

„Worte schaffen Werte“

Die Weinheimer Brotsprache

Version 2019



Was ist die Weinheimer Brotsprache?

Wein wird blumig beschrieben: „Rubinrote Farbe im Glas, leichtes Barrique, feine Note von Steinfrüchten, vollmundiger Geschmack, harmonisch abgerundete Säuren“ usw. Bei Brot hieß es lange nur „Schmeckt gut“. Es fehlte an einem **Genussvokabular für Brot**. Dieses wurde im Jahr 2013 in Weinheim geschaffen und liegt nun vor Ihnen. Die Weinheimer Brotsprache erfasst in 10 Schritten **die Individualität einer jeden Brotsorte**.

Wozu braucht es die Weinheimer Brotsprache?

Emotionen verkaufen! Durch den Einsatz der Weinheimer Brotsprache entsteht durch die Auflistung **rein positiver Merkmale** eine Genussbeschreibung für Brot, die im Marketing, bei der Weiterbildung des Teams, bei Degustationsabenden mit Kunden und weiteren Gelegenheiten bestens einsetzbar ist. Die Anwendung der Weinheimer Brotsprache weckt Emotionen und **macht Lust auf Brot**.

Praktische Durchführung (Dauer: ca. 1 Stunde)

Eine gemischte Arbeitsgruppe aus 3 - 7 Personen (z.B. Bäckermeister, Verkäuferinnen, Verbraucher...) beschreibt ein frisches Brot nach dem nachfolgend genannten Prinzip. Alle Erkenntnisse fließen in die **Brot-Genusstabelle** auf Seite 12 ein. Dies dauert ca. 30 Minuten und bildet die 1. Stufe. In der 2. Stufe wird auf einem Notizblock aus der Brot-Genusstabelle eine kreative **Genussbeschreibung** in Textform erarbeitet, was ebenfalls ca. 30 min dauert. Tipp: lassen Sie die Ergebnisse danach vortragen.

Viel Spaß und Erfolg mit der Weinheimer Brotsprache!

Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie Weinheim



Foto: Deutsches Brotinstitut, Imagina von Rosenberg

Schritt 1: Geschichte des Brotes / Wozu wurde dieses Brot geschaffen?

Emotionen verkaufen. Was ist die Idee oder die Geschichte Ihres Brotes? Warum wurde dieses geschaffen, z.B. für welchen Trend oder welchen Verzehrsanlass? Was ist die Identität Ihres Brotes? Hier einige Vorschläge für Ihre Beschreibung:

- entstanden aus alter Bäckertradition
- eine Hommage an die Menschen unserer Heimat
- basiert auf einem Originalrezept unseres Gründers
- steht für die Lebensfreude unserer Region
- ist ein Zeugnis der Handwerkskunst unserer Bäcker
- bedient die Sehnsucht nach...
- wurde als ideales Brot für (Anlass?) konzipiert, z.B. Grillparty
- unsere Entdeckung bei einem Urlaub in...
- wir holen das Lebensgefühl Italiens (o.ä.) ins Brotregal
- ein gebackenes Stück Frankreich
- Ihre eigene Formulierung?

Bitte übernehmen Sie Ihre gemeinsamen Festlegungen als Arbeitsgruppe immer **in Stichworten** in die Brot-Genusstabelle auf Seite 12 (Tipp: diese zuvor kopieren)

Schritt 2: Form des Brotes / Wie lässt sich die Brotform beschreiben?

Die Attribute dieser Kategorie werden bei Betrachtung des ungeöffneten Brotes definiert. Es sind mehrere Attribute möglich:

- runde Form
- ovale Form
- bauchige Form
- längliche Form
- spitzauslaufende Form
- kastenförmig
- dekorative Form
- traditionelle Form
- rustikale Form
- flache Form
- ringförmig
- sichelförmig
- ährenförmig
- urige Form
- knautzige Form
- kompakte Form
- dreieckige Form
- besondere Form:
- Ihre eigene Beschreibung?

Schritt 3: Oberfläche des Brotes / Was kann man von außen optisch erkennen?

