

Krume – Kruste – Korn

DEM BROTTGESCHMACK AUF DER SPUR



WARUM SCHMECKEN BROTE UNTERSCHIEDLICH?

WAS IST EIGENTLICH KRUME, WAS KRUSTE?

WIEVIEL ZEIT BRAUCHT ES FÜR EIN BROT?

WELCHE ZUTATEN BRAUCHT ES FÜR EIN BROT?

WIE WIRD BROT GEBACKEN?

WELCHE HANDWERKE BRAUCHT ES UND
WAS MÜSSEN SIE KÖNNEN?

BÄCKER, MÜLLER, LANDWIRT - WIE VIEL
WISSEN UND ZEIT STECKT IN BROT?

SCHMECKEN

DAUERT...

NUR SEKUNDEN

BROT BACKEN

STUNDEN ODER GAR TAGE



BROT SCHMECKEN

Suche ein Brot aus, das Du zuerst verkosten möchtest!
Sieh das Brotstück an und beschreibe sein Aussehen!

Finde Wörter für den Duft der Krume!
Fass die Krume an beschreibe sie!

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

Fass die Kruste an beschreibe sie!

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

Nimm eine zweite (und dritte) Brotsorte und beschreibe sie ebenso!
Welches Brot gefällt Dir am besten?

BROT BACKEN

Brote aus Weizenmehl werden mit Backhefe hergestellt. Der Teig wird geknetet, damit sich seine Zutaten gut vermischen und der Kleber des Getreides ein Teiggerüst ausbildet. Dieses hält die Gase fest, die von der Hefe während der Gärung produziert werden.

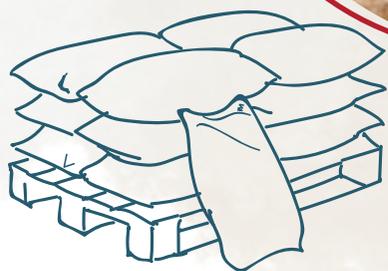
Brote aus Roggenmehl benötigen mehr Zeit und eine Lockerung durch Sauerteig. Im Sauerteig sind Hefen und Milchsäurebakterien aktiv. Teige aus Roggenmehl werden gemengt und müssen quellen.

Nach dem Backen haben die Brote eine weiche Krume, eine knusprige Kruste und ein vielfältiges Aroma.

Brote aus Hefeteig und Sauerteig lassen sich an ihrem charakteristischen Geschmack erkennen.

GETREIDE MAHLEN

TAGE BIS WOCHEN



GETREIDE ANBAUEN

MEHRERE MONATE



GETREIDE MAHLEN UND LAGERN

Getreidekörner schmecken nicht und eignen sich kaum als Lebensmittel. Sie müssen als erstes gesäubert werden. Anschließend wird das Getreide langsam und ohne große Wärmeentwicklung gemahlen, damit das Mehl gut backfähig ist. Das verläuft in mehreren Stufen auf den so genannten Walzenstühlen bis zum gewünschten Feinheits- und Ausmahlungsgrad.

Die unterschiedlichen Ausmahlungsgrade von Weizen, Dinkel und Roggen werden mit Mehltypen bezeichnet.

Nach dem Mahlen braucht das Mehl Zeit für die Entwicklung bevor es weiterverarbeitet werden kann.

GETREIDE ANBAUEN

Über viele Jahre hinweg hat die Züchtung die heutigen Getreidesorten entwickelt.

Meistens wird schon im Herbst das Getreide ausgesät. Das Getreide keimt und geht dann in die Winterruhe, die notwendig ist, damit sich im Sommer Ähren ausbilden können.

Im Frühjahr wächst die Pflanze weiter und entwickelt im Inneren des Halms die Ähre, die nach und nach aus dem Halm herausgeschoben wird.

Das Getreide blüht, die Kornbildung und -reifung setzt ein. Wenn das Getreide etwa zehn Monate nach dem Säen reif und die Körner ganz hart sind, wird es geerntet.

Ein Brot braucht viel Zeit und die Arbeit vieler Menschen

Rund ein Jahr dauert es von der Aussaat der Körner, dem Ernten des Getreides, dem Mahlen der Körner in der Mühle, der Teigbereitung und dem Backen des Brotes, bis es gegessen werden kann.

Korn selbst ist kein Lebensmittel, es muss verarbeitet werden, damit es sich zum Essen eignet. Bäcker, Müller und Bauern engagieren sich mit ihrem Wissen, Können und ihrer Erfahrung, damit ein gutes Brot gelingt und wir es genießen können.

BÄCKER haben zwei grundsätzliche Möglichkeiten, Brotteige herzustellen, denn aus Mehl und Wasser allein entsteht kein Brot. Es wird durch eine entsprechende Teigbereitung gelockert: mit Hefe und /oder Sauerteig. Dabei entstehen die unterschiedlich schmeckenden Brotsorten.

MÜLLER kaufen Getreide meist aus unterschiedlichen Regionen, um Qualitätsunterschiede ausgleichen zu können. In der Mühle wird das Getreide möglichst schonend gesäubert und vermahlen. Auch hier ist Zeit ein wichtiger Faktor: schonende, handwerkliche Verarbeitung mit Ruhezeiten ergibt beste Mehlqualitäten.

LANDWIRTE wählen abhängig von der Qualität des Bodens und Lage ihres Ackers gezielt Sorten aus. Dabei haben sie auch die gewünschten Backeigenschaften im Blick. Bis zur Ernte im Sommer sorgen sie für die Nährstoffversorgung der Pflanzen und achten auf die Gesundheit von Boden und Pflanzen.

Geschmacksbildung im Kontext der Lebensmittelkette

Das „Geschmacksbildungsprojekt“ des Geschmackstage Deutschland e.V. stellt „Geschmack“ in den Kontext der Lebensmittelkette und ihrer Akteure. Es geht vor allem darum, zu vermitteln, dass Geschmack etwas mit dem gesamten Herstellungsprozess und vor allem dem Wissen und Können der an der Entstehung eines Lebensmittels beteiligten „Lebensmittelhandwerker“ zu tun hat.

Konkrete Handlungsanleitungen, die zeigen, wie ohne großen Aufwand fachlich konsistente Aktionen zur Geschmacksbildung „am Ort des Geschehens“, also z.B. in landwirtschaftlichen Betrieben, in Verarbeitungsbetrieben aber auch auf Märkten, in Schulen etc. für unterschiedliche Zielgruppen durchgeführt werden können, finden Sie unter www.geschmackstage.de/geschmacksbildungsprojekt

Herausgeber

Geschmackstage Deutschland e. V.
Hindenburgstraße 11, 91555 Feuchtwangen
Tel.: 09852 1381 / Fax: 09852 615291
geschaeftsstelle@geschmackstage.de
www.geschmackstage.de

Konzept und Texte: Martin Wurzer-Berger | Cornelia Ptach | Andrea Lenkert-Hörrmann, Deutsche Akademie für Kulinaristik e. V., Slow Food Deutschland e. V.

Redaktion: Ulrich Frohnmeyer

Bilder: Rawpixel It., Stasique Photography, Paul Schwarzl – unpict.com, Tin Ioaf, Oleg Gurov, ExQuisine, Klaus Eppeler – adobestock.com

Gefördert durch:



rentenbank