

Konditorei Brot-Café Heyderich
Harsefelder Straße 24 / 04141 61214
www.heyderich.eu / info@heyderich.eu



PRESSEINFORMATION

Brot-Sommelier – wer hat's erfunden?

Seit 2015 bietet die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim die Fortbildung zum **geprüften Brot-Sommelier** (weiblich: **Geprüfte Brot-Sommelière**) an. Am Ende des Kurses steht eine staatlich anerkannte Prüfung der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar, die insgesamt acht als anspruchsvoll geltende Prüfungsteile umfasst.

Erklärtes Ziel der Fortbildung zum geprüften Brot-Sommelier ist es, vielseitige Brot-Experten auszubilden, die weitgehend unbekanntes Brotwissen an ihre Kunden, an die Medien und über die Medien auch an weitere Kreise weitergeben.

Was lernt ein Brot-Sommelier?

Zunächst einmal ist ein Brotsommelier in der Regel ein ausgebildeter Bäcker oder Bäckermeister. Es gibt auch alternative Einstiegsmöglichkeiten:

- Konditormeister/in
- Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk (Bäckerei)
- Lebensmitteltechniker/in
- geprüfte Küchenmeister/innen
- abgeschlossenes Hochschulstudium (Bachelor, Master oder Diplom) im Bereich Ernährung oder Getreidewissenschaften

Während der Ausbildung vermitteln Referenten aus Wissenschaft und Praxis 11 Monate berufsbegleitend den Teilnehmern Kenntnisse aus den Bereichen

- **Brotkultur**
- **nationaler und internationaler Brotmarkt**
- **Grundlagen der Sensorik und Brotsensorik**
- **Brotsorten aus aller Welt**
- **Foodpairing (welches Brot passt zu welchem Wein, Käse, Bier usw.)**
- **Brotaromad und Weinheimer Brotsprache**
- **Qualitative Bewertung von Brot und viele weitere Teilbereiche**

Zudem ist von den Absolventen in der Ausbildungszeit eine Projektarbeit von 40 - 60 Seiten anzufertigen, in der neues Wissen zu Brot geschaffen werden soll. Derzeit gibt es 44 staatlich geprüfte Brot-Sommeliers in Deutschland (Stand Februar 2018).

(Quelle: wikipedia)

Konditorei Brot-Café Heyderich
Harsefelder Straße 24 / 04141 61214
www.heyderich.eu / info@heyderich.eu



Was muss ein Brot-Sommelier wissen?

Die Ausbildung ist in Handlungsfelder (HF) mit folgenden Schwerpunkten unterteilt:

HF 1: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Präsentation

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Kommunikation und Präsentation.

HF 2: Produktkunde

Leitsätze für Brot- und Kleingebäck, Verkehrsbezeichnungen, Vollkornbrote, Backverfahren, Holzofenbrot, Brotbegrifflichkeiten, Nährstoffe, Allergene, Bedeutung von Brot für die menschliche Ernährung, Frischhaltung, Haltbarkeit, optimale Brotlagerung.

HF 3: Kenntnisse der Deutschen Brotkultur

Frühgeschichte der Brotherstellung, Vielfalt und Regionalität, Bedeutung des Brotes in Brauchtum, Sprache, Kunst und Religion, Internationale Verbreitung, Organisation der Backbranche in Deutschland, Regionalen Brotspezialitäten in Deutschland, Brotspezialitäten aus anderen Ländern, Deutsches Brotregister und Kulturerbe Brot, Aktueller Brotkonsum in Deutschland, Marktentwicklungen.

HF 4: Brot-Verzehrempfehlungen

Käsesorten und dazu passende Brote, Fleisch- und Wurstwaren, Speisen und dazu passende Brotsorten, Brot und Wein, Kenntnisse über die verschiedenen Brotaufstriche, Zusammenstellung eines anlassbezogenen Brotbuffets.

HF 5: Sensorische Fähigkeiten

Grundgeschmacksarten, Bewertung von Farbe, Textur und Haptik, Erkennen und Beschreiben von Brotzutaten anhand des Geruchs, Kenntnis des Brot-Aromarades und der Weinheimer Brotsprache, Dreiecksprüfung und Rangordnungsprüfung, Zeichen der Brot-alterung, Qualitätsbewertung, Mitwirkung bei einer IQ-Back-Brotprüfung. (IQ-Back: Institut für Qualitätssicherung im Backgewerbe.)

