



Brot-Sommelier und Ausbildungsleiter Jürgen Mielke und Katharina Barmettler-Sutter, CEO des Sutter Begg (v.l.).

Basler Premiere

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

Wein-Sommeliers sind Wein von gestern – sozusagen. Der Sutter Begg hat 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 Katharina Barmettler-Sutter, CEO des Sutter Begg, über Jürgen Mielke. «Von seinem Fachwissen werden nicht nur wir selbst, sondern auch unsere Gastronomie-Kundinnen und Kunden profitieren.» Kein Wunder, denn in seiner Ausbildung zum geprüften

Brot-Sommelier hat der Sutter Begg Ausbildungsleiter und Bäckermeister Jürgen Mielke **Brot** nochmals aus einer ganz neuen Perspektive kennengelernt, wie er selber sagt: «Die sensorische und aromatische Vielfalt von **Brot** ist unglaublich spannend.» Das mache es so attraktiv für unterschiedliche Kombinationen mit anderen Lebensmitteln, sogenannte «Food Pairings».

Spannende Kombinationen
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. «Wir wollen unseren Kundinnen und Kunden in der Gastronomie helfen, ihr Angebot mit **Brot** bewusst zu optimieren», sagt CEO Katharina Barmettler-Sutter. «Ich sehe hier ein grosses Potenzial.»

Menus mit Brot optimieren
Brot-Sommelier Jürgen Mielke kann sich in der Praxis zahlreiche unterschiedliche Beispiele vorstellen. Ein mögliches Beispiel ist eine Köchin oder ein Koch mit einem bestimmten Menü oder einer Speisekarte. «Als Brot-Sommelier kann ich diese Person darin beraten, einzelne Gänge oder ganze Gerichte mit bestimmten



Broten zu optimieren», erklärt Jürgen Mielke. «Dabei kann der Geschmack, aber auch – beispielsweise bei einer Seniorenresidenz oder einem Spital – die Gesundheit im Vordergrund stehen.» Ein weiteres mögliches Beispiel seien kleinere Küchen. Ein Klassiker sei auch etwa ein Hamburger-Foodtruck, wo man die perfekten Brötchen suche, so Mielke. «Bei diesem Food Pairing aus Brot und Fleisch oder Fleisch-Alternativen geht es vor allem darum, beste Aromen zu entfalten.»

Jürgen Mielke ist der erste Basler und der schweizweit erst fünfte Brot-Sommelier. Die entsprechende Weiterbildung hat er an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Deutschland) absolviert. Der Lehrgang dauerte knapp ein Jahr und bestand aus mehreren Kursblöcken und einer schriftlichen Arbeit. In seiner Arbeit befasste sich Mielke mit dem Food Pairing Brot und Kaffee. Seine Brot-Sommelier-Ausbildung dokumentierte er auch in seinem Brot-Sommelier-Video-Blog auf dem YouTube-Kanal von Sutter Begg.

Link zum
YouTube-Kanal
von Sutter Begg

