

## Presseinformation

14.9. 2018, Region Marchfeld / Schloss Hof

Das Marchfelder Brot - Gemüse trifft Brot

### Bäcker und Region laden zur Verkostung des neuen Marchfelder Brotes

Bäckerbetriebe aus dem Marchfeld waren eingeladen, gemeinsam mit der Region Marchfeld die Idee eines Marchfelder Brotes umzusetzen. Herausgekommen ist ein Brot, das von jedem Bäcker individuell und nach bester Backtradition mit regionalen Mehlen gebacken wird – mit Marchfelder Gemüse je nach Saison – etwa mit Karotten, Spargel oder Zwiebel - bunt wie das Marchfeld. Passend zur diesjährigen Sonderausstellung „Warum isst die Welt, wie sie isst?“ in Schloss Hof und Schloss Niederweiden stellen die regionalen Bäcker die „Herbstausgabe“ des Marchfelder Brotes im Regionsraum in Schloss Hof vor und laden zur Verkostung.

*„Hinter der kräftigen Kruste verbirgt sich eine saftige Krume. Das Marchfelder Brot besteht zu 100% aus natürlichen Zutaten - regionale Mehle mit Gemüse aus dem Marchfeld. Geschmacklich zwischen aromatisch mild und säuerlich herzhafte ist dieses Brot richtig zu genießen.“* – Dies ist kurz zusammengefasst die Beschreibung des neuen Marchfelder Brotes.

Im Rahmen von zwei Workshops wurden von Bäckern aus dem Marchfeld die Kriterien für das Marchfelder Brot festgelegt (Auszug):

- Das Marchfelder Brot ist ein qualitativ hochwertiges Brot.
- Das Marchfelder Brot muss einen Gemüseanteil aufweisen. zB Karotten, Erbsen, Kartoffel, Kraut, Kürbis, Zwiebel,....
- Das Marchfelder Brot wird ganzjährig angeboten, mit saisonal wechselndem Gemüseanteil.
- Mehl und Gemüse müssen aus dem Marchfeld / der Region Weinviertel kommen.

Die unterschiedlichen Formen und Grundrezepte des Marchfelder Brotes unterstreichen dabei die individuelle Handwerkskunst der einzelnen Betriebe. Gemeinsam sind die Regionalität und der Gemüseaspekt. Das Marchfelder Brot wird von Bäckern im Marchfeld je nach Saison angeboten. Ab sofort starten folgende Bäcker mit dem Verkauf der Herbstvariante des Marchfelder Brotes:

**Bäckerei Thaler mit einem Karotten-Sellerie Brot, Bäckerei Geier mit einem Karotten-Joghurt Brot und einem Kürbisbrot, Bäckerei Söser mit einem Erdäpfelbrot und die Bäckerei Müller-Gartner mit einem Zwiebelbrot.**

**Foto1:** Region Marchfeld, v.l.n.r.: Christian Radl, Walter Söser, Bgm. Rudolf Makoschitz, Franz Karpfinger, Vizebgm. Walter Vock, Gerald Geier, Erika Geier-Tschernig, Othmar Müller, Sebastian Hirschmann, Kerstin Hirschmann-Thaler, LAbg. Bgm. René Lobner, Bgm. Josef Reiter

**Foto2:** Region Marchfeld, v.l.n.r.: Walter Söser, Gerald Geier, Othmar Müller, Kerstin Hirschmann-Thaler

**Kontakt: Region Marchfeld**

Stift Melk Gasse 3/3 DG, 2291 Lasse, Tel.: 02213/34370, Mail: [office@regionmarchfeld.at](mailto:office@regionmarchfeld.at)

[www.regionmarchfeld.at](http://www.regionmarchfeld.at), [www.leadermarchfeld.at](http://www.leadermarchfeld.at)