

7. Genussgipfel „Essen als >Religion< - Moral als Würze“ 2. November 2019 Münsingen

Genussforum Mission Brot

Sorten.Terroir.Geschmack – wenn Genusshandwerker Forschung betreiben

Ausgangslage

Dass das Terroir bei Wein ein entscheidender Faktor für die Qualität und den unverwechselbaren Charakter des Weins ist, ist unbestritten. Denn es werden mit gleichen Sorten auf unterschiedlichem Terroir (Boden, Klima, Menschen) doch unterschiedlichste Weine produziert. So baut auch das Europäische Wein- bzw. Kennzeichnungs- und Klassifizierungsrecht (z. B. geschützte Ursprungsbezeichnungen) im Wesentlichen auf diese Erkenntnis auf.

Was beim Wein wirkt, wirkt auch bei anderen Kulturarten: so ist ein Golden Delicious aus Südtirol unverwechselbar. Somit stellt sich auch für einen handwerklichen und auf regionale Rohstoffe bauenden Bäcker die Frage, welche Brotgetreidesorten passen am besten zu den unterschiedlichen Standorten (Terroirs) seiner Getreideproduzenten, um letztendlich ein optimales Genuss- und Geschmackserlebnis mit den entsprechenden Backwaren anbieten zu können, ohne dabei ökonomische und ökologische Entwicklungen, Herausforderung bzw. Erfordernisse außer Acht zu lassen.

Ansatz

Die Bäckerei BeckaBeck (Römerstein) und deren Getreideerfassungs- und Verarbeitungsbetrieb Stelzenmühle (Bad Wurzach) haben daher beschlossen unter dem Aspekt der Wirkung und Bedeutung von Terroir auf die Mehl- und Backqualität - wissenschaftlich begleitet von der Landessaatzuchtanstalt Hohenheim und der regionalen staatlichen Anbauberatung - Backgetreidesorten auf die genetische aber insbesondere auf standortbedingte Eigenschaften und Auswirkungen auf die Back- und Genussqualität von Backwaren zu untersuchen. Standardisierte Produkttests verbunden mit sensorischen Prüfungen der Backwaren mit wissenschaftlicher Begleitung spielen dabei eine zentrale Rolle. Nicht nur aus landwirtschaftlicher Sicht stehen im Mittelpunkt verschiedene Hartweizensorten, die auch im Hinblick auf die Eignung für einen Anbau nach den Bestimmungen der Biolandwirtschaft besonders gut geeignet sind. Die Bäckerei BeckaBeck beschäftigt sich seit 2004 mit dem Thema Biorohstoffe und ist seit 2011 biozertifiziert.

Inhalt und Methodik

Vorstellung des Projekts im Hinblick auf die Motivation, den wissenschaftlichen Ansatz, die erforderlichen Investitionen, die Vorgehensweise, die Zusammenhänge und die bisherigen Ergebnisse durch die beteiligten Akteure (Wissenschaft, Müller, Bäcker) einschl. einer Verkostung von verschiedenen Broten, die sich auf Grund des verwendeten Mehls aus unterschiedlichen Getreidesorten aus zwei Anbauregionen unterscheiden.

Referenten des Genussforums:

Heiner Beck

BeckaBeck

Bäckerei und Konditorei

Unter Lau 3

72587 Römerstein

Hermann Gütler

Stelzenmühle

88410 Bad Wurzach-Eggmannsried

PD Dr. sc. agr. Friedrich Longin

Landessaatzuchtanstalt Hohenheim

Fruwirthstr.21,

70599 Stuttgart

Moderation

Dr. Alexander Wirsig, MBW Marketinggesellschaft