



BROTE ZUM ABHEBEN

Mehr Zeit, mehr Qualität

Mit mittelprächtigen Broten können Handwerksbäcker heute keinen Blumentopf mehr gewinnen: Die gibt's anderswo billiger. Es gilt vielmehr, sich mit außergewöhnlicher Brotqualität abzuheben.

Dabei sind lange Teigführungen stark im Kommen. „Sie bringen eine bessere Verquellung und lange Frischhaltung, einen aromatischeren Geschmack und durch Abbau der Fodmaps eine bessere Bekömmlichkeit“, nennt Bäckereiberater **Georg Debiasi** die Vorteile. Langzeitführung bedeutet in aller Regel weichere Teige und somit (außer bei reiner Handarbeit) auch eine andere Technik: „Man benötigt andere Teigteiler“, weiß Debiasi. Diese seien zwar recht günstig, müssten oftmals jedoch zusätzlich zu bestehenden Linien angeschafft werden. Hinzu kommt ein erhöhter Bedarf an Kühlfläche. Und das notwendige Know-how muss man sich ebenfalls aneignen und seinem Team ein Gefühl für die Teige vermitteln. „Aber wer einmal damit angefangen hat, ist erfolgreich und geht nicht mehr weg davon“, weiß der Backprofi, den Sie auf unserem großen Foto sehen.

Man erhält unvergleichliche Produkte mit rustikaler Optik: „Sie schauen lebendig aus und zeigen die Seele handwerklicher Produktion“, so Debiasi. Und dass lange Reifezeiten mit viel Aroma einhergehen, ließe sich den Kunden leicht vermitteln – sie kennen das ja von gutem Wein oder Käse. „Verkostungen gehören immer dazu“, empfiehlt Debiasi eine unerlässliche Marketingmaßnahme. Man könne mit einem langzeitgeführten Produkt anfangen, einem Baguette oder Wurzelbrot beispielsweise. „Solche Produkte sind eine Visitenkarte für den Betrieb!“

Info: www.debiasi.com



deBiasi