HF 6: Sensorische Begutachtung, Bewertung, Beschreibung v. Brot

Sensorische Begutachtung von Broten, Sensorische Begutachtung von Kleingebäcken, Erkennen und Beschreiben von Brotfehlern, Einordnung und Bewertung von Brotqualität, Brotbeschreibung mit verkaufsfördernden Attributen, Verzehrempfehlung: passende Speisen und Getränke, Feststellung der Haltbarkeit und Empfehlung zur Aufbewahrung

HF 7: Projektarbeit

Die Projektarbeit wird berufsbegleitend erstellt. Sie besteht aus einer selbständigen schriftlichen Ausarbeitung in Form einer Projektmappe und einer Projektpräsentation von max. 30 Minuten.

Die Ausbildung wird berufsbegleitend durchgeführt und findet an acht jeweils dreitägigen Terminen in Weinheim statt.

Referenten / Dozenten

Prof. Dr. B. Tauscher, AG Geschmacksforschung

Prof. M. Kleinert, ZHAW Wädenswil

Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Max-Planck-Institut

Konditorei Brot-Café Heyderich
Harsefelder Straße 24 / 04141 61214
www.heyderich.eu / info@heyderich.eu



Peter Kapp, Artisan Boulanger und Brot-Revolutionär
Martin Dries, Bäckermeister Backhaus Dries
Johannes Becker, Bäckermeister und Konditor
Annette Fürst, Dipl. Psychologin und Kommunikationstrainerin
Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph, Ernährungsberaterin und Trainerin
Claus Böbel, Metzgermeister
Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie Weinheim
Thomas Muschelknautz, Bundesakademie Weinheim

Was ist Brot?

Zweifellos eines der ältesten kultivierten Lebensmittel der Menschheit. Rund 22.000 Jahre liegen zwischen dem ersten steinzeitlichen Fladenbrot und den über 3.200 Brotspezialitäten die wir in Deutschland kennen.

Brote werden überwiegend aus Weizen und Roggen hergestellt. Daneben erfahren die sogenannten Urgetreide wie Emmer, Dinkel, Durum, Amaranth oder Waldstaudenroggen derzeit eine Renaissance.

Wir unterscheiden grob zwischen Mehlbroten, Schrotbroten und Vollkornbroten. Dabei spielen der Vermahlungsgrad des Getreidekorns und der Anteil der Kornbestandteile im Mehl die entscheidenden Rollen. Sehr helle Mehle enthalten Bestandteile aus dem Mehlkörper des Korns. Sehr dunkle Mehle (Vollkornmehle) enthalten alle Bestandteile des Korns und sind ernährungsphysiologisch höherwertiger. Ein Vollkornbrot kann auch aus feinem Mehl gebacken werden. Entscheidend ist, ob alles oder nur Teile des Getreides vermahlen werden. Vollkorn bedeutet nicht, dass ganze Körner enthalten sind.

Traditionell vs. Industrieware

Traditionell werden **roggenhaltige** Brote mit Sauerteig gebacken. Ein Teig aus Wasser und Mehl, dem spezielle Säure bildende Kulturen zugesetzt werden. Die Stoffwechselprodukte, die dabei entstehen, insbesondere die Milchsäure, machen den Roggen backfähig. Neuere Funde belegen, dass diese Methode der Teigsäuerung bereits vor 4.800 Jahren in Ägypten angewendet wurde.

Weizen benötigt keinen Sauerteig, weil er ein Klebereiweiß enthält und sich durch die Hefegärung ein stabiles Krumengerüst aufbauen kann. Traditionell arbeitende Bäckereien verwenden Sauerteige und bei Weizengebäcken zusätzlich qualitätssteigernde Weizenvorteige für eine bessere Aromabildung und eine verlängerte Frische. Diese Effekte erzielt man auch bei Roggengebäcken mit Sauerteig. Mit industriellen Fertigmischungen können diese Effekte nicht erreicht werden.

Industrielle Alternativen wären beim Weizen beispielsweise DAWE-Backmittel (Diacetylweinsäureester) oder ähnliche Konglomerate, um Teige möglichst schnell zur Reife zu bringen. Für Roggen gibt es entsprechende Mittel. Diese industriellen Verfahren sollen die Produktion beschleunigen, um in kurzer Zeit hohe Stückzahlen produzieren zu können.



