

WORTE SCHAFFEN WERTE

Weinheimer Brotsprache

THE
LANGUAGE
OF
BREAD



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Einführung und Anwendung

Was ist die Weinheimer Brotsprache?

- Ein Werkzeug zur wertigen Beschreibung von Brot, vergleichbar mit Wein

Wozu braucht es die Weinheimer Brotsprache?

- Wein wird mit blumigen Worten beschrieben, bei Brot heißt es oft nur „schmeckt gut“. Dabei gilt: Worte schaffen Werte!
- Die Weinheimer Brotsprache schult die Sinne, sensibilisiert und begeistert für das Brot
- Die Anwendung bei Bäcker:innen verbessert das Verständnis für Qualität
- Bei der Anwendung im Verkauf sind spürbare Mehrumsätze zu erwarten

Was braucht es zur Anwendung?

- Einen ruhigen Raum
- Ein tolles Brot, das beschrieben werden soll
- Ein Schneidebrett und ein gutes Brotmesser
- Eine Gruppe von 3–4 Personen
- Etwa 1 Stunde Zeit

Wie geht es?

- Zuerst werden die nachfolgenden 10 Schritte gemeinsam in der Gruppe für je 3–4 min diskutiert
- Erkenntnisse aus jedem Schritt werden in die Brot-Genusstabelle (Seite 13, kopieren) eingetragen
- Nachdem die Brot-Genusstabelle fertig gefüllt ist, wird (nur) aus besonders markanten Attributen eine Genussbeschreibung in Textform erstellt
- Die Genussbeschreibung sollte Dritten mündlich vorgetragen und von diesen gewürdigt werden.

Und weiter?

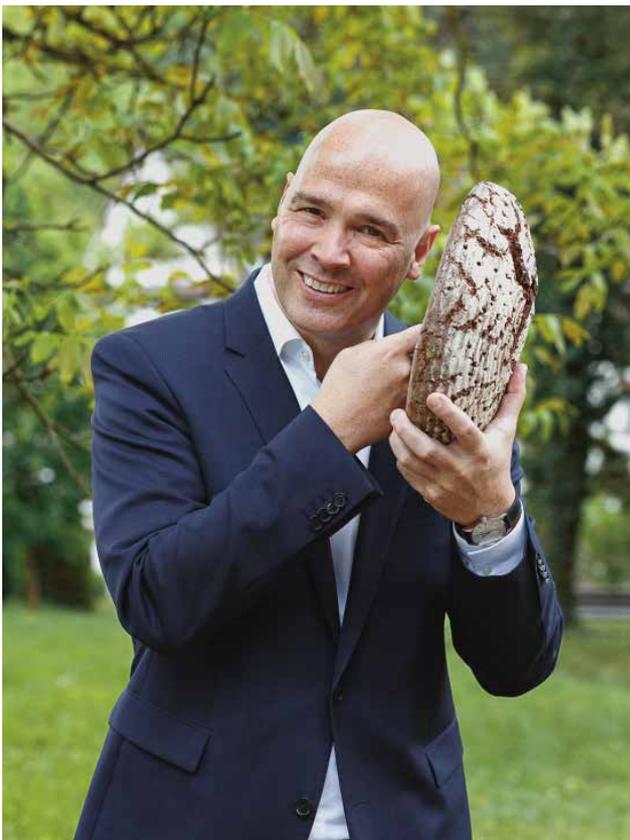
- Drei hierzu ausgewählte, besonders starke Attribute aus der Genusstabelle helfen im Verkauf, z. B. auf dem Preisschild
- Die lange Genussbeschreibung in Textform wirkt auf Websites, Flyern, Brot-Postkarten, bei Social Media und Genuss-Events



Schritt 1: Die Geschichte des Brotes

Menschen kaufen keine Produkte, sondern Gefühle und Geschichten. Woher kam wohl die Idee für diese Brotsorte? Was macht deren Identität aus? Hier Beispiele zur Inspiration:

- entstanden aus alter Bäckertradition
- bedient den Trend nach ...
- 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 ...
- schützt dank ausschließlich regionaler Zutaten das Klima
- ist gebackene Nachhaltigkeit
- fördert durch alte Getreidearten die Biodiversität im Landbau
- ist unsere Entdeckung bei einem Urlaub in ...
- wir holen das Lebensgefühl Italiens (oder anderes Land) ins Brotregal
- ein gebackenes Stück Frankreich
- wurde als ideales Brot für (Anlass?) konzipiert, z. B. Grillparty
- Ihre eigene Formulierung?





