

kurz
nachgefragt
bei
*Benjamin Profanter**



GEPRÜFTER
**BROT
SOMMELIER**
Benjamin Profanter

Das Geheimnis des perfekten Brots

DER BRIXNER BENJAMIN PROFANTER IST SÜDTIROLS ERSTER
BROT-SOMMELIER UND WELTWEIT EINER VON 124. UNS HAT ER VERRATEN,
WORAUF ES BEIM BROTBACKEN ANKOMMT, WAS EINEN GUTEN LAIB
AUSMACHT UND NATÜRLICH, WELCHE SORTE ER AM LIEBSTEN MAG

Welche Kriterien muss ein gutes Brot für Sie erfüllen?

Brot lebt von seiner Kruste. Sie sollte einen direkt ansprechen und deutliche Röstaromen wie feine Kaffee- und Schokoladennoten zeigen. Beim Anschneiden mit einem gezahnten Messer muss dann dieses typische, wunderbare Singen ertönen. Im Anschluss geht der Brotsommelier zu den feineren Aromen der Krume über, die auf gute Zutaten sowie auf die gelungene Fermentation, also die Reifung, zurückzuführen sind. Neben dem Geschmack geht es dabei auch um weitere sensorische Details wie Geruch, Haptik, Kaugefühl und Biss. Und natürlich sollte es einem auch hinsichtlich der Verdauung guttun. Ein anständiger, handwerklicher Laib ist meist bekömmlicher als Industrieware, da er viel länger reifen darf.

Wie kommt der Geschmack am besten zur Geltung?

Zuerst einmal sollte Brot immer zimmerwarm genossen werden. Bei wirklich guter Qualität bedarf es dann eigentlich keiner weiteren Hilfsmittel. Aber natürlich lässt sich der Geschmack noch mit etwas guter Butter steigern. Bei Sauerteigbrot sollte man am besten zur Süßrahmbutter greifen, da die gesäuerte Variante sonst den Geschmack des eigentlichen Hauptdarstellers verfälschen könnte. Auch mithilfe einer Prise Salz ist es möglich, das Aroma noch weiter herauszuarbeiten. Helle Misch- oder Weißbrote vertragen auch mal eine leichte Röstung, dann braucht es auch keine Butter mehr.

Worauf sollte man bei den Zutaten achten?

Das Terroir, aus dem das Getreide kommt, ist eigentlich genauso wichtig wie beim Wein. Am besten bevorzugt man Mühlen, die ihre Mehle ohne Zusatz- und technische Hilfsstoffe vermahlen und regionales Getreide in Bio-Qualität verwenden. Im Bio-Anbau werden nämlich verstärkt alte Getreidesorten eingesetzt, bei denen kaum Pflanzenschutzmittel verwendet werden müssen, da sie meist resistenter sind. Außerdem sind diese Sorten auch wegen ihres geringeren allergenen Potenzials für uns

Foto: xxxxxx



Rundes Geschmackserlebnis

Neben besten Zutaten braucht es für ein gutes Brot vor allem Zeit und das richtige Gespür bei der Teigführung

Geschmack kommt dann vom richtigen Gleichgewicht der Milchsäurebakterien und Hefen. Wie ich meinen Sauerteig richtig führe, ist stark vom Getreidetyp und der Vermahlung abhängig. Gelingt mir das aber, ist das wirklich die Königsklasse. Natürlich geht als Triebmittel auch industriell hergestellte Hefe. Diese besitzt zwar sehr viel Triebkraft, aber vergleichsweise nur wenig Aroma.

Was wird der nächste Trend?

Ganz klar das Urgetreide, also sehr alte Hartweizensorten wie Emmer, Kamut, aber auch Einkorn! Generell wird es den Verbrauchern meines Erachtens nach wieder wichtiger zu wissen, um welche Getreideart es sich handelt. Der besondere Fokus sollte dabei auf den Sorten liegen, die schon in der Vergangenheit typisch für eine Region waren, da sich diese dort über viele Jahrzehnte hinweg optimal an die Bedingungen angepasst haben. Aus ihnen entwickelten sich dann übrigens auch die ganzen regional typischen Brotsorten, die auf die jeweils unterschiedlichen Backeigenschaften zurückzuführen sind.

Und welche ist Ihre Lieblingsbrotsorte?

Das Südtiroler Schüttelbrot – ganz original von Hand geschüttelt – begleitet mich schon seit meiner Kindheit. Deswegen ist es wohl auch ganz normal, dass diese Sorte für mich konkurrenzlos die beste ist.

Interview: Lara Schmidt



Menschen gesünder. Ich empfinde es als sehr wichtig zu fragen, wo das Mehl überhaupt herkommt.

Sauerteigbrot erlebt gerade ein großes Revival: Was macht es so besonders?

Der spezielle Teig sorgt für einen tollen Geschmack, für Haltbarkeit und er lockert zusätzlich das Brot. Da es sich hier – durch enthaltene Milchsäurebakterien und natürliche Hefen – um Lebewesen handelt, gilt: Je besser ich den Teig pflege, desto besser gedeiht er und desto köstlicher wird auch das Ergebnis. Man sollte ihn mindestens alle zwei Tage mit etwas Mehl und Wasser im Verhältnis 1:1 füttern. Der runde

* BENJAMIN PROFANTER BÄCKERMEISTER MIT HERZ

Der zertifizierte Brotsommelier und Inhaber der Südtiroler Natur-Backstube weiß genau, wie ein Produkt entsteht, das höchste Genuss-Ansprüche erfüllt und dabei richtig guttut. Mehr Infos unter: www.profanter.it