

Michael Kleinert | Bernd Kütscher

DIE SPRACHE DES BROTES

Brotqualität erkennen
Genuss beschreiben
mit Brot begeistern



MATTHAES

Michael Kleinert | Bernd Kütscher

DIE SPRACHE
DES BROTES

Michael Kleinert | Bernd Kütscher

DIE SPRACHE DES BROTES

Brotqualität erkennen
Genuss beschreiben
mit Brot begeistern

MATTHAES VERLAG GMBH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

»Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte. Es ist der
Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie,
des Friedens und der Heimat.«

LITERATUR-NOBELPREISTRÄGER JAROSLAV SEIFERT

Inhalt

EINLADUNG ZUM BROTGENUSS	8
Hanni Rützler: Der Duft des Brotes	9
1. // DIE SPRACHE DES BROTES	10
Michael Kleinert: Wie es zu diesem Buch kam	12
Bernd Kütscher: Die Renaissance des Brotes	15
2. // DER NAME DES BROTES	16
Entstehung und Bedeutung des Wortes »Brot«	18
Bezeichnungen der verschiedenen Brotteile	19
Brotbezeichnungen	21
Brotnamen zur Inspiration	23
3. // MENSCHEN MIT BROT BEGEISTERN	26
Emotionen wecken	29
Geschichten erzählen	31
Anlässe für emotionale Brot-Events	32
Brotzitate	34
4. // UNSER BROT: BASIS FÜR TOLLE GESCHICHTEN	36
Von Jägern und Sammlern	38
Der Beitrag der Landwirtschaft zur Brotkultur	39
Von den ägyptischen Kornmahlerinnen zur modernen Mühle	40
Die Erfindung des Brotes	41
Die Verbreitung der Brotkultur	42
Die Meilensteine der Brotgeschichte im Zeitstrahl	43
Brot in der Politik	43
Brot in den Religionen	44
Brot in der Kunst und Literatur	45
Brot und Salz	46
Die ernährungsphysiologische Bedeutung von Brot	47
Erstaunliche Fakten für Ihr Brot-Event	48
5. // AUF DER SUCHE EINER ZEITGEMÄSSEN QUALITÄTSDEFINITION	51
Qualität ist eine Frage des Blickwinkels	53
Brot im Spiegel der Lebensmittelqualität	53
Zusammenfassung der Qualitätsaspekte	59
Der Duft des Brotes	59

6. // DIE GRUNDLAGEN DER SENSORIK	62
Grundlagen der sensorischen Evaluation	64
Prüfmittel Mensch	65
Rahmenbedingungen für die Durchführung sensorischer Prüfungen	67
Qualitätsbewertung von Brot	70
Die Brotaromarad Geschmacksausrichtungen	74
7. // DIE WEINHEIMER BROTSPRACHE	76
Einführung in die Weinheimer Brotsprache	78
Empfehlungen für eine Genussbeschreibung	78
Brot-Genusstabelle nach der Weinheimer Brotsprache	79
Schritt 1: Die Geschichte des Brotes	81
Schritt 2: Die Form des Brotes	83
Schritt 3: Die Oberfläche des Brotes	84
Schritt 4: Der Duft des Brotes	87
Schritt 5: Konsistenz und Bruch des Brotes	88
Schritt 6: Die Ansicht der Krume	91
Schritt 7: Der Duft der Krume	92
Schritt 8: Das Mundgefühl	95
Schritt 9: Das Geschmacksbild	97
Schritt 10: Verwendbarkeit und Ernährungsansatz	99
Genussbeschreibung nach der Weinheimer Brotsprache	100
8. // BREADPAIRING – GENUSS-KOMBINATIONEN MIT BROT	102
Harmonielehre bei der Kombination von Lebensmitteln	104
Von Foodpairing zu Breadpairing	105
Brot und Wein	107
Brot und Käse	107
Brot, Wein und Käse	108
Brot mit Wurst- und Fleischwaren	109
Brot und Bier	110
Brot und Whiskey	112
Brot und Schokolade	113
9. // DIE ANWENDUNG DER WEINHEIMER BROTSPRACHE IN DER PRAXIS	120
Verwendung im Brotverkauf	122
Platzierung von Signature-Broten	122
Bei der Mitarbeiterschulung	123
Bei Kunden-Events	124
Brot-Kollektion / Brot-Fibel	124

