

HERZLICH WILLKOMMEN



PROF. MICHAEL KLEINERT

LEITER INSTITUT FÜR LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEINNOVATION
ZHAW WÄDENSWIL

ALFRED BAU

GEPRÜFTER BROTSOMMELIER UND DIPL. BÄCKER- UND KONDITORMEISTER
GROUPE MINOTERIES SA GRANGES-PRÈS-MARNAND

WER SIND WIR



Michael Kleinert

Prof. Dipl.-Ing. und Bäckermeister

Prof. Michael Kleinert gibt am 1. Tag des Events Denkanstösse für eine neue Dimension der Brot-Sprache und des innovativen Marketings für Bäckereien und Konditoreien. Er leitet an der ZHAW das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation und berät darüber hinaus mit seiner Firma Kleinert Consulting praxisnah an der Nahtstelle von Wirtschaft und Wissenschaft.



Alfred Bau

Geprüfter Brotsommelier und Dipl. Bäcker- und Konditormeister

Alfred Bau zeigt am 1. Tag des Events wie eine Genussbeschreibung für ein Brot erstellt und umgesetzt wird. Er kennt alle Facetten der Bäckerbranche durch seine Jahrzehntelange Erfahrung in Bereichen der Produktion, Ausbildung und seit 18 Jahren im Verkauf der GMSA. Zudem ist er als Brotsommelier Teil eines Netzwerkes von 160 Brotsommeliern in 6 Ländern.

UNSERE ZIELE



Tools zur Brotkommunikation kennenlernen und anwenden



Die Profilierung des Fachgeschäftes durch Brot stärken



„Das Brot ist der Star“ Genuss kommunizieren



Brot-Umsatz sichern und ausbauen

GOLDENE DREIECK ERFOLG

Produkt

Ihre Charakter-Brote

Story-telling



Kunde

Service

Ihre Dienstleistungen

Transparenz

Information

Brand

Ihre

Persönlichkeit

Ihre Bäckerei

Ruf

Gesellschaft/Politische Rahmenbedingungen

UNSER PLAN

PROGRAMM (1. TAG):

09:30 – 10:00H INPUTS ZU TRENDS UND BROTMARKT

10:00 – 11:20H SINN – VOLLER START –

AROMA PARCOURS

11:20 – 12:30H MIT BROT BEGEISTERN –

«DREIKLANG MODELL» FÜR

ERFOLGREICHES BROT-STORYTELLING

INKL. KOMMUNIKATIONSPAUSE 10 MIN.

12:30 – 13:45H GENUSSVOLLES MITTAGESSEN

INKL. VORSTELLUNG BROTKULTUR GSMA 13.30-13.45 UHR

UNSER PLAN

13:45 – 16:45H WORKSHOP - MEIN BROT
GENUSSKONZEPT ENTWICKELN

INKL. KOMMUNIKATIONSPAUSE 10 MIN.

*BROT-SPRACHE IM VERKAUF/MARKETING Z.B. FÜR:
„MOTIVIERTE AUSHILFSKRAFT UND ALLWISSENDE
FACHKRAFT“*

16:45 – 17:00H FAZIT (WAS KANN ICH MITNEHMEN...)
AUSBLICK IN DEN 2. TAG

WIE WOLLEN WIR ES TUN

Peer to Peer – Unterstützung auf Augenhöhe

*Peer-Konzepte gewinnen in unserem Alltag und in unserer Gesellschaft zusehends an Bedeutung. Trotz unterschiedlicher Schwerpunkte und Zielsetzungen beruhen alle Ansätze auf dem Grundgedanken der **Partizipation und des Austauschs auf Augenhöhe**.*

In unserem Alltag lernen wir bewusst oder unbewusst **von anderen und mit anderen**.

Durch **Informationen und Unterstützung** von Personen des persönlichen Umfeldes lassen sich **Fertigkeiten und Kompetenzen** erwerben beziehungsweise verbessern.

Wir befinden uns in ähnlichen Lebenssituationen und sprechen dieselbe Sprache, was zu einer leichteren Kommunikation untereinander und einer erhöhten Identifikation miteinander beitragen kann.



Community of Practice – Wikipedia

https://de.wikipedia.org/wiki/Community_of_Practice ▼

Eine Community of Practice (Abkürzung CoP) ist **eine praxisbezogene Gemeinschaft von Personen, die ähnlichen Aufgaben gegenüberstehen und voneinander lernen wollen**. Er hat nicht die gleiche Bedeutung wie der Begriff Arbeitsgemeinschaft. Im Interesse an Lösungen agiert ein CoP weitgehend ...[Mehr anzeigen](#)

Geschichte des Begriffs

Das [Schlagwort](#) Community of Practice wurde 1991 durch [Jean Lave](#) und [Étienne Wenger](#) geprägt. Sie stellten das [Lernen](#) in den Kontext [sozialer Beziehungen](#). Dabei zeigten sie, dass für den Wissenserwerb – neben Strukturen oder ...[Mehr anzeigen](#)

Charakteristika

Wenger hat eine Liste von Kriterien definiert, die seine Vorstellung von Communities of Practice eingrenzen und mit denen eine solche 'identifizierbar' wird: Die Mitglieder nehmen an einem gemeinsamen Unterfangen teil ('Enterprise'), sie bauen ...[Mehr anzeigen](#)

Literatur

- E. Coakes, S. Clarke (Hrsg.): Encyclopedia of Communities of Practice in Information and Knowledge Management. Idea Group Reference, Hershey 2006.
- P. Hildreth, C. Kimble (Hrsg.): [Knowledge Networks: Innovation Through Communities of Practice](#). ...[Mehr anzeigen](#)

Weblinks

- Englische Seiten, allgemein:
- [Jean Lave, Etienne Wenger and communities of practice](#)
 - [Review of Cultivating Communities of Practice by Etienne Wenger](#) ...[Mehr anzeigen](#)

GEMEINSAME INTERESSEN



MEINE ERKENNTNISSE

- LESSONS LEARNED -

1. Was war neu für mich ?

2. Was nehme ich mit ?

3. Was setze ich um ?

DIE 72-STUNDEN-REGEL



Wenn man sich etwas vornimmt, muss man innerhalb von **72-Stunden** den **ersten Schritt** durchführen, da **sonst die Chance nur 1%** beträgt, dass man das Vorhaben überhaupt ausführt.

„Was alle Erfolgreichen miteinander verbindet, ist die Fähigkeit, den Graben zwischen Entschluss und Ausführung äusserst schmal zu halten“

Peter Drucker, Managementprofessor Claremont/ Kalifornien, 1909-2005

WER MACHT WAS BIS WANN?

KLARHEIT UND VERBINDLICHKEIT = ERFOLG

Nr.	Aktivität (WAS)	Datum (bis Wann)	WER	erl.
1				(✓)
2				
3				
4				
5				

SMART-Formulierungen der Aktivitäten beachten

SMART KOMMUNIKATION

Specific, Measurable, Achievable, Realistic/Relevant, Timed

- **S**pezifisch:
Formulieren Sie Ziele deutlich und klar abgegrenzt.
- **M**essbar:
Je genauer die Ziele bestimmbar werden, umso besser kann überprüft werden, wann sie erreicht werden.
- **A**ngemessen:
Selbstverständlich müssen die Ziele richtig sein und alle Beteiligten müssen sie akzeptieren können.
- **R**ealistisch:
Ziele sollten in dem gegebenen Rahmen umsetzbar sein. Nicht zu hoch stecken, aber durchaus ehrgeizig ansetzen.
- **T**erminiert:
Zeitlich terminiert, so besteht ein fester Rahmen, der die Auswertung nach sich zieht.

A man with dark hair and glasses, wearing a dark suit, white shirt, and blue patterned tie, is smiling and holding two large, rustic loaves of bread. He is standing in front of a stone wall. The lighting is warm and focused on him.

«DER BÄCKER VON MORGEN»

DIE NEUE «BROT-ZEIT»
HAT BEGONNEN

ERFOLGS-FAKTOREN IN HERAUSFORDERNDEN (CORONA)-ZEITEN

WORÜBER DIE BRANCHE SPRICHT...



SCHWEIZER BROT: DIDIER ECOFFEY SETZT ZEICHEN

PAIN SUISSE: DIDIER ECOFFEY FAIT UN GESTE

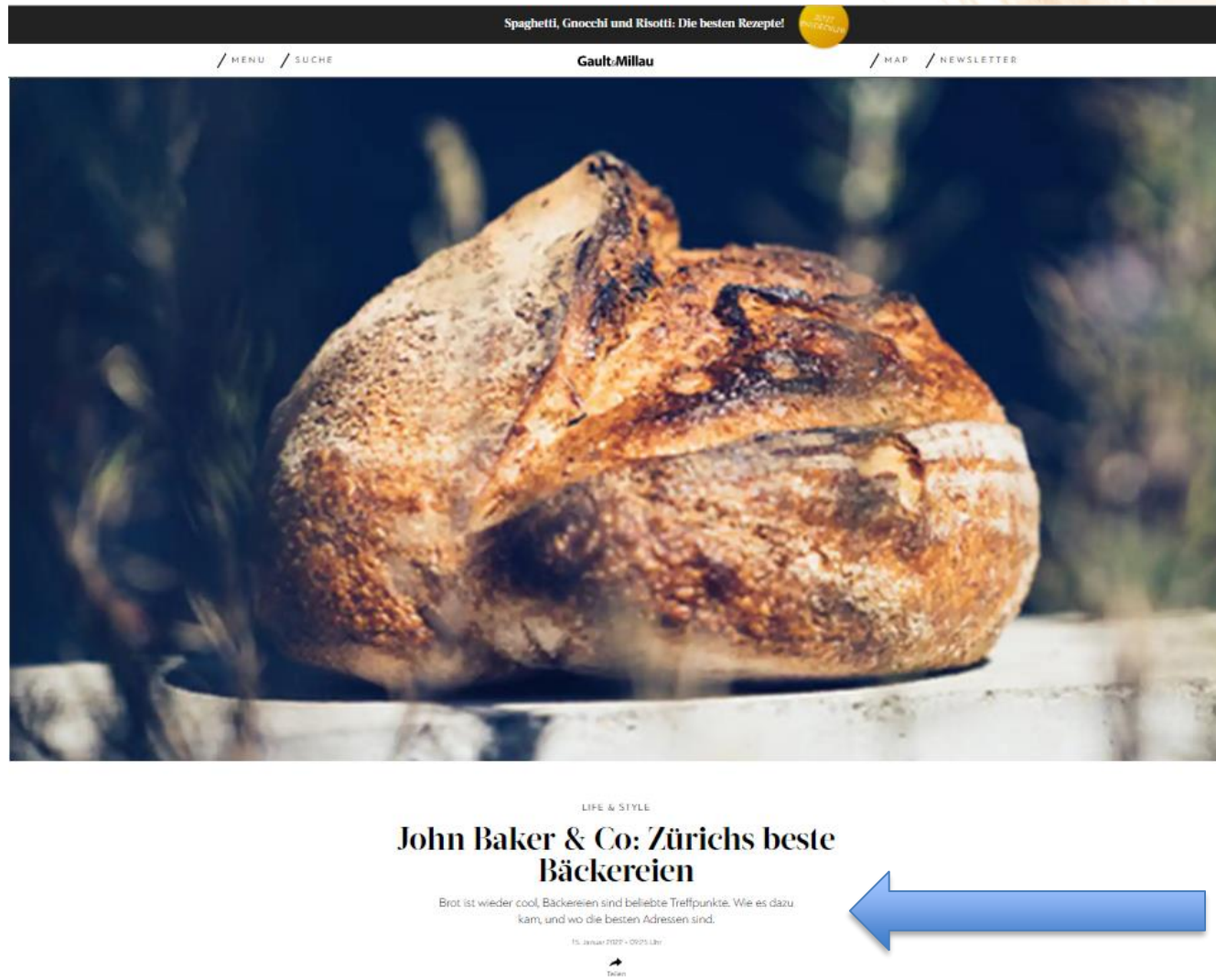
TEXT: VEREIN SCHWEIZER BROT
FOTOS: ROGER FARINE

Die 2021 lancierte Marke Schweizer Brot bringt mehr Transparenz in die Produktion, die Verarbeitung und den Verkauf von einheimischem Brot, Kleinbrot und Sandwichbrot. Immer mehr Bäckereien und Produktionsbetriebe nutzen die Vorteile des Markenlogos. Unter anderem auch die Bäckerei Didier Ecoffey in Romont (FR). Der Verein Schweizer Brot hat die Bäckerei besucht.

La marque Pain suisse, lancée en 2021, apporte plus de transparence dans la production, la transformation et la vente de pain, de petit pain et de pain à sandwich suisses. De plus en plus de boulangeries et de sites de production profitent des avantages du logo de la marque. Parmi elles, la boulangerie Didier Ecoffey à Romont (FR). L'association Pain suisse a visité la boulangerie.

Page 39

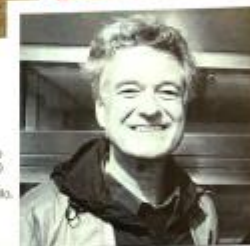
WORÜBER MANN UND FRAU SPRICHT...



https://www.gaultmillau.ch/life-style/john-baker-co-zurichs-beste-backereien?utm_medium=social&utm_source=facebook&utm_campaign=article_traffic&fbclid=IwAR2n03rhU-bJz-LolkpnRstTVxruiKubh30dDuQF1c62TK223fioewDj8PE, abgerufen 17.1.2022

**Eröffnung
John Baker
Bahnhofstrasse**

John Baker,
are Tag nach
... ..



BROT-MARKT ZÜRICH

JOHN BAKER

Publiziert 28. Januar 2022, 15:45

Hipster-Bäcker zieht es an die Zürcher Luxusmelle

Inmitten von Luxusboutiquen wie Dior und Rolex eröffnet John Baker eine neue Filiale an der Bahnhofstrasse. Experten schätzen die Erfolgchancen der Kultbäckerei als gut ein.

von Shila Ochser



Milan Prenosil, Präsident der City-Vereinigung, sieht die John -Baker-Filiale als willkommene Abwechslung zwischen all den Luxusmarken. 20min/amu



@ f

Folge uns gerne auf Instagram:



DIE PRODUZENTEN DER STÄRCHES
«Züri Brot» - der neue
Sauerteig Liebling
Hinter «Züri Brot» stecken Larissa und
Sascha. Die Neo-Bäcker mischen mit
ihrem Sauerteigbrot Zürich auf.



WIFI Calling 13:17 54%



Kommentare



zueribrot Schweren Herzens haben wir eine Entscheidung getroffen. ❤️ Wir werden Züri Brot in aktuellen Form nicht weiterführen. 🚧 Wir backen noch bis zum 02. Juli 2022 an der Zollstrasse 117, 8005 Zürich. 🍞 Danach ist erstmal Schluss. 🎬 Weitere Infos folgen.

•
•
•

#zueribrot #ende #brot #sauerteig #chreis4 #chreis5 #langstrassezürich #zürich #brothandwerk #sauerteigbrot #sourdough

Bearbeitet · 1Wo.



Kommentieren ...

MITARBEITER HEUTE -MORGEN

JOHN BAKER *for* OUR DAILY BREAD

ZÜRICH
SINCE NOW

Gesucht Bäcker für Tag- und Nachtschicht für die Neueröffnung einer Bio-Bäckerei an der Bahnhofstrasse in Zürich per 1. April 2022

Wir expandieren und eröffnen an der Bahnhofstrasse eine Bio-Bäckerei à la John Baker Helvetiaplatz.

John Baker stellt ausschliesslich selbst produzierte Lebensmittel her. Vor den Augen der Kundschaft verarbeiten unsere Bäcker Sauerteig, lassen die Teige bis zu 72 Stunden ruhen und verarbeiten verschiedene Getreide. So entstehen mit viel Liebe und handwerklichem Geschick die besten Brote in Town. Alle anderen Produkte wie Sandwiches, Birchermüesli, Salate und Eistees werden von den Verkaufsmitarbeitenden hergestellt. Für Abwechslung ist also gesorgt.

