

Inhaltsverzeichnis

Grundlagen der Brot- und Gebäcksensorik 7

1	Die österreichische Brot- und Gebäckansprache	8
2	Was ist Sensorik?	10
2.1	Sinneswahrnehmung	11
2.2	Krumenfarbe, Porengröße, Verwendbarkeit	18

Grundlagen der Kommunikation 21

1	Tue Gutes und rede darüber!	22
1.1	Die Ausgangssituation	22
1.2	Die Zielgruppen	23
1.3	Das Verkaufsgespräch	25
2	Umsetzung der Brot- und Gebäckansprache im Betrieb	28

Harmonie und Gegensätze 34

1	Gegensätze ziehen sich an	35
1.1	Was harmoniert mit Brot und Gebäck?	37
1.2	Die Paarung der Zutaten	38
1.3	Brot und Wein	38
2	Lebensmittelpaarung in der Praxis	39

Ernährungswissenschaftliche Grundlagen 42

1	Brot und Gebäck in der Ernährung	43
1.1	Nährstoffgehalt von Brot und Gebäck	43
1.2	Brot- und Gebäckverzehr in Österreich	43
1.3	Überblick über die Hauptnährstoffe	44
1.4	Überblick über die Vitamine und Mineralstoffe	46
2	Ernährungsabhängige Krankheiten	47
2.1	Ernährung bei Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus)	47

2.2	Ernährung bei Zöliakie (Sprue)	49
2.3	Ernährung bei Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz)	49

Vom Saatgut zum fertigen Brot 51

1	Getreide und Getreideprodukte	52
1.1	Getreide	52
1.2	Vermahlung und Sichtung	56
1.3	Mehle	58
2	Backmittel und Convenienceprodukte	59
2.1	Backmittel	60
2.2	Convenienceprodukte	64
3	Würzmittel und Ölsamen	65
3.1	Würzmittel	65
3.2	Ölsamen	66
4	Biologische Lockerungsmittel (Hefen)	69

Die Vielfalt der Backerzeugnisse 71

1	Erzeugnisse aus Weizenmehl	72
1.1	Kleingebäck (Gebäck)	72
1.2	Brote	74
1.3	Teigbereitung und Aufarbeitung	75
2	Erzeugnisse aus Roggenmehl	77
2.1	Roggenhaltige Backwaren	77
2.2	Roggenteigführungen	79
2.3	Teigbereitung und Aufarbeitung	80
2.4	Backen	81
3	Beurteilung von Brot und Kleingebäck	82
3.1	Brot- und Kleingebäckfehler	83
3.2	Brotverderb	85
3.3	Maßnahmen zur Hygiene im Brot- und Gebäckverkauf	86
3.4	Altbackenwerden (Retrogradation)	87
3.5	Lagerung von Brot und Gebäck	88