



Bäcker-Innung
München und Landsberg

DIE BÄCKER-INNUNG MÜNCHEN UND LANDSBERG

Als der Wittelsbacher „Ludwig der Bayer“ in der Schlacht von Mühldorf 1322 in Bedrängnis kommt, sind es Münchner Bäckersknechte, die ihm im letzten Moment zu Hilfe eilen. Ludwig gewinnt die Schlacht und wird wenige Jahre später zum Kaiser gekrönt. Seither dürfen die Münchner Bäcker den kaiserlichen Adler in ihrem Wappen führen.

Bruderschaften und Zünfte des Bäckerhandwerks gibt es in München sogar schon seit dem 12. Jahrhundert. Die Bäcker-Innung von heute wurde am 27. Mai 1884 im neuen Münchner Rathaus gegründet. 2014 kamen die Betriebe der Innung Landsberg hinzu. Aktuell zählen über 70 Handwerks-Bäckereien zur Bäcker-Innung München und Landsberg.

Sie steht für die Vielfalt und Innovationskraft des modernen Bäckerhandwerks. Die Förderung der Berufsausbildung ist ebenso eine zentrale Aufgabe wie die Unterstützung der Mitglieder bei verschiedensten Themen rund um den Bäckereibetrieb. Alles mit dem Ziel, unseren Kunden täglich handgefertigte Back-Spezialitäten in köstlicher Qualität anzubieten. Genießen Sie es – auf dem ersten Münchner Brotmarkt!

Willkommen zu Münchens 1. BROTMARKT

Auch wenn Sie vielleicht schon ein Lieblingsbrot haben – München bietet eine erstaunliche Vielfalt an herrlichen Brot-Spezialitäten, die Sie noch nicht kennen. Bei unserem ersten Münchner Brotmarkt haben Sie jetzt die Möglichkeit, gleich **11 verschiedene Münchner Handwerksbäcker** und ihre Kunst direkt **auf dem Viktualienmarkt** zu entdecken.

Vom **16. bis 20. Mai** können Sie sich nach Herzenslust durch knusprige Brotsorten aus den eigenen Rezepturen unserer Bäcker schlemmen. Oder wir sehen uns am **16.05. um 10:30 Uhr zur Eröffnung** mit Bürgermeister Josef Schmid – hier wird live für Sie gebacken! Und wer weiß, vielleicht finden Sie Ihr neues Lieblingsbrot oder Sie gewinnen einen kulinarischen Gutschein. Eine Karte des Marktes finden Sie hier auf der Rückseite. Gehen Sie mit uns auf Entdeckungstour!

DAS MÜNCHNER KINDL BROT



Handwerksbäcker bewahren nicht nur traditionelle Rezepte, sie entwickeln stets neue Backideen. Dabei werden Zutaten mit Sorgfalt ausgewählt und oft in der Region gekauft. Der Teig bekommt stets die richtige Zeit zum Reifen und viele Arbeitsschritte werden von Hand gemacht. Dies sichert die beste Qualität und damit den besten Geschmack.

Als Symbol für dieses handwerkliche Geschick und die Liebe zum Detail, hat die Bäcker-Innung das „Münchner Kindl Brot“ entwickelt. Sie finden es an allen Ständen unseres Brotmarktes. Es ist leicht zu erkennen: Es hat die Form einer Brezn.

210 JAHRE VIKTUALIENMARKT

Als der Marienplatz 1807 zu klein wurde für den Getreide- und Gemüsemarkt, ahnte man noch nicht, dass sein neuer Platz zum Einkaufsparadies für Feinschmecker und Lieblingstreffpunkt vieler Münchner werden würde. Mit dem Brotmarkt und weiteren kulinarischen Highlights begeht die Stadt München seinen 210. Geburtstag. Infos unter [f /MuenchnerViktualienmarkt](https://www.facebook.com/MuenchnerViktualienmarkt):

16.05. – 20.05.2017	Brotmarkt
29.06. – 01.07.2017	Viktualien & Wein Das Marktfest
29.09. – 30.09.2017	Hofkäsetag
08.11. – 11.11.2017	Edelobstbrände aus Bayern
24.11.17 – 05.01.2018	Winterzauber

Eröffnung am
16.05.2017
10:30 Uhr mit
Bürgermeister
Josef Schmid!

Auf dem Viktualienmarkt vom
16. bis 20. Mai 2017, tägl. 10-19 Uhr

BROT markt



ES WAR EINMAL ... GETREIDEBREI

Vor rund 10.000 Jahren wurde Getreide noch zerstoßen, eingeweicht und dann als Brei gegessen. Bis jemand entdeckte, dass der Brei auf heißen Steinen fest wurde und damit haltbar und geeignet für unterwegs.