Schritt 2: Die Form des Brotes

Die Attribute dieser Kategorie werden bei Betrachtung des ungeöffneten Brotes definiert. Hierzu nimmt man das Brot, dreht dieses und betrachtet die Form von allen Seiten. Ziel ist es, die Brotform so zu beschreiben, dass jemand, der das Brot nicht sehen kann, sich anhand der Beschreibung die korrekte Form vorstellen kann.

- runde Form
- abgerundete Form
- ovale Form
- bauchige Form
- längliche Form
- stangenförmig
- spitzauslaufende Form
- kastenförmig
- dekorative Form
- traditionelle Form
- rustikale Form
- aufgeplatzte Form
- flache Form
- ringförmig
- sichelförmig
- ährenförmig
- Herzform
- urige Form
- knautzige Form
- krustige Form
- schroffe Form
- gedrungene Form
- kompakte Form
- dreieckige Form
- viereckige
- Ihre eigene Beschreibung?

Schritt 3: Die Oberfläche des Brotes

Nach der Form des Brotes geht es nun um die Anmutung der Oberfläche. Konkret: Was kann man bei der Betrachtung des ungeöffneten Ganzbrotess auf der Oberfläche optisch erkennen? Bitte komponieren Sie eine Oberflächenbeschreibung anhand der Kategorien a) Farbe, b) Ansicht und ggf. auch c) Akzente.



a) Farbe der Oberfläche

Helle Farbtöne:

- strohblond
- currygelb
- sonnengelb
- ockerfarben
- sandbraun
- beige
- erdnussbraun
- elfenbeinfarbig
- goldbraun

Mittlere Farbtöne:

- honigbraun
- hellbraun
- gelbbraun
- rotbraun
- haselnussbraun
- karamellbraun
- kastanienbraun

Dunkle Farbtöne:

- kaffeebraun
- dunkelbraun
- schwarzbraun
- sepiaschwarz

b) Ansicht der Oberfläche

- genetzt
- rustikal
- aufgerissen
- wild
- geflämmt
- eingeschnitten
- glatt
- gemasert
- strukturiert
- schroff
- hochgezogen
- blasig
- fleckig
- glänzend
- gesprenkelt
- splittrig
- scharfkantig
- mit Korbmusterung
- mit Muster/Aufschrift
- bemehlt mit ...
- bestreut mit ...

c) Akzente auf der Oberfläche

- mit Bläschen
- mit Stücken von ...
- mit aufgestreuten Kräutern
- mit gemischten Ölsaaten
- mit Leinsamen
- mit Sonnenblumenkernen
- mit Sesamkörnern
- mit Mohn
- mit Haferflocken
- mit Käseaufgabe
- Ihre eigene Beschreibung?

Schritt 4: Der Duft des Brotes

Hier gilt es zu beschreiben, was man von außen (!) olfaktorisch wahrnehmen kann. Riechen Sie dazu an der Oberseite des ungeöffneten Brotes. Bitte die Kruste zuvor leicht erwärmen. Falls möglich durch Reiben, ansonsten durch anhauchen.

Röstige Noten:

- malzig
- röstig
- süßlich
- feine Gerstennote
- leichte Maisnote
- leichte Mokkanote
- leichte Kaffeenote

Fruchtige Noten:

- mild säuerlich
- mostig
- leichte Gurkennote

Nussige Noten:

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

Grüne Noten:

- erdig
- grasig

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
- Eigene Beschreibung



Schritt 5: Konsistenz und Bruch

Das Brot wird nun mit einem scharfen Brotmesser angeschnitten, idealerweise nicht am Rand, sondern mittig. Stangenbrote bitte leicht schräg. Dabei nicht drücken, sondern intensiv sägen! Um neben der Haptik auch die Akustik (den Klang) zu erfassen, sollte es im Raum sehr ruhig sein.