Der Faktor Zeit

Der Faktor Zeit ist beim Backen von Brot unverzichtbar. Wir sprechen von Stehzeiten oder Teigruhezeiten. Während dieser Phasen (nach dem Kneten) entspannen sich die Eiweißstränge, es bilden sich wichtige Aromastoffe und die Mehlkörper haben die Möglichkeit mehr Wasser zu binden (= längere Frischhaltung). Bei Weizenteigen werden die sogenannten **FODMAPS** weitgehend abgebaut. FODMAPS (Fermentierbare Oligo-, Di-, Monosaccharide und Polyole) sind unverdauliche Zuckerstoffe, die den sogenannten Reizdarm / starke Blähungen auslösen können. Die Universität Hohenheim hat dazu eine entsprechende Studie veröffentlicht (24.08.2016) „Alte Brotbacktechniken könnten Leiden verhindern“.

Fertigmischungen und Convenience

Mit dem Wirtschaftswunder nach 1948 stieg auch die Nachfrage nach Brot steil an. Damit einher ging zeitversetzt die Entwicklung von Backmitteln und Fertigmischungen. Bequeme Hilfsmittel, die es den damals noch überwiegend kleinen Betrieben ermöglichten, schnell auf die hohe Nachfrage zu reagieren. Komplette Fertigmischungen für Brote, die nur noch angerührt und gebacken werden mussten, machten die Produktion einfach und schnell. Damit verschwand aber auch in vielen Bäckereien das Wissen um die traditionellen Methoden.

Mikrobiologische und technische Fortschritte im Bereich der Vorteigtechnologie Anfang der 70er Jahre brachten die Sauerteigführungen allmählich wieder in die Backstuben zurück. (Vorteige sind Teige, die vor dem eigentlichen Teig hergestellt werden. Oft mit speziellen Kulturen oder Hefe. Sie haben sowohl eine qualitätssteigernde als auch eine backtechnische Wirkung. Vorteige sind natürlich.)

Zusätzlich zu Fertigmischungen und Brötchenbackmitteln auf DAWE-Basis kamen später sogenannte Convenience-Produkte auf den Markt. Darunter versteht man Tiefkühlware oder fertige Teiglinge, die nur noch fertig gebacken werden müssen. Überwiegend werden sie aus großen Fabriken in Osteuropa angeliefert.

Woran erkennt man gutes Brot?

Gutes Brot hat innere Werte. Es wird traditionell mit natürlichen Vorteigen, bzw. Sauerteigen gebacken. Die Teige bekommen lange Ruhezeiten, um sich optimal zu entwickeln. Man muss den Bäcker seines Vertrauens danach fragen. Indikatoren für gutes Brot:

- Die Kruste sollte gut ausgeprägt sein. In ihr bilden sich 80 Prozent der Aromastoffe, die beim Abkühlen nach dem Backen durch den Unterdruck in die Krume gesogen werden.
- Eine lange Haltbarkeit bei Roggen- und Mischbroten – mindestens 5 Tage.
- Eine lange Frische über mehrere Tage, ohne dass die Krume trocken wird.
- Traditionelle Brote sind i. d. R. geschmacklich ausgeprägt und aromatischer.

Bildmaterial steht unter www.heyderich.eu zum Download bereit

Konditorei Brot-Café Heyderich
Harsefelder Straße 24 / 04141 61214
www.heyderich.eu / info@heyderich.eu



Interview mit „kommunikationpur.com“ 13. Februar 2018

Brot-Sommelier Wolfgang Heyderich nimmt Brot-Blogs aufs Korn



Konditormeister Wolfgang Heyderich kommuniziert mit der Mailadresse brot fuer die Sinne@. Ohne ihn persönlich zu kennen, wäre dies bereits ein wichtiges Statement, das schon eine ganze Menge über den ruhigen Brotexperten aus dem hohen Norden aussagt. Er achtet auf Details, hört seinem Gegenüber aufmerksam zu und macht sich viele Gedanken über das Gesagte, aber auch über seine Bäckerei, die deutsche Brotkultur und den Stellenwert von Brot in der öffentlichen Wahrnehmung. Diese war letztlich einer der wichtigsten Gründe für ihn, die Ausbildung zum Brot-Sommelier an der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks zu machen. Jetzt ist er einer von aktuell 44 Brot-Sommeliers, die in der Öffentlichkeit um die Anerkennung und Wertschätzung eines der wichtigsten Lebens- und Genussmittel werben. Wir als Food-PR-Agentur sind auf ihn aufmerksam geworden, weil er sich in seiner Projektarbeit intensiv mit dem Thema Brot-Blogger auseinandergesetzt hat. Genau unser Thema, haben wir gedacht und von ihm wissen wollen, welche Beweggründe ihn zu dieser Aufgabenstellung geführt haben, wie er der schreibenden Zunft gegenüber steht und welches Fazit er gezogen hat.

