

Störbrot-Backen beim Vollkorn Bio-Bäcker Waldherr Jubiläumsfest - Samstag, 13. September 2014

Früher bereiteten gerade in ländlichen Gegenden viele Familien noch ihren eigenen Brotteig zuhause selbst zu. Wer keinen geeigneten Brotbackofen hatte, brachten die Teiglaibe zum Dorfbäcker. Diese sogenannten „Störbrote“ waren individuell gekennzeichnet. So konnten die StörbrotbäckerInnen ihr persönliches Brot wiedererkennen und abholen.

Beim Jubiläumsfest am 13. September 2014 lässt Waldherr diese alte Bäckertradition wieder aufleben und lädt zum gemeinsamen Störbrot-Backen:

Die Wahl der beliebtesten Störbrote

Die beliebtesten Störbrote werden in einer anschließenden Verkostung von einer ExpertInnen-Jury sowie in einer Publikumsbewertung durch die Festgäste gewählt. ALLE Störbrot-BäckerInnen erhalten ein kleines Dankeschön.

Auf die BäckerInnen der beliebtesten Störbrote warten wert- und genussvolle Preise!

Machen Sie mit!

Interessierte Hobby-BäckerInnen bringen ihren Störbrotteig nach persönlichem Brot(geheim)-Rezept am Samstag, 13. September zwischen 08.00 und 09.00 Uhr in das Stammhaus der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr nach Eisenstadt-Kleinhöflein (Kleinhöfleiner Hauptstraße 39).

- **Menge / Störbrotteig:**
max. 3 Brote à 1-2 kg pro Laib
Bitte bedenken Sie, dass ½ Laib für die Jury-Verkostung verwendet wird! Brote, die nicht für die Juryverkostung verwendet werden, können die TeilnehmerInnen selbstverständlich mit nachhause nehmen.
- **Brauchen Sie Ura?**
Sollten Sie selbst kein Ura (= Sauerteig) zuhause haben, können Sie die benötigte Menge Bio-Vollkorn-Sauerteig in der Woche vor dem Störbrotwettbewerb bei Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr **bis 05.09. bestellen** und im Stammhaus in Eisenstadt-Kleinhöflein abholen!
- **ANMELDUNG**
Bitte senden Sie Ihre Anmeldung unter Angabe von *Name, Adresse, Telefonnummer, E-Mail-Adresse und Brotart* (z.B. Vollkornbrot, Sauerteigbrot, Roggenmischbrot, Dinkelbrot, etc.) **bis Freitag 5. September 2014**
- per Anmeldeformular auf der Webseite www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/20-jahre-jubilaum/stoerbrot-backen
- oder per e-mail: office@vollkornbaeckerei-waldherr.at
- oder telefonisch unter Tel: 02682 / 610080
- oder in Ihrer Waldherr-Filiale (Eisenstadt, Graz, Wien).
- **Die Teilnahme am Störbrot-Backen ist kostenlos!**

ABLAUF am 13. September

- Ab 08.00 Uhr
Annahme der ungebackenen Störbrote (letzte Annahme: 09.00 Uhr)
- 09.00 Uhr
- „Eing’schossn wird“ - die Störbrote kommen in den Backofen
 - Frühstück mit Köstlichkeiten von Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr FAIRTRADE-Kaffee/-Tee und Bio-Säften
- Ab 10.00 Uhr
JUBILÄUMSFEST mit Live-Musik und Vollkorn-Bio-Rahmenprogramm für die ganze Familie
- 12.00 -12.30 Uhr
Verkostung und Wahl der beliebtesten Störbrote durch die Experten-Jury
- 12.30-13.30 Uhr
Verkostung und Wahl der beliebtesten Störbrote durch die Festgäste
- 14.30 Uhr
Ehrung der Störbrot-BäckerInnen

Weitere Informationen zum Störbrotbacken, zum Jubiläumsfest und zu 20 Jahre Waldherr - der Vollkorn-Bio-Bäcker unter www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/20-jahre-jubilaum

NATUR IST MEHR WERT.

