



Patrick Zbinden
ist Fachmann für Kulinarik mit
Schwerpunkt Food-Sensorik

Das macht ein gutes Sauerteigbrot aus

Sauerteigbrot ist begehrt wie noch nie. Selbst Spitzenköche setzen gern auf feinsäuerliche Brote, wobei der Ansatzteig, die «Lievito madre», eine wichtige Rolle spielt. Eine Jury aus Brotspezialisten hat für das GaultMillau-Magazin neun **backhefefreie Sauerteigbrote** verkostet.

SAUERTEIGBROT OHNE BACKHEFE – DAS IST DIE KÖNIGSKLASSE DER BROTHERSTELLUNG. Dafür braucht es in der Bäckerei viel Aufmerksamkeit und Know-how. Grundsätzlich sind für ein Sauerteigbrot nur drei Zutaten nötig: **Mehl**, Wasser und Salz. Die vierte Zutat muss nicht deklariert werden, doch davon steckt am meisten in einem Sauerteigbrot, nämlich Zeit. Die braucht es, um aus **Mehl** und Wasser einen Sauerteigansatz – die vielzitierte «Lievito madre» – zu züchten. Dem Brotteig wird dieser Ansatz immer wieder aufs Neue beigegeben, er ist zusammen mit der Dauer der Teigfermentation qualitätsentscheidend.

In welcher Form profitiert der Konsument von diesem Aufwand? «Gleich mehrfach», versichert Brotprofessor Michael Kleinert von der ZHAW. «Je langsamer ein Brotteig aufgeht, desto mehr Aromen bilden sich; die sauer-teigeigenen Hefen können genug Lockerungsgas für die Poren in der Krume bilden.» Abgesehen vom Plus an Aromen ist ein Sauerteigbrot in der Regel auch länger haltbar. Denn bei einer langen Fermentationsdauer nimmt der Teig mehr Wasser auf, entsprechend bleibt

das gebackene Sauerteigbrot länger frisch.

Urs Röthlin vom Richemont-Kompetenzzentrum kennt noch einen weiteren Vorteil des Sauerteigs: «Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass Sauerteigbrot bekömmlicher ist als seine Verwandten auf Basis von Backhefe.» Trotz dieser Vorteile backen von den über 50 grössten Bäckereibetrieben der Schweiz nur wenige ein Weizensauerteigbrot ohne Zusatz von Backhefe. Neun davon haben es in diese Degustation geschafft.



Von der Kruste bis zur Krume Sauerteigbrot ist beliebt. Die «Lievito madre» macht's.



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
https://www.schweizer-illustrierte.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 97'310
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 96
Fläche: 108'687 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 90283453
Ausschnitt Seite: 2/3

