

Brot-Aroma-Rad essen&trinken - Eine herzhafte Begegnung

Coopzeitung Nr. 16 von 20. April 2010 (Schweiz)

Text: Rolf Steiner | Fotos: Christian Lanz



Liebt die Welt der
Aromen: Esther
Raemy



Emmentaler, Tilsiter,
Brie, Feta und Tomme

...



... und eine grosse
Auswahl an Broten.
Was passt zu was?



Brot-Aroma-Rad

Ein perfekt gereifter Käse mit Brot ist köstlich. Doch welcher Käse passt zu welchem Brot? Esther Raemy hat die Welt der Brotaromen zum Thema ihres Masterstudiums gemacht.

Gut kombiniert, erfreuen Käse und Brot selbst anspruchsvolle Gourmets. Aber aufgepasst: Es ist nicht egal, welcher Käse zu welchem Brot serviert wird! Nur in bestimmten Kombinationen kommen beide Lebensmittel besonders gut zur Geltung. Bekanntlich sind die persönlichen Geschmacksvorlieben jedoch äusserst verschieden. Darum unterliegt die Kunst der Harmonie zwischen Käse und Brot auch keinen starr festgelegten Regeln, erklärt Esther Raemy – und meint damit nichts anderes als «Probieren geht über Studieren».

Sogleich beisst sie in ein Stück Bio-Weizensauerteig-Brot, das mit etwas Bio-Rahmtilsiter belegt ist. «Volltreffer!» ruft die Spezialistin für Brotaromen. Die leicht säuerliche Brotkrume des Weizensauerteigs harmoniert vortrefflich mit dem cremigen, leicht nussig schmeckenden Rahmtilsiter. Ein perfektes Duett! Um so objektiv wie möglich herauszufinden, welches Brot mit welchem Käse am besten harmoniert, dürfe sie ihre persönlichen Vorlieben oder Abneigungen nicht berücksichtigen, ergänzt Esther Raemy. Jedes Brot, jeder Käse hat seinen individuellen geschmacklichen Steckbrief, der sich aus Ausgangsprodukt, Zusammensetzung und Verarbeitung ergibt. Diese Komponenten reagieren auf- oder miteinander und verändern ihr Geschmacksbild je nach Kombination.

Raemy greift zu einer Scheibe Bio-Früchtebrot, kombiniert mit einer dünnen Scheibe höhlengereiftem Bio-Emmentaler. Spätestens bei dieser Kombination sollte der letzte Skeptiker seine Zweifel verlieren und verstehen, wie genussvoll die richtige Käse-Brot-Kombination sein kann. Hier trifft pikant-würziger Emmentaler auf fruchtig-süßes Brot: traumhaft. «Bei dieser Mariage», so Raemy, «vereinigen sich gegensätzliche Aromen, woraus schliesslich eine besonders genussvolle Harmonie von Käse und Brot entsteht.» Jetzt entscheidet sich Raemy für die Kombination Biofeta mit Bio-Weizenvollkornbrot. Die Expertin mit der feinen Nase hofft bei dieser Paarung, dass sich die vielschichtigen holzigen Aromen des Weizenvollkornbrots bestens mit den pflanzlich-holzigen Noten des Fetas ergänzen werden. Ein paar Kaubewegungen später hat sich ihre Vermutung bewahrheitet: Bio-Feta und Weizenvollkornbrot sind eine ideale Paarung.

Kann Brot die Aromatik eines Käses verstärken? Esther Raemy nickt und beweist sogleich, wie es funktioniert: Walliser Bio-Tomme Tourbillon trifft auf Bio-Nussbrot mit dem Ergebnis, dass sich dank des Brotes sowohl die leichten Röst- als auch die pflanzlichen Aromen des Käses verstärken.

