



«Wichtiger ist der Verwendungszweck, zu was esse ich die Brote»

Herr Steiner, Sie sind Bäcker und Konditormeister und nun auch Brot-Sommelier. Was genau ist ein Brot-Sommelier?

Samuel Steiner: Als Brot-Sommelier kenne ich alle Fakten zu Brot, z. B. auch zur Geschichte des Brotbackens und zu den Brotsorten der Welt. Ich habe in einer staatlich anerkannten Prüfung besondere sensorische Fähigkeiten nachgewiesen, kann also feinste Nuancen raus-schmecken. Und ich bin aufgrund meiner aufwendigen Ausbildung in der Lage, eigene kreative Brotsorten zu komponieren.

Welchen Nutzen bringt Ihnen das neu erworbene Wissen im Alltag?

Ich kann Genussbeschreibungen erstellen (Food-Pairing): Welches Brot passt zu welcher Speise, zu welchem Getränk,

zu welchem Belag, zu welchem Anlass?

Was kommt Ihnen spontan beim Stichwort Backhefe in den Sinn?

Wichtige Zutat für meinen Beruf und für ein grossartiges Brot.

In letzter Zeit liest man oft, dass Bäckereibetriebe mit einer langen Teigruhe werben. Welchen Effekt hat dies auf das Brot?

Besserer Geschmack, Aromabildung, Fermentation, Abbau von Fodmaps (Gruppe von Kohlenhydraten und Zuckeralkoholen, die in vielen Nahrungsmitteln vorkommen und im Dünndarm nur schlecht resorbiert werden). Durch die Teigreifung länger als vier Stunden werden die Fodmaps, die natürlich im Teig sind, zu 90 Prozent abgebaut. Das Brot kann dann besser verdaut werden (Reizdarpatienten).

Welchem Brot geben Sie persönlich den Vorrang, Sauerteig- oder Hefebrot?

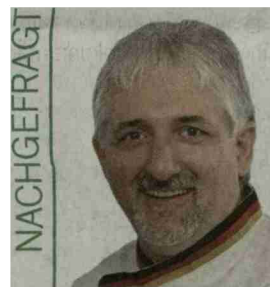
Beide Brotarten sind sehr hochwertig und mag ich sehr. Wichtiger ist der Verwendungszweck, zu was esse ich die Brote. Welche Speisen passen besser zusammen, und da kann ich nun das Brot-Sommelier-Wissen einbringen.

Laut Ihrer Website verwenden Sie Getreide und Mehle aus Roggwil. Was gab den Ausschlag zu diesem Entschluss?

Um unsere Regionalität noch besser zu unterstreichen.

Haben Sie einen Tipp, damit das perfekte Brot auch zu Hause gelingt?

Teig genügend kneten und genügend reifen lassen, Brot gut backen. 80 Prozent des Aromas ist in der Kruste. *Interview av*



Samuel Steiner

Samuel Steiner ist seit September der zweite Brot-Sommelier der Schweiz und Inhaber des Geschäfts Bäckerei-Café Zulauf in Roggwil.