



Der erste Basler Brot-Sommelier ist ein «Sutter Begg»



Brot-Sommelier und Ausbildungsleiter Jürgen Mielke und Geschäftsführerin Katharina Barmettler-Sutter.

Foto: zVg

GZ. Wein-Sommeliers sind quasi neu einen Brot-Sommelier. Ausbildungsleiter und Bäckermeister Jürgen Mielke hat seine Ausbildung zum «geprüften Brot-Sommelier» erfolgreich abgeschlossen. «Wir sind stolz auf den ersten Basler Brot-Sommelier», sagt CEO Katharina Barmettler-Sutter. «Von seinem Fachwissen werden nicht nur wir selbst, sondern auch unse-

re Gastronomie-Kund*innen profitieren.»

«Die sensorische und aromatische Vielfalt von **Brot** ist unglaublich spannend», sagt Jürgen Mielke. «Das macht es so attraktiv für unterschiedliche Kombinationen mit anderen Lebensmitteln, also sogenannte Food Pairings.» Welches **Brot** passt zu welchem Lebensmittel, Getränk oder Gericht? Welche Kombination verstärkt

oder mildert bestimmte Aromen? Welche Kombination ist besonders



schmackhaft, bekömmlich oder gesund? Solche Fragen kann ein Brot-Sommelier kompetent beantworten. Jürgen Mielke kann sich als mögliches Beispiel ein*eine Koch*Köchin mit einem bestimmten Menü oder einer Speisekarte vorstellen. «Als Brot-Sommelier kann ich diese Person darin beraten, einzelne Gänge oder ganze Gerichte mit bestimmten Broten zu optimieren», erklärt Jürgen Mielke. Er ist der erste Basler und der schweizweit fünfte Brot-Sommelier. Die entsprechende Weiterbildung hat er an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Deutschland) absolviert. info@sutterbegg.ch oder unter www.sutterbegg.ch. ■