Entwicklung von BROT-Bloggern im deutschsprachigen Raum' so lautet das Thema, mit dem du dich in deiner Projektarbeit bei der Ausbildung zum Brot-Sommelier beschäftigst. Dein Ziel war es, Tipps für die Erstellung eines Bäcker-Brot-Blogs für deine Kollegen zu erarbeiten. Wie kommt man als Praktiker auf ein solches Thema?

Wolfgang Heyderich: Seit 2014 verfolge ich Brot-Blogs und bin begeistert, wieviel Engagement und Leidenschaft die Blogger und die User da entwickeln. In diesem Jahr habe ich Manfred Schellin

Konditorei Brot-Café Heyderich
Harsefelder Straße 24 / 04141 61214
www.heyderich.eu / info@heyderich.eu



(www.schellikocht.de) und Björn Hollensteiner (www.brotdoc.com) kennengelernt. Mir war damals klar, dass ich noch viel lernen kann. Praktisch hatte ich Vorteile, rund um die Tiefe der Theorie, kam ich nicht mit. Ich habe auch mitbekommen, wie die User – also unsere potenziellen Kunden – alles

zum Thema gutes Brot aufsaugten. In der Kommunikation mit den Kunden haben viele Bäcker und Konditoren Nachholbedarf; wir mit unserer Bäckerei auch, das gebe ich ehrlich zu.

Du hast mit einer Umfrage die wichtigsten Brot-Blogs identifiziert und dich mit den Bloggern in Verbindung gesetzt, um deren User-Entwicklungen in den letzten Jahren zu erfahren. Von welchen Zahlen sprechen wir? Ist das eine Nische in der Nische oder ist das Thema Brot ein aufkeimendes Thema für Verbraucher? Wohin geht der Trend?

Wolfgang Heyderich: Brot ist in aller Munde – im doppelten Sinne. Ich habe die Entwicklung von 2014 bis Mitte 2017 abgefragt. In dieser Zeit steigerten sich die Aufrufe der Seiten aller angeschriebenen Brot-Blogger um 147 Prozent; in konkreter Zahl 205.900. Meine Beobachtungen in den letzten Monaten lassen mich darauf schließen, dass die Begeisterung für Brot immer größer wird. Die Kommunikation verlagert sich auf Facebook-Gruppen wie Breadmania, brotbackliebe ...und mehr, Der Sauerteig – das unbekannte Wesen usw. Nur ein Beispiel als Veranschaulichung der Entwicklung: Laut Monatsstatistik von Kerstin Schlegel, Administrator und Gründerin (Januar 2017) von Breadmania, sind im Januar 68,3 Tsd. Beiträge, Kommentare und Reaktionen auf ihrem Facebook-Blog erfolgt.

Welche Brot-Blogs sind deiner Einschätzung nach die Erfolgreichsten und warum?

Wolfgang Heyderich: Umso länger ich mich mit der Szene beschäftige, umso mehr Blogs mit dem Thema Brot fallen mir auf. Bei meiner Befragung unter den Nutzern stachen aber drei heraus. Lutz Geißler, ploetzblog.de, Björn Hollensteiner, brotdoc, und Dietmar Kappl, homebaking.at. Das sind auch meine Favoriten. Sie sind authentisch, können leicht und gut erklären und reagieren auf Kommentare der User sehr schnell. Ganz nebenbei sind die Rezepte absolut top und aktuell.



Viele Bäcker sind gar nicht begeistert von Blogger, die sich mit Brotbacken beschäftigen und ihren Lesern Tipps und Rezepte an die Hand geben, um zu Hause eigenes Brot zu backen. Der Tenor lautet, dass so Bäckern die Kundschaft genommen wird. Wie siehst du das?

