



Krume, Kruste, Korn – Dem Brotgeschmack auf der Spur

Ein praktischer Leitfaden für Müller

Das Geschmacksbildungsprojekt des Geschmackstage Deutschland e.V. stellt „Geschmack“ in den Kontext der Lebensmittelkette. Im Mittelpunkt steht dabei, dass Geschmack mit der Qualität der Grundzutaten, dem gesamten Herstellungsprozess und vor allem dem Wissen und Können der an der Entstehung eines Lebensmittels beteiligten Lebensmittelhandwerker zu tun hat.

Dieser Leitfaden zeigt, wie Müller und Müllerinnen ohne großen Aufwand in ihrem Betrieb vermitteln können, wie aus Getreide Mehl entsteht und wie Brot aus verschiedenen Getreidesorten schmeckt.

ZIELE

- Brot verkosten und mit allen Sinnen wahrnehmen
- Eigene Erfahrungen mit Kenntnissen über die Herstellung von Brot aus Mehl und Getreide anreichern
- Eine wertschätzende Beziehung zum Müllerhandwerk knüpfen

METHODISCHE SCHRITTE

- 1) Persönliches Kennenlernen eines Müllers
- 2) Angeleitete Verkostung
- 3) Vermittlung von Expertenwissen
- 4) Blindverkostung

1) BROT VERKOSTEN UND MIT ALLEN SINNEN WAHRNEHMEN

MATERIAL

- Zwei Brote von einem handwerklich arbeitenden Bäcker besorgen:
 - a) ein frisches mit Hefe hergestelltes Weizenbrot, z. B. Hefezopf
 - b) ein frisches mit Sauerteig hergestelltes Roggenbrot (oder Roggenmischbrot)
- Brotmesser, Schneidebrett, Teller/Körbchen
- Zahnstocher, um die Brotstückchen hygienisch aufzunehmen
- Notizzettel für die Sinneseindrücke

VORBEREITUNG

- Einen Teil der Brotlaibe in Scheiben schneiden und so teilen, dass immer ein Stück Kruste und Krume zusammen sind
- Brotstückchen der beiden Brotsorten auf jeweils einen Teller/Körbchen legen.

VERKOSTUNG

a) Ansprache der Teilnehmer:

Suche das Brot aus, das Du zuerst verkosten möchtest (bei Gruppen kann es sinnvoll sein, erst die eine und dann die andere Brotsorte zu verteilen.)

Nicht gleich aufessen! Zuerst: Betrachte das Brotstück ganz genau und achte auf den Unterschied zwischen

- > der Kruste und
- > dem Inneren des Brotes (Krume),
- > auf die Farbe und
- > die Porung.

Erspüre mit den Fingern die Konsistenz von Krume und Kruste.

- > Finde Worte, die die Unterschiede zwischen Kruste und Krume beschreiben.

Rieche an der Krume und Kruste.

- > Finde Worte, die die Unterschiede zwischen Kruste und Krume beschreiben.

Erkunde nun den **Geschmack**:

- > Nimm ein Stück Krume in den Mund und zerkaue sie.
- > Beschreibe ihren Geschmack und das Gefühl, das sie im Mund hinterlässt.
- > Nimm ein Stück Kruste in den Mund und zerkaue sie.
- > Beschreibe ihren Geschmack und das Gefühl, das sie im Mund hinterlässt.

Nimm ein Stück vom zweiten Brot und beschreibe es ebenso.

b) Fragen für einen Erfahrungsaustausch über die Verkostung

- Gibt es Unterschiede zwischen Krume und Kruste? Worin bestehen diese?
- Welches Brot ziehst Du vor? Begründe.
- Wie kommt es, dass mir ein bestimmtes Brot besser schmeckt als ein anderes?
- Spielen dabei auch andere Gründe wie z. B. persönliche Essgewohnheiten oder der vermeintliche Gesundheitswert eine Rolle?

2) DER MÜLLER ALS EXPERTE GIBT AUSKUNFT

a) Selbstvorstellung

- Biografie (z. B. Alter, Herkunft, Familie)
- Motivation, um den Beruf zu ergreifen
- Ausbildung (Schule, Lehre, Gesellenzeit, Meisterbrief)
- Schilderung eines Arbeitstages (z. B. Arbeitsbedingungen, Arbeitszeiten, Arbeit in der Mühle, Auslieferung, Verkauf etc.)
- persönliche Erfolge (z. B. Auszeichnungen, Wettbewerbe, Presse etc.)
- Ziele (Betriebsentwicklung und Betriebserfolg, Nachfolge etc.)

b) Informationen zur leitenden Fragestellung:

- Grundsätzliche Unterscheidung der heimischen Getreidesorten
- Reinigen, Schälen und Mahlen des Getreides (sofern möglich mit Besichtigung der Mühle);
- Herstellung der Produkte: Kleie, Schrot, Grieß, Dunst, Mehl: Typen, Vollkornmehl, Auszugsmehl (mit praktischen Demonstrationen), Unterschiede zwischen Weizen- und Roggenmehlen, Mischungen
- Unterschiede in der Verwendung der Getreideprodukte
Verarbeitungseigenschaften der Mehle an den Beispielen Roggen und Weizen (Sauerteig bzw. Hefeteig): unterschiedliche Teigverarbeitung sowie geschmackliche Charakterisierung
- Einfluss von Wetter und Jahreszeiten, Unterschiede in den Erntemengen und Qualitäten.
Einfluss der Getreidequalität auf die Backeigenschaften
- Ausweitung des Blicks auf weitere Getreidesorten (z. B., glutenfreie Getreide, Pseudogetreide, Nüsse und Saaten etc. und die daraus entstehenden Produkte)

c) Blick auf das Gesamtprojekt Krume –Kruste –Korn:

- Zusammenspiel von Bäcker, Müller und Landwirt
- Welche Anforderungen hat der Müller an den Landwirt?
- Was erwarten der Landwirt und der Bäcker vom Müller?

3) ABSCHLUSSEXPERIMENT

Blindverkostung:

Freiwillige unterscheiden mit verbundenen Augen verschiedene Getreidesorten und ertasten verschiedene Mehle: Wie schauen die Proben aus, wie fühlen sie sich an, eventuell wie schmecken sie, wofür eignen sie sich?

Die Geschmackstage werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank gefördert.