10. // »BROT-KNIGGE«: DER RICHTIGE UMGANG	125
Brot richtig schneiden	126
Brot richtig lagern	126
Brot richtig einfrieren	127
Brot richtig aufbacken	127
Brotabfall vermeiden	127
11. // SIGNATURE BROTE	129
Cafe Schmidt, Hamburg: Ankerbrot	130
Eigenbrötler, Wauwil: 3-Urkörner Brot	131
Der Beck, Erlangen: Tessino	132
Kaiser Biobäckerei, Mainz-Kastel: Dinkel-Hirsebrot	133
Dresdner Backhaus, Dresden: Borodinsky	134
Braaker Mühle, Braak: Bio-Mühlenmöhrlibrot	135
Bäcker Ruetz, Kematen/Innsbruck: Tiroler Roggenbrot	136
Bäckerei Kasses, Thaya/Waldviertel: Waldstaudenroggenbrot	137
Bäcker Dries, Rheingau: Monte Presto	138
Bäckerei Wolf, Augsburg: Engadiner	139
Bäckerei Trölsch, Korntal-Münchingen: Urweizen Haferkruste	140
Max Kugel, Bonn: Führer Weißbrot	141
Bäckerei Josef Hinkel, Düsseldorf: Kürbiskernschwarzbrot	142
Bäcker Baier, Herrenberg: Frankenlaib	143
Landbäckerei Trittmacher, Malschwitz: Champagnerroggenbrot	144
BeckaBeck, Römerstein: Herrgotts-Laib	145
Heini Conditorei, Luzern: Schwarzer Peter	146
Seri Backhandwerk, Zürich: Best Baguette	147
Chilestageli Bäckerei, Arth: Knusperbrot	148
Martin Auer, Graz: Bio Franciscus	149
Bäckerei Steinleitner, Straubing: Bavarian Forest	150
Profanter Natur-Backstube, Südtirol: Schüttelbrot	151
12. // ANHANG	152
Die Autoren	155
Dank	155
Ein besonderer Wunsch	155
Quellenangaben/Literatur	156
Bildnachweis	157

EINLADUNG ZUM BROTGENUSS

Brot ist mit der Geschichte der Menschheit verbunden wie kaum ein anderes Lebensmittel. Die Basis des Brotes, das Getreidekorn, ist die Symbiose von fruchtbarem Ackerboden, Wasser und Sonnenlicht, welche durch die Kunst des Landwirts, des Müllers und des Bäckers in einen Brotlaib verwandelt wird. Brot ist also gebackenes Sonnenlicht, ein Wunder der Natur und ein Zeugnis höchsten Handwerks.

Solange Menschen Brot essen, hat es eine Sprache. Früher gehörten dazu das Knurren des Magens in harten, brotlosen Zeiten und das Erschallen des Bäckerhorns, wenn es dem Bäcker gelungen war, einen Brotteig zur Gärung zu bringen und zu backen. Denn mangels kultivierter Hefe musste er sich ebenso wie der Brauer auf die natürliche Gärung verlassen, die noch nicht erforscht war. Daher galt: »Backen und Brauen gelingt nicht immer.« Bevor der Bäcker in sein Horn geblasen hat, um den Verkaufsbeginn zu verkünden, öffnete er den Fensterladen vor seinem Verkaufsraum. Das Wort »Laden« ist heute ein Wort für jede Form von Verkaufsgeschäft, und das dazugehörige Bäckerhorn wurde durch modernere Formen der Kommunikation ersetzt.

Gemäß der Bedeutung des Brotes für das (Über)leben der Menschheit hat Brot auch seinen Platz in der Sprache gefunden. Dies ist bei Redewendungen wie »in Lohn und Brot stehen«, »sein Brot verdienen« oder »brotlose Kunst« sehr augenfällig, bei anderen Redewendungen jedoch nicht. So ist der »Kumpan« ursprünglich jemand, mit dem ich mein Brot teile. Das Wort stammt aus dem Lateinischen: Cum panis = mit Brot.

Beim Genuss des Brotes sind wir aber weitgehend sprachlos. Während Wein höchst komplex beschrieben werden kann, fehlen uns bei Brot vielfach die passenden Begriffe, um die Vielzahl möglicher Brotaromen zu beschreiben. Dieses Buch und dessen Kern, die Weinheimer Brotsprache, möchten diesen Umstand ändern. Wir laden Sie ein, den Duft und Genuss des Brotes mit Hilfe dieses Buches selbst in Worte zu fassen.

» Als Food-Trendforscherin mit ihrem multi-disziplinären Zugang zu Fragen des Ess- und Trinkverhaltens hat sich Hanni Rützler weit über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht. Als Gourmet liegen ihr die Qualität und der Geschmack des Brotes sowie die Kompetenz, diesen auch artikulieren zu können, sehr am Herzen.



Hanni Rützler: Der Duft des Brotes

Mit dem Brechen des Brotes wurde jahrhundertelang die gemeinsame Mahlzeit eingeleitet. Später wurde es auch zu einem zentralen Ritus bei der christlichen Eucharistie, zum Symbol dafür, dass wir Leben miteinander teilen und einen Raum für Gemeinschaft schaffen. Zwar ist Essen immer noch ein Symbol für Gemeinschaft – aber die Wertschätzung für unsere Lebensmittel kommt dabei viel zu selten zum Ausdruck.