Bitte komponieren Sie eine Oberflächenbeschreibung anhand der folgenden Kategorien. Die Kombination mehrerer Attribute ist möglich:

a) FARBE der Oberfläche

Helle Farbtöne:

- honigbraun
- currygelb
- sonnengelb
- sandbraun

Mittlere Farbtöne:

- hellbraun
- gelbbraun
- rotbraun
- haselnussbraun
- karamellbraun

- kastanienbraun

Dunkle Farbtöne:

- kaffeebraun
- dunkelbraun
- schwarzbraun
- sepia-schwarz

Sonstige Farbtöne:

- leicht nach (Farbe) schimmernd
- Ihre eigene Farbbeschreibung?

b) ANSICHT der Oberfläche

- genetzt
- rustikal
- aufgerissen
- gegerstert
- eingeschnitten
- glatt
- gemasert

- strukturiert
- glänzend
- mit Muster/Aufschrift
- bemehlt mit ...
- bestreut mit ...

c) AKZENTE auf der Oberfläche

- mit einzelnen Olivenstücken
- mit aufgestreuten Kräutern
- mit überbackener Käseaufgabe
- Ihre eigene Beschreibung?

Schritt 4: Geruch des Brotes / Was kann man von außen olfaktorisch wahrnehmen?

Hierzu bitte an der Oberseite des ungeöffneten Brotes schnuppern. Tipp: das Brot durch **leichtes Reiben mit der Handfläche oder Anhauchen** erwärmen, damit die Aromen besser hervortreten. Es sind mehrere Attribute möglich, z.B.

Röstige Noten:

- malzig
- röstig
- süßlich
- feine Gerstennote
- leichte Mokkanote
- leichte Kaffeernote

Fruchtige Noten:

- mild säuerlich
- mostig
- leichte Gurkennote

Nussige Noten:

- haselnussig
- nach Mandeln
- nach Cashewnuss
- erdnussig
- nach Kastanien

Würzige Noten:

- mediterrane Note
- nach ... (z.B. Kümmel, Anis, Ingwer, Curry, Koriander o.ä.)

Fettige Noten:

- buttrig
- feine Käsenote
- nach Käse

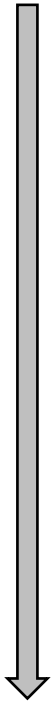
Sonstige Noten:

- feine Kartoffelnote
- feine Zwiebelnote
- feine Knoblauchnote
- rauchig
- Ihre eigene Beschreibung?

Schritt 5: Konsistenz und Bruch des Brotes / Haptik und Akustik

Die Attribute dieser Kategorie werden durch Anfassen und Aufbrechen (je nach Brotsorte auch Aufschneiden) des Brotes definiert. Es sind mehrere Attribute möglich:

Sehr weich



butterweich
zartweich
fluffig
elastisch
zartsplittrig
mürbe
rösch
grobsplittrig
knackig / kross
knusprig
kernig
krustig
fest
sehr fest
hart

Sehr fest

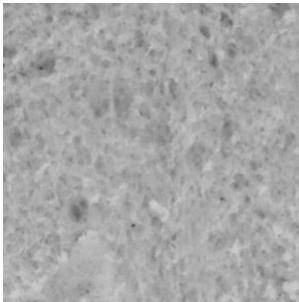
Sie können statt der Vorschläge **immer auch eigene, passendere Attribute** in die Brot-Genusstabelle übernehmen.

Schritt 6: Ansicht der Krume / Was kann man optisch und haptisch erkennen?

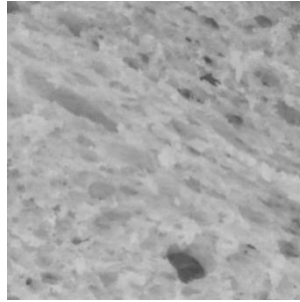
a) Beschreibung des Porenbildes

Wie würden Sie die Porung des Brotes beschreiben? Die hier genannten Attribute sind nur **Vorschläge für eigene Formulierungen**, zunächst für Brote aus Auszugsmehlen:

