

Workshops zum Thema Vorteige

Das Geheimnis des Brotaromas

Handwerklich hergestellte Backwaren können auf dem Markt nur bestehen, wenn sie sich durch ein Optimum an Geschmack und Aroma qualitativ von Industrieprodukten abgrenzen.



■ Degustation aromareicher Brote.
■ Dégustation de pains riches en arômes.



■ Michael Kleinert dokumentiert Aromavielfalt.
■ Michael Kleinert explique la diversité aromatique.

Rund um die Faszination des Brotaromas führten Mino-farine, Bruggmühle Goldach und Intermill an der Richemont Fachschule in Luzern drei Workshops durch, an denen kompetente Referenten der interessierten Bäckerschaft wertvolle Tipps zur Herstellung geschmacksintensiver traditioneller Brote vermittelten.

Brot als Genussmittel

Prof. Michael Kleinert, Institutsleiter für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der ZHAW in Wädenswil, zeigte die Schlüsselfaktoren in der Teigführung auf, hinter denen stets ein Wechselspiel zwischen Hefen und Milchsäurebakterien steht. Wesentlich ist der Faktor Zeit, da dieser für Aroma und Geschmack sorgt. Der Begriff «Teig-Ruhe» ist allerdings verwirrend, da gerade während dieser Zeit ein hohes Mass an Aktion abläuft.

Für Michael Kleinert ist es ein Anliegen, das Brot als hochwertiges Nahrungs- und Genussmittel zu positionieren: «Leider wird beim Brotverkauf nicht, wie zum Beispiel beim Wein, über die Aromenvielfalt und das grosse Genusserlebnis gesprochen. Dabei findet man in jedem

Brot zwischen 300 und 500 Aromastoffe.» Um diese Aromen zu definieren, wird zur Zeit mittels eines «Aroma-Rads» ein normiertes System entwickelt, das in Zukunft zu dem Hilfsmittel zur Qualitätsbeurteilung eines Brotes werden soll. Es wird Ende November den Medien vorgestellt, selbstverständlich wird auch «panissimo» umfassend über diesen Meilenstein für das Brotmarketing berichten.

Brot auf Sauerteigbasis

Bäcker-Konditormeister Jochen Baier führt in Stuttgart (D) einen erfolgreichen Familienbetrieb. Er setzt konsequent auf möglichst natürliche, reine Rohstoffe aus ökologischem Anbau. In seinem Workshop demonstrierte er diverse Roggensauerteigführungen mit gezieltem Einsatz von Mikrobiologie. Mit seiner Methode unter Verwendung von durch ein Trockenkonzentrat hergestellten Vorteigen erreicht man die starke Ansäuerung der Backwaren, wie sie von deutschen Konsumenten verlangt wird. Inwieweit solche charaktervollen Backwaren auch dem Schweizer Geschmack entsprechen, ist allerdings eine andere Frage.

Einsatz von Flüssighebel

Der französische Bäcker-Konditormeister Patrick Castagna ist Erfinder des «Fermento-Vorteiges». Er setzt konsequent auf einen Flüssighebel auf Milchsäurebasis: «Durch die Verwendung eines flüssigen Weizen-Vorteiges gewinnt das Brot an Geschmack, die Frischhaltung wird markant verlängert. Im Flüssighebel, der idealerweise täglich aufgefrischt und verarbeitet wird, befindet sich der grosse Teil der Aromastoffe.»

In Frankreich dient der Vorteig als Gärungs-, nicht aber als Säuerungsmittel. Als positiver Nebeneffekt resultiert ein milder Geschmack. Der Einsatz von natürlichem, flüssigem Vorteig erlaubt eine exakte Beherrschung des Säuregehaltes der Backwaren.

Schlüssel zum Erfolg!