Im Alltag ist es oft noch schlimmer: Wenn ich müde und hungrig bin und dann endlich der Teller auf den Tisch kommt, esse ich oft zu schnell und nur wenig achtsam. Der Teller ist dann leer, ehe sich ein Sättigungsgefühl einstellt. Danach spüre ich, dass ich zu viel gegessen habe, und ärgere mich, dass ich gar nicht mit allen Sinnen genossen habe. Wenn ich mir beim Essen aber Zeit nehme, durchatme und die unterschiedlichen Aromen und Konsistenzen wahrnehme, passiert fast automatisch Folgendes: Ich esse langsamer und – weil sich das Sättigungsgefühl schon beim Essen einstellt – auch weniger. Und danach fühle ich mich rundum wohl.

So erreiche ich mit bewussterem Essen und Genießen zwei Ziele, die mir beide wichtig sind: Ich esse weniger und meist auch besser. Durch ein bewusstes Genusstraining gewinnt mein Geschmack Macht über fahrlässige Alltagsgewohnheiten und verändert damit im positiven Sinn auch meine Konsumentscheidungen. Und das gilt nicht nur für mich. Je geschulter unser persönlicher Geschmack ist, desto kritischer werden wir alle bei der Wahl unserer Lebensmittel und Zubereitungsarten. Geschmackskompetenz ist daher eine wichtige Kulturtechnik im Zeitalter des Lebensmittelüberflusses.

Um die Macht des eigenen Geschmacks zum Ausdruck zu bringen, braucht es aber eine wichtige Zutat: Wir müssen lernen, über das, was wir essen, zu sprechen. Genusssprache hilft uns nicht nur, Qualitäten zu unterscheiden, sondern auch, kulinarische Erfahrungen zu teilen und im Gedächtnis zu speichern.

Genussmittelerzeuger wie Schokoladenhersteller, Wein- und Kaffeeproduzenten haben die Macht der Sprache schon länger erkannt: Winzer haben schon immer ihre »Weinsprache« kultiviert, ein bekannter Kaffeehersteller kommuniziert sein reichhaltiges Sortiment mit Farbcodes und kurzen Geschmacksbeschreibungen, und ein exklusiver Chocolatier zeigt für seine »Le Grand Cru«-Selection verschiedene Geschmacksvariablen auf, die die Kommunikation über den jeweiligen Geschmack erleichtern.

Das Prinzip »mehr Qualität, weniger Kalorien« gilt aber nicht nur für klassische Genuss-, sondern auch für alle Grundnahrungsmittel. Michael Kleinert, Bernd Kütscher und einige avancierte Bäcker haben das schon früh erkannt und leisten wertvolle Pionierarbeit bei der Entwicklung einer spezifischen »Brotsprache«, mit deren Hilfe wir über Brot ebenso genussreich und differenziert sprechen können wie über Wein, Tee und Schokolade. Dieses Buch leistet dazu einen wesentlichen Beitrag. Nicht nur für uns Konsumenten, sondern vor allem für Bäcker, Köche und Brotsommeliers, die uns bei der passenden Wahl der Brotbegleitung unterstützen. Es ist ein Buch, das alle, die mit der Herstellung und dem Vertrieb von Brot zu tun haben, zukunftsicher macht.



1. DIE SPRACHE DES BROTES



Michael Kleinert: Wie es zu diesem Buch kam

»Duftet gut - schmeckt lecker« ... das waren die Worte eines guten Bekannten, als ich ihm 2004 in einem bekannten Zürcher Feinschmeckerrestaurant eine Scheibe des genussvollen Schweizer Brotes vorgelegt hatte. Eines Brotes, das mir unser Hochschulbäckermeister gebacken hatte. Unsere Frauen, die uns begleiteten, lachten laut, als sie diesen Ausspruch hörten. Es war eher ein mitleidiges Lachen, denn zuvor hatte mein Bekannter den bereits eingeschenkten Rotwein mit sehr blumiger Sprache beschrieben: »Mmmh, Vanille, Himbeer, dunkelrote Beeren, im Abgang eine Kaffeeenote und mindestens zwölf Monate Reifung im französischen Eichenfass ...« Er hörte fast nicht mehr auf mit den weiteren Geschmacksnuancen des Weins. Was für ein »Armutszeugnis«! Wie schlecht kam das Brot in der Beschreibung sensorisch weg, und wie wenig besaß er die Fähigkeit, den Geschmack und den Duft des Brotes zu beschreiben.

