



## *Pressemitteilung*

### *Leuchtend und lecker: Bunte Laternen und süßes Backwerk gehören zum Martinsfest*

Berlin, 05. November 2021 – Am 11. November feiern wir St. Martin. Wenn der Abend naht, leuchten wieder Tausende Lichter und Kinderaugen in den Straßen. Auch Gebäck ist an diesem Tag enorm wichtig. Wieso eigentlich? So viel steht fest: Ein Brotmoment vor 1.600 Jahren machte den Anfang, jede Region hat heute ihr ganz eigenes Martinsgebäck und die Innungsbäcker feiern ihre #Brotmomente noch bis zum Ende des Monats mit einem attraktiven Gewinnspiel!

Wenn am Donnerstag, den 11. November 2021, Sankt Martin gefeiert wird, werden wieder unzählige Laternen die Dunkelheit erhellen und köstliches Hefe- und Laugengebäck die Bäuchlein füllen. Viele Innungsbäcker backen zu diesem Festtag nach traditionellen und ureigenen Familienrezepten, dementsprechend vielfältig kommen die regionalen Gaumenschmeichler daher. Hier sind es Martinsmännchen mit Rosinen- oder Schokoaugen, dort rund gebackene Martinsbrötchen, anderswo Martinsbrezeln oder krumm geformte Martinshörnchen. Doch was hat es mit der Geschichte des Martinstages eigentlich auf sich?

Laut Überlieferung begann sie vor gut 1.600 Jahren mit einem Akt der Nächstenliebe. Damals lebte ein römischer Soldat namens Martin, der in einer bitterkalten Nacht auf einen frierenden Bettler traf. Dieser hatte weder Brot noch Geld. Martin half dem armen Mann, teilte seinen Mantel mit dem Schwert und gab dem Bettler die eine Hälfte. Die Geste sprach sich herum, später wurde Martin zum Bischof der französischen Stadt Tours geweiht. Als er starb, trugen ihn viele Menschen mit Lichtern zu Grabe, nach seinem Tod wurde er heiliggesprochen.



## *Pressemitteilung*

Bis heute feiern wir Martins selbstlose Geste an den mittellosen Bettler jedes Jahr am 11. November: Kinder basteln Laternen, Reiter führen Umzüge zu Martinsfeuern an. Der Martinstag zelebriert das Miteinander und das Dasein für andere – Werte, die auch das Bäckerhandwerk teilt. Kein Wunder also, dass gebackene Symbole an diesem Tag so wichtig sind und somit auch den Innungsbäckern eine besondere Bedeutung zukommt.

Vor allem im Süden gibt es häufig gebackene Martinsgänse, also Hefebrötchen in Form einer Gans. Auch diese leckere Gebäcktradition hat einen legendären Ursprung. Manche sagen, der Heilige Martin habe sich in einem Gänsestall versteckt, als er zum Bischof geweiht werden sollte. Als das Schnattern begann, wurde er entdeckt – und mit ihm das Geflügel. Was dann geschah war weniger vorteilhaft für die Gänse, doch Martin wurde zum Bischof ernannt, und rasch entwickelte sich die Martini- und Gebäcktradition.

### **Brotmomente gemeinsam genießen, teilen und beim Gewinnspiel mitmachen**

Welches regionale Martinigebäck Backfans auch am leckersten schmeckt – eines haben sie alle gemeinsam: Sie stehen fürs Teilen und schaffen Brotmomente voll Achtsamkeit fürs Miteinander. Gerade deshalb stehen die #Brotmomente auch über den Martinstag hinaus noch bis zum 28. November ganz besonders im Fokus der Innungsbäcker: Ein großes Gewinnspiel lädt die Menschen ein, ihren #Brotmoment mit anderen zu teilen und sich so die Chance auf einen der vielen attraktiven Gewinne zu sichern – darunter E-Lastenräder „Big E“ der Marke Babboe. Mehr Informationen dazu sowie zu weiteren Themen wie Brot, Brotkultur und Ernährung sind unter [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de) zu finden.

Sie haben Appetit bekommen? Dann nichts wie los zum Innungsbäcker um die Ecke. Wo der nächste Handwerksbäcker zu finden ist, verrät auf einen Blick der [Bäckerfinder](#).



## *Pressemitteilung*

### **Über den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.**

Der 1948 gegründete Zentralverband vertritt die deutschen Innungsbäcker auf lokaler und regionaler sowie Bundes- und EU-Ebene. Als Spitzenverband des backenden Gewerbes in Deutschland verfolgt er die Interessen von deutschlandweit über 10.000 Betrieben mit mehr als 250.000 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von 14,45 Milliarden Euro in Bäckereien und Konditoreien. Der Zentralverband setzt sich auf allen politischen Ebenen gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerinnungen für die Interessen seiner Mitglieder ein und sichert bzw. verbessert so die unternehmerischen Rahmenbedingungen der deutschen Innungsbäcker. Auch die Förderung des Nachwuchses ist ein zentraler Punkt in der Verbandsarbeit. Mit Initiativen wie „Bäckman“ oder „Back dir deine Zukunft“ werden gezielt Kinder und Jugendliche auf den Beruf des Bäckers aufmerksam gemacht. Genuss- und backinteressierte Verbraucher können sich zudem über die Internetseite der IN-Bäcker [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de) rund um die Themen Brot, Backwaren und das Bäckerhandwerk informieren. Der Zentralverband wird durch das Präsidium des Bäckerhandwerks mit Michael Wippler als Präsidenten sowie Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider vertreten. Weitere Informationen zum ZV unter: [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de).

### **Kontakt Zentralverband**

Anne-Kathrin Seidel

Pressereferentin

Tel: (030) 20 64 55-56

E-Mail: [presse@baeckerhandwerk.de](mailto:presse@baeckerhandwerk.de)

Internet: [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)