Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

09.04. 2018

Tektonikarena Sardona - Ein Brot mit Symbolcharakter

Von PPS



Bild Rechte
Tektonikarena Sardona

(Sargans)(PPS) **Das UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona feiert in diesem Jahr sein 10-Jahr-Jubiläum. Aus diesem Grund wurde in den Backstuben fleissig getüftelt und gebacken, um etwas Einzigartiges zu kreieren. Entstanden ist das Sardona-Brot, welches Ende dieser Woche, am Freitag, 13. April, in zahlreichen Bäckereien in der Welterberegion und darüber hinaus in den Verkauf geht.**

Im UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona stehen die Berge Kopf: Entlang einer markanten und gut sichtbaren Linie haben sich ältere über jüngere Gesteine geschoben. Die sogenannte Glarner Hauptüberschiebung ist eines der bekanntesten geologischen Phänomene im Welterbe Sardona und hat wie das bekannte Martinsloch eine hohe Symbolkraft. Aus diesem Grund wurde das weltweit einzigartig schöne Phänomen der Gebirgsbildung gemeinsam mit Bäckereien in der Welterberegion in einem Sardona-Brot sichtbar gemacht. Es wurden zwei unterschiedliche Teigsorten vereint, um beim Aufschneiden und Geniessen die Überschiebung in Form von einem

dunklen und einem hellen Brot sichtbar zu machen. Nach langem Tüfteln und Probebacken ist ein Brot mit Symbolcharakter entstanden, das anlässlich des 10-Jahr-Jubiläums des Welterbes und darüber hinaus für Aufmerksamkeit sorgen soll. Erhältlich ist diese einzigartige Brotkreation ab diesem Freitag, 13. April in elf teilnehmenden Bäckereien mit insgesamt 21 Filialen. Die Betriebe haben die Grundrezeptur der Grüninger Mühlen in Flums übernommen, individuell weiterentwickelt und das Sardona-Brot in ihr Sortiment aufgenommen. Dazu gehören folgende Bäckereien:

- CREST Feinbäckerei AG, Flims
- Pasternaria Romana SA, Laax
- Bäckerei La Punt, Falera
- Confiserie MARON, Chur
- Confiserie Schneider Davos AG, Davos Platz
- Café-Konditorei Keller, Pfäfers
- Café-Conditorei Fäh AG, Sargans
- Küss Die Feinbäckerei, Buchs
- Bäckerei Frick, Buchs
- Bäckerei-Konditorei villiger ihr brotmacher, Netstal
- Müller Walter jun. Bäckerei-Konditorei, Oberurnen

Übrigens: Wer in einem dieser Bäckereien als Erste/-r ein Sardona-Brot kauft, erhält einen handgefertigten Brot-Korb aus Stoff. Früh aufstehen lohnt sich also!

Mehr Informationen zum Jubiläumsjahr des Welterbes Sardona finden Sie unter www.tektonik.ch, Allgemeine Informationen zum Welterbe gibt es unter unesco-sardona.ch

Bildlegende: (v. l.) Patric Collet, Projektleiter Welterbe-Erlebnisse; Markus Schlegel, Küss Die Feinbäckerei Buchs; Christian Steiger, Café-Conditorei Fäh AG Sargans; René Keller, Café-Konditorei Keller Pfäfers; Marcel Villiger, Bäckerei-Konditorei villiger ihr brotmacher Netstal; Sebastian Schuster, Confiserie Schneider Davos AG; Kurt Frick, Bäckerei Frick Buchs und Harry Keel, Geschäftsführer Welterbe Sardona. Im Hintergrund der Blick ins Welterbe Sardona im Pizolgebiet

Pressekontakt:

IG UNESCO-Welterbe
Tektonikarena Sardona
Städtchenstrasse 45
CH-7320 Sargans

+41 81 723 59 20
info @ unesco-sardona.ch

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/tektonikarena-sardona-ein-brot-symbolcharakter*