Sehr weich

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

Sehr hart

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

Schritt 6: Die Beschaffenheit der Krume

a) a) Beschreibung des Porenbildes ... für Brote aus Auszugsmehlen:

- fein geport
- leicht offen geport
- leicht locker geport
- locker geport
- sehr locker geport
- luftig geport

... 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:

- blasse Farbe
- 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 Olivenstücken
- mit Kürbiskernen
- mit sichtbaren Kräutern
- mit Speckstücken
- mit Ölsaaten
- 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.

Sehr weich

- sehr weich
- wattig
- weich
- flauschig/fluffig
- elastisch
- moosartig
- kernig
- körnig
- kompakt
- sehr kompakt
- fest
- sehr fest
- hart
- zerbröckelnd
- trocken

Sehr trocken



Schritt 7: Der Duft der Krume

In Schritt 4 wurde der Duft des Brotes von außen beschrieben. Nun gilt es, den Duft der Krume zu erfassen. Bitte dazu das geöffnete Brot in beide Hände nehmen und beim Schnuppern kräftig zusammendrücken.

Röstige Noten:

- malzig
- röstig
- süßlich
- karamellig
- feine Kaffeenote

Fruchtige Noten:

- mild säuerlich
- nach Honig
- leicht 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:

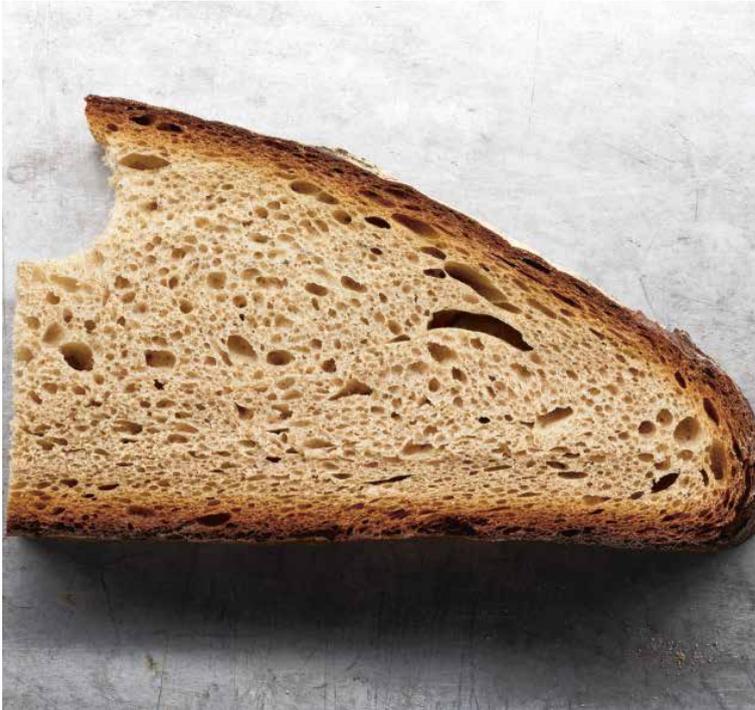
- buttrig
- feine Käsenote
- Keksgeruch
- feine Specknote

Sonstige Noten:

- feine Kartoffelnote
- feine Zwiebelnote
- feine Knoblauchnote
- feine Kräuternote
- rauchiger Duft
- Geruch nach ...

Schritt 8: Das Mundgefühl

Bei der Weinheimer Brotsprache werden Kaeindruck und Geschmack nicht nur durch eine Probe aus der Krumenmitte bestimmt. Vielmehr wird bewusst ein Stück Kruste hinzu gezogen, wie abgebildet. Das Brotstück bitte bewusst langsam und sehr lange kauen, damit sich die Aromen entfalten können.



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, passendere Attribute in die Brot-Genusstabelle übernehmen.

Schritt 9: Das Geschmacksbild

Neben dem Mundgefühl entwickelt sich durch intensives Kauen (»Einspeicheln«) ein Geschmacksbild. Schließen Sie die Augen und erfassen Sie alle Aromen. Kauen Sie dazu bewusst lange und langsam.