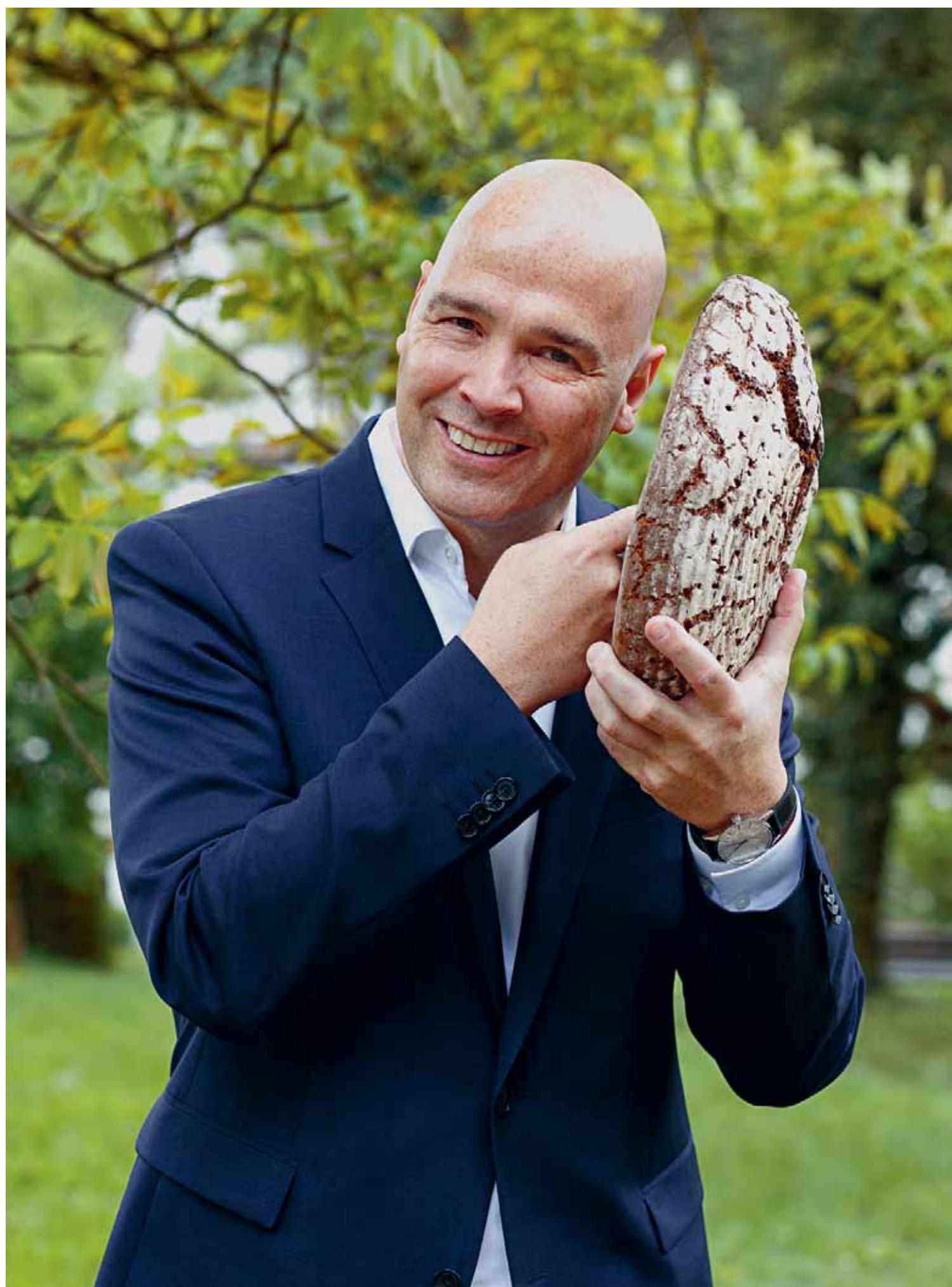
Dieses Erlebnis hat mich stark geprägt und die Motivation in mir wachsen lassen, die »Sprache des Brotes« neu zu entwickeln. Ich wusste, dass es in Kalifornien bereits anfangs der Neunzigerjahre das erste Wein-Aromarad gegeben hatte. Die Idee für das weltweit erste Brot-Aromarad war da, aber es dauerte noch bis 2009, ehe ich zusammen mit unserem Team von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften nach intensiven Forschungsarbeiten das »Wädenswiler Brot-Aromarad« vorstellen konnte. Es war die Publikation der Bachelor-Abschlussarbeit von Esther Raemy in der Zeitschrift *Getreide Mehl und Brot*, die die Fachwelt und Öffentlichkeit aufhorchen ließ.

