

Seminartipp

In dem 2-Tagesseminar „Die Sprache des Brotes“ lernen die Teilnehmer die Grundlagen von Sensorik und Brotaroma, um dann den Brotgenuss ihrer eigenen Sorten wertig zu beschreiben. Zudem gibt's Tipps für die Umsetzung der Weinheimer Brotsprache im Betrieb. 23. bis 24. Juli, 490 Euro, ADB Weinheim, Tel. 06201 107-0, www.akademie-weinheim.de

Die Bäckermeister Josef Hinkel und Jochen Baier (1. und 3. v.l.), die Schweizer Aromaforscher Esther Raemy und Prof. Michael Kleinert (2. und 5. v.l.) und Bernd Kütscher testen den Brotgeruch.



schreiben wie einen guten Wein. Dann können Marketingmaterial und Verkaufsgespräche überzeugender gestaltet werden. Leicht ist es jedoch nicht, Geruch und Geschmack von Brot in Worte zu fassen.

Dieser Problematik nimmt sich die **Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks** an. „Gemeinsam mit **Prof. Kleinert** aus der Schweiz haben wir sein bekanntes Brotaromarad praxisgerecht ausgelegt und so erweitert, dass etwas richtig Tolles entstanden ist“, berichtet Akademie-Direktor **Bernd Kütscher**. Ergebnis: die neue Weinheimer Brotsprache. Allein den Geruch beim Aufbrechen der Kruste beschreibt sie mit Begriffen wie „nussig, fruchtig, röstig oder würzig“. Erstmals präsentiert wird sie in einem Seminar – siehe Seminartipp links. 🤔 🤔

Brote mit exklusiven Zutaten

Peter Kapp aus Edingen-Neckarhausen dürfte einer der besten Bäcker Deutschlands sein. „Qualität ist mein oberstes Ziel“, sagt der Bäckermeister. Konkret bedeutet das für ihn: ausschließlich eigene Brotrezepturen, lange Teigführungen, Aufarbeitung von Hand, Backen auf der Steinplatte und höchste Ansprüche bei

Foto: Knobloch Technik+Design



Etwas anders ist bei Kapps Broten meist auch die Form. Hier das „Chapeau“.

den Zutaten. „Mit Standardzutaten kann ich keine Brote mit einzigartigem Geschmack kreieren.“ Peter Kapp wählt seine Rohstoffe sehr bewusst aus – vom klassischen Brotmehl Type 1050 bis hin zum super-exklusiven Olivenöl in seinem „Pane di Nittardi“. Der Preis des Olivenöls (29 Euro die Flasche) war Kapp egal: „Ich wollte einen Aufbruch dokumentieren. Entweder weiter Standardware backen oder den Brotmarkt aufmischen.“ Aus Marketingsicht bot die Verwendung des Cru-Olivenöls eine gute Story. Das italienische Landbrot Pane di Nittardi (500 Gramm) kostet nicht allzu exklusive 2,90 Euro. „Ich will nicht nur Gourmets ansprechen, sondern einfach Bäcker sein.“ Das Pain Marly (250 Gramm), ein Baguette mit Grenaille-Kartoffeln und einem weiteren Kult-Olivenöl, kostet aber immerhin 2,30 Euro. „An guten Samstagen verkaufen wir 150 Stück“, so der überzeugte Slow-Food-Anhänger, dessen **Bäckerei Kapp** vier Verkaufsstellen hat. Zu seinen garantiert außergewöhnlichen Kreationen zählen auch das Cranberry-Sepia-Baguette und das Sepia-Tomaten-Fougasse (siehe back.intern. 09/2013). Kapps Devise: sich mit einzigartigen Produkten immer deutlicher abzugrenzen. 🍞

Info: www.baeckerei-kapp.de