- Du übernimmst Tages- und Nachtschichten am Ofen- und am Teigposten
- Du arbeitest sorgfältig auch in hektischen Zeiten
- Gleichzeitig bist Du speditiv und ressourcenschonend
- Du begreifst Bio-Lebensmittel und Nachhaltigkeit ist dir wichtig
- Du bist ein Teamplayer
- Du arbeitest von Montag bis Samstag (sonntags jeweils frei)

Wir stellen bei John Baker einzigartige, mit Liebe hergestellte Produkte her. Immer unter Berücksichtigung der neuesten Ernährungstrends sowie der Nachhaltigkeit von Zutaten und Verpackung. Brote, Backwaren, Sandwiches, Salate, Eistees, Säfte, Birchermüesli - alles selbst vor Ort gemacht. Wir verstehen den handwerklichen Produktionsstandort Stadt Zürich als Anreiz und Verpflichtung zu Nachhaltigkeit, Innovation und Exzellenz. Auf jeden Fall kannst Du bei uns Deine Individualität und Deine Ideen einbringen. Bewirb dich via <https://www.johnbaker.ch/de/jobs>

Bio Bäckerei

Transparenz

72 Stunden Zeit für Geschmack

Liebe zum Handwerk

Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung

Teamplayer

Arbeit Montag - Samstag

Quelle: PANISSIMO 01/2022

IMAGE DES BÄCKERHANDWERKS

(Studie Zentralverband d. deutschen Bäckerhandwerks, unveröffentlicht)



„Es gibt gar keine richtigen Bäcker mehr, nur noch Ketten“

„Bäcker backen nicht mehr selbst“

„Nur noch Backmischungen“

„Kaum noch Brote mit Sauerteig“

„Luftbrötchen ohne Geschmack“

„Viele Zusatzstoffe“



GUMMIBÄRCHEN-RATESPIEL

Kauf-Datum	POS	Name Hersteller	Preis/Gewicht	100g-Preis	Deklaration/Bemerkung
30.4.22	Coop Horw/LU	Goldbären HARIBO	1.75 Fr./350g	0.50 Fr./100g	FRUCHTGUMMI / Zutaten: Glukosesirup; Zucker; Gelatine; Dextrose; Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentraten: Ananas, Apfel, Erdbeere, Himbeere, Orange, Zitrone; Säuerungsmittel: Citronensäure; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Holunderbeere, Aronia, Traube, Schwarze Johannisbeere, Zitrone, Orange, Maracuja, Mango, Apfel, Kiwi, Saflor, Spirulina, Aroma; Überzugsmittel: Bienenwachs weiss und gelb, Carnaubawachs; Holunderbeereextrakt. Mindestens haltbar bis Ende ... (Siehe Druck im Beutelrand). Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen. Hergestellt in der EU. Kann Spuren von Milch, Weizen enthalten.
30.4.22	Coop Horw/LU	SAFT-25% Goldbären Haribo	Fr./175g	Fr./100g	FRUCHTGUMMI MIT 25 % FRUCHTSAFT AUS FRUCHTSAFTKONZENTRAT / Zutaten: Glukosesirup; Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: Apfel, Himbeere, Zitrone, Pfirsich, Kirsche, Orange, Banane; Zucker; Gelatine; Dextrose; Säuerungsmittel: Citronensäure; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Saflor, Spirulina, Apfel, Holunderbeere, Schwarze Johannisbeere, Orange, Kiwi, Aronia, Traube, Zitrone; Holunderbeereextrakt; Aroma; Überzugsmittel: Bienenwachs weiss und gelb, Carnaubawachs. Mindestens haltbar bis Ende ... (Siehe Druck im Beutelrand). Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen. Kann Spuren von Milch, Weizen enthalten.
30.4.22	Wellness Apotheke Horw/LU	Bioking Fruchtbären ohne Gelatine	Fr./150g	Fr./100g	Zutaten: Mais-Sirup (EU, 52-55%)*, Rohrzucker (34%)*, Geliermittel (Pektin), Fruchtsaftkonzentrate (3.7%) (Apfel*, Orange*, Zitrone*, schw. Johannisbeere*, Himbeere*, Ananas*), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Säureregulator (Natriumcitrat), Aroma- und Farbstoffe als natürliche Auszüge: (Algen, Saflor, Kürbis*, Apfel*, Karotte*, Holunder*), Trennmittel (Sonnenblumenöl*, Carnaubawachs*). * aus biologischer Landwirtschaft. Kann produktionsbedingt Spuren von Gluten, Nüssen, Soja und Sesam enthalten.



GUMMIBÄRCHEN-RATESPIEL

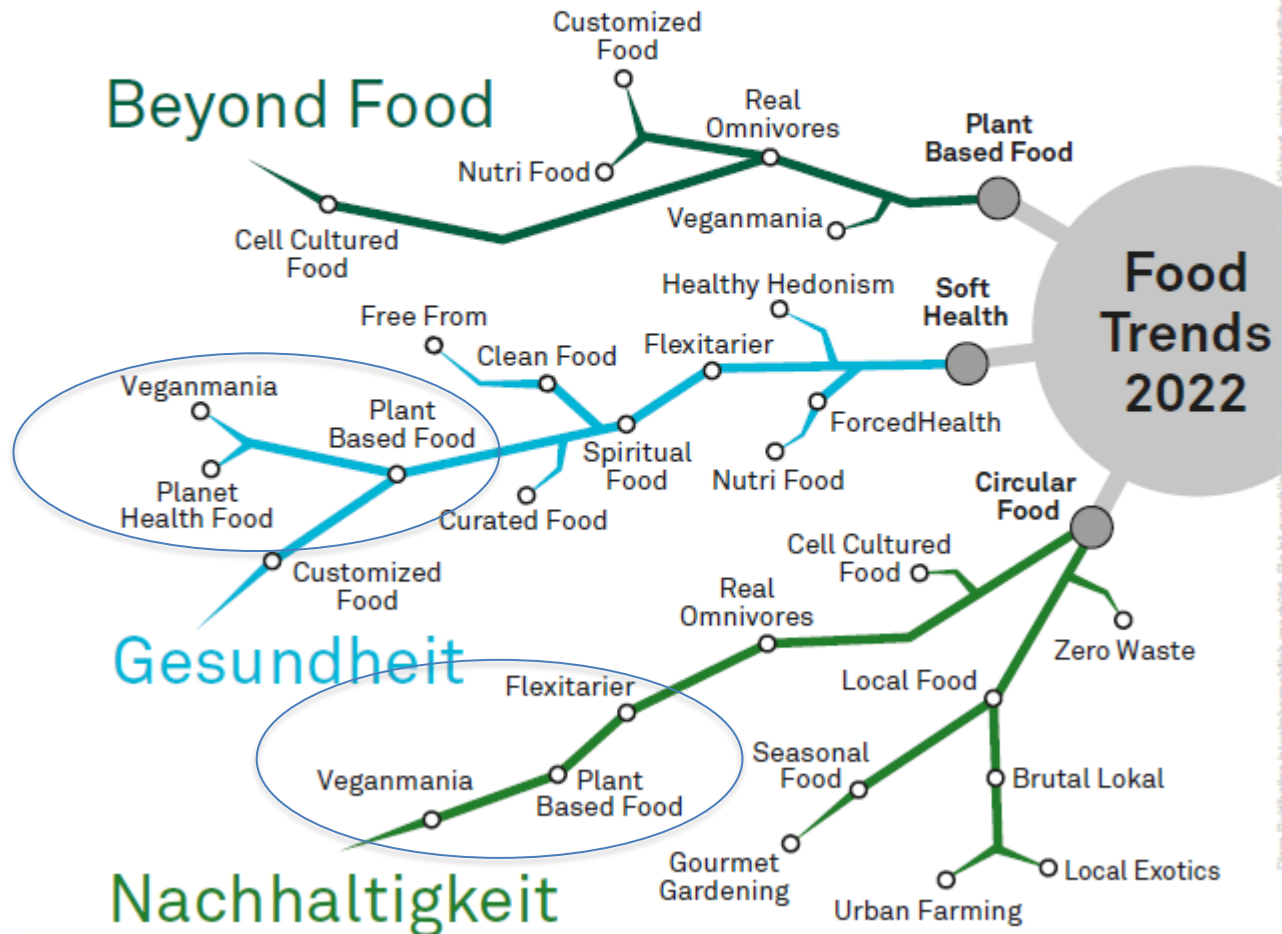
Kauf-Datum	POS	Name Hersteller	Preis/Gewicht	100g-Preis	Deklaration/Bemerkung
30.4.22	Coop Horw/LU	Goldbären HARIBO	1.75 Fr./350g	0.50 Fr./100g	FRUCHTGUMMI / Zutaten: Glukosesirup; Zucker; Gelatine; Dextrose; Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentraten: Ananas, Apfel, Erdbeere, Himbeere, Orange, Zitrone; Säuerungsmittel: Citronensäure; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Holunderbeere, Aronia, Traube, Schwarze Johannisbeere, Zitrone, Orange, Maracuja, Mango, Apfel, Kiwi, Saflor, Spirulina, Aroma; Überzugsmittel: Bienenwachs weiss und gelb, Carnaubawachs; Holunderbeereextrakt. Mindestens haltbar bis Ende ... (Siehe Druck im Beutelrand). Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen. Hergestellt in der EU. Kann Spuren von Milch, Weizen enthalten.
30.4.22	Coop Horw/LU	SAFT-25% Goldbären Haribo	2.50 Fr./175g	1.43 Fr./100g	FRUCHTGUMMI MIT 25 % FRUCHTSAFT AUS FRUCHTSAFTKONZENTRAT / Zutaten: Glukosesirup; Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: Apfel, Himbeere, Zitrone, Pfirsich, Kirsche, Orange, Banane; Zucker; Gelatine; Dextrose; Säuerungsmittel: Citronensäure; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Saflor, Spirulina, Apfel, Holunderbeere, Schwarze Johannisbeere, Orange, Kiwi, Aronia, Traube, Zitrone; Holunderbeereextrakt; Aroma; Überzugsmittel: Bienenwachs weiss und gelb, Carnaubawachs. Mindestens haltbar bis Ende ... (Siehe Druck im Beutelrand). Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen. Kann Spuren von Milch, Weizen enthalten.
30.4.22	Wellness Apotheke Horw/LU	Bioking Fruchtbären ohne Gelatine	6.10 Fr./150g	4.07 Fr./100g	Zutaten: Mais-Sirup (EU, 52-55%)*, Rohrzucker (34%)*, Geliermittel (Pektin), Fruchtsaftkonzentrate (3.7%) (Apfel*, Orange*, Zitrone*, schw. Johannisbeere*, Himbeere*, Ananas*), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Säureregulator (Natriumcitrat), Aroma- und Farbstoffe als natürliche Auszüge: (Algen, Saflor, Kürbis*, Apfel*, Karotte*, Holunder*), Trennmittel (Sonnenblumenöl*, Carnaubawachs*). * aus biologischer Landwirtschaft. Kann produktionsbedingt Spuren von Gluten, Nüssen, Soja und Sesam enthalten.

TRENDKARTE FOODREPORT 2022

Food-Trend-Map 2022

Food-Trends sind immer beides: Störfaktoren für das Business as usual und strategische Orientierungshilfen für Unternehmen. Die Food-Trend-Map 2022 bündelt die vielen Trends nach thematischen Clustern, schafft damit mehr Überblick und erleichtert

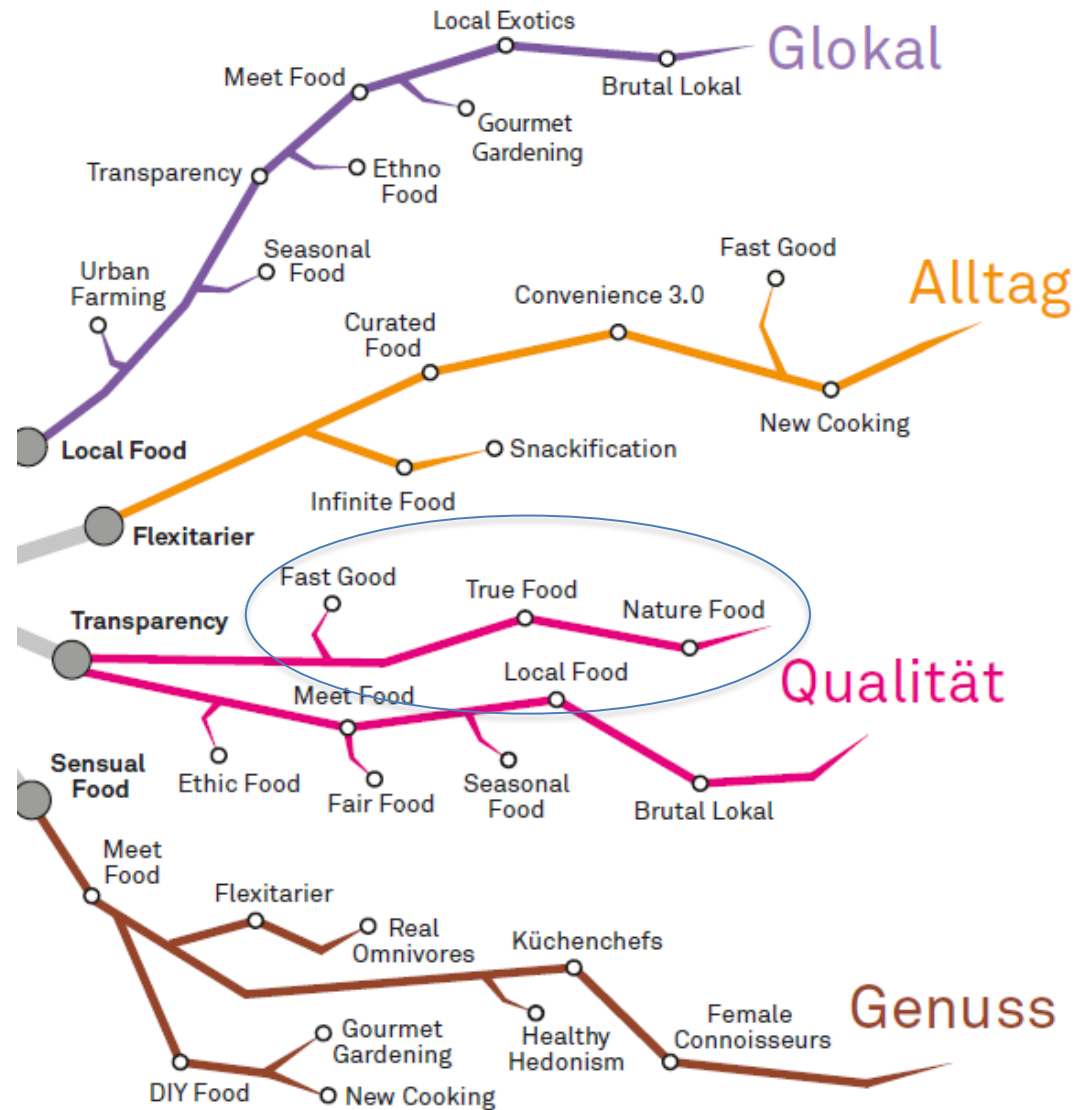
Lebensmittelproduzenten, Handel und Gastronomie so die Entscheidung, mit welchen Trends sie sich – passend zu ihrer Unternehmensphilosophie – in Zukunft verstärkt auseinandersetzen sollten.



Kleinert, Michael | kleinert@kleinert.de | Standort (Bretz Nr. 352003)

TRENDKARTE FOODREPORT 2022

FOOD-TRENDS



TRENDS – IN CORONA ZEITEN

1. **Health is Wealth** – Gesundheit ist das WAHRE
2. **Hygiene is King** – Boom verpackter Backwaren
3. **Price Sensitivity & Value** – Welche Werte bekomme ich für welchen Preis?
4. **Plant vs. Meat** – Anstieg pflanzenbasierter Ernährung dank Flexitarier
5. **Eating an Baking at home** – Home-Bäcker als neue «Konkurrenten» und «Experten»
6. **Care for our Planet** – Sorgen wir uns um unsere Erde
7. **Digi-Livery** – neue Lieferkonzepte wie UberEat, Delivroo
8. **Nostalgia Old Favourites** – Rückbesinnung auf das Gute und Bekannte
9. **Updated Routines** – Zurück zum Wocheneinkauf mit haltbaren Produkten
10. **Bread of Life** – Mehr Achtung vor Viel-Wertigkeit des Brotes

WORÜBER MANN UND FRAU SPRICHT...

Die Brotpuristen

Brot, richtig gutes Brot – mit einer krachenden Kruste, viel Geschmack und langer Frischhaltung. Das ist auch schon alles, worum es hier geht.



Brot per Post verschicken!

Brotkauf

Muss man euer Brot vorbestellen?

Wieso bekommt man euer Brot?

Wieso habt ihr...

...die geschlossen?

...auch auch Gutscheine?

Wieso bietet ihr aktuell nur Kartenzahlung an?

Verschickt ihr euer Brot auch per Post?

Jein. Also eigentlich nicht.

Aber: Seit kurzem haben wir „Gemischte Tüten“ am Start. Das heißt: Wenn wir abends Brote in größerer Stückzahl übrig haben, dann packen wir „Gemischte Tüten“, in denen 3 Brote in zufälliger Zusammenstellung enthalten sind. Diese werden dann Dienstagabend und/oder Mittwochabend und/oder Donnerstagabend in unseren Versandshop (<https://brotpuristenshop.de>) zwischen 18:30 Uhr und 19 Uhr eingestellt und am nächsten Tag verschickt.

Die Menge der gemischten Tüten ist natürlich limitiert (abhängig von der Anzahl der übrig gebliebenen Brote), d.h. wenn weg, dann weg. Generell ist es ratsam, unsere Instagram-Stories regelmäßig zu schauen, da wir über die Stories Infos zu den gemischten Tüten kommunizieren.