Während Journalisten, Konsumenten und einige Fachleute neugierig mehr über das »Brot-Rad« erfahren wollten, verstand es die Mehrzahl der Akteure der Bäckereibranche nur sehr begrenzt, die Chancen der Profilierung von Brot und Backwaren über die Sprache zu erkennen. Häufig erinnerte ich mich in diesen ersten Monaten nach der Vorstellung des Aromarads an die Worte des österreichischen Philosophen Ludwig Wittgenstein (1889-1951), der einmal den folgenden Satz formulierte: »Die Grenzen meiner Sprache sind die Grenzen meiner Welt«.

Zunächst war es eine vergleichsweise kleine Minderheit der Branche, die neugierig in die Weiterbildungskurse zum Thema »Entdecke das Geheimnis der Sprache des Brotes« kam. Doch Bäckerei-Unternehmer wie die Familie Wolf in Augsburg oder der Bäcker Baier in Herrenberg erkannten sehr schnell, welches Erfolgspotenzial dieses neue Tool sowohl im Verkauf als auch in der Produktion aufweist. Jochen Baier, der seit mehr als 20 Jahren mein bester Freund ist, hat von Beginn an als Meinungsmacher, aber vor allem als überzeugter Anwender der »Sprache des Brotes« gezeigt, wie man innovativ den Geschmack seiner Brote beschreiben kann. Die Lektüre seiner aktuellen »Brot-Broschüre« zeigt dies ebenso wie die Genussfibel der Bäckerei Wolf. Auch Bernd Kütscher als Direktor der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks war sofort Feuer und Flamme für die Steigerung der Wertigkeit des Brotes. Schon Anfang 2009 initiierten wir erfolgreich Seminare zum Thema »Die Sprache des Brotes« in Weinheim, und mit der Lancierung der Ausbildung zum Brot-Sommelier im Jahr 2015 haben wir die grundlegenden Forschungsarbeiten zur Sprache des Brotes mit der Entwicklung der Weinheimer Brotsprache weiterentwickelt und für die Umsetzung in die betriebliche Praxis vorbereitet. Viele Erfahrungen in dieser erfüllenden Arbeit rund um die Sprache des Brotes konnten wir sammeln. Und jetzt ist es Zeit, diese Gedanken und praxisnahe Umsetzungsangebote niederzuschreiben und zu publizieren.

Getreu dem Zitat von Erich Kästner: »Es gibt nichts Gutes, außer: Man tut es!« wünsche ich mir zusammen mit Bernd Kütscher viele Menschen, die begeistert sind von der Sprache des Brotes und Inspirationen aus diesem Buch in die Sprache und ihr Handeln im Lebensalltag mit Freude einfließen lassen.





Bernd Kütscher: Die Renaissance des Brotes

Die kulturhistorische Bedeutung des Brotes ist ebenso unbestritten wie dessen Stellenwert in der menschlichen Ernährung. Zwar machte die Entdeckung der Kartoffel, die spanische Eroberer im 15. Jahrhundert aus Südamerika mitbrachten, dem Brot seinen Rang als Lebensmittel Nummer Eins zwischenzeitlich streitig, konnte dieses aber nie überholen. In der Ernährung unserer Ahnen gab es reichlich Brot, vom Frühstück über das Pausenbrot und das Stück Brot zur Suppe bis hin zum Abendbrot. Niemand ist hier von seinerzeit dick oder krank geworden. Doch in den vergangenen 100 Jahren hat sich der Brotverbrauch in Deutschland um gut die Hälfte reduziert. Noch im 19. Jahrhundert betrug der tägliche Brotverbrauch zwischen 400 und 500 Gramm und machte damit fast 80 Prozent der gesamten Energiezufuhr aus. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts nahm der Brotverzehr kontinuierlich ab und liegt heute bei etwa 220 g.¹ Grund dafür sind neue Ernährungsgewohnheiten.

Heute heißt es nicht mehr: »Du bist, was du isst«, sondern eher »Du bist, was du nicht isst«.² Ernährung wird zunehmend zum persönlichen Lifestyle und die verschiedenen, sich oft widersprechenden Ernährungstrends zu einer Art Ersatzreligion, an die sich glauben lässt oder auch nicht. Viele Menschen möchten sich von anderen heute auch in der Art unterscheiden, wie sie sich ernähren. Sie bilden Communities im Internet und bestärken sich gegenseitig in ihrer Ernährungsphilosophie. Viele dieser Ernährungstrends stellen die traditionelle Ernährungsweise unserer Ahnen in Frage – und damit auch das Brot. Unser Lebensmittel Nummer eins wird angeprangert und viele Menschen glauben, sich etwas Gutes zu tun, wenn sie ganz oder zeitweilig auf Brot verzichten.