	Helvetia Konditorei Voland AG 9 Filialen (600 g gewogen 5.80 CHF)	Sauerteig Weggen Coop Region Luzern (500 g gewogen 3.60 CHF)	Nussbrot Schefer Bäckerei 7 Filialen (400 g gewogen 4.90 CHF)	Grabenbrot Christen Beck AG 10 Filialen (650 g gewogen 6.50 CHF)
	0.97 CHF / 100 g	0.72 CHF / 100 g	1.12 CHF / 100 g	1.- CHF / 100 g
	5.4	5	4.9	4.5
	Überzeugt mit optimaler Kruste, vielschichtigen Aromen und komplexer Säure	Typisch Luzerner Sauerteigweggen: dunkle Kruste, röstige Aromatik	Diesem optimal gebackenen Brot verleihen Baumnüsse ein Plus an Aroma	Schmeckt trotz seiner zu feuchten und klebenden Krume ausgewogen säuerlich
	LOTTI HONEGGER-SCHARRENBERG Chef-Bäckerin/Konditorin; Geschäftsführerin Scharrenberg Vollkornbäckerei Oetwil am See ZH	Schönes, artisaanales Aussehen, optimale Kruste, Boden etwas zu dunkel, röstige Aromatik, intensives Aroma, geringer Salzgehalt Note 5	Arttypische dunkle Kruste, intensiv röstige Aromatik, ausgewogene Säure, geringe Salzigkeit, leicht bitter, geringfügig zu trocken, langer Abgang Note 4	Schön gebacken, zu viel Mehl auf der Oberfläche, intensive Aromatik, schmeckt röstig, fruchtig und nussig, geringe Säure, trockene Textur Note 4
	ANDREA ZEPACKIC Bäckereimitarbeiterin, Leiterin Tagesproduktion Holzofenbäckerei Kast Reute AR	«Wildes» Aussehen, mittelintensive Aromatik, schmeckt pflanzlich, komplexe Säure, optimale Textur, langer Abgang Note 5	Arttypisch dunkle Farbe, Boden leicht verbrannt, intensive Aromatik, röstig, geringe Salzigkeit, geringfügig zu trocken Note 5	Optimaler Backgrad, arttypisches Aussehen, fruchtige Aromatik, geringfügig zu wenig salzig, verhaltene Säure, weiche Textur Note 5
	CHRISTIAN AEBY Geschäftsführer Bäckerei bread.love Basel, Luzern, Zürich	Sieht artisanal aus, Kruste etwas zu dünn, mittelintensive, würzige Aromatik, ausgewogener Geschmack, im Mund optimale Textur Note 5	Artisaanales Aussehen, ausgezeichnete Kruste (dunkel) und Krume, röstiger Duft, röstiges Aroma, langer Abgang (Röstaromen) Note 6	Optimaler Backgrad, optimale Krume, fruchtige und röstige Aromatik, gutes Nussaroma, kurzer Abgang Note 5
	FREDDY BAU Dipl. Bäcker/Konditor mit höherer Fachprüfung, geprüfter Brotsommelier Brotvernissage Frauenfeld TG	Optimaler Backgrad, wilder Ausriss, sehr ansprechendes Aussehen, röstige Aromatik, ausgewogener Geschmack Note 5	Arttypisches Brot, schmeckt intensiv und röstig (Kaffeearomatik), kräftig, geringfügig zu trockene Textur, langer Abgang Note 5	Viel Mehl an der Oberfläche, optimale Krume, starker Ausriss, fruchtige, ausgewogene Aromatik, kräftiges Baumnussaroma, milde Säure Note 5
	PROF. MICHAEL KLEINERT Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation bei ZHAW, Schwerpunkt Aromaforschung Brot Wädenswil ZH	Kruste und Krume arttypisch und optimal, intensiv röstige und fruchtige Aromatik, komplexe Säurennoten, weiche Textur Note 6	Sehr schöne Ansicht, sehr dunkler und arttypischer Backgrad, knusprig, kräftige Röstnoten, Aromatik erinnert an Kaffee und Tabak Note 5	Artisaanales Aussehen, eher helle Kruste, gärike und verhaltene Röstaromatik, nussig, ausgewogener Säuregeschmack, verhaltene Salzigkeit Note 5
	URS RÖTHLIN Leiter Bäckerei & Feinbäckerei Richemont Kompetenzzentrum; dipl. Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie Luzern	Sehr artisaanales und schönes Aussehen, schmeckt fruchtig, ausgewogener säuerlicher Geschmack, feuchte und wattierte Textur Note 6	Sehr schönes Aussehen, schon gestaubt, schmeckt intensiv röstig und fruchtig, ausgewogener Geschmack, geringfügig zu trockene Textur Note 5	Optimaler Backgrad, optimale Krume, fruchtige und röstige Aromatik, gutes Nussaroma, kurzer Abgang Note 5
				Unregelmässiges, aber schönes Aussehen, sehr feuchte und klebrige Krume, grosse Porung, verhaltene Aromatik, kurzer Abgang Note 5



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
https://www.schweizer-illustrierte.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 97'310
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 96
Fläche: 108'687 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 90283453
Ausschnitt Seite: 3/3