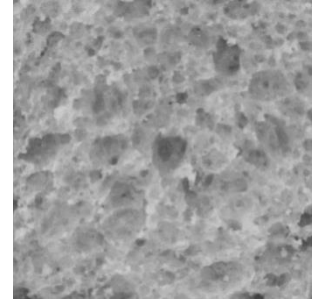
fein geport



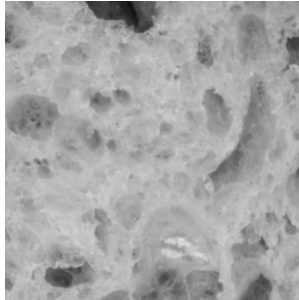
leicht offen geport



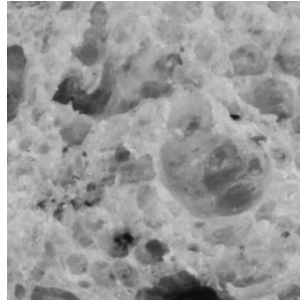
leicht locker geport



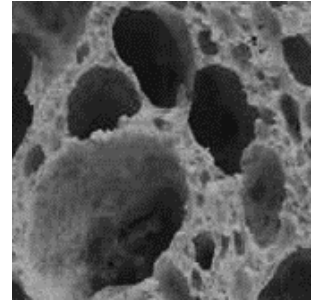
locker geport



sehr locker geport

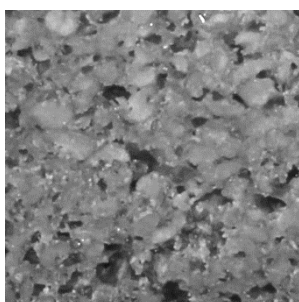


luftig geport

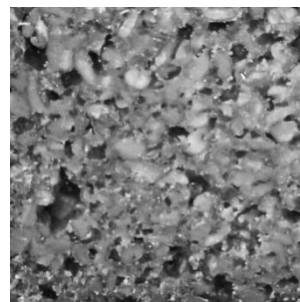


Hier nun ein paar Vorschläge für Brote mit hohem Vollkorn- oder Saatenanteil:

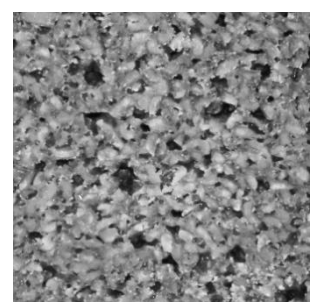
Korn an Korn Porung



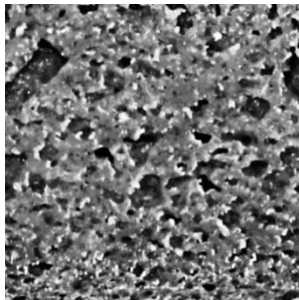
feinst geport



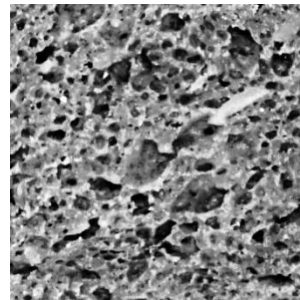
fein geport



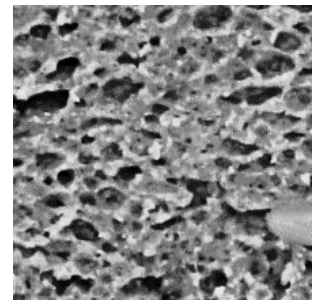
dicht geport



leicht offen geport



offen geport



b) Beschreibung der Krumenfarbe

Gelbliche bis helle Brauntöne:

- cremig weiß
- gelblich weiß
- honigbraun
- currygelb
- sonnengelb
- sandbraun

Brauntöne:

- hellbraun
- gelbbraun
- malzbraun
- haselnussbraun
- karamellbraun
- kastanienbraun

Dunklere Brauntöne bis Schwarz:

- dunkelbraun
- graubraun
- kaffeebraun
- schwarzbraun
- sepiaschwarz

Sonstige Farbtöne:

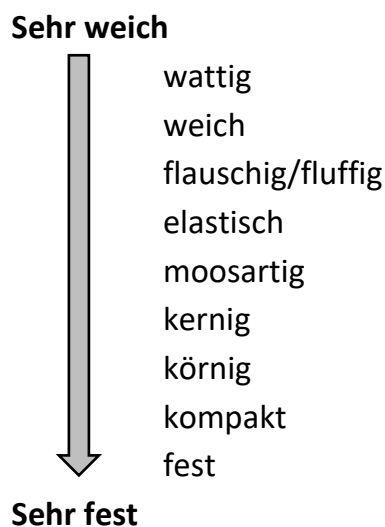
- tomatenrot
- cranberryrot
- khakifarben
- olivfarben
- mit deutlich wahrnehmbaren...

c) AKZENTE in der Krume, falls vorhanden:

- mit einzelnen Olivenstücken
- mit Kürbiskernen
- mit sichtbaren Kräutern
- mit Speckstücken
- mit verschiedenen Ölsaaten
- Ihre eigene Beschreibung?

d) Beschreibung der Krumenbeschaffenheit

Die Krume wird **mit dem Daumenballen kurz eingedrückt (Daumenprobe)** und beschrieben. Die Ergänzung der Attribute um „Sehr...“ „Feucht-“ o.ä. ist möglich.



Schritt 7: Geruch der Krume / Was kann man an der Krume olfaktorisch erkennen?

Die Attribute dieser Kategorie werden beim Schnuppern an der Krume definiert. Dazu wird die Krume mit beiden Händen umschlossen und **mehrmals leicht zusammengedrückt**. Es sind mehrere Attribute möglich:

Röstige Noten:

- malzig
- röstig
- süßlich
- karamellig
- feine Kaffeernote

Fruchtige Noten:

- mild säuerlich
- nach Honig
- fruchtig nach ...

Nussige Noten:

- haselnussig
- nach Mandeln
- nach Cashewnuss
- erdnussig
- nach Walnuss
- nach Kastanien

Würzige Noten:

- mediterran
- vanillig
- nach Lebkuchen
- nach Gewürznelke
- nach Pfeffer
- nach ... (z.B. Kümmel, Anis, Ingwer, Curry, Koriander o.ä.)

Fettige Noten:

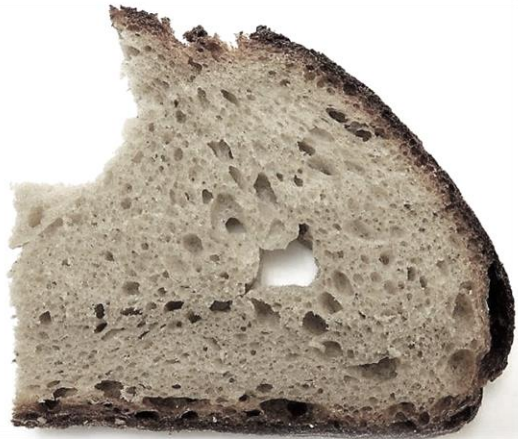
- buttrig
- feine Käsenote

Sonstige Noten:

- feine Kartoffelnote
- feine Zwiebelnote
- feine Knoblauchnote
- rauchig
- Geruch nach ...

Hinweis für die folgenden Kategorien

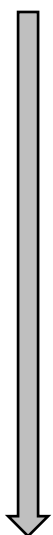
Zur Beschreibung der Kategorien Mundgefühl und Geschmacksbild wird **nicht nur die Krume** herangezogen, sondern eine Brotscheibe nicht zu dünn geschnitten und diese nochmals halbiert. Aus der **halben Brotscheibe** wird dann ein ausreichend großes Stück so angebissen, dass neben der Krume **auch ein kleines Stück der oberen Kruste** und damit auch deren Charakter (inkl. Bestreuung usw.) erfasst wird, wie hier gezeigt. Bitte das Brotstück **bewusst langsam und lange kauen**, damit sich die Aromen entfalten können.



Schritt 8: Mundgefühl / Welchen Kaueindruck nimmt man im Mund haptisch wahr?

Die Attribute dieser Kategorie werden durch Abbeißen (wie auf der vorherigen Seite abgebildet) und intensives Kauen beschrieben. Es sind mehrere Attribute möglich, neben den beschriebenen auch eigene:

Wenig intensiv



wattig
weich
zart
mürbe
leicht-klebrig
feucht
faserig
fleischig
kross-knackig
stückig
kernig
kompakt
fest

Sehr intensiv

Sie können statt der Vorschläge immer auch eigene, für Sie passendere Attribute in die Brot-Genusstabelle auf Seite 12 übernehmen.

Schritt 9: Geschmacksbild / Was nimmt man im Mund geschmacklich wahr?

Durch **sehr intensives, langes Kauen** („Einspeicheln“) lösen sich die Aromastoffe des Brotes und ergeben ein Geschmacksbild. Jeder der folgenden Eindrücke kann bei Bedarf jeweils noch um **Ausprägungen** wie z.B. folgende ergänzt werden:

- dezent-
- mild-
- aromatisch-
- frisch-
- stark-
- stechend-

Getreidige Noten:

- herb
- getreidig
- gerstig

Süße und röstige Noten:

- süß
- karamellig
- malzig
- röstig
- rauchig

Fruchtige Noten:

- nach Honig
- säuerlich
- süßsauer
- fruchtig nach ...

Nussige Noten:

- haselnussig
- erdnussig
- nach Cashewnuss
- nach Walnuss
- nach Mandeln
- nach Kastanie

Würzige Noten:

- würzig
- vanillig
- nach Gewürznelke
- nach Lebkuchen
- nach Pfeffer
- scharf
- salzig

Fettige Noten

- buttrig
- speckig
- Käsenote

Gärrige Noten:

- gärrig
- mostig

Sonstige Noten:

- herzhaft
- laugig
- Mokkanote
- feine Note nach ...

Schritt 10: Verwendbarkeit / Zu welchem Anlass passt das Brot? Was passt dazu?

Bitte entscheiden Sie in der Arbeitsgruppe, welcher Anlass für dieses Brot ideal wäre und welcher Belag oder Aufstrich am besten hierzu passt. Falls vorhanden, nutzen Sie dazu die **Breadpairing/Foodpairing-Tabellen** im Fachbuch „Die Sprache des Brotes“, als Buchempfehlung zur Vertiefung. Siehe Abbildung.

a) Belag/Aufstrich: „Passt ideal zu...“

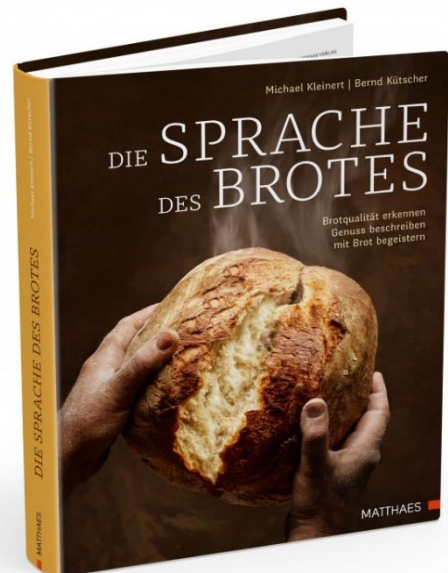
- Käse (mild/aromatisch/kräftig/Hartkäse/Weichkäse)
- Wurst (Art der Wurst?)
- Schinken (geräuchert/roh/gekocht)
- Herzhafte Brotaufstriche wie z.B. ...
- Süße Brotaufstriche wie z.B.

b) Verzehrsanlass: „Das ideale Brot...“

- zum Frühstück
- zur Vesper
- zum Abendbrot
- zum Grillen
- als Appetithäppchen vor dem Essen
- als Beilage zur Suppe
- zum Toasten
- zum Tunken
- als Kanapee
- zu folgender Mahlzeit:
- zum Bier
- zu folgendem Wein...
- zu

c) Ernährungsansatz: „Ideal für Menschen, die...“

- Brote aus traditioneller Herstellung schätzen
- sich ausgewogen ernähren möchten
- einen hohen Anteil an (Name der Zutat) mögen
- sich gerne vollwertig ernähren
- Brote aus alten Getreidearten bevorzugen
- neuen Ernährungstrends gegenüber aufgeschlossen sind
- Ihr Vorschlag?



Übernehmen Sie auch dies in Ihre Brot- Genusstabelle, danach haben Sie **Stufe 1 der Weinheimer Brotsprache** geschafft.