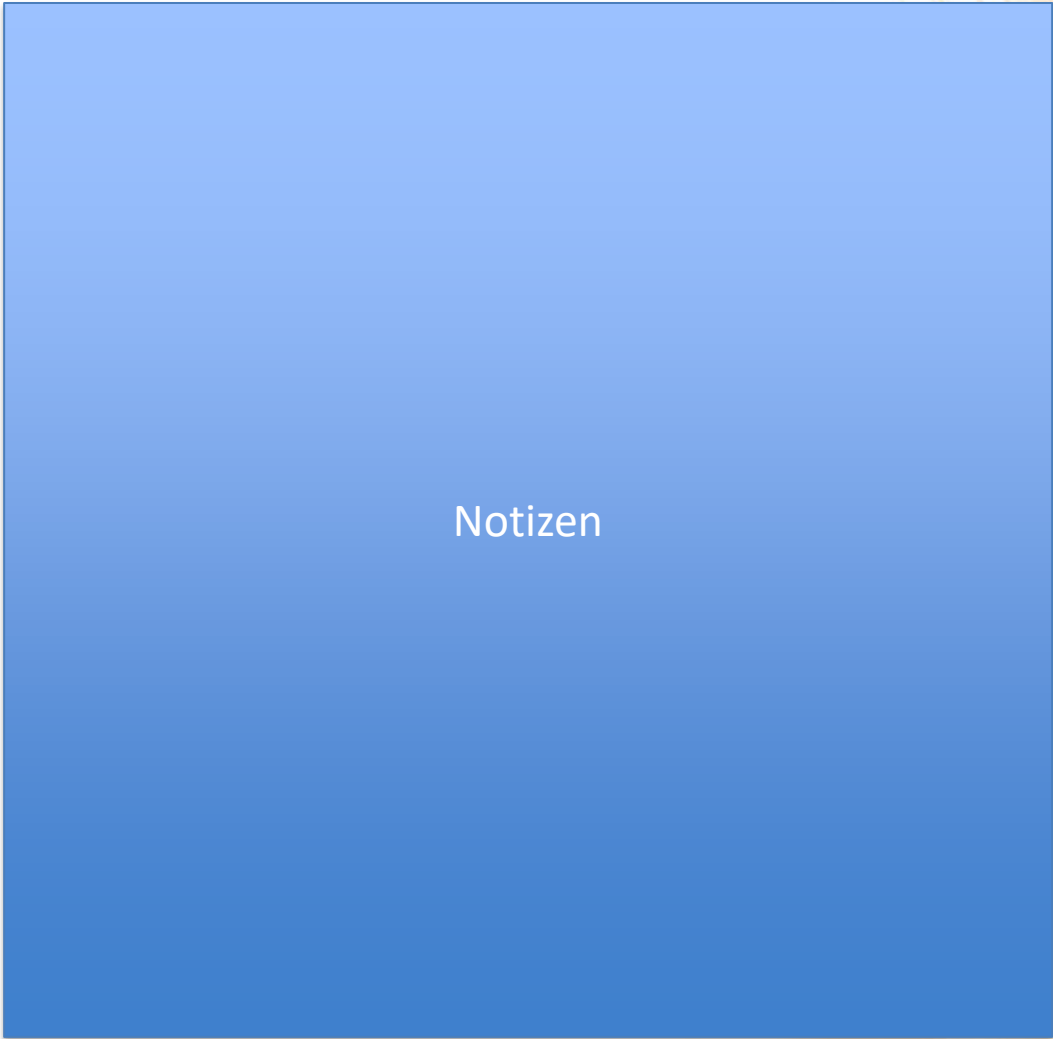
DER BÄCKER VON MORGEN

ARBEITSBLATT ZUM SEMINAR

1. Ihre Charakterbrote (Wie bewerben Sie diese, warum kaufen die Kunden diese Produkte?)
 - Was sagen Kunden über Ihre Produkte?
2. Ihre Produktauswahl
Wieviel Brote haben Sie in Ihrem Sortiment?
3. Ihre Persönlichkeit/Familie/Bäckerei
 - Was sagen Ihre Stammkunden über Sie?
 - Was sagen NICHT-Kunden über Sie?

Diese Aussagen zählen auf IHREN RUF ein!

4. Welchen BESONDEREN Service bieten Sie?
 - Wie beschreiben Ihre Kunden diesen?
5. Wie zeigen Sie Transparenz und Nachhaltigkeit?



Notizen

GOLDENE DREIECK ERFOLG

Produkt

Ihre Charakter-Brote

Story-telling



Kunde

Service

Ihre Dienstleistungen

Transparenz

Information

Brand

Ihre

Persönlichkeit

Ihre Bäckerei

Ruf

Gesellschaft/Politische Rahmenbedingungen

BRAND – IHR PERSÖNLICHER WEG

KOMMT ZEIT, KOMMT BROT

Eine knusprige Rinde und ein feuchter Kern: Für handwerklich gemachte Backwaren stehen die Leute Schlange. Wir haben fünf Bäckereien besucht, wo der Teig tagelang liegen und ruhen darf – ein Zeichen für Qualität.

— Text Michael Lütcher Fotos Jürg Waldmeier

DANIEL HÄCHLER, 32, SEENGEN AG – TÜFTelte 5 JAHRE AM CROISSANT-REZEPT –

Zur Begrüssung reicht Daniel Hächler Gipfeli, nein, Croissants, wie es sie in der Schweiz besser kaum gibt. Von voluminöser Form und goldbrauner Farbe, mit fein geschichteter Panzerung, die beim Biss förmlich explodiert, von butterigem Geschmack und mit einem «Geflecht» von Luftlöchern im Innern. «Das

Resultat von fünf Jahren Tests», sagt Hächler. Der Hefe-Blätterteig dafür wird zweifach mit einer frischen Butterschicht gefaltet und ausgewallt. Dann werden die Croissants gerollt – von Hand. Für seine Brote verwendet Hächler drei Sauerteige, etwa für seine luftige wie knusprige Baguette. Daniel Hächler

hat die Bäckerei mit Filiale in Gränichen vor zwei Jahren von seinem Vater übernommen und führt sie in sechster Generation, mit einem Vollsortiment an Broten und Süßem wie der mächtigen Bundesrat-Schaffner-Torte. Die Sauerteigbrote aber sind seine Erfindung. beck-haechler.ch

Führt die Bäckerei in sechster Generation: Daniel Hächler formt den Teig aus Ruch- und Roggenmehl.

WAS IST QUALITÄT ?





Quelle: K. Koerber, T. Männle, C. Leitzmann: Vollwert-Ernährung, Haug Verlag, Stuttgart. 2004

Gesundheitswert – Glutenfreies Baguette



100g = 1.74 Fr.

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Nährwertdeklaration / Déclaration nutritionnelle / Voedingswaarde / Näringsdeklaration / Næringsdeklaration / Ravintosisältö / Declaração nutricional / Výživové údaje na / Táptértékelés	100 g	87,5 g = 1/2 Baguette
energia / energy / Energie / énergie / energie / energi / energia / energie / energia / energia	1047 kJ 248 kcal	916 kJ 217 kcal
grassi / fat / Fett / matières grasses / vetten / fett / fedt / rasva / tuky / zsír	3,7 g	3,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / varav mättat fett / heraf mættede fedtsyrer / josta tydyttymytä / z toho nasycené mastné kyseliny / z toho nasýtené mastné kyseliny / amelyből telített zsírsavak	0,4 g	0,4 g
carboidrati / carbohydrate / Kohlenhydrate / glucides / koolhydraten / kolhydrat / kulhydrat / hiilihydraatit / sacharidy / szénhidrát	46 g	40 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker / dont sucres / waarvan suikers / varav sockerarter / heraf sukkerarter / josta sokereita / z toho cukry / amelyből cukrok	4,9 g	4,2 g
fibra / fibre / Ballaststoffe / fibres alimentaires / vezels / fiber / kostfibre / ravintokuitu / vláknina / rost	7,4 g	6,5 g
proteine / protein / Eiweiß / protéines / eiwitten / protein / proteiini / białkoviny / bielkoviny / fehérje	4,4 g	3,9 g
sale / salt / Salz / sel / zout / salt / suola / só / sül / sof	1,0 g	0,88 g

Dr. Schär AG / SPA - Winkelau 9
39014 Durgastal / Postal (BZ) Italy

GET IN TOUCH WITH US!
GO.SCHAER.COM/GET-IN-TOUCH

SCAN ME

EVERY DAY IS EARTH DAY
Separate your waste according to your local guidelines

PLASTIC 07

Baguette
s.gl. 350g Schär

SCHAER BAGUETTE
GLUTENFREI 350 G

CHF 6.10

04372075

CHF 6.10

175g) Net Wt. 1

Gesundheitswert – Glutenfreies Baguette

① **Pane precotto senza glutine. Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. INGREDIENTI:** amido di mais, acqua, pasta madre 19% (farina di riso, acqua), farina di riso, fibre vegetali (psillio, bambù), olio di semi di girasole alto oleico, proteina di **soia**, addensante: idrossipropilmetilcellulosa; amido di riso, germe di mais, lievito, sciroppo di riso, sale iodato (sale, ioduro di potassio). Può contenere tracce di **lupino** e di **senape**. **SENZA LATTOSIO. SENZA FRUMENTO. PREPARAZIONE:** Fare cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 5-7 min. Questo pane è precotto. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura riporre il prodotto in un contenitore chiuso e consumarlo entro pochi giorni oppure congelarlo direttamente. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi stampa.

② **Gluten and wheat free baguette rolls. Specifically formulated for people intolerant to gluten. INGREDIENTS:** maize starch, water, sour dough 19% (rice flour, water), rice flour, vegetable fibres (psyllium, bamboo), high oleic sunflower oil, **soya** protein, thickener: hydroxypropyl methyl cellulose; rice starch, maize germ, yeast, rice syrup, iodised salt (salt, potassium iodide). May also contain traces of **lupin** and **mustard**. **LACTOSE-FREE. WHEAT-FREE. ALLERGY ADVICE:** For allergens, see ingredients in **bold**. **PREPARATION:** Bake in a pre-heated oven at 200°C for 5-7 minutes. These rolls are part-baked. This product is packed in a protective atmosphere. Store in cool and dry place. Once opened, store this product in an airtight bag at room temperature. Consume within a few days or freeze as soon as possible. Best before: see imprint.

③ **Glutenfreies Brot zum Fertigbacken. Speziell formuliert für Menschen mit Glutenuunverträglichkeit. ZUTATEN:** Maisstärke, Wasser, Sauerteig 19% (Reismehl, Wasser), Reismehl, pflanzliche Fasern (Psyllium, Bambus), Sonnenblumenöl mit hohem Ölsäuregehalt, **Sojaprotein**, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose; Reisstärke, Maiskeim, Hefe, Reissirup, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid). Kann Spuren von **Lupinen** und **Senf** enthalten. **LAKTOSEFREI. WEIZENFREI. ZUBEREITUNG:** Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 5-7 Min fertig backen. Dieses Brot ist vorgebacken. Dieses Produkt wurde unter Schutzatmosphäre verpackt. Bei Raumtemperatur trocken lagern. Nach dem Öffnen, das Produkt im Frischhaltebeutel aufbewahren und innerhalb weniger Tage konsumieren oder direkt einfrieren. Mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

④ **Pain précuit sans gluten. Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. INGRÉDIENTS :** amidon

BROTQUALITÄT

WAS IST EIN GUTES PRODUKT?

GENUSSWERT

- Ist das Brot so, wie man es erwartet?
- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- Mundgefühl
- Konsistenz

ÖKONOMISCHER WERT

- Bereitschaft, für Brot, das den Preis wert ist, auch mehr auszugeben
- Sensibilität, dass Wertigkeit ihren Preis hat

SOZIALER WERT

- Wertschätzung gegenüber Mitarbeitenden
- Einkauf regionaler Zutaten

SOZIOKULTURELLER WERT

- Kulturelle Bedeutung von Brot seit Tausenden von Jahren
- Modernes Brot als Genuss-Lebensmittel

EIGNUNGSWERT

- Idealer Begleiter zu Auflagen/Gerichten
- Art und Notwendigkeit von Verpackungen
- Frische

ÖKOLOGISCHER WERT

- Regionalität beim Einkauf von Zutaten
- Verzicht auf unnötige Verpackungsvarianten (ökologischer Verpackungen)
- ökologischer Produktion/Fußabdruck bei der Herstellung

GESUNDHEITSWERT

- Nährwertangaben
- Verarbeitungsgrad
- Zusatzstoffe
- Infos für Allergiker
- lange Teigreifezeiten als positiver Beitrag zum Gesundheitswert

EMOTIONALER WERT

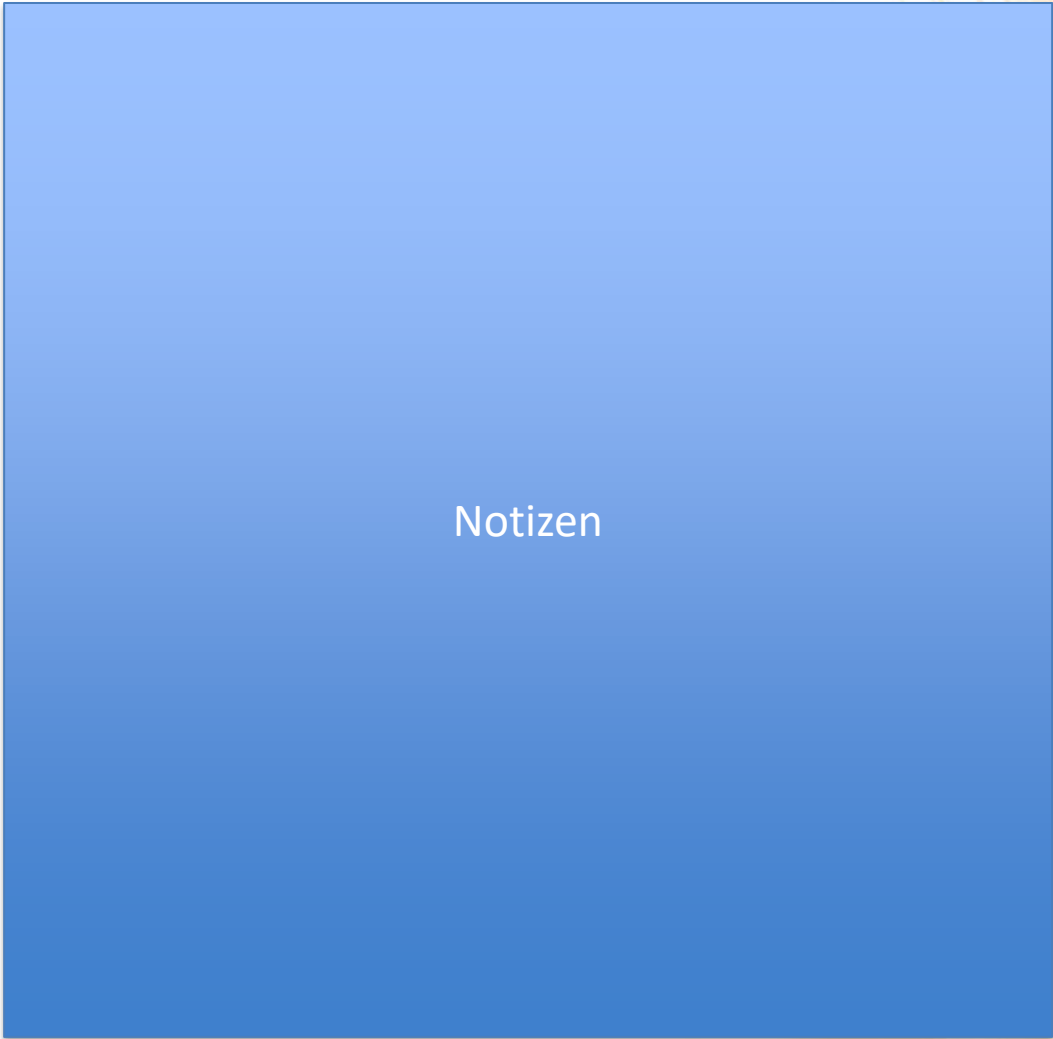
- Verpackungsdesign
- Werbung und Wirklichkeit
- Beliebtheit/Zugehörigkeit zur Gruppe der Brotliebhaber
- Assoziationen, Erinnerungen



ERZÄHLEN SIE DIE GESCHICHTEN ZU IHREN PRODUKTEN

Genuss-Wert-Schöpfungs-Kommunikation





Notizen

GESCHICHTEN ENTSTEHEN NEUGIER-WILLEN-FLEISS-LUST



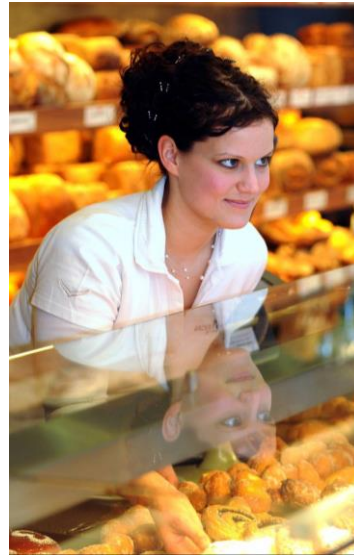
Die Ebenen können wie folgt eingestuft werden:

- **Level 5:** Anwendung der Genusssprache zum Kreieren der Genussbeschreibungen
- **Level 4:** Individuelle Bestimmung von 2-3 Signalwörtern je Produkt und deren Anwendung in der Beschreibung und Bewertung der Brote und Gebäcke
- **Level 3:** Brotaroma-Referenzen-Training mit dem Aromarad (z.B. Karamell, Hefe, Sauerteig, Toast,...)
- **Level 2:** Sensorisches Grundlagen-Training (z.B. Grundgeschmacksarten: süß-sauer-salzig-bitter, Schwellenwerte, Prüfmethodik)
- **Level 1 (Grundlagen):** Sensorische Erfahrung durch die tägliche Praxis als Bäcker oder Bäckereifachverkäuferin, Genuss-Experte/in

KOMMUNIKATIONSEBENEN ZIELGERICHTETE VERKAUFSSPRACHE



Bäcker



Verkäufer/In

Geschichte

+



Genuss

=

Gewinn



Kundin

AROMA=GESCHMACK+MUNDGEFÜHL+ DUFT+DAS GEWISSE ETWAS



HEINI CONDITOREI, LUZERN – Schwarzer Peter
Mit der Einführung des Schwarzen Peters hat die Meisterkonditorei Heini den Geschmack der Luzerner getroffen. In sehr kurzer Zeit ist das Brot die Nummer 1 in der Kundenbeliebtheit geworden. Es zeigt, dass sich dunkle, knusprige (schweizerdeutsch: chüstig) Brote mit kräftigen Bitternoten am Markt durchsetzen können.