Die nachfolgenden Attribute können bei Bedarf 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

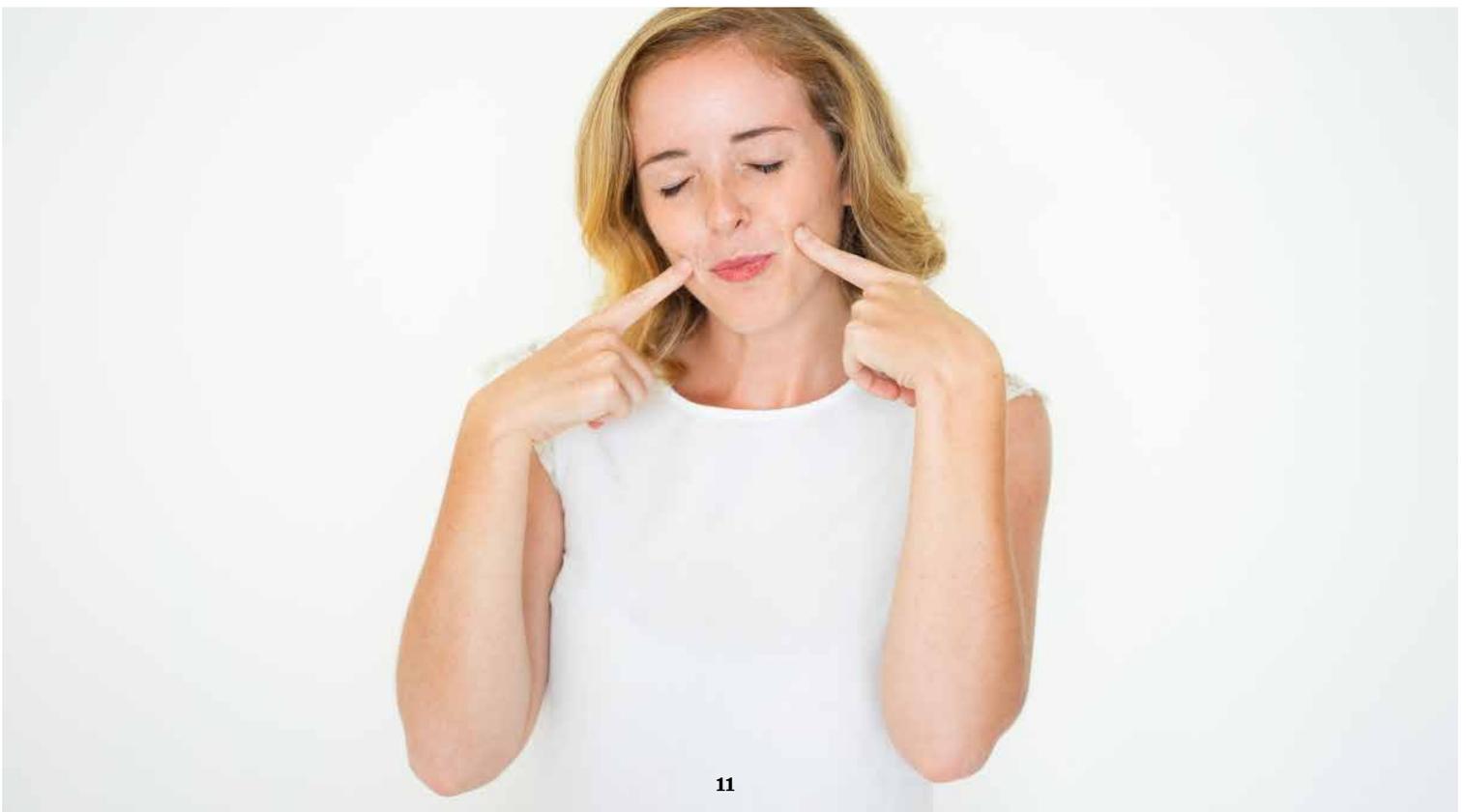
- buttrig
- speckig
- Käsenote

Gärlige Noten:

- gärlig
- mostig

Sonstige Noten:

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



Schritt 10: Verwendbarkeit und Ernährungsansatz

Für welchen Anlass ist das Brot gedacht? Welche Aufstriche oder Beläge passen dazu? Welchen Ernährungswert bietet das Brot? In welchem Rahmen soll das Brot verzehrt werden?



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?

