

1. Wiener Brotpreis: Brot ist nicht gleich Brot â€“ BILD

ID: LCG13090 | 17.04.2013 | Kunde: echo medienhaus | Ressort:
Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

**Prominente Brotliebhaber und 1.500 Wiener verkosteten
Mittwochnachmittag im Wiener Rathaus Brot und Gebäck neun
heimischer Bäckereien beim ersten Wiener Brotpreis. Award-
Verleihung „Wiener Brot 2013“ im Juni. Wahl des freundlichsten
Fachverkäufers gestartet.**

Bilder zur Meldung unter <http://presse.leisuregroup.at/echo/brotpreis2013>

Wien (LCG) – „Brot und Gebäck ist etwas für echte Feinspitze! Die einen mögen es herzhaft mit einer reschen Kruste, die anderen eher mediterran als Baguette oder Olivenbrot und andere schwören auf die klassische Kaiser-Semmel“, zeigte sich Haubenkoch **Heinz Hanner** Mittwochnachmittag im Wiener Rathaus als echter Brot-Feinspitz. Zahlreiche Brotliebhaber und namhafte Experten versammelten sich bei der Verkostung für die Award-Premiere zum „Wiener Brotpreis“ in der Volkshalle und testeten sich durch Brot- und Gebäcksorten neun heimischer Bäckereien. „Das Aussehen luftig-leicht und mittelporig, roggenbraun mit einem nussigen Geschmack, nach Milchsäure oder Getreide“, beschrieb Pasteten-Boss **Hans Peter Spak** als echter Brotliebhaber „neben der perfekten Pastete oben drauf“ die wichtigsten Kriterien eines guten Brotes. Der von live relations-Boss **Ralph Vallon** in Kooperation mit dem Wiener Bezirksblatt initiierte Award „Wiener Brotpreis“, der im Juni unter der Schirmherrschaft von Bürgermeister **Michael Häupl** (S) verliehen werden wird, soll die hervorragenden Leistungen und das traditionelle Handwerk heimischer Bäckereien ehren.

Neben zahlreichen genussaffinen Wienern, bildeten unter anderem auch Wiener Marmeladenhersteller **Hans Staud**, café +co International Holding-CEO **Gerald Steger**, Sport-Experte **Frenkie Schinkels**, Hink Pasteten-Boss **Hans Peter Spak**, Kulinarisches Erbe Österreich-Vorstand **Sylvia Sedlitzky**, Felix Austria-Geschäftsführer **Peter Buchauer**, AMA-Qualitätsmanager **Martin Gressl**, Bristol-Spitzenkoch **Siegfried Kröpfl**, Bank Austria Werbeleiter **Peter Drobil**, Haubenkoch **Heinz Hanner**, Erfolgsgastronom **Leo Doppler**, Vestibül-Haubenkoch **Christian Domschitz**, Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen-Geschäftsführer **Josef Dietrich**, Society-Expertin **Andrea Buday** oder Amuse Bouche-Koordinatorin **Piroska Payer** das Expertenurteil im Geschmackskampf um das „Wiener Brot“. Dazu gab's neben erlesenem Evian-Wasser oder röstfrischen Kaffeemomenten von café +co auch prickelnde Köstlichkeiten aus der Traditionskellerei Hochriegl. Für kulinarische Gaumenfreuden sorgen schmackhafte Pasteten aus dem Hause Hink und herzhaftes NÖM-Milchspezialitäten.

Zwtl.: Der Liebling hinter der Brot-Theke

Die Brotpreis-Verkostung bildete zugleich den Startschuss für die Wahl des freundlichsten Servicemitarbeiters hinter der Brot-Theke. Bis zum „Wiener Brot“-Award haben alle Wiener Brotliebhaber die Möglichkeit, in den Bäckereien Ankerbrot, Der Mann, Felber, Bäckerei Kasses, Linauer, Bio-Hofbäckerei Mauracher, BackKunst Schrammel, Szihnbrot und Steiner Brot, ihre Stimme für ihren liebsten Brot-Fachverkäufer abzugeben. Der Sieger der Wahl wird im Rahmen der Award-Verleihung Anfang Juni, wo auch die Gesamtsieger der einzelnen Kategorien mit der Auszeichnung „Wiener Brot 2013“ prämiert werden, geehrt.

~

Termin: 1. Wiener Brotpreis - Verkostung

Datum: 17. April 2013

Uhrzeit: 15.00 Uhr: Promi und Expertenbewertung

Location: Volkshalle im Wiener Rathaus

Adresse: 1010 Wien, Lichtenfelsgasse 2

Lageplan: <http://goo.gl/maps/xi9Ag> Website: <http://www.wienerbezirksblatt.at> ~

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisure.at>. (Schluss)