



## Stufe 1: Brot-Genusstabelle nach der Weinheimer Brotsprache

Darf kopiert und frei genutzt werden / Download hier: [www.akademie-weinheim.de](http://www.akademie-weinheim.de)

Name der Brotsorte: \_\_\_\_\_

1. Geschichte/Idee des Brotes:

2. Form des Brotes:

3. Oberfläche des Brotes (Farbe, Ansicht, ggf. Akzente):

4. Geruch des Brotes:

5. Konsistenz und Bruch des Brotes:

6. Ansicht der Krume (Porenbild, Krumenfarbe, Krumenbeschaffenheit):

7. Geruch der Krume:

8. Mundgefühl:

9. Geschmacksbild:

10. Verwendbarkeit:

## Stufe 2: Genussbeschreibung nach der Weinheimer Brotsprache

Die Weinheimer Brotsprache ist hier im Download verfügbar: [www.akademie-weinheim.de](http://www.akademie-weinheim.de)

Als 2. Stufe fassen Sie jetzt **nur die besonders markanten Merkmale** aus der Genusstabelle auf einem leeren Blatt Papier zu einer Genussbeschreibung **in Textform** zusammen. Dieser kreative Part macht in der Gruppe viel Spaß, verbindet mit dem Brot und prägt! Seien Sie kreativ und verwenden Sie Begriffe, welche die Menschen berühren. Beispiele:

### zu Punkt 1 (Geschichte/Idee) z.B.

- das Brot hat seinen Ursprung...
- ein Repräsentant der...
- eine Hommage an...
- gebackene Heimat...
- aus alter Bäckertradition...
- ist ein Botschafter...
- ein Beispiel heimischer Backkultur...
- ein Stück traditionelle Brotkultur...
- ein exzellentes Beispiel für...
- aus sonnengereiftem Getreide...
- Verbindung von Tradition u. Moderne...

### zu den Punkten 2 - 3 z.B.

- gelungene Form...
- harmonisches Gesamtbild...
- schörkellose Optik...
- rustikales Äußeres...
- ansprechende Anmutung...
- Ihre eigene Formulierung?

### zu den Punkten 4 - 9 z.B.

- in der Nase...
- am Gaumen...
- im Abgang...
- ein betörender Duft von...
- das Brot besticht durch...
- den Gaumen erobert...
- unverfälschter Geschmack nach...
- feine Nuancen von...
- leichte Noten von...
- ein Hauch von...
- ein ausdrucksstarkes Bouquet...
- reicher Gehalt an...
- ein Spiel feiner Aromen von...

- ein Bouquet milder Aromen aus...
- facettenreiche Komponenten...
- gelungene Harmonie aus...
- einzigartiges Aroma nach...
- interessante Verbindung von...
- lebt vom Zusammenspiel aus...
- wird unterstützt durch...
- ausgewogene Balance von...
- Spiel von Frucht- und Hefenoten...
- schlanke Säure...
- mildes Säurepotpourri...
- samtig-weiche Säurenote...
- rassig-markante Säure...
- überwältigendes Aroma nach...
- ein gewaltiges Aromakonzert aus...
- Spektakel der Sinne...
- eine Geschmacksexplosion...
- Ihre eigene Formulierung?

### zu Punkt 10 z.B.

- besonders beliebt bei...
- der perfekte Tagesbegleiter...
- darf bei keinem Abendbrot fehlen...
- ideal zur Grillparty...
- bringt Ihnen mit jedem Biss...
- das Highlight Ihres Tages...
- getoasted ein besonderer Genuss...
- zu diesem Brot empfehlen wir...
- ein überzeugender Begleiter bei...
- passt bestens zu...
- korrespondiert exzellent mit...
- genießen Sie dieses Brot zu...
- Ihre eigene Formulierung?

Es gilt das **Prinzip der Wahrheit!** Wer eine „Geschmacksexplosion“ verspricht, muss dem Kunden des so beschriebenen Brotes wirklich außergewöhnlich dichte, überraschende Aromen bieten. Ihre Brotbeschreibung muss für jene, die dies hören, **nachvollziehbar** sein.