskunde
Dietenheim

Brimi

KARL VONKLAUSNER



Südtiroler Brot- und Strudelmarkt

Brixen | Domplatz
1.-3.10.2010