Jetzt wartet noch der Bio-Brie auf einen passenden Partner. Raemy entscheidet sich diesmal für den Bio-Butterzopf. Eine Paarung, die bestens funktioniert, aber für alle, die auf der Suche nach einem besonders interessanten Geschmackserlebnis sind, empfiehlt Raemy Bio-Brie mit Bio-Pumpernickel. Eine Kombination, bei der im Gaumen verschiedenste Aromen für höchsten Genuss sorgen. Der abschliessende Rat der Expertin für alle, die selbst Käse und Brot treffsicher kombinieren wollen: «Besser als sture Regeln und grosse Erfahrung sind etwas Fantasie, Fingerspitzengefühl und vor allem der Mut, auszuprobieren.»

Esther Raemy: Brot-Aroma-Expertin

Zurzeit belegt die 26-jährige Studentin Esther Raemy an der Hochschule in Wädenswil ein Masterstudium in Life Sciences mit Vertiefung «Food and Beverage Innovation». Schwerpunkt ihrer Studien ist unter anderem die Frage, wie sich die Mehlqualität und verschiedene Herstellungsverfahren von Brot auf die Aromabildung auswirken.

Zuvor machte die aus der Region Gruyère stammende Raemy einen Bachelor-Diplomabschluss in Lebensmitteltechnologie. Darüber hinaus unterstützte die ambitionierte Studentin während ihrer Assistenzzeit an der Hochschule verschiedene Bäckereien bei der Erarbeitung von Aromaprofilen für Brot. Sie selbst isst am liebsten gereiften Greyerzer zusammen mit Nussbrot.

Brot-Aroma-Rad

Dank des Aroma-Rades, das Esther Raemy am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil entwickelte, fällt die Beschreibung der wichtigsten Brotaromen leichter. Für das Aroma-Rad wurden die in Brot vorkommenden Aromen systematisch erfasst und anschliessend gruppiert dargestellt.

Grundlegend für die Entwicklung des Rades waren einerseits wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse, basierend auf diversen Analysen an Schweizer Broten, sowie andererseits das grosse Erfahrungspotenzial der Experten an der Hochschule. Das Aroma-Rad können auch Konsumenten nutzen, um damit beim Genuss von Brot die vielfältigen Geschmackseindrücke besser in Worte fassen zu können.

<http://www.coopzeitung.ch/article47352>



Das Brotaromad

Um die bis zu 500 Aromastoffe eines Brotes, mit einem normierten System zu definieren, wurde an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil weltweit das erste Aromarad für Brot entwickelt. Diese gemeinsame Sprache beschreibt nicht nur Aromen, sondern auch die Geschmacksrichtungen, sodass das ganze „Flavour“ des Brotes. Die Erzeugung des Radus wurde durch Zusammenarbeit mit Konsumenten, Fachpublik und Aromaforschern ermöglicht. Die Arbeit beruht auf wissenschaftlicher Basis. Sie dient der sensorischen Analyse und schlägt ein System von natürlichen Referenzen für eine nachvollziehbare Beschreibung der Sinnesempfindung vor.

Plakat Brotaromarad

18,49 SFr.

zzgl. 7.6% MwSt., zzgl. [Versandkosten](#)

Kurzübersicht

Autoren: Annette Bongartz, Michael Kleinert, Esther Raemy

Sprache: Deutsch

Qualitätsdruck auf Plakatgrösse B1 (70 x 100 cm).

Um die bis zu 500 Aromastoffe eines Brotes mit einem normierten System zu definieren, wurde an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil weltweit das erste Aromarad für Brot entwickelt. Diese gemeinsame Sprache beschreibt nicht nur Aromen, sondern auch die Geschmacksrichtungen, sozusagen das ganze „Flavour“ des Brotes. Die Entstehung des Rades wurde durch Zusammenarbeit mit Konsumenten, Fachpanels und Aromaforschern ermöglicht. Die Arbeit beruht auf wissenschaftlicher Basis. Sie dient der sensorischen Analyse und nutzt ein System von natürlichen Referenzen für eine nachvollziehbare Beschreibung der Sinneseindrücke.

Autoren: Annette Bongartz, Michael Kleinert, Esther Raemy

<http://www.florcomm.com/shop/lebensmittelsensorik/brot/plakat-brotaromarad.html>