Wildhefebrot	Suurä Bänz	Buebeberger Suurteigbrot	Üse Hit Suurteigbrot ohni Hefe	Sauerteigbrot
Kuhn Back & Gastro AG 14 Filialen (400 g gewogen 5.- CHF)	Confiserie Berger 9 Filialen (800 g gewogen 12.20 CHF)	Reinhard AG 8 Filialen (600 g gewogen 5.90 CHF)	D. Burkhard Bäckerei-Konditorei 6 Filialen (400 g gewogen 4.80 CHF)	Steiner-Beck AG 30 Filialen (450 g gewogen 4.95 CHF)
1.25 CHF / 100 g	1.53 CHF / 100 g	0.99 CHF / 100 g	1.20 CHF / 100 g	1.10 CHF / 100 g
4.5	4.2	4	4	3.7
Trumpft mit ausgewogener Säure, guter Textur und röstigen Aromen	Mit seiner intensiv rauchigen und röstigen Aromatik ein ambivalentes Brot	Untypisch, da zu trockenes Sauerteigbrot, bei dem die intensive Säure dominiert	Kruste top, die Textur der Krume ist jedoch insgesamt zu trocken	Dieses Brot enthält Sonnenblumenkerne und schmeckt intensiv salzig und säuerlich
Zu fest eingerissen, zu dunkel, unregelmässige Krume, röstige Aromatik, ausgewogene Säure, im Mund optimale Textur Note 4	Backgrad und Kruste optimal, röstige Aromatik, schmeckt untypisch rauchig, geringer Salzgehalt, trockene Textur Note 4	Optimale äussere Eigenschaften, Krume zu krümelig, mittel-intensive Aromatik, fruchtig, ausgewogene Säure, wirkt trocken Note 4	Ausgezeichnete Kruste, Krume zu trocken, mittelintensive Aromatik, fruchtig, intensive Säure, geringer Salzgehalt, im Mund zu trocken Note 4	Unschönes Aussehen, zu heller Backgrad, intensives Aroma, schmeckt nussig und fruchtig, intensive salzig, intensive Säure Note 3
Unregelmässig gebacken, insgesamt aber schönes Aussehen, gärende Aromatik, im Mund optimale Textur, langer Abgang Note 5	Backgrad, Kruste und Krume optimal, röstige und rauchige Aromatik, malzig, zu ein-dimensional, geringer Salzgehalt, trocken Note 4	Arttypische und optimale Kruste, klebende Krume, verhaltene Aromatik, pflanzlich, säuerlich, im Mund trockene Textur Note 4	Optimaler Backgrad, ausgezeichnete Kruste, Krume zu trocken, mittel-intensive Aromatik, gäring, intensive aber angenehme Säure, langer Abgang Note 4	Zu hell, weiche Kruste, intensives Aroma, fruchtige Aromatik, intensiv salzig und säuerlich (störend), geringfügig zu trockene Textur Note 4
Arttypisches Aussehen, gärende und getreidige Aromatik, ausgewogene Säure, geringer Salzgehalt, Textur zu kompakt Note 4	Wirkt artisanal, Krume hat eine ungewöhnliche Farbe, schmeckt würzig und sehr röstig/rauchig, geringer Salzgehalt, im Mund trocken Note 4	Optimaler Backgrad und gute Kruste, schmeckt arttypisch, aber verhalten, pflanzliche Aromatik, Textur geringfügig zu trocken Note 4	Backgrad und Kruste optimal, mittel-intensive Aromatik, geringe Salzigkeit, intensive Säure, im Mund zu trocken Note 4	Krume zu trocken, intensive Aromatik, schmeckt fruchtig, pflanzlich und leicht nussig, hoher Salzgehalt, geringfügig zu trocken Note 4
Artisanales Aussehen, sehr mehlig, zu harte Kruste, intensiv säuerlich, mittellanger Abgang Note 4	Sieht artisanal aus, Kruste zu dünn, intensives Aroma nach Rauch und Tabak, trockene Textur im Mund Note 4	Schöne Ansicht, ungleichmässige Krustendicke, pointierte Säure, trockene Textur, kurzer Abgang Note 4	Ungleichmässige Bräunung, zu feste Krume, gäringe Aromatik, präsenzte Säure, im Mund trocken und zu kompakte Textur Note 4	Boden mit dunklen Flecken (von Backform), intensives Aroma, pflanzlich, Sonnenblumenkerne, zu salziger Geschmack, zähe Textur Note 3
Harte, sehr ausgeprägte Kruste, gäringe Aromatik, ausgewogenes Säurepot-pourri, insgesamt sehr ausgewogene Aromatik, mittellanger Abgang Note 5	Optimaler Backgrad, gleichmässige Form, schmeckt röstig und malzig, ausgewogene Säure, geringfügig zu trockene Textur Note 4	Sehr schönes, artisanales Aussehen, verhaltene Aromatik, intensiv säuerlich, geringfügig zu trockene Textur Note 4	Lebhafte haselnuss-braunes Farbenspiel der Kruste, gäring und fruchtige Aromatik, säuerlich, aber ausgewogen, trockene Textur Note 4	Zu helle Farbe, ausgeprägte Getreidenote, intensive und spitze Säurenote, intensiv salzig, geringfügig zu trockene Textur Note 4
Artisanales und sehr schönes Aussehen, röstige und gäringe Aromatik, ausgeprägte Kruste, mittellanger Abgang Note 5	Ausgezeichnete Kruste und Krume, schmeckt nach Rauch und Kakao, röstig, insgesamt milde und abgerundete Säure Note 5	Sehr schönes artisanales Aussehen, geringe Aromatik, intensive Säure, im Abgang überwiegt die Säure, leicht trockene Textur Note 4	Artisanales und rustikales Aussehen, optimale Kruste, gäringe und fruchtige Aromatik, intensive Säure, trockene Textur im Mund Note 4	Zu helle Farbe, optimale Krume, intensives Aroma, nussige und fruchtige Aromatik, zu salzig, zu intensiv säuerlich Note 4

- LOTTI HONEGGER-SCHARRENBERG**
Chef-Bäckerin/Konditorin; Geschäftsführerin Scharrenberg Vollkornbäckerei Oetwil am See ZH
- ANDREA ZEPACKIC**
Bäckereimitarbeiterin, Leiterin Tagesproduktion Holzofenbäckerei Kast Reute AR
- CHRISTIAN AEBLY**
Geschäftsführer Bäckerei bread.love Basel, Luzern, Zürich
- FREDDY BAU**
Dipl. Bäcker/Konditor mit höherer Fachprüfung, geprüfter Brotsommelier Brotvernissage Frauenfeld TG
- PROF. MICHAEL KLEINERT**
Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation bei ZHAW, Schwerpunkt Aromaforschung Brot Wädenswil ZH
- URS RÖTHLIN**
Leiter Bäckerei & Feinbäckerei Richemont Kompetenzzentrum; dipl. Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie Luzern

DIE NEUTRAL GERECHTEN PROBEN WURDEN NACH FOLGENDER SKALA BEWERTET:
6 SEHR GUT, 5 GUT, 4 GENÜGEND, 3 UNGENÜGEND, 2 SCHWACH, 1 SCHLECHT