



Dieser Artikel wurde ausgedruckt unter der Adresse: <http://www.ndr.de/ratgeber/kochen/Edel-wie-Wein-Baecker-wird-zum-Brotsommelier.brotsommelier120.html>

Stand: 08.12.2016 11:07 Uhr - Lesezeit: ca.3 Min.

Edel wie Wein: Bäcker wird zum Brotsommelier

Das deutsche Brot ist auf der ganzen Welt bekannt für seine Vielfalt: Es gibt Roggen-, Weizen-, Dinkel-, Hafer-, Schwarz-, Grau- oder Bio-Brot und noch viele weitere Sorten. Und auch die Liste der Brot-Namen erscheint endlos: Kommiss, Kassler, Paderborner, Stuten, Laib und Karree sind nur einige Beispiele. Weil Brot in unserem Land eine so große Bedeutung hat, werden an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim sogenannte Brotsommeliers ausgebildet. Einer der ersten Brotsommeliers im Norden ist Axel Schröer, ein Bäckermeister aus Hameln.

 "Brot kann sogar nach Heu oder Kaffee schmecken"



Axel Schröer ist einer der ersten Brotsommeliers im Norden.

Brot kann nach Heu oder Kaffee schmecken

Axel Schröer hat sich mehrere Monate lang in der Akademie in Weinheim schulen lassen, um alle unterschiedlichen Aromen erkennen zu können, die ein Brot ausmachen. Denn Brot kann fruchtige und malzige Aromen haben, säuerliche, bittere und salzige Geschmacksnuancen beinhalten und sogar ein wenig nach Heu oder Kaffee schmecken: "Je länger ein Brot in einem Ofen ist, desto mehr bildet sich die Kruste aus und desto mehr bekommen wir eine Kaffeernote hinzugefügt", so Schröer.

Aromen aus Wildkräutern

In seinem Brot gebe es keine künstlichen Aromastoffe, sagt Schröer. Alle Geschmacksnuancen würden durch die Art der Zubereitung und die verschiedenen Zutaten erzeugt. Der Brotsommelier stellt für seine Brote auch selbst Aromen her, zum Beispiel aus Wildkräutern, die er sich von einer Wiese holt: "Man muss natürlich wissen, mit welchen Wildkräutern man es zu tun hat. Man kann sie alle essen, aber manche nur einmal", so Schröer. "Ich laufe in der freien Natur herum und suche meine Wildkräuter zusammen. Daraus stelle ich mir verschiedene Aroma-Komponenten zusammen und backe daraus mein Brot."

Welches Brot passt zu welchem Wein?

Schröer kann seine Kunden jetzt sehr viel genauer als bisher über die Geschmacksnoten in seinen Broten informieren. Außerdem will er Verkostungsabende organisieren und dabei Tipps geben, welche Brote zu welchem Wein, zu welchem Käse oder zu welchem Bier gereicht werden sollten. "Zu einem Nussbrot, einem schönen Schrotbrot mit ganzen Haselnüssen, die einen ganz besonderen Geschmack haben, empfehle ich einen schönen Ziegelkäse, da dieses Brot nussig und mild ist", so der Brotsommelier. "Dazu passt der Ziegenkäse mit seiner scharfen Komponente und dazu ein schöner lieblicher Weißwein."

"Es geht um eine Aufwertung des Bäckerhandwerkes"

Axel Schröers Nase und seine Zunge müssen auch weiterhin ständig trainiert werden. "Ich habe zuhause eine Aroma-Bar, an der ich immer meine Proben nehme, damit ich die einzelnen Nuancen, die ich in einem Brot ermitteln möchte, heraus riechen und heraus schmecken kann", sagt

er. Bei allem gehe es ihm auch um eine Aufwertung des Bäckerhandwerkes. In seiner Vielfalt und Köstlichkeit sei das Brot dem Wein vergleichbar: "Wir wollen das Brot in den Fokus und das Bewusstsein des Verbrauchers rücken, so dass es zumindest die selbe Wertigkeit wie ein Wein bekommt."

WEITERE INFORMATIONEN



Der alte Mann und das Brot

Als junger Mann war Kurt Krösche aus Wolfsburg Bäcker-Geselle. Der Rentner hat sich sein erstes Leben zurückerobert, ins eigene Haus. Seine Bio-Brote bringt er zu den Nachbarn - mit Erfolg. (03.12.2016) **mehr**



Dem guten Brot auf der Spur

Deutsche essen gern und oft Brot, aber viele Bäcker stellen es nicht mehr traditionell her. Was zeichnet gutes Brot aus? Welche Zutaten dürfen rein und wie bleibt es lange frisch? (01.08.2016) **mehr**



Brot vom Bäcker und Discounter im Test

Frisches Brot gibt es günstig im Supermarkt und beim Discounter. Schmeckt es so gut wie teures Brot vom Bäcker? Und welche Unterschiede gibt es bei den Inhaltsstoffen? (15.02.2016) **mehr**

Dieses Thema im Programm:

NDR 1 Niedersachsen | Aktuell | 08.12.2016 | 11:00 Uhr

Eintrag 1 bis 2 von 2

willobald schrieb am 08.12.2016 15:51 Uhr:

Zum Wein passt am besten- falls überhaupt Brot sein muss, ich würde Käse vorziehen- ein knackiges Pariser Baguette.

Insofern wäre es doch sinnvoll, auch einen Käsesommelier, einen Quarksommelier und auch einen Wurstsommelier, zumindest für Biertrinker , zu erfinden oder zu vermarkten.