So beginnt die Geschichte des Brotes. Die Ägypter waren die ersten, die Bäckereien eröffneten und Brot in extra entwickelten Öfen buken. Sie entdeckten auch, dass man den Teig eine Weile „gehen“ lassen muss, um ein locker-luftiges Brot zu erhalten.

Dass aber ausgerechnet Deutschland so eine große Vielfalt an Brotsorten hat, dafür sind die Römer verantwortlich. Sie stellten fest, dass ihr Weizen nördlich der Alpen nicht gedieh. So kam der Roggen ins Spiel und mit ihm viele Rezepte aus Weizenmehl, Roggenmehl oder einer Mischung aus beiden.

Entdecken und genießen:
11 Münchner Handwerksbäcker
präsentieren ihre Brot-Spezialitäten!
www.baeckerinnung-muenchen.de

In Kooperation mit
MÄRKTHALLEN
MÜNCHEN



Bäckermeister Brücklmaier
Handwerkskunst seit 1883

HAUPTADRESSE:
Neubiberger Str. 11 · 81737 München
WEBADRESSE: www.bruecklmaier.de
PHILOSOPHIE: Handwerkskunst seit 1883 – war so, ist so, bleibt so
GEGRÜNDET: 1883

MARKTSPEZIALITÄT:
Holzofenbrot



Zöttl
täglich Brot

HAUPTADRESSE:
Adi-Maislinger-Str. 12 · 81373 München
WEBADRESSE: www.zoetl.de
PHILOSOPHIE: Täglich Brot
GEGRÜNDET: 1926

MARKTSPEZIALITÄT:
Bauernlaib



Neulinger
BROT & FEINBÄCKEREI

HAUPTADRESSE:
Volkartstr. 48 · 80636 München
WEBADRESSE: www.baeckerei-neulinger.de
PHILOSOPHIE: Traditionelle Bäckerei
GEGRÜNDET: 2001

MARKTSPEZIALITÄT:
Genetztes Brot



BROTZEIT
LOKALBÄCKEREI

HAUPTADRESSE:
Bodenschneidstraße 1 · 82031 Grünwald
WEBADRESSE: www.bio-baeckerei-brotzeit.de
PHILOSOPHIE: Biologische Backkunst
GEGRÜNDET: 2011

MARKTSPEZIALITÄT:
Braumeister/Pfundskerle



Rischart

HAUPTADRESSE:
Marienplatz 18 · 80331 München
WEBADRESSE: www.rischart.de
PHILOSOPHIE: Wo's duftet und schmeckt
GEGRÜNDET: 1883

MARKTSPEZIALITÄT:
Dinkel-Chia Brot



Hoffmann's

HAUPTADRESSE:
Reutterstr. 42 · 80687 München
WEBADRESSE: www.baeckerei-hoffmann.com
PHILOSOPHIE: Wir sind Genusshandwerker
GEGRÜNDET: 1901

MARKTSPEZIALITÄT:
Opa Erich



Reis
Seit 1903
Bäckerei · Konditorei · Café

HAUPTADRESSE:
Festingstr. 4 · 81479 München
WEBADRESSE: www.reis-solln.de
PHILOSOPHIE: Bei uns haben Qualität und Service ein Gesicht
GEGRÜNDET: 1903

MARKTSPEZIALITÄT:
Holzofenbrot und Zirnbrot



Traublinger
BÄCKEREI KONDITOREI

GESCHMACK HAT EINE BACKSTUBE

HAUPTADRESSE:
Weißenfelder Str. 8 · 85551 Heimstetten
WEBADRESSE: www.traublinger.de
PHILOSOPHIE: Geschmack hat eine Backstube
GEGRÜNDET: 1912

MARKTSPEZIALITÄT:
Doppelkrustiges Bauernbrot

BROT markt



Privat Bäckerei wimmer

HAUPTADRESSE:
Helene-Wessel-Bogen 6 · 80939 München
WEBADRESSE: www.privatbaeckereiwimmer.de
PHILOSOPHIE: Aus München für München.
GEGRÜNDET: 1932

MARKTSPEZIALITÄT:
Schwabinger Naturlaib



ZIEGLER
BÄCKEREI SEIT 1896

HAUPTADRESSE:
Gneisenastr. 20 · 80992 München
WEBADRESSE: www.baeckerei-ziegler.de
PHILOSOPHIE: Alles aus eigener handwerklicher Herstellung nach alter Tradition
GEGRÜNDET: 1896

MARKTSPEZIALITÄT:
Zehntner Brot und Rogg'n Rolls



riedmair

HAUPTADRESSE:
Dieselstr. 17 · 85748 Garching bei München
WEBADRESSE: www.riedmair.de
PHILOSOPHIE: Von Hand gemacht – Aus besten regionalen Zutaten – Keine Zusatzstoffe
GEGRÜNDET: 1953

