

Brotsommelier Decker Philipp



Sommeliers sind die Kenner des guten Geschmacks und Könner der besten Empfehlung. In Österreich gibt es erst vier Brot-Sommeliers, der Bäcker- und Konditormeister Philipp Decker aus Waidring ist einer davon! Der leidenschaftliche Bäcker hat sich innerhalb eines Jahres in Weinheim ausgebildet.

Als Brotsommelier möchte Philipp den Kunden den Brotgeschmack neu erleben lassen. Denn er eignete sich besondere sensorische Fähigkeiten an, lernte vieles über regionale und weltweite Brotspezialitäten, über Brothistorie, Brotkultur, Qualitätsfaktoren sowie Frischhaltung und Haltbarkeit von Brot. Auch kann er darüber beraten, welche Brotsorte zu welchem Getränk, zu welcher Speise und zu welchem Anlass passt.

Für den Bäckermeister ist das erworbene Sommelier-Zertifikat auch eine Verpflichtung!

„Als Brotsommelier möchte ich den Menschen wieder die Sinne schärfen für die Güte und den Geschmack eines ehrlichen, handwerklich gebackenen Brotes nach traditionellen Rezepturen von unseren Vätern und Großvätern „Brot backen nach alter Tradition.““

Verkosten will gelernt sein

Was alle Sommeliers vereint, ist das Wissen um Aromen und das Verständnis dafür, welche Geschmäcker sich gut kombinieren lassen. Dabei spielen auch die Konsistenz und der Geruch der Produkte eine entscheidende Rolle.

Generell bedienen wir uns bei der Verkostung von Lebensmitteln aller Sinne, die uns zur Verfügung stehen. Das ist die optische Wahrnehmung (Sehen), die olfaktorische (Riechen), die gustatorische (Schmecken), die haptische (Tasten) sowie die akustische (Hören). Allein durch das Sehen, Hören und Tasten kann ein geübter Tester bereits ziemlich sichere Rückschlüsse auf das Produkt und die zu erwartende Qualität oder den Genusswert eines Brotes ziehen.

Den **Geschmack** von Lebensmitteln nehmen wir unter Ausschluss der Nase mit den Geschmacksrezeptoren und den Papillen auf der Zunge wahr. Bei der Ermittlung des Geschmacks möchte man nur die fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig und umami (herzhaften, fleischigen Geschmack) analysieren, wobei die Ausprägung der Intensität verschieden ist. Zum Beispiel kann in einem Brot die Krume eher süßlich sein, der Sauerteig bringt die sauren Geschmacksnoten, die Kruste durch Röstaromen die Bitterstoffe, durch Salzzugabe in den Teig ist das Brot salzig und die Krume ist umami.

Den **Geruch** nehmen wir orthonasal über das Riechen mit der Nase wahr. Beim genaueren Analysieren werden Aromen und Gerüche wahrgenommen, die man in einem Brot nicht erwarten würde, dies macht Backwaren noch spannender und appetitlicher. Wie z.B.: Brotgewürz.

Das **Aroma** bildet sich durch die orthonasale sowie die retronasale Wahrnehmung im Mund-Nasen-Rachen- Raum und dem Geschmack auf der Zunge. Über diese Sinneswahrnehmungen als Ganzes entsteht somit der Gesamteindruck des zu prüfenden Lebensmittels.

Brot richtig lagern

Brotalterung entsteht durch die sogenannte Retrogradation - Hier gibt die Stärke das beim Backprozess gebundene Wasser wieder ab, das Wasser dringt aus der Krume zur Kruste und verdunstet.

Die beste Möglichkeit, um Brot richtig aufzubewahren, ist die Lagerung in einem Brottopf aus Keramik, wie er seit über 200 Jahren in Haushalten verwendet wird. Hier kann die Luft zirkulieren und es wird die überschüssige Feuchtigkeit aufgenommen und später an das Brot zurück gegeben, somit hält sich das Brot lange frisch. Auf keinen Fall sollte das Brot in den Kühlschrank gegeben werden, denn hier altert das Brot sehr schnell. Lieber wird das Brot in kleinen Portionen eingefroren oder mit einer Bäckertüte, bzw. einem Leinentuch vor dem Austrocknen geschützt.

mmh... schmeckt alles lecker vom



Decker

GEPRÜFTER

BROT

SOMMELIER



PHILIPP DECKER

Brot-Sommelier

Bäcker- Konditormeister

Bäckerei Decker Christian

Webererweg 11

A-6384 Waidring

Telefon: +43 5353/5644

Mobiltelefon: +43 664/6415005

Fax: +43 5353/5644

E-Mail: deckerphilipp@outlook.com