Genussbeschreibung nach Weinheimer Brotsprache
Der intensive Backprozess liefert ein kräftiges Spiel von Toast- und intensiv rauchigen Röstnoten, die neben den milden Säurenoten den Charakter des Brotes prägen. Feine erdig-malzige Nuancen runden den Geschmackseindruck ab und sind auch noch nach mehreren Tagen auf Grund der sehr feuchten Krume zu genießen.

Genussimpuls für den Verkauf
Dunkel-röstiges Geschmackserlebnis mit interessanten Bitternoten; passt zu fruchtigen Konfitüren ebenso wie zu herzhaften Bergkäsen.



ANLEITUNG ZUR GENUSSBESCHREIBUNG

BESCHREIBEN - BEWERTEN



1. Beschreiben

lt. Duden: „ausführlich, im Einzelnen mit Worten wiedergeben, schildern, darstellen, erklären“

➡ sachliche
Bestandsaufnahme

- Aufnehmen/Wahrnehmen
- Erkennen
- Behalten/Merken

2. Bewerten / Beurteilen

*lt. Duden: „dem [Geld]wert, der Qualität, Wichtigkeit nach [ein]schätzen, beurteilen“,
Einschätzung ,
Eintaxierung , Jurierung ,
Notengebung, Ranking,
Wertung, Zensierung,
Zensur,...*



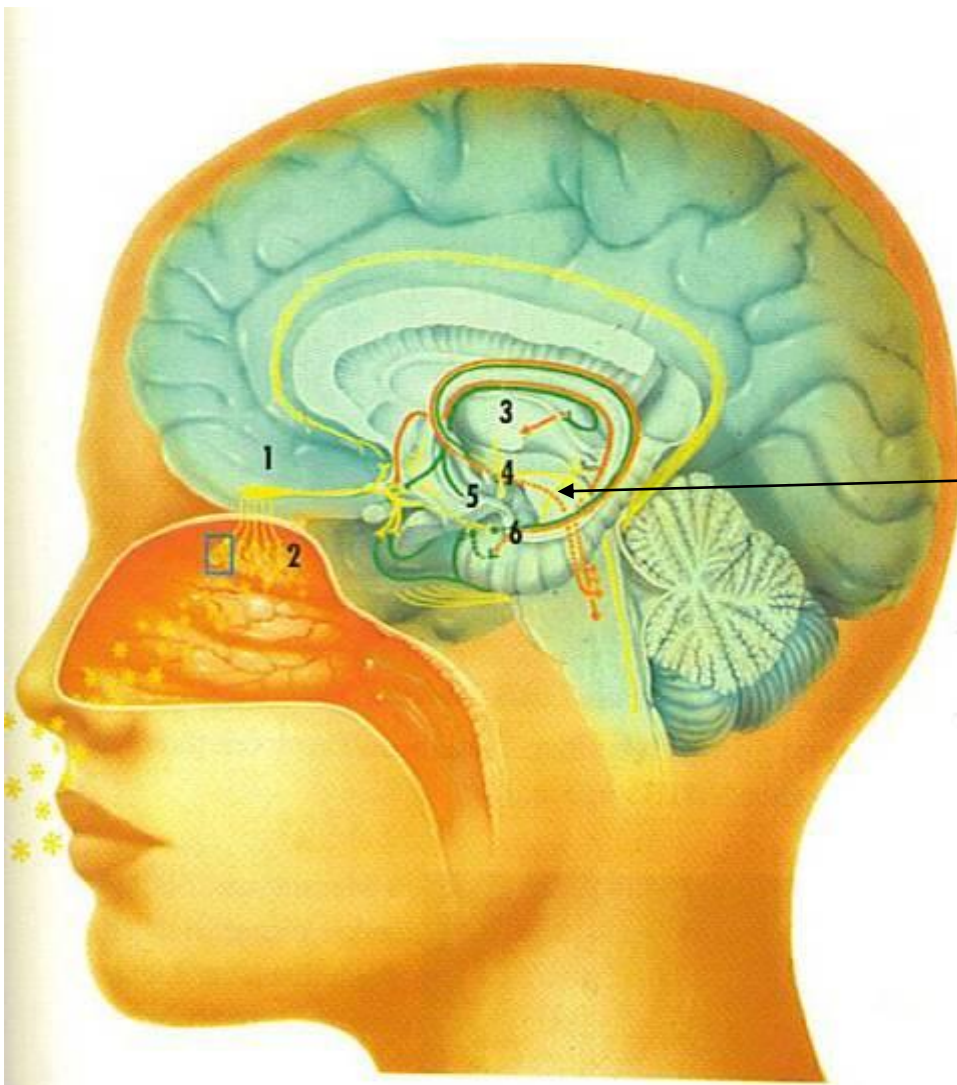
GENUSS-TRÄUMEREIEN



SENSORISCHES GEDÄCHTNIS



Emotion
Bilder
Sprache



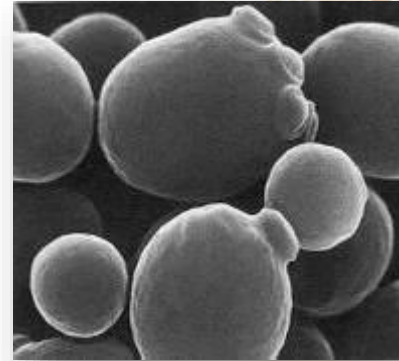
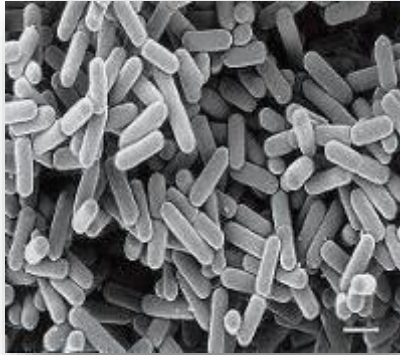
- 1 = Riechhirn (Bulbus olfactorius)
- 2 = Riechsinneszellen
- 3 = Thalamus
- 4 = Hypothalamus
- 5 = Limbisches System
- 6 = Hippocampus



Rezeptur – „gereifte Erfahrung“

Teig-Ruhe: nicht Ruhe, sondern Aktion

REZEPTUR – „GEREIFTE ERFAHRUNG“



BACK- PROZESS



ENTSTEHUNG DER AROMASTOFFE



Krume / Kruste

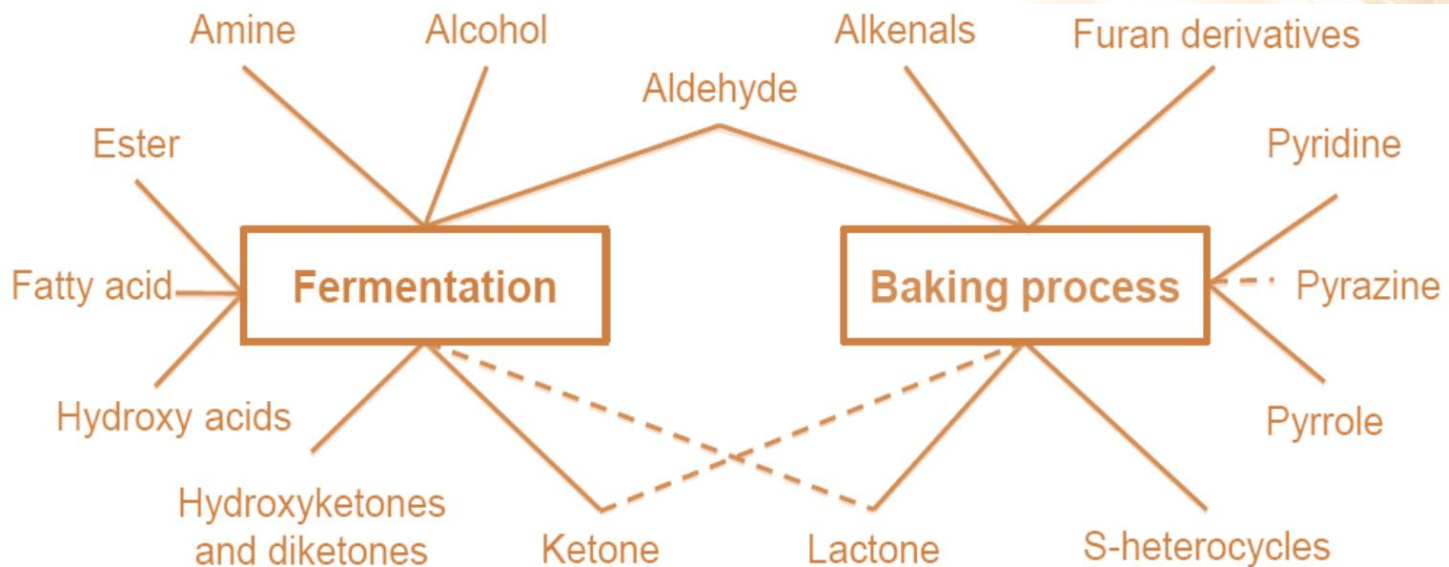
Das Aroma eines Brotes entsteht in zwei Phasen.

Aromavorstufen sind schon in den Rohstoffen enthalten

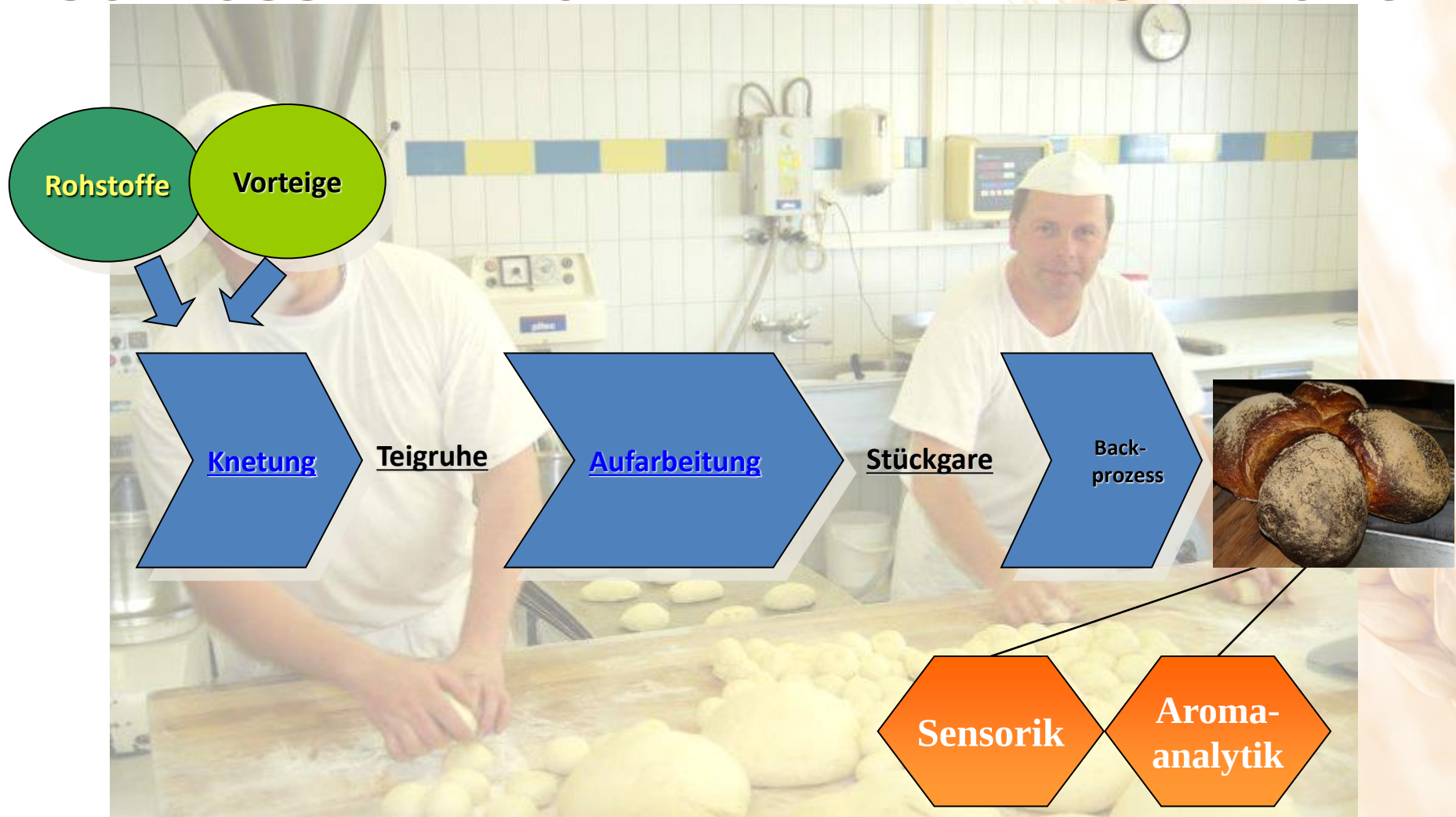
Phase 1: Teigbereitung und -führung

Phase 2: Backprozess

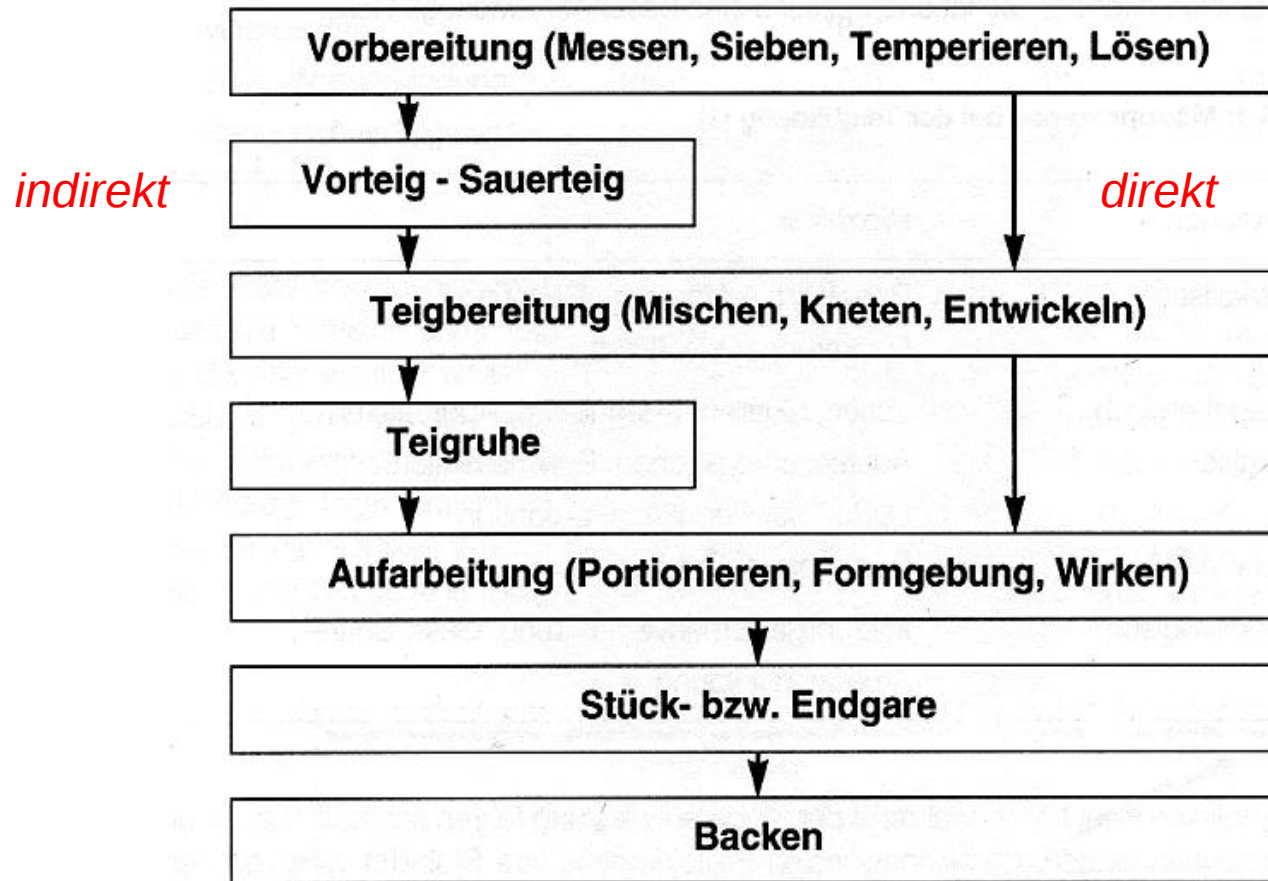
300 – 500 Aromastoffe !!!!!



