



Die Aussteller 2026 und ihre Angebote

- »» **Bäckerei Hellstern**
Holzofenbrot oder Schusterlaiberl mit Natursauerteig, Knoblauch-, Butter-, Chili- und Speckstangerl, französische Baguettes und Schaumrollen
- »» **Bäckerei-Konditorei Schönstetter GmbH**
Kartoffelknöpfe in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Käsestangerl lang, belegte Brote, Ausgezogene frisch gebacken, Kaffeevariationen
- »» **Bettina's Keimbackstube**
Keimbrote, Backmischungen, Dinkel und Buchweizen ganz, Schneidemesser aus Solingen, Schneidebrett, Sprühfett-Flaschen, Holzbackformen mit Einlegepapier
- »» **Biobäckerei Stranzinger**
Bio-Roggenbrote und Bio-Gebäck, Pofesen und gebackene Mäuse
- »» **Burg Café Burghausen**
Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein und Aperitif, hausgemachtes Roggen-Natursauerteig-Brot und Tomatenbrot
- »» **Café Leni**
Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Heißgetränke wie Heiße Schokolade, Chai Latte und Matcha Latte. Cookies und Muffins, auch vegane Alternativen
- »» **Frau Schreck**
Spritzige Getränke, hausgemachte Limos & Brot-Snacks
- »» **Hildegard Naturhaus**
Hauseigene Brotgewürze und Kräuter, Dinkel-Brote und Brotbackbuch

- »» **Huemer Mühle**
Getreide, Mehl, Backzutaten und gesunde Leckereien
- »» **Naturbäckerei Zagler**
Bio-Vollkornbrote, Innviertler Roggenbrote, Innviertler Ciabatta, österreichische Mehlspeisen wie Schaumrollen, Linzer Gebäck und Topfentatscherl
- »» **Rudolf Faschang**
Innviertler Holzbrotbacköfen
- »» **Tagesbar Reisinger**
Brotzubehör, Messer, Schneidebretter, Körbe, Geschirrtücher, Holzschüsseln und vieles mehr
- »» **Teufelsbrot & Höllenglut**
Bio-Sauerteig-, Vollkorn-, Dinkel- und Roggenbrote aus dem Holzbachofen vor Ort sowie weitere Brot-Snacks

Im Stadtsaal

- »» **Burghausen Touristik GmbH**
Brotzeitbretter, Salzstreuer, Bücher und Informationsmaterial

Highlights zum Brotfest



- »» **Brotbackkurs „Lebendiges Brot“ – formen, backen und mit nach Hause nehmen**
Bei Bäckermeisterin Bettina Edmeier erlernen oder vertiefen Brotliebhaber die Kunst des Backens von Keimbrot. Die Teilnehmenden lernen, wie wertvolle, bekömmliche und nahrhafte Bio-Brote aus gekeimtem Vollkorn entstehen. Ein besonderes Highlight des Kurses ist das Formen sogenannter „Liebeskringel“, bei dem Freude, Achtsamkeit und Kreativität im Mittelpunkt stehen. Die frisch im original Innviertler Holzbackofen gebackenen Kringel dürfen im Anschluss warm und duftend mit nach Hause genommen werden.
Plätze: 20 | Kosten: 30 € p.P.
Ort: Stadtsaalgebäude, Schwemme | Uhrzeit: 14.30 – 17.00 Uhr



- »» **Mühlenvortrag von Markus Huemer, Huemer Mühle**
Geschäftsführer Markus Huemer erläutert die unterschiedlichen Getreidesorten und wie diese für die Vermahlung vorbereitet werden. Auch gibt er wichtige Einblicke in die Herstellung der verschiedenen Mehltypen.
Der Vortrag ist kostenlos.
Ort: Stadtsaalgebäude Helmbrechtsaal | Uhrzeit: 13.30 – 14.30 Uhr

Gönn' dir die Urkraft des Dinkels: »» BROTvernissage mit Brotverkostung und Buchpräsentation

Brotsommelière Viktoria Hönegger präsentiert erstmals ihr neues Buch „Mein Dinkelbrotglück“ und lädt zu einer besonderen Brotvernissage mit exklusiver Brotverkostung und musikalischer Umrahmung ein.

Dinkel ist nicht nur bekömmlich und nährstoffreich – er schenkt, wie schon Hildegard von Bingen wusste, frohen Mut. In ihrem Buch vereint Viktoria Hönegger dieses Wissen mit moderner Backkunst und zeigt in 50 vielseitigen Rezepten, was das Urgetreide alles kann: vom herzhaften Jausenlaib über aromatisches Waldbrot und Knoblauch-Schifferl bis hin zu luftigem Brioche und außergewöhnlichem Schokobrot.

Verschiedene Brote werden durch die Brotsommelière geführt verkostet und mit allen Sinnen erlebt. Gleichzeitig werden diese ausgewählten Dinkelkreationen auf Leinwand genussvoll inszeniert. Die Gaumenfreude rundet Harfenistin Marion Hensel musikalisch ab. Im Anschluss gibt es die Möglichkeit, das Buch signiert zu erwerben.

Plätze: 50 | Kosten: 10 € p.P.
Ort: Stadtsaalgebäude, Helmbrechtsaal | Uhrzeit: 11.00 – 12.15 Uhr



Zur Autorin:
Viktoria Hönegger ist Brotsommelière und Kräuterpädagogin sowie Chefin des Hildegard Naturhauses in Kirchberg bei Mattighofen. In ihrer Backstube und im hauseigenen Kräutergarten gibt sie ihre Leidenschaft für das traditionelle Backhandwerk in Kursen weiter und begeistert mit ihren Dinkelkreationen Gäste aus nah und fern.

