

Europameister Bäcker verrät Geheimnis guten Brotes - Qualität, Geschmack und Handwerkskunst

Erfahren Sie, was ein gutes Brot auszeichnet und wie sich Handwerksbäcker von industrieller Massenproduktion abheben. Bäcker-Europameister Alexander Weinhold verrät das Geheimnis von frischem Brot und qualitativ hochwertigen Backwaren. Lernen Sie, wie Sie Brot richtig lagern und alte Brotreste schmackhaft weiterverwenden können. Informieren Sie sich über den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und seine Arbeit für die Interessen der Innungsbäcker. Besuchen Sie www.baeckerhandwerk.de für mehr Informationen.



Gutes Brot beginnt mit guten Rohstoffen. Dies ist die Überzeugung von Alexander Weinhold, Bäcker und Mitglied der Bäckernationalmannschaft. Als Bäcker-Europameister weiß er genau, worauf es bei der Qualität von Backwaren ankommt. Bei der Europa-Meisterschaft Euroskills in Danzig setzte sich der

22-Jährige gegen zwölf Kandidaten aus anderen Ländern durch und überzeugte die Jury mit seiner Handwerkskunst.

Laut Weinhold zeichnet sich gutes Brot durch eine knusprige Kruste, eine glänzende Krume und einen intensiven Brotgeruch aus. Es hat einen intensiven Geschmack und eine saftige weiche Krume. Auch bei Brötchen spielt die Qualität und die handwerkliche Fertigung eine entscheidende Rolle. Während minderwertige Massenproduktionen schon nach kurzer Zeit hart oder pappig werden können, behalten hochwertige Brötchen ihre Frische über einen längeren Zeitraum.

Produkte der Handwerksbäcker haben auch in Bezug auf die Haltbarkeit einen Vorteil. Durch die Verwendung natürlicher Rohstoffe und häufige Verwendung von Sauerteig sind Brote deutlich länger haltbar. Die richtige Lagerung spielt dabei ebenfalls eine wichtige Rolle. Brot sollte am besten in einem Tontopf oder Brotkasten aufbewahrt werden, um seine Frische zu erhalten. Die Lagerung im Kühlschrank ist hingegen nicht empfehlenswert, da dies das Aroma und den Geschmack beeinträchtigt. Ein Roggenvollkornbrot kann gut gelagert mehrere Tage haltbar sein.

Wenn man doch einmal zu viel Brot zu Hause hat, kann es problemlos im Tiefkühler aufbewahrt werden. Das Auftauen sollte dann langsam bei Zimmertemperatur erfolgen. Alternativ können alte Brotreste zu Semmelbröseln, Croutons oder Brotsuppe weiterverarbeitet werden. Eine leckere Möglichkeit, alte Brote zu verwerten, sind Brotchips. Hierfür werden Brotscheiben mit einer Marinade aus Olivenöl und Gewürzen beträufelt und im Ofen gebacken, bis sie knusprig sind. Mit einem leckeren Dip sind Brotchips ein idealer Snack für spannende Fußballabende.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks vertritt die deutschen Innungsbäcker auf verschiedenen Ebenen und setzt sich für die Interessen der Mitglieder ein. Deutschlandweit gibt es über 9.242 Innungsbäcker mit knapp 235.200 Beschäftigten

und einem Jahresumsatz von 17,55 Milliarden Euro in Bäckereien und Konditoreien. Der Verband fördert auch den Nachwuchs im Bäckerhandwerk und informiert interessierte Verbraucher über Brot und Backwaren auf seiner Webseite. Weitere Informationen zum Verband sind unter www.baeckerhandwerk.de erhältlich.

Tabelle:

Thema	Informationen
	-
Bäckereien	Über 9.242 Innungsbäcker in Deutschland
Beschäftigte	Knapp 235.200
Jahresumsatz	17,55 Milliarden Euro
Ausbildungsplätze	9.977
Webseite	www.baeckerhandwerk.de

Kontakt Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks:

Susan Hasse

Pressereferentin

Tel: (030) 20 64 55-42

E-Mail: presse@baeckerhandwerk.de

Internet: www.baeckerhandwerk.de

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks
e.V. / ots

Details

Besuchen Sie uns auf: mein-berlin.net