Zu Unrecht: Die Wissenschaftler im Beirat des Deutschen Brotinstituts bestätigen, dass »unser täglich Brot« in seiner langen Geschichte nie besser war als heute. Dennoch greifen auch die Medien regelmäßig das Brot an. Mit Blick auf Quote oder Auflage werden Menschen verunsichert und verängstigt, indem z. B. regelmäßig behauptet wird, Brot könne »bis zu 300 Zusatzstoffe« enthalten – was falsch ist. Die deutsche Zusatzstoff-Zulassungsverordnung umfasst zwar 340 Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln eingesetzt werden dürfen mit einer E-Nummer gekennzeichnet werden. Doch die meisten dieser Stoffe sind

für das Brot des Bäckers untersagt, z. B. Farbstoffe (E100-E180) oder Konservierungsstoffe (E200-E297). Und warum sollte ein Bäcker seinem Brot Sauerstoff (E948), Salzsäure (E507), Bienenwachs (E901), Wasserstoff (E949) oder gar Gold (E175) zusetzen?

Mit seinem Ansehen ist auch der monetäre Wert des Brotes gesunken. Backwaren sind in den deutschsprachigen Ländern überall und zu niedrigsten Preisen verfügbar. Ein Kulturgut, das die Geschichte der gesamten Menschheit mehr geprägt hat als jedes andere, droht unter die Räder zu geraten. Doch die Rückkehr des Brotes hat schon begonnen! Sie nimmt spürbar Fahrt auf und wird durch verschiedene Quellen befeuert.

Einerseits entspringen den Meisterschulen des Bäckerhandwerks zunehmend junge Bäckerinnen und Bäcker, die dem Niedergang der Brotkultur nicht länger zusehen wollen und die beschriebenen Entwicklungen als Ansporn sehen, das Image des Brotes zu korrigieren. In der Folge pflegen mehr und mehr Bäckereien die hohe Kunst des traditionellen Brotbackens und sind sehr erfolgreich damit. Viele bieten heute sogar Backkurse an, um Kunden an unserer Brotkultur aktiv teilhaben zu lassen, die von der Deutschen UNESCO-Kommission im Jahr 2014 in die Liste des immateriellen Kulturerbes Deutschlands eingetragen wurde.

Andererseits hat sich auch eine große Zahl an Hobbybäckern und Bloggern entwickelt, die mit großer Passion Brot backen und ihre Erfahrungen im Internet mit Gleichgesinnten teilen. Manche sind inzwischen sogar zu Profis geworden. Auch der Verbraucher selbst scheint ein gutes Brot wieder verstärkt zu schätzen. Neben den Impulsen guter handwerklicher Brotbäcker liegt ein möglicher Grund hierfür in der Arbeit des Deutschen Brotinstituts und bei den vielen Dutzend Brot-Sommelièren und -Sommeliers, die das Brot auch über die Medien wieder »in aller Munde« bringen.

Die Renaissance der Brotkultur lässt sich bereits an den Marktzahlen zum Brotkonsum ablesen. Im Jahr 2017 wurde erstmals wieder mehr Brot gekauft als im Vorjahr. Dieser Aufwärtstrend wird durch dieses Buch hoffentlich weiter befeuert. Denn Brot ist viel mehr als ein Lebensmittel. Es bietet Genuss und unzählige Geschichten, deren Kombination Menschen begeistert und zu Brotfans macht.





2. DER NAME DES BROTES



Wenn das Bäckerhorn (links) erschallte, war das Backen früher gelungen und die Menschen konnten Brot kaufen, das damals aber noch ganz anders hieß. Hier erfahren Sie spannende Fakten zum Namen des Brotes.

Entstehung und Bedeutung des Wortes »Brot«

Im Lateinischen heißt Brot »Panis«, wovon sich das französische »Pain« ebenso ableitet wie das italienische »Pane«, das spanische »Pan« und viele ähnliche Brotbezeichnungen, z.B. »Pen« in Haiti oder »Ppang« in Korea. Das Wort »Brot« selbst stammt von dem altgermanischen Wort »brauda« ab, womit zunächst aber nur gelockerte Brote mit Sauerteig bezeichnet wurden. Das »brauen« von Bier hat den gleichen Ursprung. Auch die Prozesse sind ja ähnlich und basieren auf einer alkoholischen Gärung. Brote aus ungesäuertem Teig hingegen nannte man damals »Laib«. Noch heute heißt Brot in Estland »Leib« und im Finnischen »Leipä«.

Bereits in althochdeutscher Zeit wurde die Bezeichnung »Prôt« auch auf Backwaren aus ungesäuertem Teig übertragen. Hieraus ist das deutsche Wort »Brot« entstanden, ebenso wie »Bread« im englischen Sprachraum, »Brød« oder »Bröd« in Skandinavien bzw. »Brood« u.a. auf Niederländisch, wobei dieses Wort früher nicht allein dem Lebensmittel

galt, sondern Synonym für Nahrung, Speise, Beschäftigung oder Unterhalt war. Wir sprechen ja heute noch etwas altmodisch vom »Broterwerb«, wenn wir den ausgeübten Beruf meinen.

In Deutschland regeln die »Leitsätze für Brot und Kleingebäcke« der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, wie Brot definiert wird. Demnach gilt in der für das Jahr 2018 gültigen Fassung: »Brot wird ganz oder teilweise aus Getreide und Getreideerzeugnissen, meist nach Zugabe von Flüssigkeit, sowie von anderen Lebensmitteln (z.B. Leguminosen-, Kartoffelerzeugnisse) in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern, Backen oder Heißextrudieren des Brotteiges hergestellt. Brot enthält weniger als 10 Gewichtsteile Fett und/oder Zuckerarten auf 90 Gewichtsteile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse.«

Werden die genannten Anteile an Fett und/oder Zucker überschritten, spricht man nicht mehr von Brot, sondern von »Feinen Backwaren«. Es gibt hiervon Ausnahmen. So sind einzelne Sorten wie z.B. Früchtebrote oder Magenbrote trotz dieser



Begrifflichkeit hinsichtlich der Zutaten traditionell keine Brote, sondern feine Backwaren. Die vorgenannten Leitsätze sind zudem recht betagt, sodass eine Überarbeitung durch die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission in Aussicht steht.

In den Leitsätzen ist ebenfalls definiert, dass das Gewicht des Einzelstücks bei Kleingebäcken wie z.B. Brötchen »nicht über 250 g« liegen darf. Damit ist zugleich die Gewichtsuntergrenze von Brot definiert. Man kann also sagen, dass es sich um ein Brot handelt, wenn Getreidemahlerzeugnisse wie z.B. Mehl mit Flüssigkeit und einem Lockerungsmittel wie z.B. Hefe oder Sauerteig mit nur minimalen oder gar keinen Anteilen von Fett und Zucker geknetet, geformt und dieser Teig dann bis zur vollständigen Verfestigung erhitzt wird, sofern das Gewicht nach dem Backen mindestens 250 Gramm beträgt.

Bezeichnungen der verschiedenen Brotteile

In Deutschland wird die äußere, harte Hülle des Brotes in Fachkreisen »Kruste« bzw. »Brotkruste«, bei Verbrauchern manchmal auch »Brotrinde« genannt. Das Innere des Brotes wird als »Krume« bezeichnet.

Für das Endstück eines Brotes – die äußere, oft harte Kante einer Kruste – gibt es im deutschsprachigen Raum eine Vielzahl an eigenständigen regionalen Bezeichnungen, deren Erklärung sich oft aus der Mundart der jeweiligen Region ergibt. Durch den Niedergang der Dialekte sind manche davon nur noch älteren Menschen bekannt. Doch wer Brot-Events veranstaltet oder Vorträge zu Brot hält, kann diese auch damit bereichern, dass er das Publikum nach jenem Namen des Brot-Endstücks fragt, das in seiner Heimat verwendet wird. Dies können Dutzende sein!

Vermutlich wegen der Bezeichnungen Kruste und Krume für das Äußere und Innere eines Brotes

REGIONALE NAMEN DES ENDSTÜCKS EINES BROTES



Eine detailliertere Karte mit den regionalen Bezeichnungen
für das Endstück finden Sie hier:
www.matthaes.de/sprachedesbrotes-endstueck



beginnen auch die meisten Endstück-Bezeichnungen mit dem Buchstaben »K«. So spricht man je nach Region von Knust, Knüstchen, Krüstchen, Knerzel, Knorzen, Knörzla, Knörzchen, Knäusperle, Keyzl, Knäppchen, Knäppele, Knüppchen, Knippchen, Knurrn, Knießchen, Knäuschen, Knäuzchen oder Kanten. Darüber hinaus werden auch Bezeichnungen wie Anschnitt, Timpken, Mürgel, Aheuer, Ortstückel, Bödeli, Gupf, Bugl, Scherzl, Anscherzl, Riebele, Reiftle, Reiftchen, Gigele, Stützle, Gnertzla, Kipf, Kipfla, Ranfl oder Ränftl verwendet.³

Viele Menschen verbinden den jeweils regional verwendeten Begriff für das Endstück mit ihrer eigenen Kindheit. Dies hängt damit zusammen, dass die eigenen Großeltern oft noch einen ganz anderen Bezug zu Brot hatten und niemals auf die Idee gekommen wären, einen Teil hiervon wegzwerfen. So gaben sie den eher harten Endstücken liebevolle Namen und bezeichneten diese gegenüber Kindern und Enkeln stets als etwas Besonderes - gewissermaßen als Filetstück eines Brotes. Schon immer bekamen kleine Kinder dieses Endstück, um daran zu nuckeln, auch als wirkungsvolle Maßnahme gegen die Schmerzen beim Zähnen. Dies ist nur eines von vielen Beispielen für die große emotionale Bedeutung von Brot.

