

Rückblick auf den ersten Strickhof-Ernährungstag vom 9. Dezember 2011: Mit dem Brotrad Neuland betreten

Knapp hundert Teilnehmende erlebten einen spannenden ersten Strickhof-Ernährungstag zum Thema «Wertschöpfungskette Brot». Highlight der Tagung waren die Degustation und der Beschrieb von vier unterschiedlichsten Brotsorten.

Markus Oehninger, Berufsbildungszentrum Wädenswil

Die Eröffnungsansprache von Strickhof-Direktor Ueli Voegeli stand ganz unter dem Vorzeichen der Öffnung des Strickhofes. Denn mit der Integration des Berufsbildungszentrums Wädenswil findet eine Kompetenzerweiterung im Bereich Lebensmitteltechnologie in der Grund- und Weiterbildung statt. Salopp gesagt deckt der Strickhof nun den ganzen Bereich vom Feld auf den Teller oder vom Korn zum Brot ab.

Megatrends bestimmen Brot der Zukunft

Den Blickwinkel des Konsumenten brachte Professor Michael Kleinert von der ZHAW den Teilnehmenden näher. Mit viel Charme und Witz sorgte er dafür, dass sich mancher Teilnehmende in den Beschreibungen wiederfand. Die Megatrends, wie er ausführte und mit vielen treffenden Beispielen untermalte, sind eine markante Zunahme der Altersgruppe der über 80-Jährigen, den so genannten „golden agers“, die steigende Anzahl der Single-Haushalte und die Zunahme der mobilen Verpflegung, des „food on the go“ oder „on the move“. Es braucht neue Ideen um Gesundheit, Convenience und Genuss zu vereinen, damit Brot und Backwaren wieder als wertvolles und bekömmliches Nahrungsmittel anerkannt und geschätzt werden.

ZHAW erfindet neues Rad

„Durch die feinsplittrige Kruste mit der leicht mehligten Oberfläche können kräftige Röstaromen bestehend aus malzigen und karamellartigen Noten im Gaumen wahrgenommen werden. Im Mundraum verbinden sich leichte Säurenoten mit einem Bieraroma. In der Krume finden sich feine Haselnuss- und Honignoten, die das Aroma abrunden.“ So tönte eine mögliche Beschreibung eines der vier präsentierten Brote in Bezug auf Aussehen, Form, Farbe, Festigkeit, Geruch und Geschmack, die es für alle zu degustieren galt. Als Hilfestellung für die ungewohnte Brotbeschreibung diente das von der ZHAW entwickelte Brotaroma-Rad. Ein spannendes, wenn auch recht schwieriges Unterfangen. Mit Sicherheit konnte man aber mehr als ein „schmeckt gut“ notieren.

Alle ziehen am selben Strick

Gekonnt jonglierte Corinne Mühlebach, Inhaberin der Mühle Mühlebach, in ihrem Referat zwischen den Anforderungen des Bäckers, dem Ausschöpfen des ganzen Fachwissens des Müllers, um aus dem besten Weizen das beste Mehl zu machen und den Forderungen gegenüber den Produzenten hin und her. Im Zentrum ihrer Ausführungen stand die Entwicklung des Feuchtklebergehaltes im Weizen. Dabei ist es wichtig zu wissen, dass der in der Schweiz am meisten angebaute Weizen, da am ertragsstärksten, die Sorte Claro ist. Spitze ist diese Sorte aber nicht punkto Feuchtklebergehalt. Für einen hohen Feuchtklebergehalt werden die Landwirte aber auch nicht speziell monetär entschädigt. Die Bäcker wünschen sich aber einen hohen Feuchtklebergehalt im Weizen, da dieser es ermöglicht, dem Teig möglichst viel Wasser zuzufügen. Ein hoher Wasseranteil im Brot ergibt ein feuchteres und schwereres Brot, ein Brot also, das sowohl dem Konsumenten als auch dem Bäcker einen

Nutzen bringt. Verständnis für die Problematik Feuchtklebergehalt war durchwegs bei allen Vertretern der Wertschöpfungskette spürbar, gleichzeitig aber auch die Forderung nach einer positiven Entwicklung der Qualität. Dieses Thema, nämlich gute Schweizerprodukte herzustellen, zog sich denn auch wie ein roter Faden als gemeinsame Ziel aller vertretenen Akteure der Getreide- und Brotbranche durch den ganzen Tag hindurch. Gleichzeitig wurde sich in den zahlreichen und regen Diskussionen gegenseitig auch nichts geschenkt. Klar formulierte Anforderungen wurden aber von den Gesprächspartnern als Herausforderungen angenommen.

Gerne blicken wir auf einen erfolgreichen ersten Strickhof-Ernährungstag zurück. Auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr!