

Die Bäcker-Innung Hamburg begeht den »Tag des Deutschen Brottes 2022«

Mai 12, 2022

Das Hamburger Bäckerhandwerk feiert die Deutsche Brotkultur, bereits am 17. Mai 2022, im QUARREE Wandsbek, Hamburg.

Hamburg, 10. Mai 2022 – Brot ist mehr als nur Grundnahrungsmittel – mit hierzulande über 3.000 Spezialitäten feiert ganz Deutschland am 18. Mai den Tag des Deutschen Brotes. Die Bäcker-Innung Hamburg kann es nicht erwarten und feiert bereits am Vortag in den „Tag des Deutschen Brotes“ hinein.

**Seien auch Sie dabei:
am Dienstag, dem 17.05.2022,
ab 10.00 – 20.00 Uhr,
im QUARREE Wandsbek,
auf der Aktionsfläche im Erdgeschoss.**

Probieren Sie eine echte Brotspezialität, das Holzlückenbrot, und erfahren Sie mehr über die Vielfalt des Brotes und das Deutsche Bäckerhandwerk.



Am 18. Mai beginnt dann der Feiertag des Deutschen Bäckerhandwerks deutschlandweit. Ein besonderer Feiertag, der

die weltweit einmalige Vielfalt an Brotspezialitäten ehrt und zugleich das Bewusstsein für die einzigartige Deutsche Brotkultur hervorhebt.

Denn ob Holzluckenbrot, Hamburger Feinbrot, Bauernbrot, oder Kürbiskernbrot: Das wichtige Grundnahrungsmittel ist so facettenreich, dass es täglich für Gaumenfreuden sorgt und hinter jeder Spezialität eine eigene Geschichte steckt.

Verbraucher lieben die Fülle und Vielfalt an Brot beim Handwerksbäcker und das Bewusstsein für regionale Lebensmittel und damit für mehr Nachhaltigkeit steigt. Viele Kunden fragen heute gezielt nach regionalen Spezialitäten oder Zutaten und machen deutlich, dass den Menschen Qualität wieder wichtiger ist.

Den Tag des Deutschen Brotes nutzen zahlreiche Innungsbäcker, um ihre Kunden mit Aktionen auf die systemrelevante Branche aufmerksam zu machen. Halten Sie in Ihrer Nachbarschaft also die Augen offen. Das Deutsche Bäckerhandwerk will zeigen, was es zu bieten hat – hochwertige Rohstoffe, echte Handarbeit und unschlagbare Kundennähe.

*Mit Leidenschaft gebacken: Die Handwerksbäckermeister der Bäcker-Innung Hamburg backen **Brot aus Hamburg** mit hochwertigen Rohstoffen und Zutaten sowie eigenen Rezepten. Das schmeckt man!*