Brotbezeichnungen

Der Name einer Brotsorte kann auf verschiedene Arten gebildet werden. Zum einen kann sich dieser auf die ursprüngliche Herkunft einer Brotsorte beziehen, wie z. B. Eifeler Landbrot, Hunsrücker Bauernbrot, Rheinisches Schwarzbrot, Westfälischer Pumpernickel, Bayerisches Urbrot oder Schwarzwälder Brot. In diesem Fall spricht man von einer *Gattungsbezeichnung*, wobei diese keinesfalls an die jeweilige Region geknüpft ist. Ein Bäcker in München darf durchaus ein Oldenburger Landbrot backen und verkaufen, ein Bäcker in Oldenburg ein Münchner Hausbrot. Erst mit der zusätzlichen Angabe »echt« oder »original« wird aus der Gattungsbezeichnung eine *Herkunftsbezeichnung*. Ein »Original Münchner Hausbrot« muss also in der Tat aus München stammen.

Auch *Phantasiebezeichnung* für Brote sind möglich, z.B. »Unser Bestes« oder »Opa Johann Brot«. Dem Erfindungsreichtum des Bäckers ist dabei keine Grenze gesetzt, sofern die Bezeichnung nicht

irreführend oder der Name bereits für eine andere Bäckerei markenrechtlich geschützt ist. Bei Phantasienamen ist in Deutschland zur Orientierung des Verbrauchers - zumindest bei verpackter Ware - eine Ergänzung um die sogenannte *Verkehrsbezeichnung* verpflichtend. Diese ergeben sich aus dem »Leitsätzen für Brot und Kleingebäcke« im Deutschen Lebensmittelbuch, welche von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission laufend überarbeitet und gepflegt wird.

Die Leitsätze definieren für Deutschland, welchen Anteil wertbestimmende und namensgebende Zutaten im Brot enthalten müssen, um Verbraucher vor Irreführung zu schützen. Demnach muss ein »Roggenbrot« mindestens 90 Prozent Roggen enthalten, bezogen auf die Gesamtgetreidemenge. Bei einem »Weizenbrot« sind es dementsprechend mindestens 90 Prozent Weizen, bei einem »Dinkelbrot« mindestens 90 Prozent Dinkel. Diese Regel ist aber nicht durchgängig. Bei den sogenannten Nicht-Brotgetreidearten wie z. B. Hafer, Reis, Mais oder Hirse genügen 20 Prozent Zugabe der jeweiligen Getreideart. Auch viele andere Verkehrsbezeichnungen sind definiert: Ein »Leinsamenbrot« muss mindestens 8 Prozent Leinsamen enthalten, ein »Quarkbrot« mindestens 10 Prozent Quark und ein »Buttermilchbrot« mindestens 15 Liter Buttermilch auf 100 kg Getreidemahlerzeugnisse. »Mehrkornbrote« müssen aus mindestens drei Getreidearten - davon mindestens eine der eben genannten Nicht-Brotgetreidearten - bestehen und bestimmte Mengen hiervon enthalten. Ein »Holzofenbrot« muss freigeschoben oder angeschoben (also nicht im Kasten) in einer Steinkammer gebacken werden, die zuvor nur mit naturbelassenem Holz als Heizmaterial angefeuert wurde. Es gibt in den Leitsätzen viele weitere Regelungen, die im Internet nachzulesen sind.

Neben den Herkunftsbezeichnungen, Phantasienamen und Verkehrsbezeichnungen sind auch sogenannte *Herstellungsbezeichnungen* möglich. Wenn etwa der Bäcker den Brotteig direkt aus dem Kessel der Teigknetmaschine aushebt und nach kurzem Abwiegen ohne weiteren Formprozess backt, wird das Produkt oft als »Ausgehobenes Brot« bezeichnet. Voraussetzung hierfür ist in aller Regel ein sehr weicher Teig, der mit befeuchteten (benetzten) Händen aus dem Teigkessel gehoben und direkt gebacken wird. Daher findet man hierfür auch die Herstellungsbezeichnung »Genetztes Brot«. Weitere

*Kulturgeschichte des Brotes ★ Mit Emotionen Brot verkaufen ★ Sensorik ★ Brotbezeichnungen und Brotzitate ★
Foodpairing: Brot & Wein, Käse, Bier usw. ★
Anwendung der Weinheimer Brotsprache ★ Überraschende Fakten zu Brot ★ Signaturbrote mit Genussbeschreibung ★
Viele Praxistipps für eigene Kundenevents*

