



Krume, Kruste, Korn – Dem Brotgeschmack auf der Spur

Ein praktischer Leitfaden für Bäcker

Das Geschmacksbildungsprojekt des Geschmackstage Deutschland e.V. stellt „Geschmack“ in den Kontext der Lebensmittelkette. Im Mittelpunkt steht dabei, dass Geschmack mit der Qualität der Grundzutaten, dem gesamten Herstellungsprozess und vor allem dem Wissen und Können der an der Entstehung eines Lebensmittels beteiligten Lebensmittelhandwerker zu tun hat.

Dieser Leitfaden zeigt, wie Bäcker und Bäckerinnen ohne großen Aufwand in ihrem Betrieb vermitteln können, wie Brot schmeckt und warum manche Brote mit Hefe und andere mit Sauerteig gebacken werden.

ZIELE

- Brot verkosten und mit allen Sinnen wahrnehmen
- Eigene sinnliche Erfahrungen mit Kenntnissen über die Herstellung von Brot, Hefe- und Sauerteig über das Mehl bis zum Korn anreichern
- Eine wertschätzende Beziehung zum Bäckerhandwerk knüpfen

METHODISCHE SCHRITTE

- 1) Persönliches Kennenlernen eines Bäckers
- 2) Angeleitete Verkostung
- 3) Vermittlung von Expertenwissen
- 4) Blindverkostung

1) BROT VERKOSTEN UND MIT ALLEN SINNEN WAHRNEHMEN

MATERIAL

- Zwei Brote:
 - a) ein frisches mit Hefe handwerklich hergestelltes Weizenbrot, z. B. Hefezopf
 - b) ein frisches mit Sauerteig handwerklich hergestelltes Roggenbrot (oder Roggenmischbrot)
- Brotmesser, Schneidebrett, Teller/Körbchen
- Zahnstocher, um die Brotstückchen hygienisch aufzunehmen
- Notizzettel für die Sinneseindrücke



VORBEREITUNG

- Einen Teil der Brotlaibe in Scheiben schneiden und so teilen, dass immer ein Stück Kruste und Krume zusammen sind
- Brotstückchen der beiden Brotsorten auf jeweils einen Teller/Körbchen legen.

VERKOSTUNG

a) Ansprache der Teilnehmer:

Suche das Brot aus, das Du zuerst verkosten möchtest (bei Gruppen kann es sinnvoll sein, erst die eine und dann die andere Brotsorte zu verteilen.)

Nicht gleich aufessen! Zuerst: Betrachte das Brotstück ganz genau und achte auf den Unterschied zwischen

- > der Kruste und
- > dem Inneren des Brotes (Krume),
- > auf die Farbe und
- > die Porung.

Erspüre mit den Fingern die Konsistenz von Krume und Kruste.

- > Finde Worte, die die Unterschiede zwischen Kruste und Krume beschreiben.

Rieche an der Krume und Kruste.

- > Finde Worte, die die Unterschiede zwischen Kruste und Krume beschreiben.

Erkunde nun den **Geschmack**:

- > Nimm ein Stück Krume in den Mund und zerkaue sie.
- > Beschreibe ihren Geschmack und das Gefühl, das sie im Mund hinterlässt.
- > Nimm ein Stück Kruste in den Mund und zerkaue sie.
- > Beschreibe ihren Geschmack und das Gefühl, das sie im Mund hinterlässt.

Nimm ein Stück vom zweiten Brot und beschreibe es ebenso.

b) Fragen für einen Erfahrungsaustausch über die Verkostung

- Gibt es Unterschiede zwischen Krume und Kruste? Worin bestehen diese?
- Welches Brot ziehst Du vor? Begründe.
- Wie kommt es, dass mir ein bestimmtes Brot besser schmeckt als ein anderes?
- Spielen dabei auch andere Gründe wie z.B. persönliche Essgewohnheiten oder der vermeintliche Gesundheitswert eine Rolle?



2) DER BÄCKER ALS EXPERTE GIBT AUSKUNFT

a) Selbstvorstellung

- Biografie (z. B. Alter, Herkunft, Familie)
- Motivation, um den Beruf zu ergreifen
- Ausbildung (Schule, Lehre, Gesellenzeit, Meisterbrief)
- Schilderung eines Arbeitstages (z. B. Arbeitsbedingungen, Arbeitszeiten, Arbeit in der Backstube, Auslieferung, Verkauf etc.)
- persönliche Erfolge (z. B. Auszeichnungen, Wettbewerbe, Presse etc.)
- Ziele (Betriebsentwicklung und Betriebserfolg, Nachfolge etc.)

b) Informationen zur leitenden Fragestellung:

- Grundsätzliche Unterscheidung von Hefe- und Sauerteig
- Herstellung von Teigen mit Hefe (evtl. mit Praxisbeispiel in der Backstube, Notwendigkeit von Hefeteig für die Weizenmehlverarbeitung, geschmackliche Charakterisierung von Hefeteigen etc.)
- Herstellung von Teigen mit Sauerteig (evtl. mit Praxisbeispiel in der Backstube; Sauerteige warten nicht auf den Bäcker, Notwendigkeit der Verwendung von Sauerteig für Roggenmehl, geschmackliche Charakterisierung von Sauerteigen etc.)
- Unterschiede in Teigbereitung, Teigführung, Gare und Backen bei Hefeteig und Sauerteig, Unterschiede zwischen Weizen und Roggenmehlen, Mischformen
- Einfluss von Wetter und Jahreszeiten
- Ausweitung des Blicks auf weitere Brotsorten (z. B. Schwarzbrot, Pumpernickel, Körnerbrote, glutenfreie Brote, Pseudogetreide, Nüsse und Saaten etc.)

c) Blick auf das Gesamtprojekt Krume –Kruste –Korn:

- Zusammenspiel von Bäcker, Müller und Landwirt
- Welche Anforderungen hat der Bäcker an den Müller?

3) ABSCHLUSSEXPERIMENT

Blindverkostung:

Freiwillige unterscheiden mit verbundenen Augen Hefeteigbrote und Sauerteigbrote, angelehnt an die Verkostungskriterien im ersten Teil.

Die Geschmackstage werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank gefördert.