

Tradition trifft Innovation: Bäcker-Innung entdeckt Kulmbacher Kulturerbe

Über 20 Bäcker der Innung Mosel-Eifel-Hunsrück besuchen Kulmbach, um Tradition und Moderne des Bäckerhandwerks zu erkunden.

Kulmbach, Deutschland - Über 20 Bäcker und Bäckerinnen der Innung Mosel-Eifel-Hunsrück-Region haben im Oktober eine spannende Reise ins Herz des Bäckerhandwerks unternommen. Begleitet von drei Teilnehmern der Nachbarinnung Trier-Saarburg, besuchten sie das Bayrische Bäckerei- und Brauereimuseum in Kulmbach. Auf einer beeindruckenden Ausstellungsfläche von 1.000 Quadratmetern tauchten die Bäcker in die reiche Geschichte des Brot- und Brauhandwerks ein.

Besonders faszinierend waren die historischen Exponate – darunter ein Backhaus aus dem 17. Jahrhundert und eine großzügige Backstube aus den 1930er-Jahren – die das Handwerk vergangener Zeiten lebendig werden ließen. Unter den Teilnehmern war auch der über 70-jährige Bäckermeister Hermann Deckert, der mit vielen der ausgestellten Maschinen selbst Erfahrung hat. Am zweiten Tag stand der Besuch des renommierten Innungspartners Ireks auf der Agenda, wo die aktuellen Trends und innovative Produktideen des Bäckerhandwerks erkundet wurden. „Solche Fahrten stärken nicht nur den Zusammenhalt, sondern fördern auch den fachlichen Austausch,“ so Obermeister Raimund Licht. Weitere Informationen finden sich **hier**.

Details

Ort

Kulmbach, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de