

## Anleitung zur Produkt-/Brotbeschreibung

**Die Beschreibung Ihres Brotes bzw. der OÖ Spezialität sind bei der Teilnahme an der OÖ Landesbrotprämierung verpflichtend. Die Anwendung der richtigen Brotsprache macht die Bewertung fachlich korrekt, transparent, professionell und respektvoll – und ist daher bei einer Brotprämierung unverzichtbar.**

### Einige Vorteile und Ziele der kundenorientierten Brotbeschreibung – Brotvisitenkarte

- Kundenerwartungen können zielgerichteter erfüllt werden
- Unterstützung der Kundinnen/Kunden bei der Brotauswahl durch zusätzliche Information und dadurch emotionale Bindung an Ihr Produkt
- Aufwertung des Verkaufsgesprächs, Brotvielfalt wird sichtbar
- Steigerung der Wertschätzung des Brotes
- Wichtig zur Abhebung von Mitbewerbern, um über **Ihr Brot schwärmen zu können!**

Die Herausforderung ist, die Nuancen in Aussehen, Geruch und Geschmack sowie in Textur und Verwendbarkeit in Worte zu fassen, um über Ihr Brot schwärmen zu können!

Versuchen Sie Ihr Brot nach folgenden Kriterien unter Verwendung der „Österreichischen Brotansprache“\* zu beschreiben.

### Attributliste – Eigenschaftsliste\*

| Aussehen                       | Geruch            | Geschmack   | Textur     | Verwendbarkeit   |
|--------------------------------|-------------------|-------------|------------|------------------|
| Porengröße                     | Süßlich           | Süß         | Saftig     | Gut bestreichbar |
| Flauschig                      | Milchsäure/       | Salzig      | Elastisch  | Gut belegbar     |
| Wattig                         | Joghurt           | Frisch-     | Körnig     | Gut schneidbar   |
| Luftig                         | Mostig            | grün-herb   | Al dente   | Gut tunkbar      |
| Krumenfarbe                    | Mehlig            | Milchig     | Wattig     |                  |
| Sichtbare Zutaten in der Krume | Hefe              | Milchsäure/ | Flauschig/ |                  |
|                                | Röstaromen        | Joghurt     | Flaumig    |                  |
|                                | Frisch-grün-erdig | Mostig      | Luftig     |                  |
| Ausgeprägte Kruste             | Nussig            | Getreide    | Knusprig   |                  |
|                                | Erdnuss           | Malzig      | Kompakt    |                  |
|                                | Würzig            | Karamell    |            |                  |
|                                |                   | Röstnote    |            |                  |
|                                |                   | Nussig      |            |                  |
|                                |                   | Erdnuss     |            |                  |
|                                |                   | Würzig      |            |                  |

Sie können auch eigene Beschreibungselemente wie z.B. buttrig, Honig schmeckend, etc. verwenden.

## **Beispiele von Produkt / Brotbeschreibungen**

### **Mischbrot „Resches Madl“**

Aussehen: grobporig, walnussbraun, ausgeprägte Kruste

Geruch: mostig, frisch-grün-erdig

Geschmack: nach Milchsäure, frisch-grün-erdig

Textur: saftig, al dente, flauschig

Verwendbarkeit: gut bestreichbar, gut belegbar, gut schneidbar, gut tunkbar

### **Äpler Brot**

Aussehen: mittelporig, sehr ausgeprägte Kruste

Geruch: würzig, malzig mit starken Röstaromen

Geschmack: sehr würzig, süßlich, vollmundig

Textur: knuspriges, sehr saftiges Brot

Verwendbarkeit: lang haltbares, würziges Jausenbrot

### **Beispiel für eine Rezepturangabe**

Beispiel obiges Äpler Brot

Rezepturangabe in absteigender Mengenangabe

**Zutaten:** Wasser, Roggenmehl, Weizenmehl, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Salz, Roggenmalz, Koriander, Fenchel, Kümmel.

**Zusammensetzung:** 80 % Roggenmehl, 20 % Weizenmehl

### **Baguette\*\***

Aussehen: grobporig, ausgeprägte Kruste

Geruch: mild, säuerlich

Geschmack: milder Geschmack leicht nach Naturweizensauerteig

Textur: elastisch, knusprig

Verwendbarkeit: gut tunkbar und schnittfest

### **Beispiel für die Rezepturangabe**

Rezepturangabe in absteigender Mengenangabe

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Naturweizensauerteig (Wasser, Weizenmehl), Roggenmehl, Salz, Hefe

**Zusammensetzung:** 85 % Weizenmehl, 15 % Roggenmehl, 24 Stunden geführter Naturweizensauerteig\*.

*\* Durch die Angabe der Eigenschaften und den Hinweis auf den 24 Stunden geführten Naturweizensauerteig entsteht „EMOTION“ und in weiterer Folge Kundenbindung.*

\*Literaturnachweis: Brot im Klartext – Die österreichische Brotansprache / Trauner Verlag

\*\* Produktbeschreibung Bäckerei Brandl: [www.baeckerei-brandl.at](http://www.baeckerei-brandl.at)

➔ Weiterer Literatur-TIPP: Weinheimer Brotsprache: [Weinheimer-Brotsprache-2019.pdf](#)