Konditorei Brot-Café Heyderich
Harsefelder Straße 24 / 04141 61214
www.heyderich.eu / info@heyderich.eu



Wolfgang Heyderich: Wenn ich Tüten aufreiße und Teiglinge zukaufe, also austauschbare Ware habe, hätte ich vielleicht auch Angst. Die Hobbybäcker und User backen zwar regelmäßig und teilweise oft, schätzen aber gute Backwaren, wissen um den Preis und fahren schon mal an drei, vier Backshops vorbei um bei guten, handwerklichen Bäckern einzukaufen. Wichtig ist für mich auch, dass sich Menschen mit dem Thema Brot beschäftigen. Wenn sich jemand mit etwas beschäftigt, spricht er auch mit Freunden, Bekannten darüber, serviert selbstgebackene Backwaren und Brot erfährt dadurch wieder mehr Wertschätzung.

Hanni Rützler hat in der Food-Trend-Map 2018 Trends geclustert und unter dem Überbegriff Genuss DIY-Food und Sensual Food eingenordet. Genau diesen Wunsch von Verbrauchern bedienen die aktuellen Brot-Blogs doch, oder? Verbraucher wollen selber Lebensmittel herstellen, wissen, wie man ein gutes Brot backt, wollen erfahren, wie man gutes Brot erkennen kann und wie es schmecken soll. Glaubst du, dass diese Entwicklung eine Chance oder ein Risiko für Bäcker ist?

Wolfgang Heyderich: Selbstgemachtes Essen (Brot), was ja DIY-Food bedeutet, verwirklichen die Blogger und treffen damit den Zeitgeist. Die Chance der Bäcker sehe ich darin, mehr auf den Kunden zuzugehen und auch zu zeigen, was sie machen. Da sollte dann natürlich möglichst viel Eigenes dabei sein. Aber auch Zugekauftes oder Conveniences Produkte lassen sich ab und an erklären – auf die richtige Kommunikation kommt es an.



Wie lauten deine Tipps für Kollegen? Ist ein Brot-Blog eine gute Möglichkeit, Verbraucher für das Thema Brot zu begeistern und sie durch spannende Blogbeiträge an die eigene Bäckerei zu binden?

Wolfgang Heyderich: Während meiner Projektarbeit war ich hin und her gerissen. Auf der einen Seite war ich begeistert und wollte sofort loslegen. Die andere Sicht ist der Zeitaufwand. Schaffe ich das als ‚kleiner‘ Bäcker? Wer sich aus dem Tagesgeschäft herausnehmen kann, Spaß am Fotografieren und Schreiben hat, sollte es auf jeden Fall machen. Es muss aber regelmäßig und mit Aufmerksamkeit gemacht werden. Andere können jemanden aus dem Umfeld dafür begeistern und schreiben lassen. Die ganz kleine Lösung sehe ich in einer Unternehmens-Facebook-Seite. Hier kann man schnell und ohne viel Aufwand mit Kunden in Verbindung treten und berichten.

Braucht die Welt Brot-Sommeliers und wenn ja, warum?

Konditorei Brot-Café Heyderich
Harsefelder Straße 24 / 04141 61214
www.heyderich.eu / info@heyderich.eu



Wolfgang Heyderich: Brot-Sommeliers haben viel rund um das Thema Brot gelernt und geben dies bestenfalls in ihrem Umfeld weiter. Für mich bedeutet der Titel, Brot nicht nur in unseren beiden Fachgeschäften mehr Wert zugeben. Ich möchte, das Brot auch in der Gesellschaft wieder mehr Aufmerksamkeit bekommt. Wenn wir es schaffen, dass öfter positiv über Brot berichtet und gesprochen wird, braucht sich keiner um das Bäckerhandwerk zu sorgen. Dafür müssen wir Brot-Sommeliers unsere Kollegen begeistern!

Was sind deine nächsten Projekte als Brot-Sommelier?

Wolfgang Heyderich: Wir sind gerade dabei, mit den Medien im Elbe-Weser-Kreis in Kontakt zu treten und von meiner Zusatzausbildung zu erzählen. Ich bin zudem dabei Backstubenrundgänge, Backkurse und Tastings zu planen und zusammenzustellen. Übrigens natürlich auch mit Befragungen in den Facebook-Backgruppen.

Wer sich mehr über Brot-Sommeliers, und wie es um die deutsche Brotkultur steht, informieren möchte, sollte sich das Interview vom Wildbaker Joerg Schmid oder sich von den Gedanken vom Brotquerdenker Benjamin Profanter aus Südtirol inspirieren lassen.