Slow Food®
Schwäbische Donau

Was gehört (nicht) ins Brot?

8. April 2014
Ulm, Haus der Begegnung

16 h **Brot – Zeit**

Sehen, riechen, schmecken, geniessen
Der Weg des Brotes. Vom Acker bis auf den Teller

Der Markt des Brotgenusses zeigt die Vielfalt handwerklicher Backkunst.

Allgäuer Seelen, Biberacher Fastenbrezeln, Laupheimer Berches, Ulmer Zuckerbrot sind nur eine kleine Auswahl der herausragenden Erzeugnisse aus den Backstuben unserer Region. Unsere Bäcker bieten aber noch viel mehr. Dort wo sie bereit sind, ihre Handwerkstraditionen zeitgemäss weiter zu entwickeln, entstehen hervorragende Erzeugnisse heimischer Backkunst.

Brot – Zeit dokumentiert diese Vielfalt und ergänzt sie mit Schmackhaftem auf und zum Brot.

Daneben informieren Filme, Schautafeln, Prospekte und kompetente Gesprächspartner über handwerkliche Backkunst, und die Probleme, sie heute noch auszuüben.

Und im Haus der Begegnung läuft noch bis zum 25. April die Ausstellung:
Klaus Staeck: Politische Plakate zu Entwicklungs- und Umweltpolitik

Marktteilnehmer:

Bäckerei Mast	Laupheim-Untersulmetingen	Berches, das jüdische Kultbrot aus Laupheim
Bäckerei Häring	Biberach	die legendäre Biberacher Fastenbrezel

Bäckerei Zaiser	Ulm	Ulmer Zuckerbrot seit dem späten Mittelalter das Festtagsbrot der Stadt
Himmelbäck	Lauingen	Allgäuer Seelen der Himmelbäck gibt dem Teig Zeit
Kornmühle	Ulm	Vollkornbrote, Dinkel-Baguette aus Demeter-Anbau
Ferdinand von Stein-beis Schule	Ulm	Fastenbrote an der Donau
Slow Food Convivium Schwäbische Donau		Produkte der Slow Food Arche auf Schwäbischem Brot
Landratsamt Alb-Donau		
Keyserlingk- Institut		Saat Gut