BROTAROMA – SCHLÜSSELFAKTOREN BEI DER HERSTELLUNG

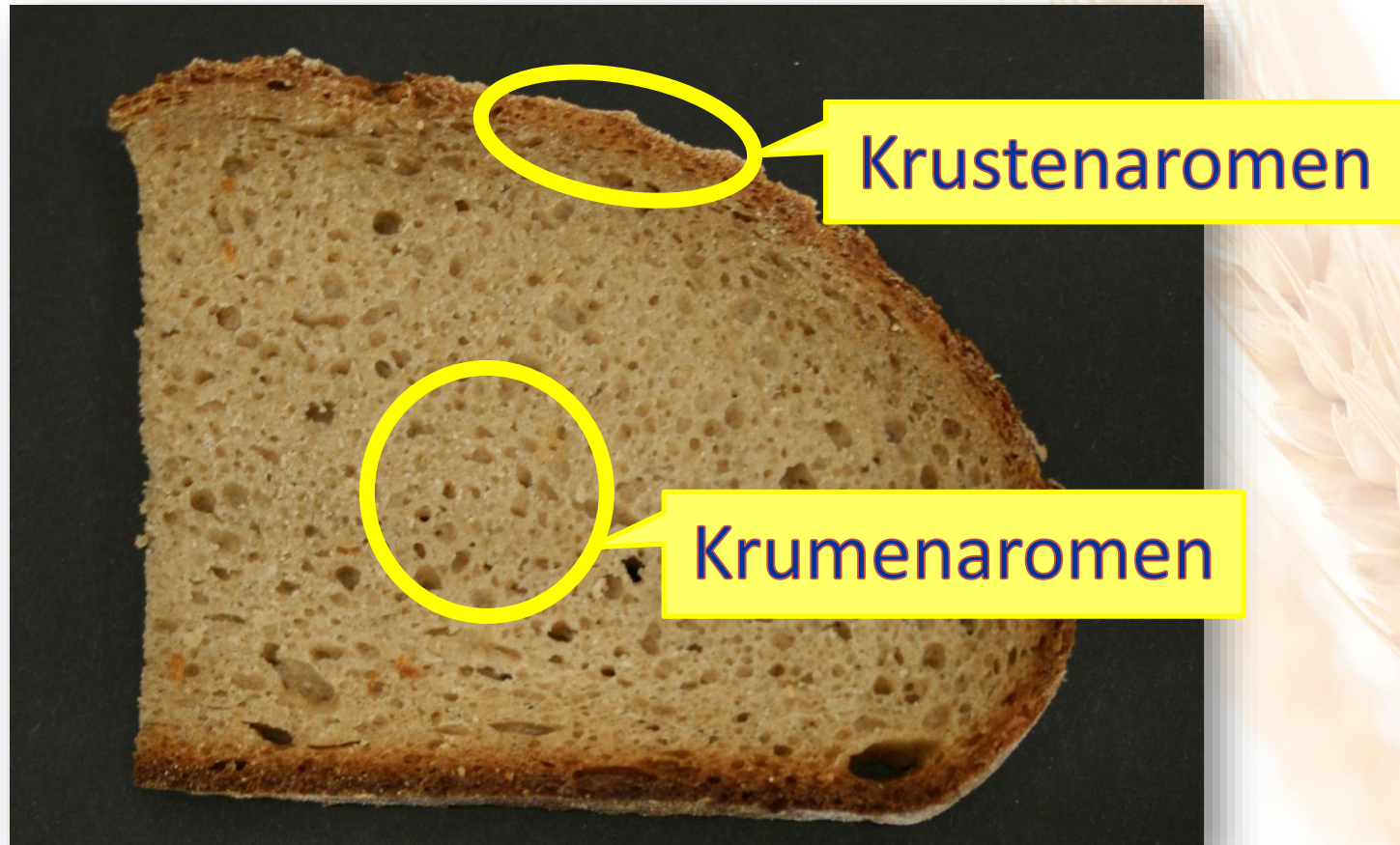


PROZESSSTUFEN DER BROT- UND BACKWARENHERSTELLUNG



Quelle: Klingler R. (1995): Getreidetechnologie, Behr's Verlag, Hamburg

AROMASTOFFE IN BROT



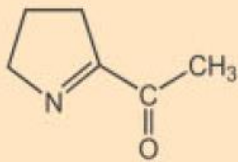
KRUMENAROMASTOFFE

Chemische Stoffgruppen	Herkunft	Substanz	Geruchs- und Geschmacksqualität	Bilder
Alkohole	Stoffwechselprodukt Hefe oder Milchsäurebakterien	2-Methylbutanol	malzig	  
		3-Methylbutanol	malzig	
		2,3-Butandiol	butterartig	
		2-Phenylethanol	blumig / hefig	
Ester		Ethylhexanoat	Ananas	  
		Ethyl octanoat	fruchtig	
		Ethyl decanoat	fruchtig	
		Phenylethylacetat	fruchtig / rosig	
Säuren		Essigsäure	stichig (Essigsäure)	  
		Hexansäure	süßlich	
		3-Methylbuttersäure	schweissig	
		Methional	fleischartig / pilzig	
Schwefelhaltige Aromastoffe				  
Aldehyde oder Keton		Diacetyl	butterartig	
Heterocyclen mit Stickstoff		2-Aminoacetophenon	süßlich / Mandeln	

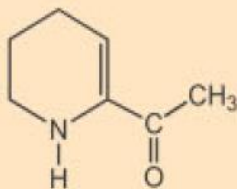
KRUSTENAROMASTOFFE

Chemische Stoffgruppen	Herkunft	Substanz	Geruchs- und Geschmacksqualität	Bilder
Aldehyde oder Keton	Entsteht vor allem beim Backprozess aus Vorstufen die entweder schon im Mehl vorkommen oder von der Hefe synthetisiert werden	3-Methylbutanal	malzig	
		2-Methylbutanal	malzig	
		Hexanal	Gras	
		Nonanal	seifig	
		(E)-2-Nonenal	grün	
		(E,E) Decadienal	fettig / wachsig	
		(E,Z) Decadienal	fettig / grün	
		Vanillin	vanille	
		Methional	gekochte Kartoffeln	
		Bezothiazol	gummig	
Schwefelhaltige Aromastoffe		Dimethyldisulfid	faulig / pilzig	
Heterocyclen mit Sauerstoff		2-Pentylfuran	butterartig	
Heterocyclen mit Stickstoff		2-Acetyl-1-pyrrolin	Pop Corn (Krustenaroma)	
Flüchtige Phenole	Mehl bzw. Getreide	2-Methoxyvinylphenol	nelken- und fleischartig	

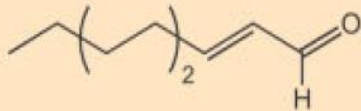
WICHTIGSTE AROMASTOFFE EINES WEISSBROTES



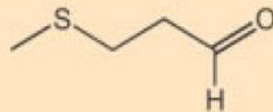
2-Acetyl-1-pyrrolin
röstig, popcornartig



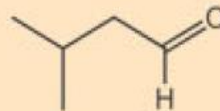
6-Acetyltetrahydropyridin
röstig, popcornartig



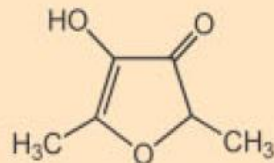
(E)-2-Nonenal
fettig, grün



Methional
gekochte Kartoffeln



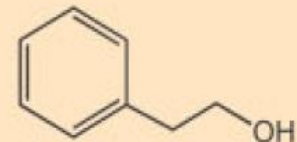
3-Methylbutanal
malzig



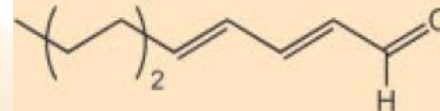
2-Hydroxy-2,5-dimethyl-
3(2H)-furanon
karamellartig



3-Methylbutanol
malzig



2-Phenylethanol
blumig, nach Honig



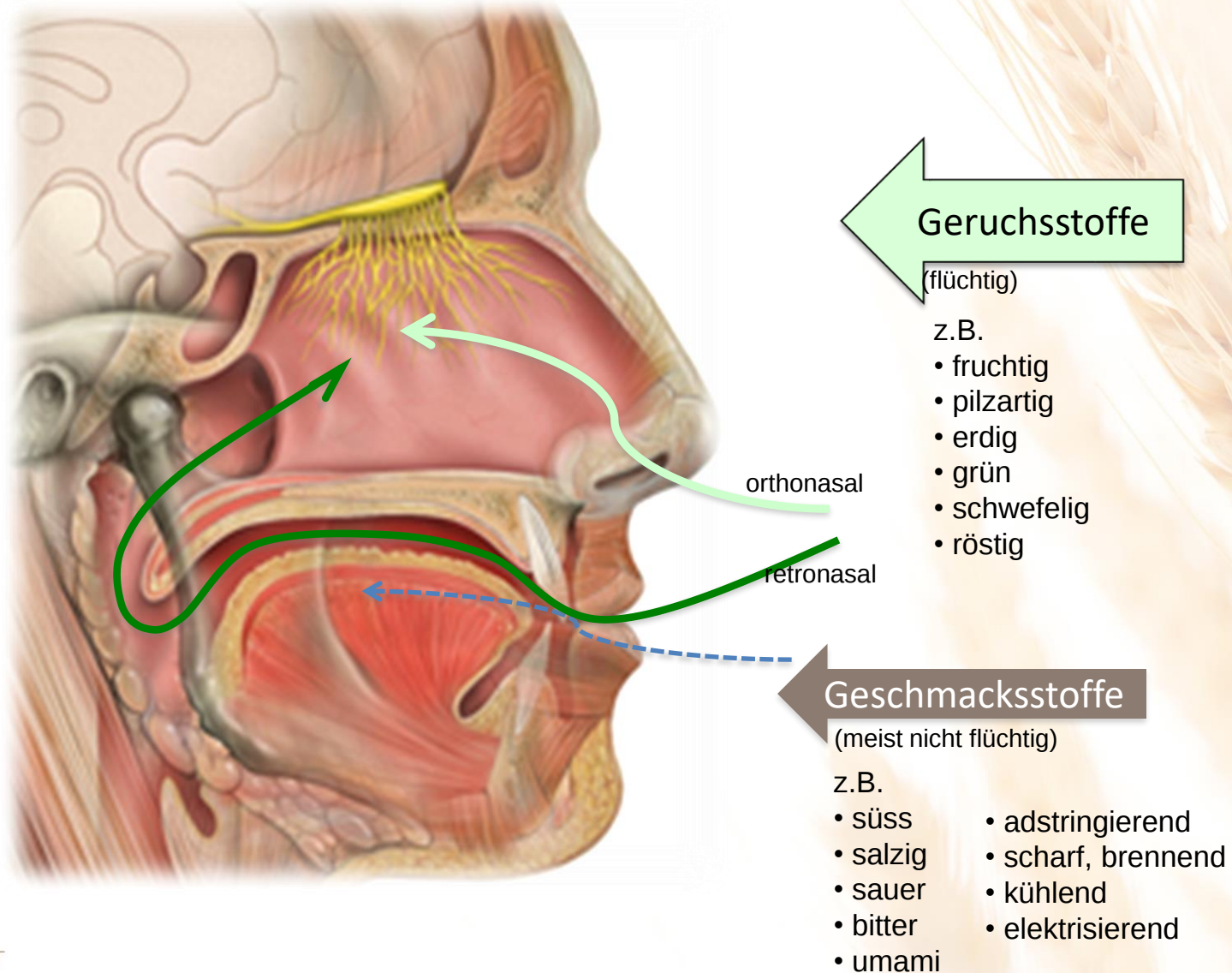
(E,E)-2,4-Decadienal
fettig, frittiert

DEM GENUSS AUF DER SPUR



Einführung in die Welt der Sinne...

GERUCH UND GESCHMACK

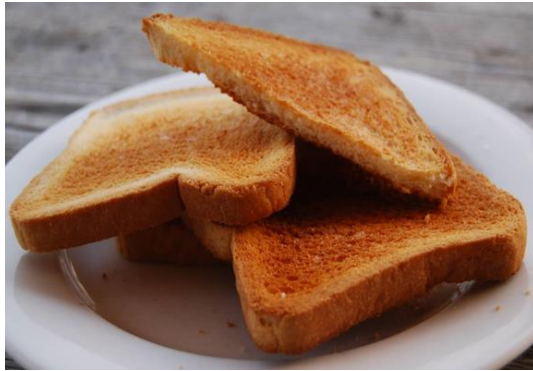


AROMAPARCOURS - CORONA



RIECHstäbchen

1



2



3



4



5

6



7

8



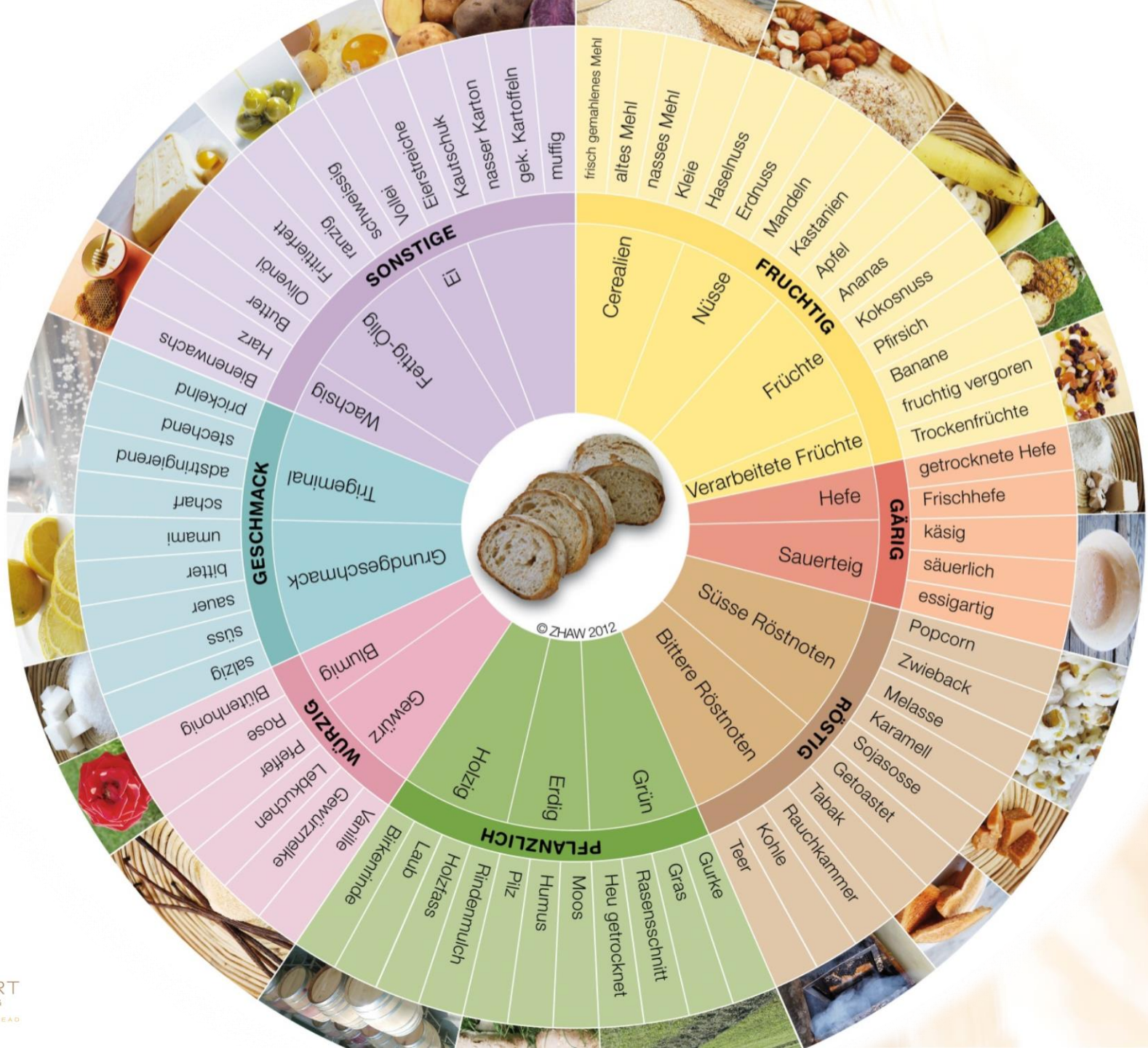
9

10



RIECHFLÄSCHCHEN → AUFLÖSUNG

- 1 Heu
- 2 Gurke
- 3 Honig
- 4 Hefe
- 5 Soja
- 6 Karamell
- 7 Cashew- (Hasel) nuss
- 8 Toast
- 9 Banane
- 10 Champignon



AROMA-PARCOURS

Familie «Fruchtig»

Diese Familie repräsentiert die Welt der Früchte. Ob naturbelassen (roh, kalt) oder in verarbeitetem Zustand (erhitzt, warm). „Fruchtig“ beschreibt eine olfaktorisch (d.h. ortho- und retronasal) wahrzunehmende Note, die einer reifen Frucht entspricht. Obwohl botanisch nicht korrekt, fallen sowohl einige Nussaromen, als auch Cerealien bzw. getreidetypische Aromakomponenten in diese Gruppe.



Haselnuss : Charakteristisches Haselnussaroma, das auch leicht an andere Schalenfrüchte erinnert. Dieses Aroma ist nicht mit dem zarten Geschmack von heisser Butter zu verwechseln. Es ruft eher den Geschmack der leicht gerösteten Haselnüsse hervor.

Erdnuss : Sehr charakteristisches Erdnussaroma, das auch leicht an andere Nussaromen erinnert.



Banane : Typisches Aroma der Banane (roh oder gekocht), leichte Gärungsnote. Häufig zu finden bei langen Triebführungen wie z.B. Ciabatta und ital. Spezialbroten.

Ananas : Typisches Aroma der Ananaspulpe, sehr süß und parfümiert.



