

Linzer Bäckermarkt: Der Duft des Brotes

Die dritte Auflage des Bäckermarktes der oberösterreichischen Innung der Lebensmittelgewerbe lockte am 26. April 2025 hunderte Besucher in die Linzer Promenadengalerien.



Plaudereien mit Brot- und Backbegeisterten: Bäckermeister und Produktionsleiter Dietmar Kappl von der Reichl Brot GmbH. © Beigestellt

Der herrliche Duft frischer Backwaren empfing die vielen Besucher schon vor den Eingängen in die **Promenaden Galerien in Linz**. Mehr als 20 Meisterbäckerinnen und -bäcker aus allen Regionen Oberösterreichs präsentierten eine breite Vielfalt an handwerklich hergestellten Brotspezialitäten und informierten die Interessierten über Zutaten und Herstellungsverfahren. Neben Brot und Gebäck wurden auch Schokolade, Pralinen und Lebkuchen von Meisterkonditoren sowie handwerkliche Spezialitäten von Meisterfleischern angeboten. Dazu gab es in Oberösterreich gebrautes Bier und

gerösteten Kaffee.



□□□□Innungsmeister Reinhard Honeder im Gespräch mit Christian Putscher. © Beigestellt
□□□□



□□□□Bundesinungsmeister Leo Jindrak und sein Team freuten sich über das große Interesse der Linzer. © Beigestellt
□□□□

Buntes Programm in Linz

Schon kurz nach der Eröffnung um 9 Uhr herrschte Hochbetrieb an den Verkaufsständen. Allerlei regionale Spezialitäten wie Feuer-Seele, Salinenkruste, Engelbrot, Kümmel-Krusti oder Kartoffelwolke wurden mit Begeisterung verkostet, es wurde fleißig eingekauft – und viele Gourmets fachsimpelten begeistert mit den Lebensmittelhandwerkern.

Ernährungswissenschaftler und Kabarettist **Christian Putscher** führte launig durch den Tag. Er interviewte die Aussteller und gab ihnen die Gelegenheit, ihren Betrieb sowie ihre Produkthighlights vorzustellen. Die **Berufsschule 10 aus Linz** und die **HTL für Lebensmitteltechnologie** und Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren aus Wels waren mit Informationsständen vor Ort und informierten über ihre zahlreichen Ausbildungsangebote. Und natürlich gab es auch beim Berufsnachwuchs so einiges zu verkosten. Am Stand der Berufsschule kamen die Schülerinnen mit dem Verzieren der köstlich dressierten Linzer Kipferln kaum nach, so groß war der Andrang. Aber die Meisterschülerinnen präsentierten nicht nur ihr handwerkliches Können, sondern betreuten auch die Kinderbackstube und zeigten vielen jungen Nachwuchsbäckern, wie man traditionelles Handgebäck fertigt. Am Ende des Tages waren die Stände nahezu leer gekauft, die Besucher satt und die Aussteller zufrieden.

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at