Brot-Genusstabelle nach der Weinheimer Brotsprache



Name der Brotsorte:

SCHRITT 1 GESCHICHTE DES BROTES:

SCHRITT 2 FORM DES BROTES:

SCHRITT 3 OBERFLÄCHE DES BROTES:

SCHRITT 4 DUFT DES BROTES:

SCHRITT 5 KONSISTENZ UND BRUCH DES BROTES:

SCHRITT 6 ANSICHT DER KRUME:

SCHRITT 7 DUFT DER KRUME:

SCHRITT 8 MUNDGEFÜHL:

SCHRITT 9 GESCHMACKSBILD:

SCHRITT 10 VERWENDBARKEIT UND ERNÄHRUNGSANSATZ:

FINALE: Ihre Genussbeschreibung nach der Weinheimer Brotsprache

Die Brot-Genusstabelle ist die Basis für Ihre Genussbeschreibung. Bauen Sie jetzt (nur) aus den besonders markanten Merkmalen einen Text.

Zu Schritt 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 und Moderne ...
- Ihre eigene Formulierung?

Zu den Schritten 2–3 (Form und Oberfläche) z. B.

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

zu den Schritten 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 Bukett 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 Schritt 10 (Verwendbarkeit und Ernährungsansatz) z. B.

- besonders beliebt bei ...
- der perfekte Tagesbegleiter ...
- darf beim Abendbrot nicht fehlen ...
- ideal zur Grillparty ...
- bringt Ihnen mit jedem Biss ...
- das Highlight Ihres Tages ...
- getoastet 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?



BEISPIELHAFTE GENUSSBESCHREIBUNGEN NACH DER WEINHEIMER BROTSPRACHE

Schüttelbrot verkörpert das harte Leben der Eisacktaler Bergbauern und vereint die Sehnsucht nach Gaumenfreuden mit dem ehemals kargen Speiseplan im Südtiroler Hochgebirge. Lange haltbar, leicht und doch äußerst schmackhaft, drückt es Südtiroler Heimatgefühl aus. Berggipfeln gleich wachsen im Mund die Geschmackspitzen der dominanten Gewürznoten von Kümmel, Fenchel und Brotklee – frisch und rein wie kühle Bergluft. Knusprig, knackig, krachend, ist dieses ursprüngliche Arme-Leute-Essen Ausdruck der Verwurzelung mit der Region. Das Schüttelbrot wird in Südtirol traditionell mit Speck, Käse und Räucherwaren gereicht.

BEISPIELHAFTE GENUSSBESCHREIBUNGEN NACH DER WEINHEIMER BROTSPRACHE

Mit dem Tessino wird das Lebensgefühl des Schweizer Kantons Tessin auf Ihren Tisch gebracht. Das rustikale Brot aus Schweizer Ruchmehl punktet optisch mit seiner kastanienbraun gebackenen Kruste. Kräftige Röstaromen wie Kaffeenoten und intensive Malznoten bilden das einzigartige Geschmackserlebnis. Innen überrascht es durch eine sehr saftig-lockere Krume und dezent nussige Aromen. Der Eidgenosse aus der Schweiz passt gut zu würzigen Schweizer Bergkäsen wie dem Greyerzer, oder Sbrinz. Zu Ihrem Grillfest als daumen-dicke Scheiben kurz auf dem Grill geröstet, mit Knoblauch abgerieben und mit fruchtigem Olivenöl bepinselt wird es der perfekte Begleiter Ihrer Feierlichkeit sein.



HERAUSGEBER

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM E. V.
Im Waldschloss | Gorchheimer Talstr. 23 | D-69469 Weinheim
Tel. 06201-107-0 | Email: info@akademie-weinheim.de
www.akademie-weinheim.de

AUTOR:

Bernd Kütscher

GESTALTUNG UND SATZ.

die basis | Ideenwerk. Kommunikation. Design. //
Asselborn & van Stuyvenberg GbR
www.die-basis.de

BILDNACHWEIS:

© Adobe Stock_pressmaster **S. 6** | © Adobe
Stock_Mangostar **S. 11** | © Adobe Stock_
Rawpixel.com **S. 10** | © fotolia: LIGHTFIELD
STUDIOS **S. 7** | © hartmut seehuber
fotografie **S. 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 12 & 16** |
© Jasmin Steidl **S. 2** | © Petula Jentzsch **S. 3** |
© Profanter Backstube GmbH, Brixen **S. 15** |
© Tobias Ballbach **S. 15**