Der Event im Richemont zeigte gangbare Wege auf, wie das Grundnahrungsmittel Brot als Genussmittel profiliert werden kann. Wem es gelingt, sich über die Qualität auszuzeichnen und ein Optimum an Geschmack und Aroma zu erzielen, ist auf dem richtigen Weg zum Erfolg.

Markus Tscherrig

Ateliers sur le thème du levain

Les secrets des arômes du pain

Les produits de boulangeries artisanales peuvent subsister, si leurs saveurs et leur qualité les distinguent des produits industriels.



■ Wer erkennt das richtige Aroma? ■ Qui reconnaît le bon arôme?



■ Patrick Castagna erweckt Interesse. ■ Patrick Castagna suscite l'intérêt.



■ Mit Flüssighebel hergestellte Brote. ■ Pains fabriqués à base de levain liquide.



■ Mit «deutscher Methode» hergestellte Roggensauerteigbrote.
■ Pains à base de levain au seigle selon la «méthode allemande».



Jochen Baier, Stuttgart.

Mino-farine, Bruggmühle Goldach und Intermill, ont proposé trois ateliers portant sur les arômes du pain dans les bâtiments de l'école professionnelle Richemont à Lucerne. Des orateurs, spécialistes de la branche, ont communiqué de précieuses astuces afin de confectionner de pains traditionnels riches en goût.

Le pain: une denrée de luxe

Michael Kleinert, prof. à l'Institut de l'innovation des denrées alimentaires et des boissons de la Haute Ecole Zurichoise pour les Sciences appliquées, a démontré les facteurs clés de la conduite de la pâte, derrière lesquels réside une alternance entre levures et bactéries lactiques. L'essentiel étant le temps car ce facteur est à l'origine des arômes et du goût. La notion de «laisser reposer» la pâte peut cependant prêter à confusion car un important volume entre en action durant ce temps.

Michael Kleinert souhaiterait voir le pain se positionner comme un aliment de grande qualité et une denrée de luxe: «Malheureusement lors de la vente, la diversité des arômes et la sensa-

tion de plaisirs ne sont pas mises en valeur, à l'inverse du vin, par exemple. Dans chaque pain, se trouvent entre 300 et 500 substances aromatisantes». Afin de définir ces saveurs, une «Roue des arômes du pain» est en cours de développement. Dans le futur, ce système normalisé devrait être le moyen d'appréciation de la qualité des pains. Il sera présenté aux médias à la fin novembre. Bien entendu, «panissimo» reviendra en détail sur cet élément de promotion du pain.

Pain à base de levain

L'artisan boulanger-pâtissier Jochen Baier dirige une entreprise familiale de renom à Stuttgart (D). Il utilise autant que possible des matières premières naturelles, pures et issues de cultures écologiques.

Lors de son atelier, il a présenté divers levains de seigle avec plusieurs approches de la microbiologie. Sa méthode consiste à utiliser un levain fabriqué à base de concentré sec. On obtient ainsi une forte acidité des produits de boulangerie, comme l'exigent les consommateurs allemands. Quant à savoir si ces produits, aux caractéristiques marquées,

correspondent aux goûts suisses... C'est une autre histoire.

Levain liquide

Patrick Castagna, artisan boulanger-pâtissier français, est l'inventeur du «fermento-levain». Il mise sur un levain liquide à base d'acide lactique: «En utilisant un levain liquide de blé, le pain gagne en goût et sa conservation est prolongée de manière significative. C'est dans le levain liquide, idéalement renouvelé et travaillé chaque jour, que l'on trouve le plus de substances aromatisantes».

En France, le levain sert de ferment mais pas d'acidifiant. Il en résulte un effet secondaire positif: un goût plus doux. L'utilisation d'un levain liquide naturel permet donc de maîtriser avec précision l'acidité des produits.

La clé du succès

Les ateliers Richemont ont montré de quelle manière le pain peut se profiler comme une denrée de luxe. L'artisan qui parvient à se distinguer par la qualité et par de meilleures saveurs est sur le chemin de la réussite.

Markus Tscherrig