Stufe 1: Brot-Genusstabelle nach der Weinheimer Brotsprache

Darf kopiert und frei genutzt werden / Download hier: 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

Als 2. Stufe fassen Sie jetzt **nur die besonders markanten Merkmale** aus der Genussstabelle 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.

Beispielhafte Genussbeschreibungen nach der Weinheimer Brotsprache

Unser **Französisches Landbrot** ist ein ganz besonderes Weißbrot nach französischer Art. Sonnen gereifter Weizen aus der Eifel verleiht dem Brot sein unwiderstehliches Aroma. Eine zartsplittrige, beigebraune Kruste ergänzt perfekt die lockere, grob geportete Krume. Besonders lange Teigreifzeiten sorgen für den fein aromatischen Geschmack, eine gute Bekömmlichkeit und lange Frischhaltung. Auch getoastet ist dieses Brot ein besonderer Genuss. Genießen Sie Ihren Sommerabend mit unserem Französischen Landbrot, einem milden Camembert aus der Normandie, Oliven sowie einem guten Glas Beaujolais Primeur. *(erstellt durch Brot-Sommelière Betina Louis, Hennef)*

Genussbeschreibung **Knoblauch-Baguette**: Wie die Sonne in ihrem schönsten Gelb, so lächelt uns dieses charaktervolle Brot an. Es zeigt sich wunderbar crunchy und samtweich im Inneren. Der betörende Duft von leicht angeröstetem Knoblauch macht Lust und Appetit auf mehr. Unser Knoblauch-Baguette ist schnörkellos und dennoch ein überzeugender Begleiter zur Vesper, zum Abendbrot oder zum Grillen. Ein Genuss mit Butter und Salz, Olivenöl sowie Feinstes vom Grill. Als Begleiter empfehlen wir ein kühles Bier. *(Text und Foto: Brot-Sommelier Tino Gierig, Dresden)*



Das **Reichenbacher Musikantenbrot** steht für die Lebensfreude unserer Region. Die runde und bauchige Erscheinung wird perfekt ergänzt durch die kastanienbraune Kruste und eine leicht verspielte Gewürzaufgabe. Kräftig wie Fanfaren stehen die intensiven Röstaromen der Brotrinde in einem melodischen Zusammenspiel mit den mild-säuerlichen und zart-röstigen Noten des Brotinnern. Eigens gemischte Brotgewürze aus Koriander, Fenchel und Anis unterstützen die Harmonie durch taktvolle Akzente. Genießen Sie unser Musikantenbrot in einem Konzert mit luftgetrocknetem, geräuchertem Schinken oder auch als süße Verführung mit frischem Quark und selbstgekochter Brombeermarmelade. *(erstellt durch Brot-Sommelier Stefan Keller, Bingen)*

Genussbeschreibung **Walnussring**: Die gelungene Kombination aus kräftigem schweizer Ruchmehl und fein gerösteten Walnüssen ist die sehnsüchtig erwartete Abwechslung auf jedem Käseteller. Das intensive Kauerlebnis wird von einer Vielfalt feiner Nuss- und Röstaromen begleitet, so dass der luftige, charakterstarke Ring Ihre Kochkünste unterstreicht. Probieren Sie dieses einmalige Brot doch mal mit einer Kombination aus Camembert und Preiselbeeren. *(erstellt durch Brot-Sommelier Joerg Schmid, Gomaringen)*

Der **Roggstar** bietet ein gewaltiges Aromakonzert. Durch die herrlich kräftige, ausgeprägte Kruste strömen malzig-karamellige Noten sowie leicht rauchige Röstaromen. Die facettenreichen Aromakomponenten der saftig-weichen Krume, die ein ausdrucksstarkes Bouquet von zartheftigen bis leicht fruchtigen Noten aufbietet, entstehen durch das aufwendige Verfahren einer besonders langen Teigreife. Milde Säurenoten des Roggensauerteiges harmonieren hervorragend mit den intensiven Aromen der Getreidekörner und Saaten. So entsteht ein leicht süßlicher Geschmack, der dem Gesamtbouquet die nötige Ausgewogenheit verleiht. So rockt der „Roggstar“ Ihre Sinne - ein wahrer Gaumentanz. *(erstellt durch Brot-Sommelier Ignaz Haider aus Asten, Österreich)*