AROMA-PARCOURS

Familie «Gärig»

Die Familie „Gärig“ enthält die Unterfamilien „Hefe“ und „Sauerteig“. Diese Aromen beschreiben weitere intrinsische (durch die Aktivität der Backhefe und der Bakterien – vorwiegend homo- bzw. heterofermentative Milchsäurebakterien – während der Triebführung hervorgerufen) Merkmale von Brot. Die Gärungsnoten können am besten beschrieben werden als säuerliche, laktische (nach Milch, Butter oder Käse riechend bzw. schmeckend) und fruchtige Noten.



Hefe: Das Aroma stammt in der Regel von direkt geführten Teigen, mit einer milchigen Nuance, fruchtig bis leicht säuerlich.

Sauerteig :

Charakteristisches Aroma, das sich aus einem in Gärung befindlichen Teig entwickelt hat. Das Aroma kann mild aromatisch bis hin zu intensiv-säuerlich sein.





Rauchig: Dieses Aroma kann an einen leicht bitteren Geschmack erinnern.

Karamell: Typisches Produktaroma, das beim Erhitzen von Zucker entsteht. Dieses Attribut ist charakteristisch für leicht süsse Brote, wie Brioche, Zopf, oder sogar Gipfel (Croissant).



Familie «Röstig»

Die Röstaromen entstehen bei der Maillard-Reaktion während des Backprozesses resp. der Hitzeeinwirkung auf den Teig. Ähnliche Attribute finden sich nicht nur beim Backen, sondern auch beim Grillen (z.B. von Fleisch). Es gibt verschiedene Stufen und Intensitäten der Röstung. Das Spektrum der Attribute dieser Familie erstreckt sich von „leicht geröstet“ bis hin zu „verbrannt“.

Getoastet: Charakteristisches Krustenaroma. Je nach Intensität des Backprozesses (hell, goldbraun bis sehr dunkel/schwarz) entstehen unterschiedliche Variationen von leicht süsslich, „toastig“ bis bitter.



Sojasosse: Das Aroma der Sojasosse findet man häufig bei Laugenprodukten. Aber auch bei Backwaren mit komplexen, vielfältigen Aromaprofilen. Diese entstehen aufgrund der langen Triebführung, also unter Verwendung von Vor- und Sauerteigen (Walliser Roggenbrot, Bündner Ringbrot, etc).



AROMA-PARCOURS

Familie «Pflanzlich-Grün»

Den pflanzlichen Noten entsprechen grüne, erdige und holzige Aromen im Brot. Sie beinhalten Attribute, die sich von frischen bis zu getrockneten und reifen Noten ausbreiten.

Gurke : Typisches Aroma dieser Frucht, die roh oder gekocht verzehrt wird und eine frische Note erweckt. Man findet es häufig bei hefegelockerten Weizenbrot, die mit langer Triebführung hergestellt wurden.



Heu getrocknet : Typisches Aroma des getrockneten Wiesengrases. Wird als kräuterartig wahrgenommen.



AROMA-PARCOURS

Familie «Würzig-Blumig»

Würzige Aromen treten tendenziell öfter bei dunklen als bei hellen Broten auf. Diese Aromafamilie repräsentiert sowohl blumige als auch würzige Noten und vereint Attribute, die leicht süssliche (Honig-Vanille) und leicht pikante Noten (Pfeffer-Gewürznelke) beschreiben.



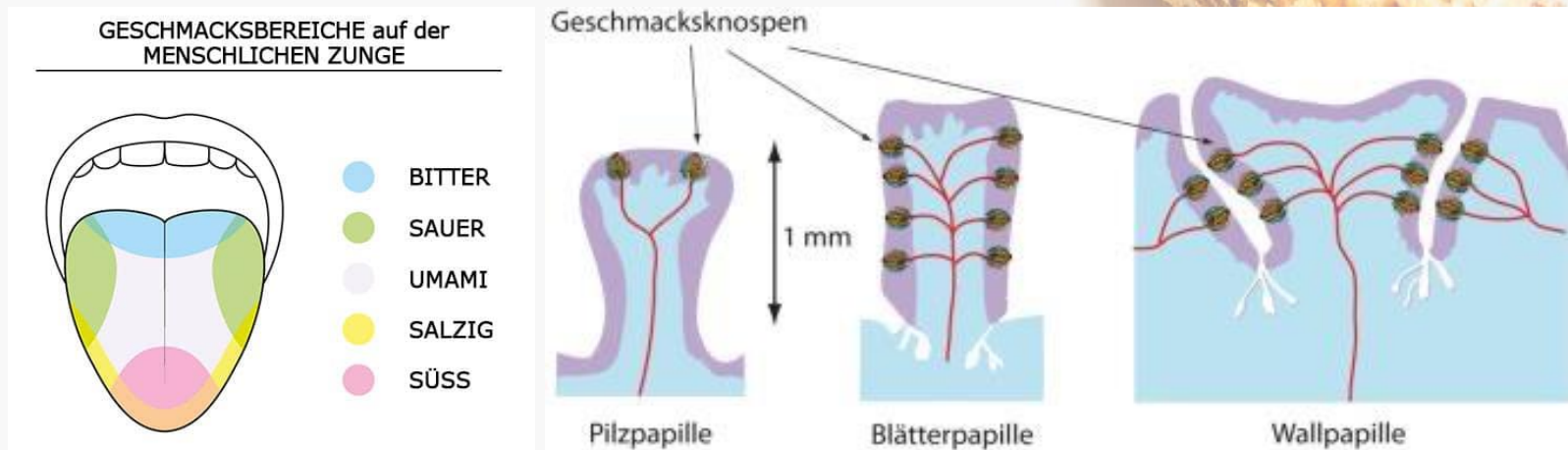
Blütenhonig : Charakteristisches Aroma des Honigs. Ist nicht mit dem Grundgeschmack „süß“ zu verwechseln.

Vanille : Typisches Aroma des Marks einer getrockneten Vanille-schote. Dieses Aroma ist nicht mit süssen, an Brioche erinnernde Noten zu verwechseln.



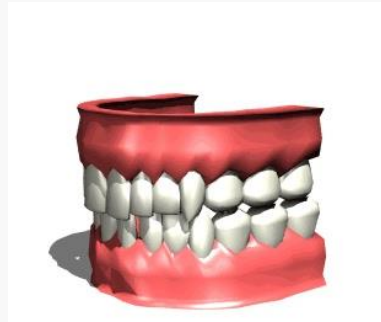
Umami der neue Geschmack und die Rezeptoren

Umami seit 1900 in Japan bekannt „wohlschmeckend“
dem Fleischextrakt ähnlicher Geschmack.



Aroma

Orthonasaler
Geruch



Mundgefühl / Textur

Geschmack

Retronasaler Geruch

Trigeminus

Heiss

Kalt (Menthol)

Scharf (Chilli)

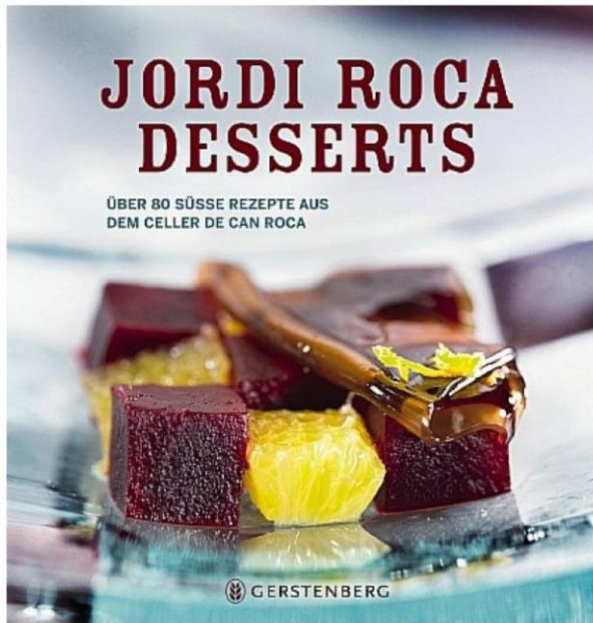


Selbsterfahrung: Zimt / Zucker

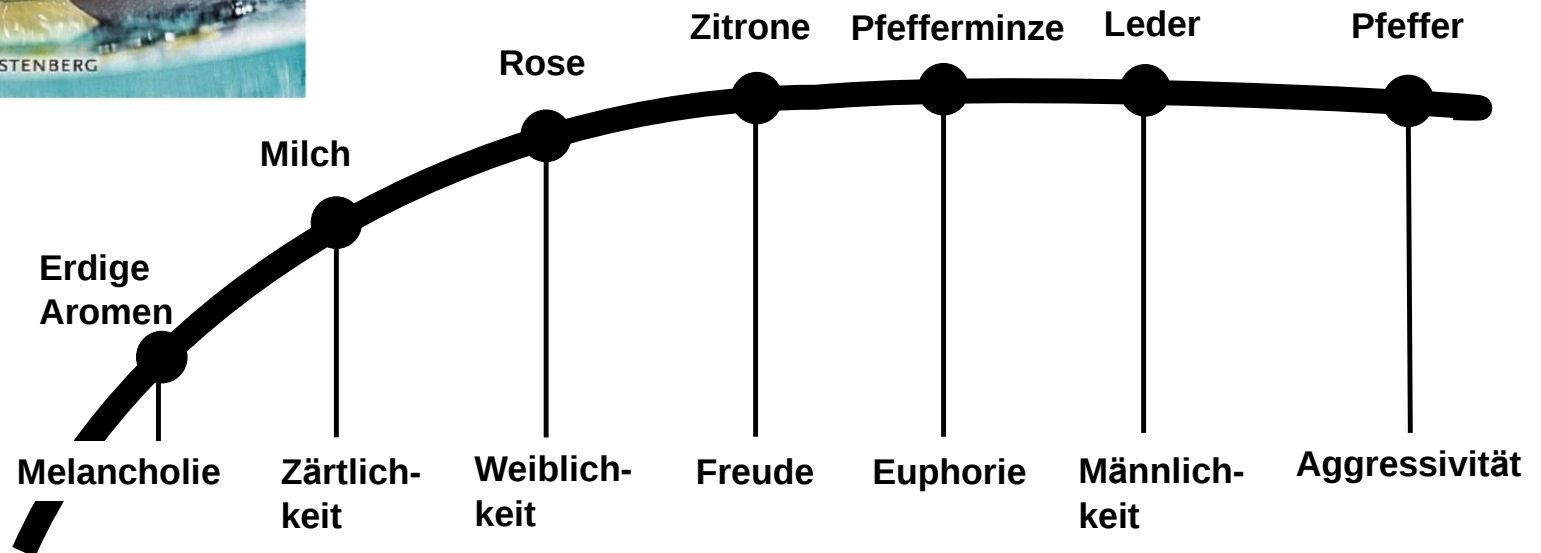
- Die Nase zu halten!
- Einen Löffel Zimtzucker in den Mund nehmen.

Welchen Geschmack erkennen Sie?

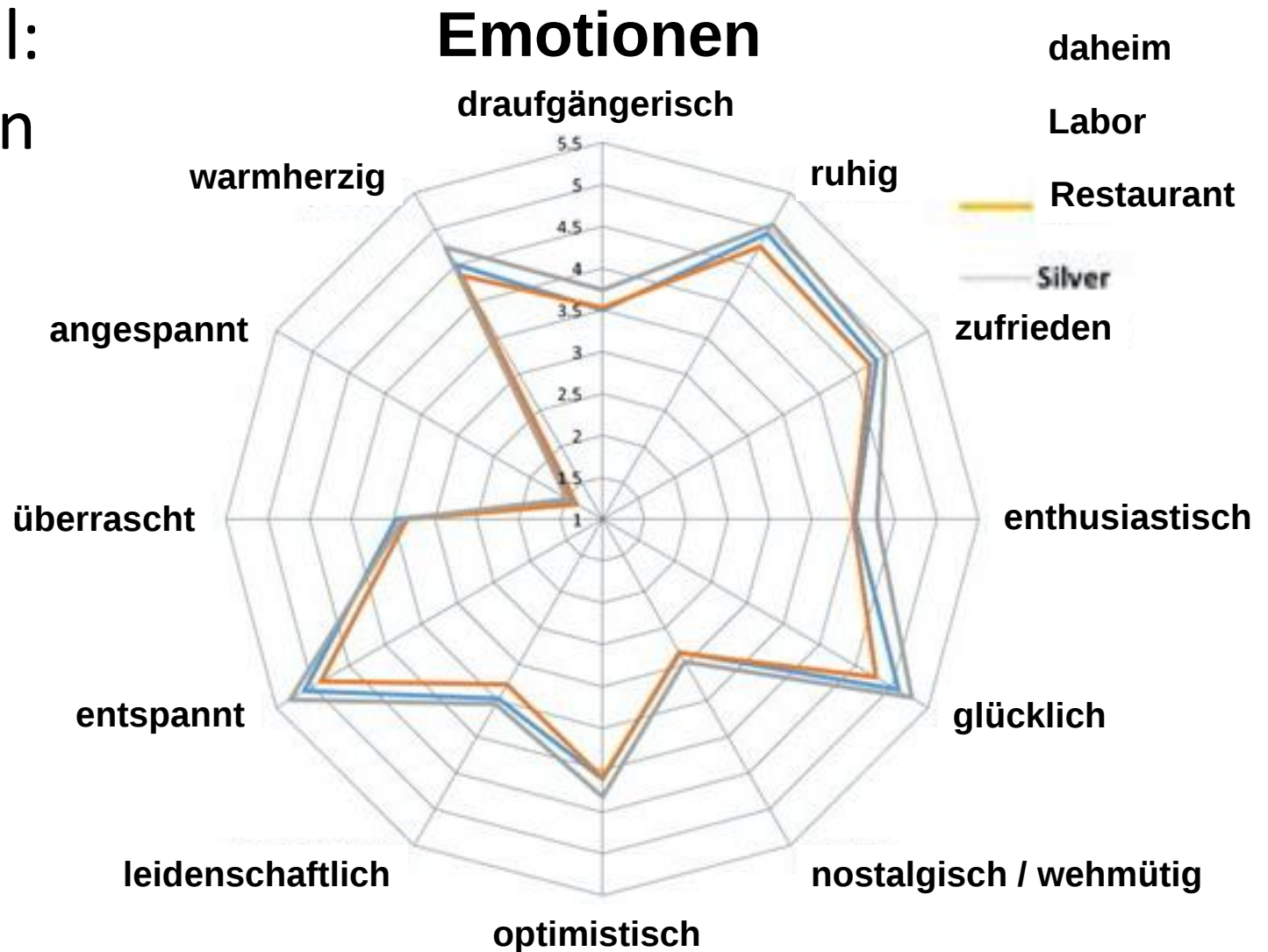




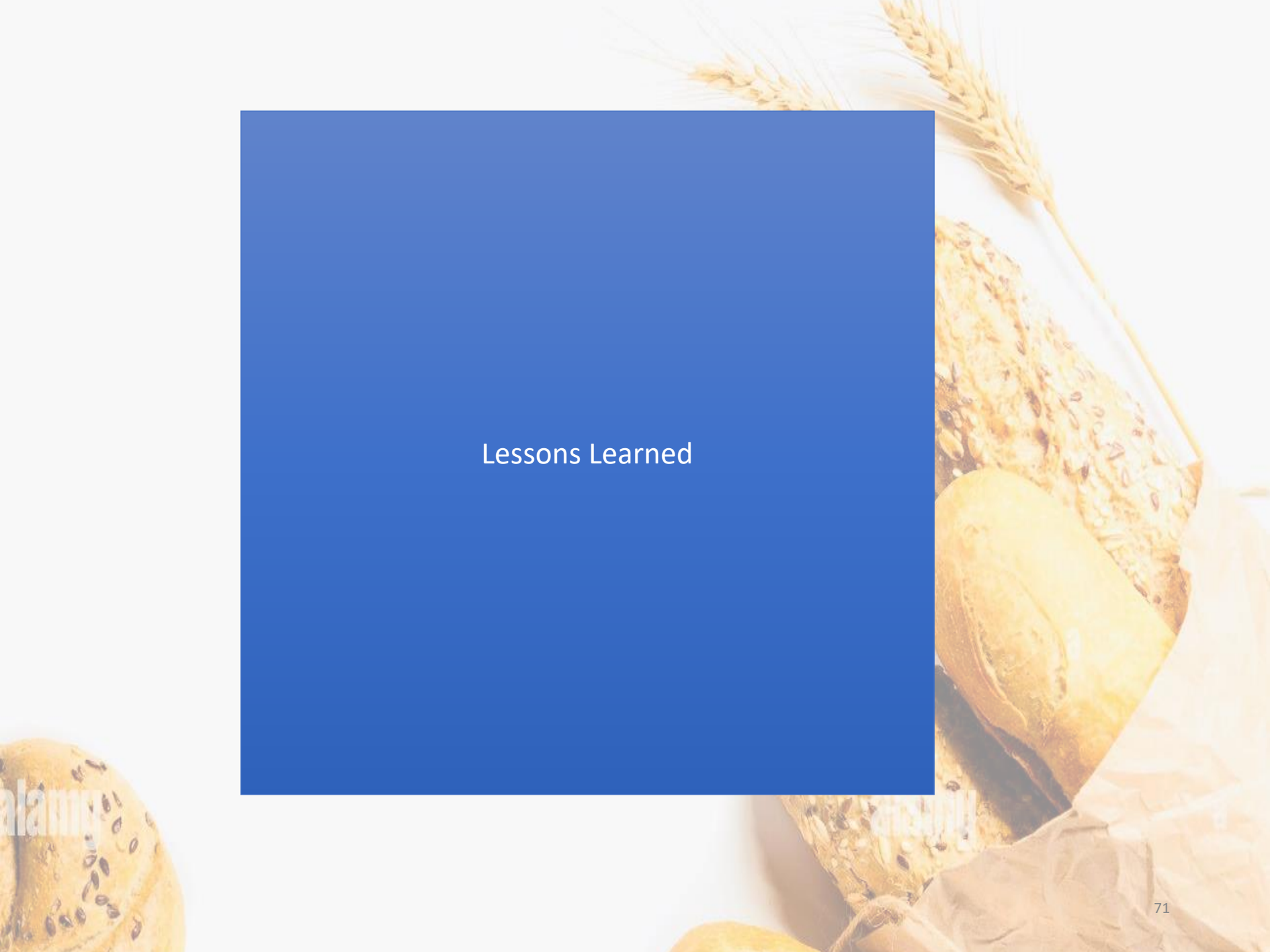
Emotionen schmecken



Beispiel: Rotwein



Quelle: Food Research International, Volume 89, Part 1, Nov. 2016, S. 254-265



Lessons Learned

3 – Punkte Modell für Genussbeschreibungen



Wortschatz Brotsprache

Brot kann schmecken:	Kruste kann sein:	Krume kann sein:	Brot kann sein:	Besonderheiten:
mild abgerundet angenehm fein fein abgerundet geschmacklich ausgewogen wohlschmeckend kräftig ausgeprägt ausdrucksvoll charaktervoll deftig herzhaft intensiv pikant vollmundig malzig säuerlich mild säuerlich feinsäuerlich leicht säuerlich kräftig säuerlich süsslich mit dezenter Süsse mit leichter Honigsüsse aromatisch aromatisch ausgeprägt herzhaft aromatisch kräftig Aromatisch würzig feinherb feinwürzig gewürzbetont herb nussartig körnig kernig	malzig kaffeartig stark ausgeprägt gut ausgebildet stark ausgebildet kräftig starker Ausbund knusprig rösch krustig krustenlose Seite saftig zart zartsplittrig kurz im Biss mürbe hell goldgelb goldbraun dunkel kräftig braun Kastanienbraun Haselnussbraun kräftig ausgebacken geringer Krustenanteil glatt genetzt gemasert glänzend aufgerissen bemeht rustikal marmoriert Netzbandmuster schrotig körnig mit Saaten	feinporig grobporig luftig geport gleichmässig geport ungleichmässig geport locker stark gelockert körnig grogkörnig feinkörnig mit geschroteten Körnern mit Keimlingen locker leicht luftig geport dunkel malzbraun cremfarben hell zart butterzart elastisch wattig fest saftig roggenbetont weizenbetont süsslich sauer malzig zähe moosartig	appetitanregend bekömmlich ernährungsphysiologisch wertvoll leicht verdaulich nährhaft nährstoffreich verdauungsfördernd dekorativ doppelt gebacken duftend dunkel hell kantig oval rund länglich spitz auslaufend gedreht kernig kross krustig ofenfrisch rösch rustikal schmackhaft	ballaststoffreich vitaminreich reich an Mineralstoffen eiweissreich körnerreich kalorienreduziert salzarm

→ Weinheimer Brotsprache

Zur Erarbeitung einer Genussbeschreibung nach der Weinheimer Brotsprache wird eine kleine Arbeitsgruppe aus drei bis maximal vier Personen empfohlen.

- ✓ Bäcker, der die Brotsorte erschaffen hat
- ✓ Eine Person aus der Geschäftsleitung
- ✓ Marketingverantwortliche Person
- Alternativ oder ergänzend eine Person aus dem Verkauf
- Der Dreiklang aus Produktion, Geschäftsleitung und Marketing gilt als Ideallösung.
- Hierarchien innerhalb der Gruppe sollten für die Zeitdauer der Erarbeitung ausgesetzt werden.
- Wenn Sie eine „Geschmacksexplosion“ versprechen, muss das auch beim Brotgenuss durch Dritte nachvollziehbar sein.

Geschichte

→ Tradition, Aussehen

Zu diesem Punkt gehört alles, was mit Backkultur, Brotkultur, Familienrezepte, Heimat, Getreide, Repräsentant einer Region, Ursprungsrezept zu tun hat sowie die Form und das Aussehen des Brotes.

→ Ernährung

Hier sprechen wir von verschiedenen Ernährungsformen, vom Mehrwert, welcher das Brot bietet.

Zu beachten gilt hier folgendes:

*EU Health Claims
(gilt auch für die CH)*

→ Kreativität

In diesem Punkt finden wir alle Aussagen, die nicht einer Tradition oder einem Ernährungstrend entsprechen.

Immer zu beachten gilt:

Das Prinzip der Wahrheit.

Tradition

Einige Beispiel dafür sind.....



- das Brot hat seinen Ursprung....
- ein Repräsentant der Region....
- gebackene Heimat....
- aus alter Bäckertradition....
- ein Beispiel der heimischen Backkultur....
- ein Stück traditionelle Brotkultur....
- aus sonnengereiftem Getreide....
- Originalrezept des Gründers unserer Bäckerei....
- Zeugnis der Handwerkskunst unserer Bäcker....
- Ihre eigene Formulierung

Dem Brot eine Geschichte geben.....

Aussehen

Oberfläche, Form:



- Rund, lang, oval, gedreht, lastenförmig, spitzauslaufend, urig, Herzform, Ringform, viereckig, schroffe Form, ährenförmig, weitere Beschreibungen

Innen, Porung, Farbe.....

- Porung: luftig, locker, offen, fein, dicht, grobporig, wattig, fest, elastisch, krümelig, kompakt, Ihre Formulierung
- Farbe: blass, cremig, div. Brauntöne bis schwarz, weitere Beschreibungen

Diese Begriffe können kombiniert werden mit, stark, schwach, ausgeprägt, intensiv, mild, leicht, fein, eigene Formulierungen.

Oberfläche, Form.....

Innen, Porung, Farbe.....

Ernährung



Ideal für Menschen, die.....

- einen hohen Anteil (Zutat) schätzen....
- sich ausgewogen ernähren möchten....
- sich gerne mit Vollkornbrotten vollwertig ernähren....
- Brote aus Urgetreide bevorzugen....
- neuen Ernährungstrends gegenüber aufgeschlossen sind....
- Ihre eigene Formulierung

Dem Brot einen Mehrwert geben..... (falls es einen hat!)

Kreativität



Zum Beispiel.....

- ein modernes Brot, dass seiner Zeit voraus ist....
- ein exzellentes Beispiel für....
- das Lebensgefühl Frankreichs....
- unsere Entdeckung im Urlaub....
- Ihre eigene Formulierung

Interesse wecken.....

1 Brotregionen Europas – Geschmackstrends



(Quelle: Brotsommelier Rico Pförtner)

Blau

Röstaromen

Rot

Fermentierte Aromen,
Hefen, Weizen

Grün

Sauer, Roggen,
Fruchtig



Geschmack

→ Röstaromen

Röstaromen entstehen bei der Maillard-Reaktion während des Backprozesses resp. der Hitzeeinwirkung auf den Teig. Ähnliche Attribute finden sich nicht nur beim Backen, sondern auch beim Grillen von Fleisch.

→ Fermentierte Aromen, Hefen, Weizen

Unter diesem Punkte sind verschiedener Aromagruppen (Familien) zusammengefasst, weil sie in der Kombination in unseren Breitengraden (Mitteleuropa), sehr präsent sind.

(Quelle: Brotsommelier Rico Pförtner)

→ Sauer, Roggen, Fruchtig

Diese Aroma Noten finden wir vorwiegend in dunkeln, versäuerten Roggen - und Weizenmischbroten.

Röstaromen



Röstige Noten:

- malzig
- röstig
- malzig, Karamell, Melasse
- Popcorn
- Gerstennote
- Getoastet
- Rauchig
- Zwieback

Diese Begriffe können kombiniert werden mit, stark, schwach, ausgeprägt, intensiv, mild, leicht, fein, kaum bemerkbar, eigene Formulierungen.

Kruste:

Krume:

Fermentierte Aromen, Hefen, Weizen



Aroma Noten sind:

- Süsslich (karamellartig)
- Säuerlich
- getreidig (Weizen, Cerealien, frisch gemahlenes Mehl, altes Mehl, nasses Mehl)
- Fruchtig (Ananas, Banane, fruchtig vergoren, Trockenfrüchte, nussig)
- Gärig (getrocknete Hefe, Frischhefe)
- Sauerteig (käsig, säuerlich, essigartig)

Die Aromen können ergänzt werden mit Wörtern wie, ausgewogen, intensiv, schwach, stark, ausgewogen, mild, Ihre eigene Formulierung.

Kruste:

Krume:

Sauer, Roggen, Fruchtig



Aroma Noten sind:

- Sauer (Zitronensaft, Essig)
- Roggig (Roggen, Gras, erdig, Pilz, Gurke, Holz)
- Gärig (käsigt, buttrig, hefig)
- Bitter (Grapefruit, Kräuter)
- Süsslich (karamellartig, malzig)
- Fruchtig (Erdnuss, Kastanien, Haselnuss, Mandeln)

Auch hier kann die Aussage zu einem Aroma ergänzt werden mit Wörtern wie, vollmundig, erkennbar, dezent, frisch, sanft, kräftig, Ihre eigene Formulierung

Kruste:

Krume:

Genuss
beschreibung

→ Breadpairing

Beim Breadpairing sind folgende
allgemeine Kriterien zu beachten:

- Regionalität berücksichtigen
- Aromen kombinieren und
verstärken
- Kombination von Gegensätzen:
Ergänzende Marriage
- Ist Kontrast oder Ähnlichkeit
erwünscht (Farbenspiel)
- Säuregrad, Salzigkeit und
Schärfe beachten
- Texturen berücksichtigen
(Mundgefühl)

Genuss
beschreibung

Erlaubt ist grundsätzlich was schmeckt,
generell gelten jedoch die Grundsätze der
Harmonielehre für Lebensmittel:

Verstärken sich Gegenseitig:	Süss + Süss, Salzig + Salzig, Salzig + Sauer, Sauer + Sauer, Sauer + Bitter, Bitter + Bitter
Verdecken sich Gegenseitig:	Süss + Salzig, Süss + Bitter, Süss + Sauer, Salzig + Bitter

Breadpairing – Genusskombinationen

(Baguette Tradition)



Speisen:

Weisschimmel Käse (Camembert), Trockenfleisch,
Olivenöl

Getränk:

Weisswein, Roséwein

Breadpairing – (Ihr Brot)

Speisen:

Getränk:

Breadpairing – Genussskombinationen

Speisen:

Getränk:

Genussbeschreibung Brotsprache



Handwerkskunst und Lebensgefühl Frankreichs
wiederentdeckt in unserem Baguette Tradition.

Nach einem Originalrezept aus der Provence, hergestellt
mit einer klassischen 24 stündigen Teigruhe, vermittelt es
mit jedem Biss das Savoir-vivre der französischen Esskultur.

Die goldgelbe, krosse Kruste mit den fünf kräftigen Ausrissen
widerspiegelt die pure Kraft der Natur. Eine grobporige,
leicht süssliche Krume rundet das mediterrane Spiel der
Sinne ab.

Ein Stück Camembert, mild- rahmig oder kräftig-würzig,
verfeinert mit Kräutern aus der Provence, etwas
Trockenfleisch und ein Glas spritzig-süsslicher Rosé
vollenden die Harmonie der Sinne.

Das Baguette Tradition ist der perfekte Begleiter um den Tag
ausklingen zu lassen.

[illegible]

Genuss-
beschreibung

→ Verkauf

Beschränken Sie sich beim Genussimpuls für den Verkauf auf die wesentlichen Punkte. Vergessen Sie dabei nicht, dass ein Verkaufsgespräch oft nicht mehr Zeit als 30 Sekunden einnimmt.

In dieser Zeit soll der Verkauf die Vorzüge des Brotes klar, deutlich und Überzeugend vermitteln können.

Genuss-
beschreibung

→ Verkauf

Als Beispiel nehmen wir das Bauernbrot. Statt nur den Brotnamen, die gesetzlichen Angaben und gegebenenfalls noch die Verteilung von Weizen und Roggen anzugeben könnte es dort auch heissen

„Helles Weizen-Roggenmischbrot

nach altem Familienrezept, wattige Krumme,

feines Spiel von Frucht- und Malznoten,

der perfekte Tagesbegleiter“

Derartige Stichworte sollte der Verkauf auch auswendig können, wenn Sie zur entsprechenden Brotsorte gefragt werden. Derartige Aussagen geben den Kunden auch das Gefühl, dass Sie in einem Fachgeschäft sind welches kompetent ist. Solche Brotkompetenz gerechtfertigt auch einen höheren Preis der von der Kundschaft akzeptiert wird.

Vermitteln Sie mit Ihrem Team dem Kunden:

„wir können Brot, bei uns ist das Brot der Star!“



Brotsprache im Verkauf

- „Kurz und Knackig“ Methode (wenger@baeckereifachschule.de)

Diese Methode zeigt auf, wie vom Internetauftritt über den Flyer bis zum Verkaufsgespräch (Preisschild) eine einfache Umsetzung mit einer einheitlichen Gestaltung erarbeitet werden kann mit derselben Genussbeschreibung.

Beispiel Internetauftritt:

Handwerkskunst und Lebensgefühl Frankreichs wiederentdeckt in unserem Baguette Tradition.

Nach einem Original-Rezept aus der Provence, hergestellt mit einer klassischen 24-stündigen Teigruhe, vermittelt es mit jedem Biss das Savoir-vivre der französischen Esskultur.

Die goldgelbe, krosse Kruste mit den fünf kräftigen Ausrissen widerspiegelt die pure Kraft der Natur. Eine grobporige, leicht süssliche Krume rundet das mediterrane Spiel der Sinne ab.

Ein Stück Camembert, mild-rahmig oder kräftig-würzig, verfeinert mit Kräutern aus der Provence, etwas Trockenfleisch und ein Glas spritzig-süsslicher Rosé vollenden die Harmonie der Sinne.

Das Baguette Tradition ist der perfekte Begleiter um den Tag ausklingen zu lassen.

100

[illegible]

Beispiel Flyer:

Handwerkskunst und Lebensgefühl Frankreichs wiederentdeckt in unserem **Baguette Tradition.**

Nach einem Original-Rezept aus der Provence, hergestellt mit einer klassischen **24-stündigen Teigruhe**, vermittelt es mit jedem Biss das Savoir-vivre der französischen Esskultur.

Die goldgelbe, krosse Kruste mit den fünf kräftigen Ausrissen widerspiegelt die pure Kraft der Natur. Eine grobporige, leicht süssliche Krume rundet das mediterrane **Spiel der Sinne** ab.

Ein Stück Camembert, mild-rahmig oder kräftig-würzig, verfeinert mit Kräutern aus der Provence, etwas Trockenfleisch und ein Glas spritzig-süsslicher Rosé vollenden die Harmonie der Sinne.

Das Baguette Tradition ist der perfekte Begleiter um einen Tag ausklingen zu lassen.

Das Baguette Tradition nach einem Original-Rezept mit 24-stündiger Teigruhe hat eine goldgelbe, krosse Kruste welche die pure Kraft der Natur widerspiegelt. Eine grobporige, leicht süssliche Krume rundet das Spiel der Sinne ab.

Das Baguette Tradition ist der perfekte Begleiter um einen Tag ausklingen zu lassen.

[illegible]

Beispiel Brotkarte / Preisschild / Verkaufsgespräch:



Das Baguette Tradition nach einem Original-Rezept mit 24-stündiger Teigruhe hat eine goldgelbe, krosse Kruste welche die pure Kraft der Natur widerspiegelt. Eine grobporige, leicht süssliche Krume rundet das Spiel der Sinne ab.

Das Baguette Tradition ist der perfekte Begleiter um einen Tag ausklingen zu lassen.

Brotkarte:

Baguette Tradition:

Original-Rezept, 24 Std. Teigruhe, goldgelbe Kruste, grobporige-süssliche Krume, der perfekte Begleiter um einen Tag ausklingen zu lassen.

Preisschild:

Baguette Tradition: (zusätzlich zu den gesetzliche Vorgaben)

Original-Rezept 24 Std. Teigruhe, goldgelbe Kruste, grobporige-süssliche Krume

Verkaufsgespräch ergänzend:

Der perfekte Begleiter um einen Tag ausklingen zu lassen.



Beispiel Brotkarte / Pre

Brotkarte:

Preisschild:

Verkaufsgespräch ergä

Weitere Beispiele

Beispiel Brotkarte:

Beispiel Preisschild:

Beispiel Verkaufsgespräch:



Freddy Bau, Brotsommelier, empfiehlt:

«Prot+ – kräftig,
sehr aromatisch,
schmeckt nach mehr!»

Maionseq uaturibus is esar ex vel ipsamus

Magnimu sapienis eum ea pres autent ex et
volum vel eum ea oreptur.

Sed eatemque pratem Agniptatiam voloreptam
reris ipiciet everibus ipit.