BROT FEST BURGHAUSEN

11. April 2026
10-17 Uhr · Stadtplatz



Brot in allen Facetten erleben

»» Am Burghauser Stadtplatz dreht sich am Samstag, 11. April, alles um das Thema Brot: Das dritte Burghauser Brotfest zelebriert ab 10 Uhr die Kunst des Brotbackens mit einem Brotmarkt und spannenden Backkursen, Vernissage, Verkostung, Buchpräsentation und abwechslungsreichem Kinderprogramm.

Brot ist seit jeher ein Symbol für Gemeinschaft und Gastfreundschaft und hat eine tiefe kulturelle Bedeutung. Seit Jahrtausenden begleitet Brot die Menschheit. Es verbindet Generationen, erzählt Geschichten von Tradition und Heimat – und schmeckt dabei einfach unvergleichlich gut.

Unter dem Motto „von Hand gebacken, mit Herz genossen“ zeigen regionale Bäcker- und Gastronomiebetriebe ihre Interpretation der Brot-Kulinarik und geben einen Einblick in die hohe Kunst des Brothandwerks. Ein Genussfest für alle Brotliebhaber und Familien, die einen Tag in die faszinierende Welt des Grundnahrungsmittels eintauchen können.



Programm Brotfest

»» Öffnungszeiten

Samstag, 11. April 2026
10.00 – 17.00 Uhr

Der **Eintritt** zum Brotfest am Stadtplatz ist **frei**. Für unsere kleinen Besucher gibt es ein Rahmenprogramm.

Anmeldung und Tickets für Backkurs und Brotverkostung
Burghauser Touristik GmbH, info@visit-burghausen.com
Online-Tickets unter:
www.visit-burghausen.com/veranstaltungen/brotfest-burghausen

»» Vormittags

10.00 Uhr	Veranstaltungsbeginn
11.00 Uhr	Live-Musik: ADIAHA
Mit Anmeldung 11.00 – 12.15 Uhr	BROTvernissage mit Brotverkostung und Buchpräsentation mit Brot-Sommelière Viktoria Hönegger vom Hildegard Naturhaus, umrahmt mit Harfenmusik von Marion Hensel Plätze: 50 Kosten: 10 € p.P. Ort: Stadtsaalgebäude Helmbrechtsaal

»» Ganztägige Unterhaltung

BROTvernissage im Foyer des Stadtsaals ab 12.30 Uhr
Kinderunterhaltung Bemalen von Kochschürzen 12.00 – 16.00 Uhr
Spielepaß mit zwei Cornhole Spielfeldern inklusive Regelwerk und Equipment für Kinder und Erwachsene

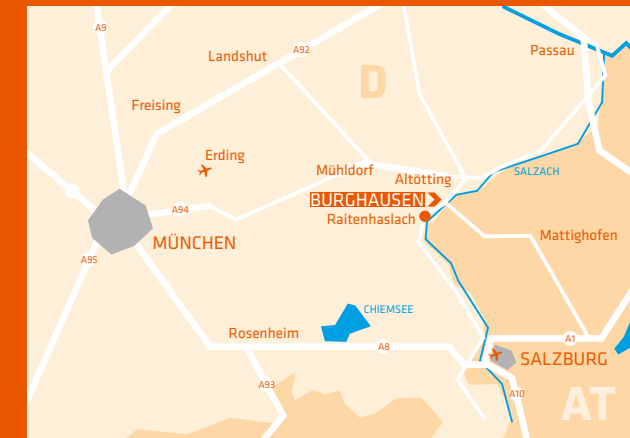
»» Nachmittags

12.30 – 13.30 Uhr	Vortrag „Brot neu gedacht“ – die Kraft gekeimter Sprossen. Welche Vorteile bietet Brot aus gekeimten Sprossen für Bekömmlichkeit, Säure-Basen-Haushalt und Vitalität? Bettina Edmeier, Bäckermeisterin von Bettina's Keimbackstube kostenlos Stadtsaalgebäude Helmbrechtsaal
13.30 – 14.30 Uhr	Mühlenvortrag von Markus Huemer, Huemer Mühle Erläuterung der Getreidesorten. Vorbereitung des Getreides für die Vermahlung. Wie werden die verschiedenen Mehltypen hergestellt? kostenlos Stadtsaalgebäude Helmbrechtsaal
14.30 Uhr	Live-Musik: FRIDA .
Mit Anmeldung 14.30 – 17.00 Uhr	Brotbackkurs „Lebendiges Brot“ – formen, backen und mit nach Hause nehmen mit Bettina Edmeier, Bäckermeisterin von Bettina's Keimbackstube Plätze: 20 Kosten: 30 € p.P. Ort: Stadtsaalgebäude Schwemme
17.00 Uhr	Veranstaltungsende

11. APRIL 2026
BROT FEST
AM STADTPLATZ
BURGHAUSEN
10.00 – 17.00 Uhr

VON HAND GEBACKEN, MIT HERZ GENOSSEN.

Alles rund ums Brot mit Verkostungen, Backkursen, Live-Musik und ein schönes Rahmenprogramm für die ganze Familie. Kommen Sie vorbei und testen Sie sich durch die regionalen Köstlichkeiten aus Bayern und Oberösterreich.



Burghauser Touristik GmbH
Stadtplatz 99
D-84489 Burghausen

T. +49 · 86 77 · 881-870
info@visit-burghausen.com
visit-burghausen.com

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
Mai bis Sept. 9.00 – 18.00 Uhr
Okt. bis April 9.00 – 17.00 Uhr
Samstag 9.00 – 14.00 Uhr
Von November bis März
samstags geschlossen