MARKTSPEZIALITÄT:
Holzofenbrot

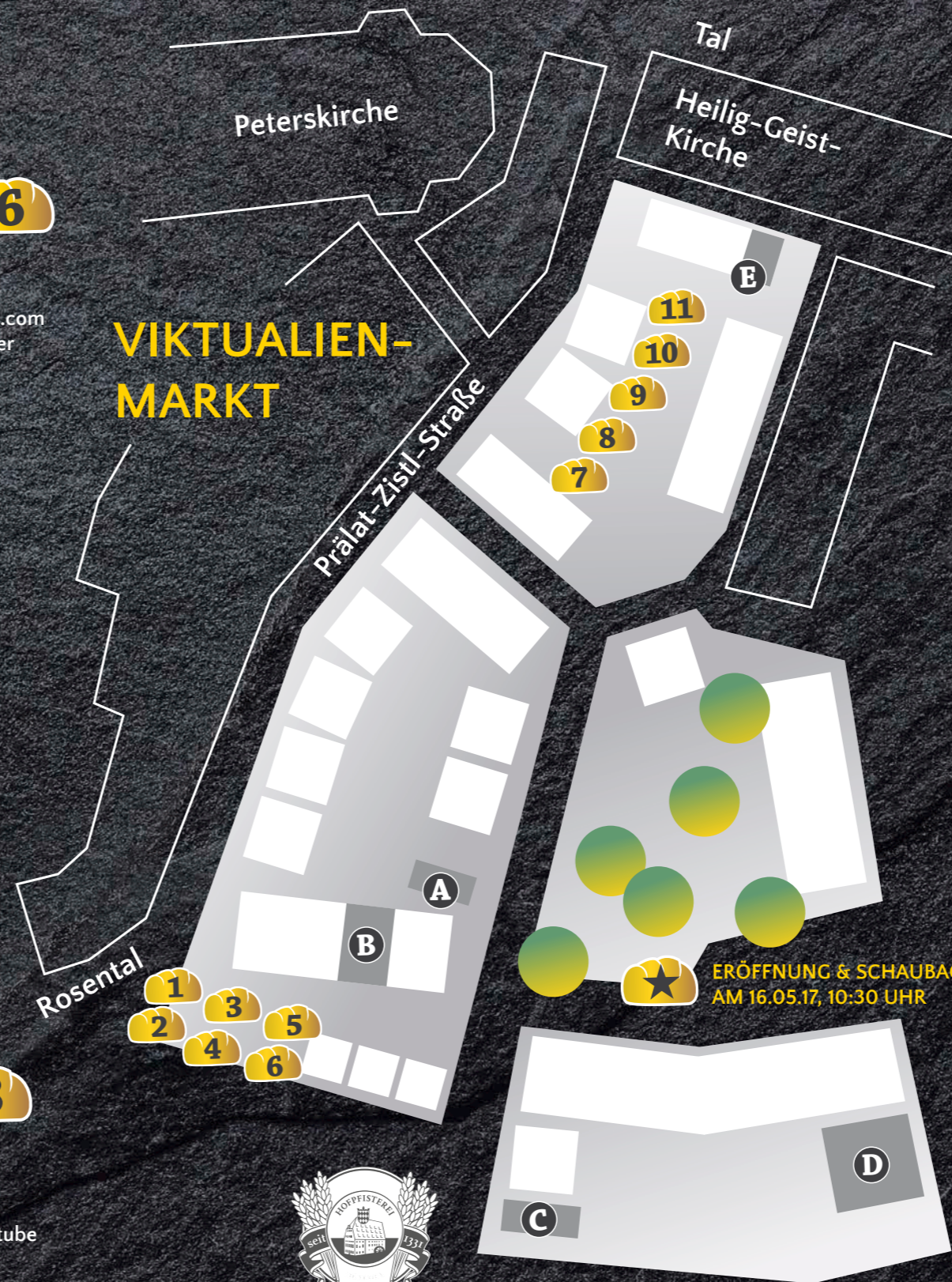
GENIEßEN SIE AUCH DIESE
SPEZIELLEN BROTMARKT-ANGEBOTE:

CASEUS SPEZEREIEN
Verkauf von Käsebroten
und Käsetellern **A**

ROTTLER
Verkauf von 12 Aufstrichen
und 60 Marmeladen **B**

WURSTSTANDL TELTSCHIK
Verkauf von Tomaten- und
Schnittlauchbroten **C**

MÜNCHNER SUPPENKÜCHE
Verkauf von Brotsuppe **D**



Hopffisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

E VERKOSTUNGS-AKTION IN
DER FILIALE AM 19.05.17