

## Weihnachten mit den burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen



Foto v.l.n.r.: Michael Rathmayer (Autor), Dr. Johannes Sachslehner (Styria Verlag), Bernhard Wieser (Autor), Andrea Plohovits (Hochzeitsbäckerin), Michael Haas (Tourismusreferent und Aufsichtsratsvorsitzender Burgenland Tourismus), Heike Hergovich, MA (Burgenland Tourismus)

Credit: Burgenland Tourismus  
Fotograf: Burgenland Tourismus

Utl.: Ein alter Brauch neu entdeckt/ Buchpräsentation im MuseumsQuartier Wien =

Eisenstadt (TP/OTS) - Im Burgenland ist der Brauch der Hochzeitsbäckerei fest verankert. Die burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen tragen dazu bei, dass eine der schönsten Traditionen des Landes weiterlebt. Gestern, Donnerstag, wurde das Buch „Weihnachten mit den burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen“ von Bernhard Wieser und Michael Rathmayer im Rahmen der Veranstaltung „Das Südburgenland zu Gast in Wien - Erleben. Schmecken. Geniessen“ im MuseumsQuartier Wien der Öffentlichkeit präsentiert.

Weihnachten - das Fest der Stille? Nicht für zehn Bäckerinnen aus dem Burgenland! Nach dem großen Erfolg ihres Buches „Burgenländische Hochzeitsbäckerinnen“ hat sich das Erfolgsduo Bernhard Wieser und Michael Rathmayer auf eine neue süße Entdeckungsreise durch das Burgenland begeben. Die beiden haben zehn Hochzeitsbäckerinnen besucht, ihnen beim Backen über die Schulter geschaut, köstliche Bäckereien verkostet und die besten weihnachtlichen Rezepte entlockt.

Zwtl.: Internetplattform „Hochzeit im Burgenland“ in Planung

Die Hochzeitsbäckerinnen sind nicht nur die Hauptfiguren in dem neuen Buch, sie spielen auch künftig bei Burgenland Tourismus eine wichtige Rolle. Diese seit mehr als einhundert Jahren gelebte Tradition soll die Basis einer neu geplanten Internetplattform zum Thema „Hochzeit im Burgenland“ bilden. „Auf dem neuen Onlineportal soll das Brautpaar seinen schönsten Tag im Leben von der Location über das

Hochzeitsmahl und den Mehlspeisen bis zu den Nächtigungen für sich und deren Gäste planen können. Schließlich bietet das Burgenland mit seinen romantischen Burgen und Schlössern sowie der hervorragenden Gastronomie viele tolle Plätze zum Heiraten“, so Michael Haas, Aufsichtsratsvorsitzender von Burgenland Tourismus, bei der Buchpräsentation.

Zwtl.: Die Autoren:

Bernhard Wieser ist seit über 20 Jahren als Texter/Konzeptionist für Agenturen und Verlage tätig, seit 15 Jahren selbstständig. Unterrichtet an der Werbeakademie (Konzeption) und der Deutschen Pop Wien (Journalismus). Zuletzt bei Pichler: „Moos. Fisch. Rinde. Blatt“ (2014), „Burgenländische Hochzeitsbäckerinnen“ (2015).

Michael Rathmayer ist seit 1990 in den Bereichen Fotokunst, Food & Still-Life für zahlreiche Auftraggeber im ganzen EU-Raum tätig. Für den Pichler Verlag fotografierte er u. a. „Gemüse“, „Die Steirische Küche“, „Burgenländische Hochzeitsbäckerinnen“ (2015) und „Oberösterreichische Küche“ (2016).

Aus dem Inhalt: Kokos-Kipferl | Winterpralinen | Lebkuchensterne | Nussalmondschokolade | Punschringerl | Feigenkrapferl | Zwickerlbusserl | Kürbis-Schnitten | Brabanterkekse | Agnesschnitten u.v.m.

Pichler Verlag

ISBN: 978-3-85431-734-0

Format: 19 x 24,5 cm | Seiten: 160 | Hardcover

Preis: € 24,90

Erscheinungstermin: 5.9.2016 (A) | 12.9.2016 (D)

Verkaufsstellen:

Das Buch ist bei Burgenland Tourismus und im RegioInfoPoint Burgenland im McArthurGlen Designer Outlet in Parndorf erhältlich.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Burgenland Tourismus

Mag. (FH) Elisabeth Pfeiffer

Presse und Öffentlichkeitsarbeit

+43 (0)2682/63384-17  
pfeiffer@burgenland.info

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5906/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0003 2016-09-23/10:22

231022 Sep 16

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20160923\\_TPT0003](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20160923_TPT0003)