

Ruetz Holzofenbrot

In der Bergregion Arlberg hat die ursprüngliche Form des Brotbackens ihr besonderes Zuhause. Steingemauerte Holzbacköfen bei den Bauernhöfen zeugen von einer bodenständigen Tradition, einer besonderen „Brotkultur“ unseres Landes. Viele Bauern sind hier bis zum heutigen Tag solide Selbstversorger. Einfache, pure Rezepturen und lange Teigreifzeiten sorgen für den besonderen Geschmack der Arlberg Brote.

Das Holzofenbrot vom Bäcker Ruetz lässt diese Tradition in besonderer Weise wieder aufleben. Wie bei allen Broten vom Bäcker Ruetz sind es vor allem die ausgewählten Rohstoffe, die schlussendlich für den besten Geschmack entscheidend sind. Für das Holzofenbrot braucht es viel handwerkliches Können und es braucht Zeit und Ruhe. Der Teig muss immer wieder rasten, ehe er im gemauerten Gewölbe des Holzofens zu einem wunderbar duftenden Brot gebacken wird. Die goldbraune Rinde und der aromatische Duft sind die besonderen Merkmale des Holzofenbrot.

Wir freuen uns ganz besonders, wenn Sie beim 4. Brotbackfest am 12.9.2010 mit dabei sind. Genießen Sie die einzigartige Tiroler Brotkultur und regionale Köstlichkeiten. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Bäckermeister


Christian Ruetz


Reinhard Veider



4. BROTTBACKFEST AM ARLBERG

Ruetz Backhaus | Arlberg | Schnann 152

Sonntag, 12.09.2010, 10.00 - 17.00 Uhr

EINTRITT FREI!

ERLEBNIS BROTTBACKEN

*Der
Bäcker
Ruetz*

10.00 - 17.00 Uhr

- Frührschoppen und Musikkapellen
- Backstationen zum Mitmachen
- Tipps und Tricks zum Brot backen
- Brotbackkurse für Kinder
- Bauernprodukte der Arlberg Region
- Schnappsverkostung
- Kinderspielplatz ist geöffnet

11.00 / 13.00 / 15.00 / 16.00 Uhr

- Die Bäckermeister führen durchs Backhaus

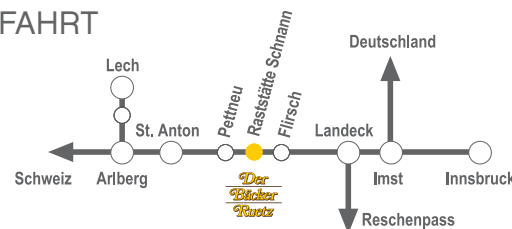
14.00 - 15.00 Uhr

- Am Brotstammtisch erzählen bekannte Persönlichkeiten aus der Region über Brot und Wein.

