

Die Umsetzung der Österreichischen Brot(an)sprache in der Bäckerei - Eine Schritt-für-Schritt – Anleitung

Hintergrund:

In einem mehrstufigen Prozess wurde auf Veranlassung des Österreichischen Bundesverbands der Bäcker eine neue Sprache für Brot erfunden: Nach einer eingehenden Literaturrecherche entwickelten zwei Ernährungswissenschaftlerinnen (Dr. Eva Derndorfer und Mag. Angela Mörixbauer) gemeinsam mit Bäckern aus allen Bundesländern in einer Workshop-Reihe österreichspezifische und für den Konsumenten gut verständliche Vokabel. Im Vordergrund standen jene Eigenschaften des Brotes, die ein Kunde in der Bäckerei nicht erkennen kann. Das Resultat dieses mehrstufigen Prozesses sind **39 Begriffe für Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur bzw. vier Verwendungsmöglichkeiten** (siehe unten). Das Besondere an der Österreichischen Brot(an)sprache ist zum einen die **spezielle Abstimmung auf österreichische Brotsorten und Geschmacksempfindungen**, zum anderen die bewusste Auswahl jener Wörter, die beim Kunden nur positive Gefühle auslösen (wir wollen mit den neuen Vokabeln ja den **Brotgenuss** in den Vordergrund stellen!).

1. Gründung der Arbeitsgruppe (Zeitaufwand ca. 1 Stunde)

Die bäckereispezifische Brot(an)sprache kann nur von „Insidern“ entwickelt werden, d. h. von Personen, die regelmäßig in der Bäckerei mitarbeiten und engagiert und motiviert an dem spannenden Projekt der Brot(an)sprache mitwirken möchten.

- Unter den mindestens drei Personen sollte sein:
 - der Chef / die Chefin
 - ein/e BäckerIn
 - jemand vom Verkauf.
- Idealerweise befinden sich Männer und Frauen in der Arbeitsgruppe, um die unterschiedlichen sensorischen Fähigkeiten beider Geschlechter zu nutzen.
- Die Teilnehmer der Arbeitsgruppe sollten möglichst unter 60 Jahre alt sein, weil die olfaktorischen Fähigkeiten (= Gerüche identifizieren) mit steigendem Lebensalter abnehmen.

2. Auswahl der Brote (Zeitaufwand ca. 1 Stunde)

Mindestens 5-6 verschiedene Brote sollten für die Verkostung und nachfolgende Beschreibung zur Verfügung stehen. Dadurch gibt es genug Möglichkeiten zum Vergleich. Treffen Sie die Auswahl.

3. Sinne schulen (Zeitaufwand ca. 1 Stunde pro Schulungstermin)

Mit diesem Schritt schaffen Sie die Basis für die Brot(an)sprache. Geschärfte Sinne sind die Voraussetzung für das Erkennen von Unterschieden z. B. im Aussehen und im Geruch diverser Substanzen. Beschäftigen Sie sich mit den Broteigenschaften laut Österreichischer Brot(an)sprache.

- Worin unterscheiden sich die einzelnen Ausprägungen?
 - Wie riecht „mostig“ im Unterschied zu „mehlig“?
 - Wie fühlt sich „wattig“ an und wie sieht es aus?
 - Wie schaut „mittelporig“ im Unterschied zu „Kuchenporung“ aus? Etc.
- Welche Broteigenschaften wollen Sie in der Arbeitsgruppe beschreiben?
- Wie ist das Verkostungsformular zu verwenden?

Für die Durchführung der Sinnesschulung ist es ratsam, einen hellen, ruhigen und gut belüfteten geruchsneutralen Raum zu nutzen. Sie brauchen einen großen Tisch, etwas zum Schreiben und Trinkwasser zum Neutralisieren von Geruch und Geschmack. Nehmen Sie sich genügend Zeit – Ihre Sinne „arbeiten“ ohne Zeitdruck besser!

Achtung: Wiederholen Sie diese Sinnesschulung mehrmals und an verschiedenen Tagen! Nur dann erlangen Sie jene Sicherheit, die Sie für eine erfolgreiche Umsetzung der Brot(an)sprache benötigen!

4. Brote beschreiben (Zeitaufwand ca. 3-4 Stunden)

Sie benötigen:

- (frische) Muster der in Schritt 2 festgelegten Brote
- einen Ausdruck des Verkostungsformulars für jede/n TeilnehmerIn der Arbeitsgruppe
- die Referenzmaterialien (Erdnüsse, Honig, Karamellzuckerl ...)

Sie gehen folgendermaßen vor:

- Jeder Teilnehmer beschreibt die Brote anhand des Verkostungsformulars für sich selbst, ohne sich mit den KollegInnen abzustimmen.
- Dann vergleichen Sie die Ergebnisse:
 - Im Fall von Übereinstimmung wird die entsprechende Ausprägung sofort in die Brotbeschreibung aufgenommen.
 - Unterschiedliche Ergebnisse werden diskutiert und allenfalls nochmals anhand der Referenzmaterialien überprüft, um Einigkeit zu erzielen.

Das Ergebnis dieses Schrittes ist die Festlegung von höchstens drei Eigenschaften pro Sinneskategorie (Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur) und Brot. Für die Kategorie „Verwendbarkeit“ dürfen Sie auch alle vier Möglichkeiten angeben.

5. Denkpause (kein Zeitaufwand)

Ein paar Tage Abstand gewinnen.

6. Zweite Verkostung (Zeitaufwand ca. 3-4 Stunden)

- Wiederholen Sie die Verkostung so wie in Schritt 4 beschrieben: ausgewählte Brote zuerst allein beschreiben, dann in der Gruppe abgleichen und sich einigen.
- Vergleichen Sie mit den Ergebnissen aus der ersten Verkostung. Im Fall von Abweichungen muss sich die Arbeitsgruppe auf ein Ergebnis einigen.
- Die Brotbeschreibungen sind fertig.

Tipp:

Zur Vertiefung empfehlen wir auch das Buch „Brot im Klartext“. Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.lebensmittelgewerbe.at. Bestellen können Sie direkt unter www.trauner.at.

Quelle: Bundesverband der Bäcker (Hrsg.) /Derndorfer/Mörixbauer/Reiselhuber-Schmölzer, Brot im Klartext (Trauner Verlag 2012)

Sollten Sie auf der Suche nach einem Verkostungsformular oder einem Formvorschlag für die Brotansprache sein, finden Sie diesen auf der Homepage der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe. Gerne können Sie natürlich auch Ihre eigenen Entwürfe verwenden.

Die Attribute der Österreichischen Brotansprache

Aussehen	Geruch	Geschmack	Textur	Verwendbarkeit
Porengröße	Süßlich	Süß	Saftig	Gut bestreichbar
Flauschig	Milchsäure/	Salzig	Elastisch	Gut belegbar
Wattig	Joghurt	Frisch-grün-herb	Körnig	Gut schneidbar
Luftig	Mostig	Milchig	Al dente	Gut tunkbar
Krumenfarbe	Mehlig	Milchsäure/	Wattig	
Sichtbare Zutaten in der Krume	Hefe	Joghurt	Flauschig/	
Ausgeprägte Kruste	Röstaromen	Mostig Getreide	Flaumig	
	Frisch-grün-erdig	Malzig Karamell	Luftig	
	Nussig	Röstnote Nussig	Knusprig	
	Erdnuss	Erdnuss Würzig	Kompakt	
	Würzig			