Musterbeck, Mehlstrasse 10, 6610 Ofen
T +41 55 418 84 18, musterbeck.ch

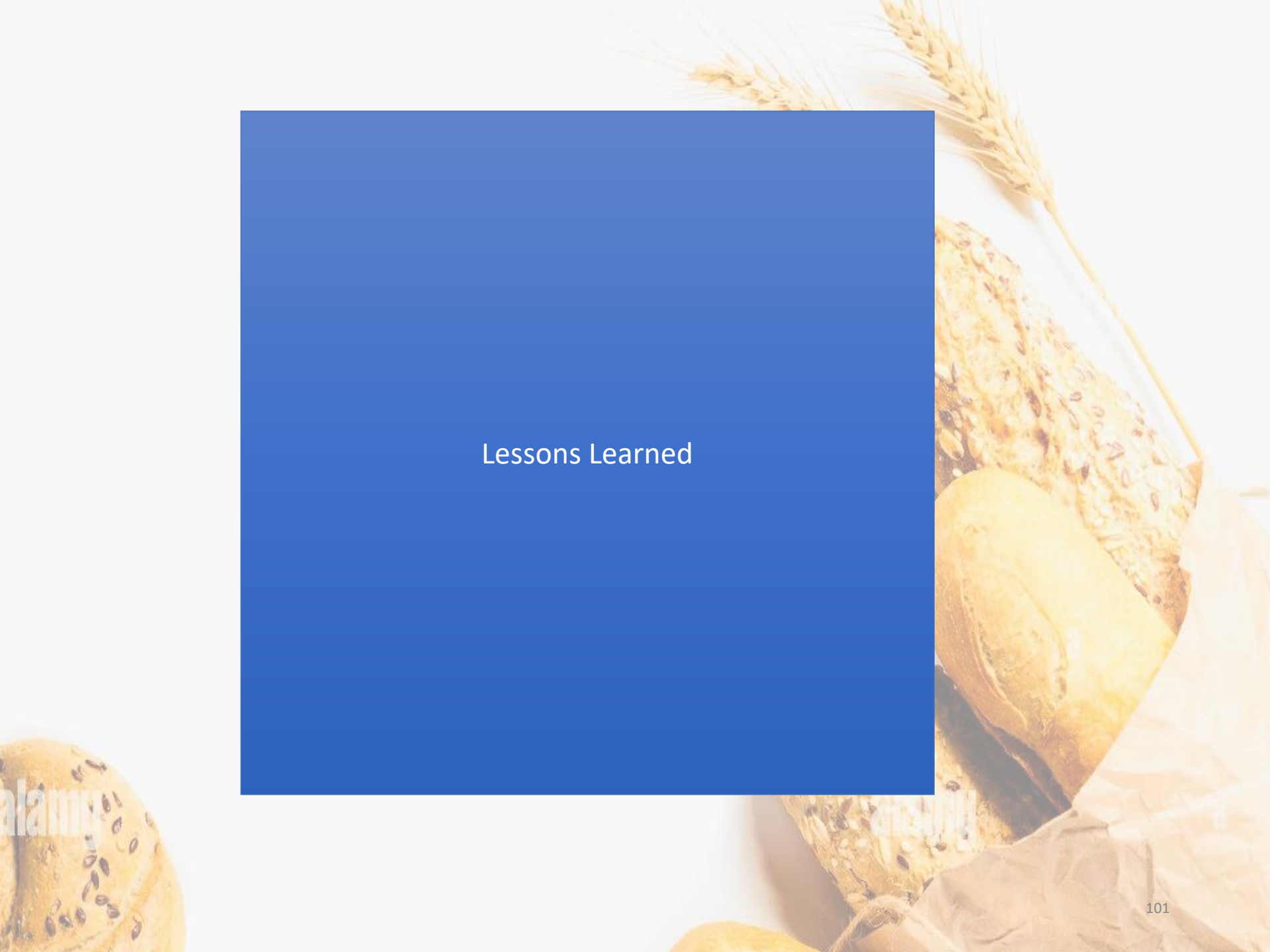
Logo Bäcker neutral
(Musterbeck)



Empfehlung von
Freddy Bau
Brotsommelier

So könnte Ihre Brotkarte
aussehen.

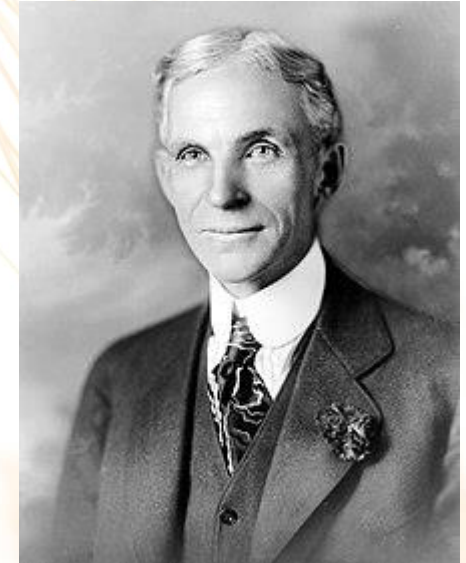
- Brotkarte
- A5/A6
- doppelseitig



Lessons Learned

Wer immer tut,
was er schon kann,

Bleibt immer das,
Was er schon ist.



Henry Ford 1863-1947

MEINE ERKENNTNISSE

- LESSONS LEARNED -

1. Was war neu für mich ?

2. Was nehme ich mit ?

3. Was setze ich um ?

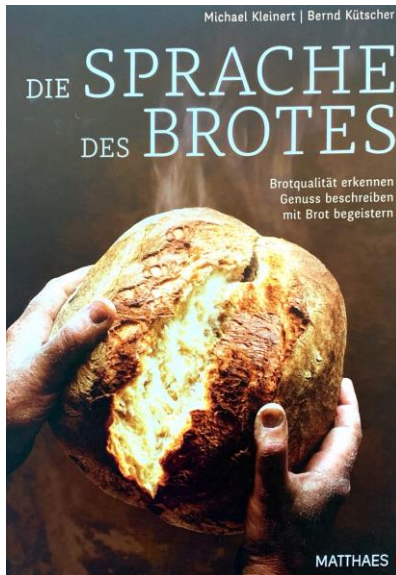
WER MACHT WAS BIS WANN?

KLARHEIT UND VERBINDLICHKEIT = ERFOLG

Nr.	Aktivität (WAS)	Datum (bis Wann)	WER	erl.
1				(✓)
2				
3				
4				
5				

SMART-Formulierungen der Aktivitäten beachten

BROT-LESENSWERTES- 4 FAVORITEN

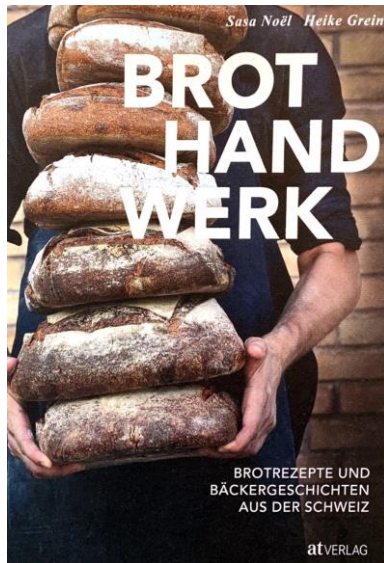


Standardwerk zu Brotqualität mit seinen vielen Werten und zur Erstellung verkaufsfördernder Genussbeschreibungen (2. Auflage 2022 in Druck)



Die gelernte Bäckerin und Konditorin zeigt Schritt-für-Schritt Rezeptur und Herstellung von Klassikern wie Baguette. Als erfolgreiche Bloggerin www.streusel.ch über die Schweiz hinaus bekannt

BROT-LESENSWERTES- 4 FAVORITEN

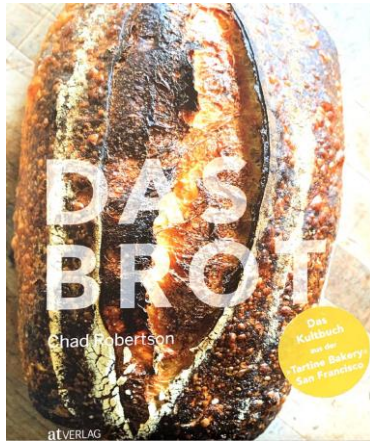


Brotrezepte und 16 Bäcker-geschichten aus der Schweiz – «Storytelling» auf höchstem Niveau mit ausführlichem Wissen über Getreide, Sauerteig, Herstellungsschritte und mehr...

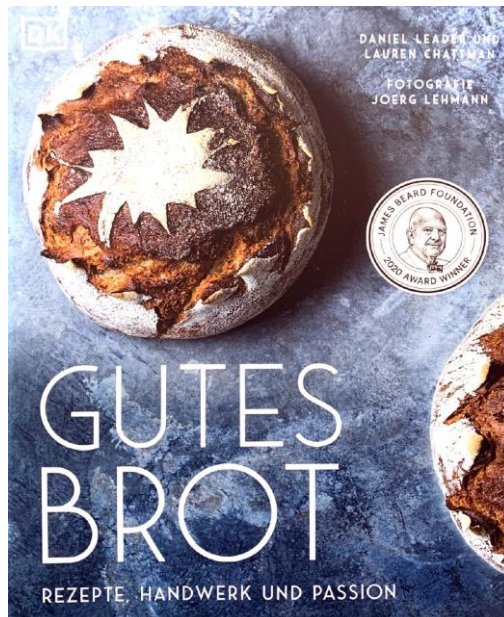


Faszinierende Einblicke in die Welt der Hefen und Mikroorganismen und deren Kraft zum Backen – nicht nur für «zu Haus-BäckerInnen» zu empfehlen

BROT-LESENSWERTES- AUS ALLER WELT

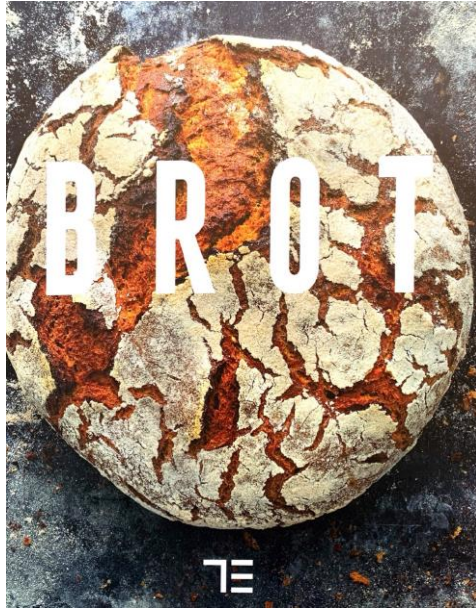


Robertson und sein Team der Tartine-Bakery aus San Francisco zeigt jeden Tag, warum nicht nur dieses Buch sondern auch die Brote weltweit zum Kult geworden sind



Leader als Bäcker aus New York zeigt mit beeindruckenden Fotos wie Brot mittlerweile auch in den USA zelebriert werden kann – lifestyle pur!

BROT-LESENSWERTES- AUS DEUTSCHLAND



Mitglieder der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft zeigen ihre besten Rezepte und worauf es beim Brotbacken ankommt- für die Profi-Brotbackstube zu Hause



Urgetreide haben ein teilweise noch unentdecktes Genusspotenzial. Innovative Rezepturen und interessante Hintergrundinformationen ermöglichen eine sensorische Entdeckungsreise der besonderen Art

BROT-LESENSWERTES-

INFORMATION/WISSEN AUS PRESSE UND LITERATUR

1. Kleinert, M. und Kütscher, B.: *Die Sprache des Brotes*. Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart (2018)
2. Aktuelle Schweizer Kultbäcker – von Daniel Hächler zum Eigenbrötler Daniel Amrein
Schweizer Familie 17/2021: *Kommt Zeit, kommt Brot*
3. Migros Bäckerlatein aktuell
211230 Migusto: *Backe, Backe ...*
4. Bäckereiwissen auf höchstem Niveau – hier Sauerteig
Myhrvold, N. und Migoya, F.: *Modernist Bread*, The Cooking Lab, LLC (2019)
Band 2 Inhaltsstoffe: *Sauerteig S. 284-291*
5. Ammon, M.: *Backhefe- Kleine Zutat mit grosser Wirkung*, Fachbeitrag in Journal culinaire 31, Kultur und Wissenschaft des Essens - Edition Wurzer & Vilgis (2020)
6. Backtuell Backaldrin-Magazin 1_2021: *Wilde Hefen*
7. Kleinert, M., Bongartz, A. Raemy, E.: *Entwicklung eines Aromarades für Brot*, Getreidetechnologie 01/2009, Osnabrück Backtechnik Verlagsgesellschaft
8. Kleinert, M. : *Herstellanleitung Referenzen für Aromaparcours*, Luzern 2021
9. Kütscher, B.: Wissenswertes Sauerteig,
https://www.brotexperte.de/brotherstellung/sauerteig/?fbclid=IwAR3Ti0XMhtxMB35AUO8npy_d2YsdGFpnpvIXDd8jd1JdPOBi6TENN3U9Nhc, abgerufen 2.1.2022



HERZLICHEN DANK

FÜR IHRE/EURE ENGAGIERTE SEMINARTEILNAHME

FÜR FRAGEN UND WEITERE UNTERSTÜTZUNG
STEHEN WIR GERN ZUR VERFÜGUNG



Michael Kleinert

michael@kleinert-consulting.ch



Alfred Bau

alfred.bau@icloud.com



**Ich habe einen ganz einfachen
Geschmack:
Ich bin stets mit dem Besten zufrieden**

Oskar Wilde

Bevor es die ANDEREN machen



«Der Powerpack für aktive Genieser»
 Anne Richter, Knacker GmbH, Kössen (Zi)

Protein-Cracker

- diverse Sorten
- pro 32 g
- 100 g = 12,19



NEU
 noch viel
 besser!

Ab Do, 5.5.

3,90

© Knacker

Trüffelbutter-Rosetten

- pro 40 g
- 100 g = 7,88



3,15

© Röschen

«Gemut aus dem Herzen der Schweiz»
 Sandra Orlimann-Furrer und Heinz Furrer, Orlimann's Spezialitäten AG, Bättelhöle (LU)



klein aber fein

17



«Die tropische Schweizer Kreation. BanChips, alles Bananof»
 Veronika Waldvogel, weiss chips GmbH, Scherzströgen (AG)

BanChips

- Nature / Paprika
- pro 90 g
- 100 g = 4,84



4,35

© Weiss Chips

ERZÄHLEN SIE DIE GESCHICHTEN ZU IHREN PRODUKTEN

Bevor es die ANDEREN machen

Von: Hans Jenny <hans.jenny@cornetto.ch>
Gesendet: Dienstag, 10. Mai 2022 10:20
An: Kleinert Michael (klei) <klei@zhaw.ch>
Betreff: AW: Glarner Früchtebrot

Grüezi Michael

Schön von dir zu hören.

Wir haben 3 Grössen vom Glarner Birnbrot.

300 g für Fr. 8.50
400 g für Fr. 9.50
600 g für Fr. 11.50

Was dürfen wir dir zustellen?

Liebe Grüsse
Hans



CORNETTO
Bäckerei-Konditorei-Cafe
Hohensteinstrasse 14
8755 Ennenda

Nektar
• aus Wilder Aprikose
• 8 Bonen
• pro 1000 ml
3.95

Öpfel Spritz
• pro 500 ml
• 1 l = 8.96
2.95

Bündner Birnenbrot
• pro 420 g
• 100 g = 3.09
12.95

«Ein wahres Genuss, diese Nektare. Die Früchte von Sommerfrüchten das ganze Jahr hindurch.»
Nathalie Rossetti und César Da Silva, v. Schütz SA, Chaux (VS)

«Geschmacklich noch 21 Ein Fläschchen voll reifen, frisch gepöckelter Apfel.»
Roman Ochsen, Kooperative Landwirtschaftskultur, Flawil (SG)

«fruchtig, nussig, blumig und würzig, der Bündner Klostler nach Grosswäters Rezept mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt.»
Rolf Weber, Bäckerei Konditorei Café Weber AG, Davos (GR)



DAS UNTERNEHMEN VON MORGEN

ARBEITSBLATT ZUM SEMINAR

1. Ihre Charakterprodukte (Wie bewerben Sie diese, warum kaufen die Kunden diese Produkte?)
 - Was sagen Kunden über Ihre Produkte?
2. Ihre Produktauswahl pro Produktgruppe (Backwaren, Snacks, Konditorei, etc.)
Wieviel Brote o.a. haben Sie in Ihrem Sortiment?
3. Ihre Persönlichkeit/Familie/Bäckerei
 - Was sagen Ihre Stammkunden über Sie?
 - Was sagen NICHT-Kunden über Sie?

Diese Aussagen zählen auf IHREN RUF ein!

4. Welchen BESONDEREN Service bieten Sie?
 - Wie beschreiben Ihre Kunden diesen?
5. Wie zeigen Sie Transparenz und Nachhaltigkeit?

Brotkultur GMSA – von Profis für Profis

Bei Fragen stehe wir Ihnen gerne zur Verfügung

- **Alfred Bau**
Brotsommelier
Fachberater Bäckerei
Verkauf
T +41 (0)71 841 13 12
M +41 (0)79 308 53 68
alfred.bau@gmsa.ch
- **Marius Fässler**
Fachberater Bäckerei
Verkauf
T +41 (0)71 841 13 12
M +41 (0)79 596 28 87
marius.faessler@gmsa.ch
- **Max Bieri**
Fachberater Bäckerei
Verkauf
T +41 (0)62 739 50 50
M +41 (0)79 441 11 25
max.bieri@gmsa.ch
- **Roman Stucki**
Fachberater Bäckerei
Verkauf
T +41 (0)62 739 50 50
M +41 (0)79 439 43 30
roman.stucki@gmsa.ch