14.00 - 17.00 Uhr

- ORF Radio Tirol Cafe live aus der Backstube

ANFAHRT

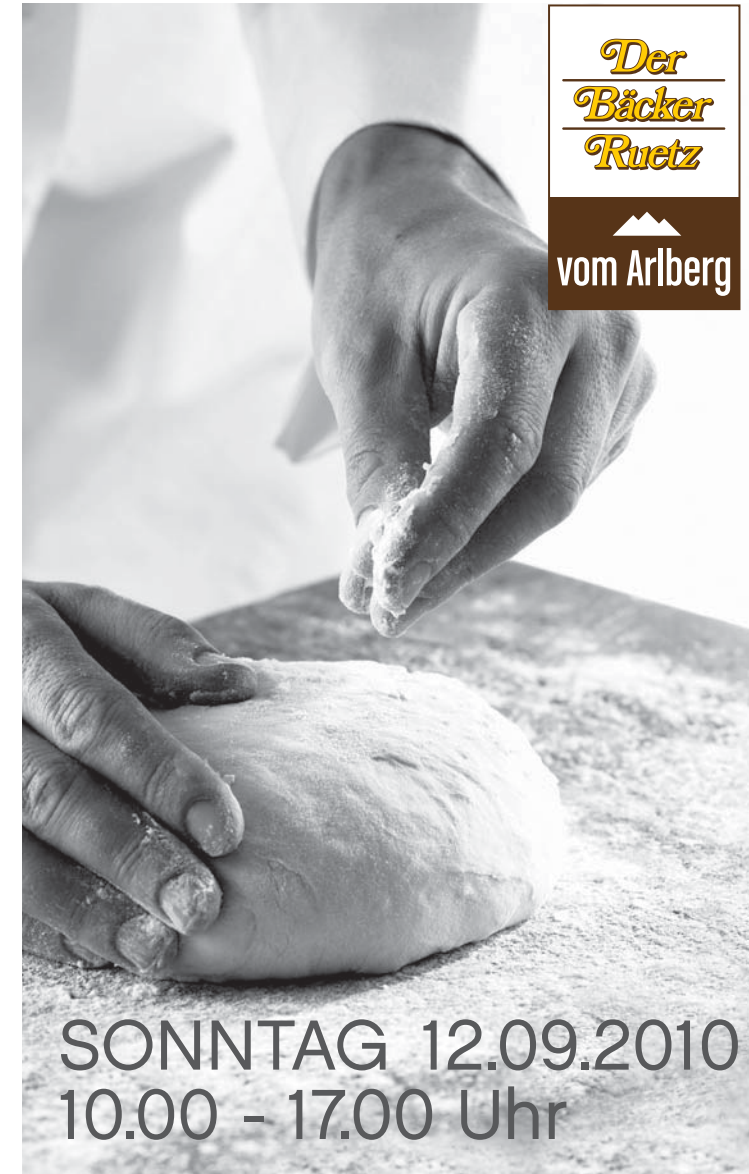


Ruetz Backhaus Arlberg
6574 Pettneu | Schnann 152 | Tel: +43/5447/20027
Montag - Sonntag von 07.00 - 19.00 Uhr

www.der-baeker-ruetz.at

4. BROTTBACKFEST AM ARLBERG

Ruetz Backhaus | Arlberg | Schnann 152



SONNTAG 12.09.2010
10.00 - 17.00 Uhr

Wissen, wo's am besten schmeckt

4. BROTTBACKFEST AM ARLBERG

Ruetz Backhaus | Arlberg | Schnann 152

Sonntag, 12. September 2010 von 10.00 bis 17.00 Uhr. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

*Der
Bäcker
Ruetz*



ab 10.00 Uhr
Frühschoppen mit den
Pettnuier Musikanten,
anschließend spielen die
Mühlbacher.

11.00 / 13.00 / 15.00 / 16.00 Uhr
Persönliche Führungen mit
den Bäckermeistern durch
das ganze Backhaus.



14.00 - 15.00 Uhr
Am Brotstammtisch erzäh-
len bekannte Persönlich-
keiten aus der Region über
Brot und Wein.

14.00 - 17.00 Uhr
ORF Radio Tirol Cafe live
aus der Backstube



10.00 - 17.00 Uhr

- Backstationen zum Mitmachen
- Tipps und Tricks zum Brot backen
- Kinderbackstube
- Kinderspielplatz
- Brezen schlingen
- Krapfen backen



Kinderback-
stube

Lustige Tiermotive und
vieles mehr wird gebacken.
Natürlich dürfen die Kinder ihre Kunst-
werke aus Brot mit nach
Hause nehmen.

Wissen, wo´s
am besten
schmeckt

Das Bäcker Ruetz Team ver-
wöhnt Sie beim Brotback-
fest mit Bäckerschmankerln
und vielem mehr.



Naturprodukte
und Hoch-
prozentiges

Exklusive Schnapsverkostun-
gen und Verkauf von natur-
reinen Produkten aus der
Region.



Brotbruder-
schaft

Der Erlös des Brotstandes
kommt einer bedürftigen
Familie aus der Region
zugute.

