

[Berlin](#) (agrar-PR) - *Brot und Wein sind seit jeher ein perfektes Paar, doch was passt am besten zueinander? Eines vorweg: Das zum Baguette gern getrunkene Glas Rotwein gilt unter Brot- und Weinexperten als kulinarischer Frevel. Der grundsätzlich geltende Merksatz lautet stattdessen: Mildes zu Leichtem, Kräftiges zu Schwerem und Süßes zu Süßem!*

Brot und Wein haben viele Gemeinsamkeiten: Sie bieten ungeahnte Genussmomente und für den Kenner eine sagenhafte Aromenvielfalt. Bei mehr als 3.000 Brotspezialitäten in Deutschland und rund 500 natürlichen, auf Fermentation und Backprozess basierenden Aromen in einem qualitativ hochwertigen Brot stellt sich alleine auf der Brotseite die Auswahl als riesig heraus. Ist hier die Entscheidung getroffen, taucht sogleich die nächste Frage auf: Welche Weine passen denn nun zu dem jeweiligen Brot?

„Baguette und Rotwein – diese Kombination ist vielerorts beliebt. Sie stammt aus dem Mittelmeerraum, in dem traditionell mehr Rotwein getrunken und vorrangig Weißbrot gegessen wird. Doch eigentlich passt dieses ungleiche Paar sensorisch gar nicht zueinander. Ein leichter Weißwein eignet sich viel besser als Begleitung für ein helles Baguette aus Weizenmehl – beispielsweise ein Weißburgunder, Silvaner oder Müller-Thurgau. Die Fruchtnoten des Weines harmonieren perfekt mit den milden Karamell- und Röstnoten des Weizenbrot“, erklärt Bernd Kütscher, Direktor des Deutschen Brotinstituts und passionierter Weinliebhaber. Auch zu den hierzulande am häufigsten verzehrten Weizenmischbrot würden Weißweine am besten passen. Je nach Röstnote des Brotes sollten diese entweder leicht und fruchtig oder kräftig und schwer sein, so Bernd Kütscher weiter. Durch die richtige Weinbegleitung werden die typischen Eigenschaften des jeweiligen Mischbrotes betont und intensiviert, das Ergebnis ist ein perfektes Geschmackserlebnis. Obacht jedoch bei der Säure: Bei Broten mit einer kräftigen Säurenote sollten die begleitenden Weine trotz kraftvollem Körper harmonisch sein und eine niedrige Säure aufweisen!

Selbstverständlich haben auch Rotweine in der Welt des Brotes ihre passenden Partner: Schwere Weine wie Dornfelder oder Merlot machen sich zum Beispiel sehr gut zu ebenso kräftigen Brotspezialitäten mit intensiven Röstaromen. Mit ihrem ausdrucksstarken Charakter harmonieren diese Weine perfekt mit Roggenmischbrot oder Holzofenbrot. Nussige und malzige Brotspezialitäten aus Ölsaaten und Vollkorn verbinden sich dagegen je nach Röstnote lieber mit einem fruchtigen Rosé oder einem eleganten Rotwein. Die beerig-würzigen Aromen eines Spätburgunders in Kombination mit einem kräftig-nussigen Vollkornbrot? Ein einziges Gedicht!

Bleiben die feinen Backwaren mit ausgeprägter Süße, zu denen etwa Stollen oder Festtagstorten gehören: Hier sind edelsüße Weine die erste Wahl, da die Restsüße einer Beerenauslese, eines feinherb ausgebauten Gewürztraminers oder eines Eisweines die Süße der Backwaren aufgreifen und für eine Geschmacksexplosion am Gaumen sorgen. Als echter Geheimtipp unter Brotkennern gilt demnach auch die Kombination eines Brioche- oder Milchbrötchens mit einem vollmundigen süßen Wein.

Kütscher's Geheimtipp, aus dem Fachbuch „Die Sprache des Brotes“, das er gemeinsam mit Prof. Michael Kleinert aus der Schweiz verfasst hat: Die Kombination von einem Früchtebrot mit etwas Blauschimmelkäse und einem edelsüßen Wein. „Klingt ungewöhnlich, begeistert aber umso mehr!“

Um noch mehr über das Pairing, also die Kombination von Brot und Wein zu erfahren, haben wir mit Bäckermeister und Brot-Sommelier Joerg Schmid aus Gomaringen gesprochen. Seit 2015 bietet er in seiner Heimat Brot- und Weinkurse für Genießer an.

