



## DIE NACHT **DES BACKENS**®

Das Bäckerhandwerk lädt in die nächtlichen Backstuben ein

Die Franzosen haben ihren Käse, die Italiener ihre Pasta, die Deutschen ihr Brot: Nirgends gibt es so gutes Brot wie in Deutschland. Auch bei den Brötchen-Spezialitäten sind die Deutschen Weltmeister.

Wie sie diese Backwaren herstellen, zeigen über 250 Handwerksbäcker in ganz Deutschland in der Nacht des Backens. Interessierte können in der Nacht vom 7. auf den 8. Oktober den Bäckern über die Schultern schauen: Wie sie wiegen und wirken, kneten und kreieren – unterstützt von moderner Technik. Jede Bäckerei gestaltet den Rundgang durch die Backstube individuell.

Wer mitmacht und zu welchen Zeiten die Backstuben geöffnet sind, ist im Internet nachzulesen: [www.nachtdesbackens.de](http://www.nachtdesbackens.de)

Wie das Aroma in den Brötchen entsteht und warum ein Bäcker-Brot länger frisch bleibt, erklären die Bäcker bei der gemeinsamen Aktion. Michael Wippler, teilnehmender Bäckermeister aus Dresden, bringt das Ziel der Aktion auf den Punkt: "Mit guten Rohstoffen, viel Erfahrung und der gezielten Verbindung von Handarbeit und Maschinenteknik produzieren wir unsere Spezialitäten. Wir zeigen, dass Premium-Backwaren nicht billig sein können, sondern ihren Preis wert sind."

Hinter der Nacht des Backens steht die Dachorganisation der Handwerksbäcker, der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Die Initialzündung für die nächtlichen Backstubenführungen gab der Fachverlag BackMedia.

(1179 Zeichen ohne Leerzeichen)

Kontakt:

Organisationsbüro "Nacht des Backens"

Daniela Kinkel

Tel.: 0228 / 42246-21

Fax: 0228 / 42246-59

E-Mail: [kinkel@kinkel-kommunikation.de](mailto:kinkel@kinkel-kommunikation.de)

Weitere Informationen unter [www.nachtdesbackens.de](http://www.nachtdesbackens.de),  
[www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) und [www.backmedia.info](http://www.backmedia.info)