



Pressemitteilung

Zum Tag des Deutschen Brotes am 5. Mai: Brotsommelier verrät Food Pairing-Geheimnisse

Berlin, 06.03.2024 – Nirgendwo anders gibt es so viele Brotspezialitäten wie hierzulande. Diese einmalige Deutsche Brotkultur feiern Innungsbäcker am 5. Mai, dem Tag des Deutschen Brotes. Welches Brot am besten zu welchen Aufstrichen passt, verrät Brot-Sommelier Fernando Pfatischer.

Der Tag des Deutschen Brotes, der jährlich am 5. Mai gefeiert wird, will auf die Deutsche Brotkultur aufmerksam machen: Sie ist einmalig und steht nicht ohne Grund im Bundesweiten Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der UNESCO. Über 3.000 Brotspezialitäten listet das Deutsche Brotinstitut aktuell. Wie man unvergessliche Geschmackserlebnisse schafft und welches Brot zu süßen oder herzhaften Belägen passt, wissen die eigens ausgebildeten Brotsommeliers, die als Experten über einen hohen Wissensschatz rund um das Thema Brot und über besondere sensorische Fähigkeiten verfügen.

Zum Tag des Deutschen Brotes verrät der weltweit jüngste Brotsommelier Fernando Pfatischer seine besten Geniebertipps:

Was bedeutet Food Pairing?

Profis versuchen beim Food Pairing, Lebensmittel so zu kombinieren, dass harmonische Geschmackserlebnisse kreiert werden. Als Grundregel gilt, dass meist Lebensmittel mit vielen ähnlichen Schlüsselaromen zusammenpassen. Regionale Spezialitäten kombinieren sich meist vorzüglich, doch auch kontrastierende Aromen ergeben häufig sehr interessante Genüsse. Ein süßes Brioche-Brot passt zum Beispiel sehr gut zu einem jungen, kräftig-würzigen Bergkäse. Zu einem knusprigen Baguette oder leichtem Ciabatta würde ein lebendiger Weißwein wie Sauvignon Blanc passen. Diese Brotsorten haben eine feine, lockere Krume und eine knusprige Kruste, die den Geschmack des Weins nicht überdecken. Wenn man dazu noch einen cremigen Ziegenkäse reicht, entsteht ein harmonisches Trio. Der frische, manchmal leicht zitrusartige Geschmack des Sauvignon



Pressemitteilung

Blanc ergänzt die milde Säure und die zarte Textur des Ziegenkäses. Diese Kombination bringt die besten Eigenschaften jedes Elements zur Geltung und schafft ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Welchen Aufstrich wähle ich am besten zu hellem Brot, was passt am besten zu dunklem?

Da ich aus Bayern stamme, ist für mich natürlich Obazda die perfekte Kombi für dunkles Brot. Die kräftigen Aromen und die salzige Käsespezialität bilden ein Traumpaar. Für ein helles Brot könnte ich mir einen leichten Frischkäse mit fruchtig-sonnengereiften Tomaten vorstellen, mit einem Hauch von Fleur de Sel. Das unterstreicht die Leichtigkeit des Brotes wunderbar.

Das Brot des Jahres 2024 ist das Weizenvollkornbrot. Was macht es so besonders?

Weizenvollkornbrot zeichnet sich durch seinen feinen, nussigen, fast erdigen Geschmack aus. Die Vollkornbestandteile verleihen ihm eine angenehme herbe Note. Durch das Vollkornmehl entstehen eine rustikale, aromatische Tiefe und eine leicht malzige Note, die sich von Weißbrot unterscheidet. Das durch die Sauerteigfermentation gebildete Umami – ein herzhafter Geschmack – rundet das komplexe Genusserlebnis ab.

Was passt am besten zum Brot des Jahres?

Da ich ein Fan von Käse und Konfitüre bin, wäre für mich eine Kombination von Weizenvollkornbrot mit einem jungen Bergkäse aus dem Alpenvorland und einer Konfitüre aus Johannisbeeren eine gewagte, aber geniale Kombination. Als Getränk würde ich dazu einen fruchtigen Rooibostee mit Karamellnoten empfehlen.

Welche Kombination wäre ein No-Go?

Beim Food Pairing gibt es grundsätzlich kein No-Go. Alles ist eigentlich erlaubt, was schmeckt, und es darf nach Lust und Laune herumprobiert werden. Mein persönliches No-Go wäre eine Verbindung eines sehr stark gewürzten Brotaufstriches mit einem sehr süßen Wein. Diese Kombination kann dazu



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Pressemitteilung

führen, dass die Aromen miteinander konkurrieren, statt sich zu ergänzen, was das Geschmackserlebnis schlussendlich beeinträchtigt.

Der 24-jährige Brotsommelier Fernando Pfatischer hat Ende 2023 seine Prüfung an der Bundesakademie in Weinheim bestanden. Der Bäckermeister aus Oberbayern ist damit der weltweit jüngste Brotsommelier. Mittlerweile tragen 232 Bäckerinnen und Bäcker aus sieben Ländern den Titel und fungieren damit als Genussbotschafter der Brotkultur. Die staatlich anerkannte Prüfung verlangt sowohl hervorragende sensorische Fähigkeiten als auch umfangreiches Wissen über Brot. Dieses Wissen tragen Brotsommeliers beispielsweise beim Food Pairing oder durch neue Brot- und Brötchenkreationen in die Welt.

Gerne vermitteln wir Ihnen einen Brotsommelier auch aus Ihrer Gegend!

Kontakt Zentralverband

Meike Bennowitz

Pressereferentin

Tel: (030) 20 64 55-45

E-Mail: presse@baeckerhandwerk.de

Internet: www.baeckerhandwerk.de