Interviewkasten:

Interview mit Bäckermeister Joerg Schmid, Brotsommelier und Weinexperte (Nachdruck ohne weitere Authorisierung zulässig)

Wie genießt man Brot und Wein am besten, um auf den vollen Genuss zu kommen?

Dafür beginnen wir stets mit dem Brot. Um es richtig zu schmecken, müssen Sie es sich förmlich auf der Zunge zergehen lassen. Erst dann wird der Wein dazu genommen. Genau wie der Wein ist auch das Brot mit allen Sinnen zu genießen: Nach dem Anschauen wird es gerochen und schließlich lange gekaut. Nur so kommen alle Aromen zum Vorschein.

Warum passen Brot und Wein so gut zusammen?

Durch die Kombination verändert sich das sensorische Empfinden – z.B. findet bei einem milden Brot plötzlich eine Geschmacksexplosion im Mund statt oder treten aus einem trockenen Wein Aromen hervor, die vorher nicht auf der Zunge präsent waren. Es ist immer wieder überraschend, was mit dem Geschmack und Empfinden passiert, wenn Brot und Wein gemeinsam verkostet werden: So entstehen echte Genussmomente!

Welche Faustregeln gelten für die Kombination aus Brot und Wein?

Es gilt die Grundregel: Milde Weine zu milden Broten und kräftige Weine zu kräftigen Broten. Dabei muss man aber immer die Säurestruktur des Weines im Blick haben – die multipliziert sich nämlich.

Bei unseren Brot- und Weinverkostungen erlebe ich oft eine große Begeisterung bei den Teilnehmern. Sie hätten noch nie so

gutes Brot gegessen, lautet häufig das Feedback, sprichwörtlich „schmecken“ sie das Brot wieder. Zu sehen, wie die Wertschätzung für Brot steigt und die Menschen es in seiner Vielfalt erneut lieben lernen, ist einfach toll.

Infobox: Was ist ein Brot-Sommelier?

Geprüfte Brot-Sommeliers sind Bäckermeister, die im Rahmen einer zusätzlichen Ausbildung sich noch intensiver mit Brot und seinen sensorischen Eigenschaften beschäftigen und sich spezielle sensorische Fähigkeiten angeeignet haben. Brot-Sommeliers geben ihr umfangreiches Wissen weiter und sind gleichzeitig Botschafter für die deutsche Brotkultur. Ausgebildet werden sie an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim.

Appetit bekommen? Dann nichts wie los zum Innungsbäcker um die Ecke. Wo der nächste Handwerksbäcker zu finden ist, verrät auf einen Blick der Bäckerfinder. ([www.baeckerfinder.de](http://www.baeckerfinder.de))

Viele weitere Informationen zum Bäckerhandwerk, der Brotkultur und Ernährung finden Sie auch unter [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de).

Über den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Der 1948 gegründete Zentralverband vertritt die deutschen Innungsbäcker auf lokaler und regionaler sowie Bundes- und EU-Ebene. Als Spitzenverband des backenden Gewerbes in Deutschland verfolgt er die Interessen von deutschlandweit über 10.000 Betrieben mit mehr als 250.000 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von 14,45 Milliarden Euro in Bäckereien und Konditoreien. Der Zentralverband setzt sich auf allen politischen Ebenen gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerinnungen für die Interessen seiner Mitglieder ein und sichert bzw. verbessert so die unternehmerischen Rahmenbedingungen der deutschen Innungsbäcker. Auch die Förderung des Nachwuchses ist ein zentraler Punkt in der Verbandsarbeit. Mit Initiativen wie „Bäckman“ oder „Back dir deine Zukunft“ werden gezielt Kinder und Jugendliche auf den Beruf des Bäckers aufmerksam gemacht. Genuss- und backinteressierte Verbraucher können sich zudem über die Internetseite der IN-Bäcker [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de) rund um die Themen Brot, Backwaren und das Bäckerhandwerk informieren. Der Zentralverband wird durch das Präsidium des Bäckerhandwerks mit Michael Wippler als Präsidenten sowie Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider vertreten. Weitere Informationen zum ZV unter: [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de).

Kontakt Zentralverband  
Susan Hasse  
Pressereferentin  
Tel: (030) 20 64 55-42  
E-Mail: [presse@baeckerhandwerk.de](mailto:presse@baeckerhandwerk.de)  
Internet: [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: [redaktion@agrar-presseportal.de](mailto:redaktion@agrar-presseportal.de) Web: [www.agrar-presseportal.de](http://www.agrar-presseportal.de) >>> [Pressefach](#)