

Brotsommelier-Projekt



Spezialbrote mit alten Getreidesorten lautet das Unterrichtsthema. Im Klassenzimmer werden die Getreidesorten behandelt, in der Backstube werden verschiedene Brote mit Emmer, Einkorn und Dinkel hergestellt und zur Verkostung wird ein echter Profi auf diesem Gebiet in die Schule geholt.



Die Anfrage bei Michael Dick, Seniorchef, Bäckermeister und Brotsommelier aus der Bäckerei-Konditorei Dick in Denzlingen war schnell beantwortet: „Ja, das kann ich gerne machen!“ Das Brotsommelier-Projekts nimmt seinen Lauf. Vor dem Aktionstag wurden verschiedene Brote von der Bäckerklasse der GLG hergestellt. Am Aktionstag stellte zunächst Herr Dick sich und seinen Betrieb vor und erklärte die Aufgaben eines Brotsommeliers. Danach ging er auf die Geschichte des Backens und der „alten Getreidesorten“ ein. Dann wurden die von

den Auszubildenden gebackenen Brote verkostet.

Im lebendigen Vortrag Herrn Dicks wurde auch auf die backtechnischen Besonderheiten der verwendeten Getreidesorten eingegangen. Es zeigt sich, dass vor allem lange Teigführungen und eine schonende Knetung zum Gelingen eines Brotes unter Verwendung der alten Getreidesorten beitragen. Die bessere Verträglichkeit bei empfindlichen Verbrauchern resultiert vor allem aus dieser handwerklichen aufwendigen Herstellung.

Zum Zuhören waren auch Bäckermeisterschüler der aktuellen Meisterklasse der GLG gekommen. Schließlich ist die Zusatzausbildung zum Brotsommelier für die angehenden Meister eine hochinteres-



sante Möglichkeit, sich nach der Meisterprüfung beruflich weiterzuentwickeln. Und zugleich konnten die zukünftigen Bäcker*innen sehen, wohin nach der Gesellenprüfung die Reise noch führen kann: nach bestandener Abschlussprüfung, berufsbegleitend der Besuch der Meisterschule.

Brotsommelier-Projekt



Gertrud Luckner
Gewerbeschule

Mit ebenso großem Interesse waren die Fachverkäufer*innen im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei dabei und haben besonders von der speziellen „Weinheimer Brotsprache“, die vom Brotsommelier angewendet wurde, profitiert. Im Anschluss wurden erfolgreich eigene Produktbeschreibungen unter Verwendung der neu gelernten Brotsprache für die verkosteten Brote erstellt.



Sein Honorar spendete Herr Dick an die GLG, die es für soziale Projekte verwenden kann. Beim Präsent mit selbstgemachten Leckereien aus der Fleischerei der GLG konnte der Brotsommelier jedoch nicht widerstehen.

BROTSOMMELIER-PROJEKT