Unser tÃ¤glich Brot gib uns heute: Experten-und Prominentenjury auf der Suche nach Wiens bestem Brot -BILD

ID: LCG17121 | 21.04.2017 | Kunde: echo medienhaus | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Am Donnerstagabend trafen sich Wiens prominente Brotliebhaber auf Einladung des Wiener Bezirksblatts zur Blindverkostung im Haus der Wiener Bäckerinnung. Bewertet wurden die besten Brot-und Gebäcksorten der BäckereibetriebeAnker, Gradwohl, Lendl, MüllerGartner, Rieppel, Josef Schrott und Szhinin fünf Kategorien. Am 29. April 2017 findet die Siegerehrung im Rahmen eines Bäckermarktes im Einkaufszentrum Galleria statt.

Bilder zur Meldung unter http:// presse.leisuregroup.at/ echo/ brotpreis2017/ jury

Wien (LCG) – Zum fünften Mal in Folge verleiht das Wiener Bezirksblatt 2017 in Zusammenarbeit mit der Wiener Bäckerinnung den Wiener Brotpreis an Wiens beste Bäckereibetriebe. Aus diesem Grund kamen Donnerstagabend auf Einladung von live relations-Geschäftsführer und Initiator des Wiener Brotpreises **Thomas Strachota** Landesinnungsgeschäftsführer Wien der Lebensmittelgewerbe**Kurt Schebesta**, Almer Verlag-Chefredakteurin**Hildegard Resch**, Bank Austria-Werbeleiter **Peter Drobil**, Winzerin**Maria Faber-Köchl**, café +co Marketingleiterin **Michaela Löwe-Reitbauer**, ÖWD-Geschäftsführer **Alexander Kiss**, CA-Immo-Asset Management Leiter **Wolfgang Kurzacz-Dörflinger**, Roma Friseurbedarf-Marketingleiter **Roland Bürger**, Café Mozart-Assistant Managerin **Karoline Winkler**, Leitbetriebe Austria-Geschäftsführerin **Monica Rintersbacher**, Society-Lady **Andrea Buday**, Wiener Bezirksblatt-Chefredakteur **Hans Steiner** und -Leserin **Karin Rumpl** zusammen, um die besten Brot-und Gebäcksorten zu ermitteln.

> „Österreich ist weltweit bekannt für seine außergewöhnlich guten Brot-und Gebäcksorten daher ist es dem Wiener Bezirksblatt und der Wiener Bäckerinnung ein großes Anliegen der hohen Kunst dieses traditionellen, so oft unterschätzten Handwerks jedes Jahrs aufs Neue die gebührende Bühne und öffentliche Anerkennung zu bieten", erklärt Strachota.

Besonderes Augenmerk legten die prominenten Juroren auf Aufsehen und Geschmack der verkosteten Brotsorten. Beurteilt wurden das beste Brot, Gebäck und Plundergebäck der sieben Bäckereibetriebe **Anker**, **Gradwohl**, **Lendl**, **MüllerGartner**, **Rieppel**, **Josef Schrott** und **Szhin** in den fünf Kategorien „klassisch und beliebt", „herzhaft und g'schmackig", „luftig und leicht" sowie „kreativ und außergewöhnlich" und „lauter süßer Plunder".

Zum Ausklang traf köstlicher Wein auf bestes Brot

Beim anschließenden Get-together unter dem Motto „Brot trifft Wein" im Haus der Wiener Bäckerinnung genossen die geladenen Gäste darunter Winzer **Thomas** und **Ursula Podsednik** (Weingut Cobenzl), Bäckermeister **Stefan Szihn**, Polizeihauptmann von Liesing **Walter Czapek**, KIKA-Ottakring-Geschäftsführer **Rainer Gössl**, Stadtschulratspräsident **Heinrich Himmer**, Austro Control-Sprecher **Markus Pohanka** und viele mehr die vielfältigen Brot-und Gebäcksorten vom klassischen Salzstangerl bis zur herzhaften Topfengolatsche und erfreuten sich an den viel prämierten edlen Tropfen der Winzerin **Maria Faber Köchl** aus Eibesthal im Weinviertel.

Premiere für den Wiener Bäckermarkt in der Galleria

Erstmals findet am Samstag, den 29. April 2017, von 10.00 bis 17.00 Uhr, ein großer Bäckermarkt im Einkaufszentrum Galleria statt, bei dem Brotfans die Möglichkeit haben die besten Brot-und

Gebäcksorten der Stadt zu kaufen. Die jungen Gebäckliebhaber können von 10.00 bis 13.00 Uhr mit der Bäckerei Felber ihre eigenen Brotkompositionen in den Backofen schieben. Mit großer Spannung wird die Preisverleihung um 14.30 Uhr erwartet, bei der endlich das Geheimnis gelüftet wird, wer denn nun Wiens Meisterbäcker 2017 ist.Weitere Informationen zur Veranstaltung auf http:// wienerbezirksblatt.at/ wiener-brotpreis-2017 .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website auf http:// www.leisure.at. (Schluss)