

„drauf & drunter“

Partnerbörse für Brot und Gebäck

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG
FÜR DIE DURCHFÜHRUNG VON VERKOSTUNGEN

FÜR BÄCKER/INNEN UND ALLE, DIE VERKOSTUNGEN ORGANISIEREN

SCHRITT 1: Im Vorfeld ...

Rühren Sie die Werbetrommel! Je lauter, desto besser.

- Hängen Sie eine Ankündigung in Ihr **Schaufenster** sowie an anderen, gut sichtbaren Stellen im Geschäft auf. Vorlagen für den Aushang finden Sie zum Download auf www.brotistgesund.at („Ankündigungsaushang ..“).
- Informieren Sie die Vertreter der lokalen **Presse**. In vielen Lokalmedien gibt es kostenlose Veranstaltungskalender. Und falls Sie Glück haben, gibt der Journalist sogar einen Bericht in das Medium.
- Kündigen Sie die Veranstaltung auf der Startseite Ihrer **Homepage** an. Vielleicht sogar mit einem „Zuckerl“ – z. B. ein kostenloser Eintritt für die ersten drei Anmeldungen??
- Für **facebook**-User: Erstellen Sie eine Veranstaltung und laden Sie Ihre Fans ein!
- Motivieren Sie Ihr **Verkaufspersonal**, die Veranstaltung den Kunden schmackhaft zu machen – Mundpropaganda ist kostenlos und effizient.
- Schon gewusst? Unter z. B. www.veranstaltungskalender.net, www.stadtlist.at oder www.veranstaltungs-kalender.at können Sie kostenlos und völlig unbürokratisch Ihre Veranstaltungen ankündigen!

SCHRITT 2: Was wird verkostet?

Brot + Käse

Brot + Schinken

Brot + Marmelade bzw. Honig

Um die Teilnehmer nicht zu überfordern, raten wir, sich pro Verkostungsveranstaltung für **eine** Kombination zu entscheiden. Verkosten benötigt Zeit und Ruhe. Verkosten ermüdet auch. Falls Sie sich dennoch dazu entscheiden, Brot mit zwei oder mehreren Belag-Arten für die Verkostung vorzubereiten, so sollten sich die Teilnehmer selbst für **eine** Brot-Belag-Kombination entscheiden.

Für einen guten **Brotsorten**-Querschnitt, bietet sich folgende Auswahl an:

- Vollkornbrot
- Roggensauerteigbrot
- Mischbrot
- Weißbrot
- Brot mit Ölsaaten (idealerweise Kürbiskernbrot)
- Dinkelbrot

Sie können natürlich auch nur zwei, drei oder vier Brotsorten verkosten lassen. Wählen Sie aber eher solche Brotsorten aus, die sich geschmacklich gut unterscheiden.

Bei **Käse** stellen folgende Sorten eine gute Auswahl dar:

- Vorarlberger ODER Tiroler Bergkäse (Hartkäse, kräftig)
- Gouda ODER Edamer (Schnittkäse, mild)
- Weichkäse mit Rotkultur (z. B. St. Severin ODER Graf Görz)
- Weichkäse mit weißem Edelschimmel (Typ Camembert, leicht bitter)
- Blauschimmelkäse (z. B. Österkron)
- Frischkäse natur (säuerlich)

Bei **Schinken** stellt z. B. folgende Auswahl einen guten Querschnitt dar:

- Beinschinken
- Rohschinken
- Lachsschinken
- Krenschinken
- Prager Schinken

Für eine **Marmelade- und Honigauswahl** bieten sich z. B. folgende Sorten an:

- Erdbeere (süß)
- Himbeere
- Zwetschke bzw. Powidl
- Stachelbeere bzw. Kiwi (sauer)
- Akazienhonig (süß)
- Edelkastanienhonig (süß und leicht bitter)

Auch bei den Schinken-, Käse-, Marmelade- und Honigsorten können Sie selbstverständlich eine geringere Auswahl anbieten. Die genannten sind lediglich Vorschläge und Beispiele.

SCHRITT 3: Diese Utensilien brauchen Sie ...

Wir haben für Sie eine **Checkliste** in einem Excel-Formular zum Download vorbereitet („ChecklisteVorbereitung“).

SCHRITT 4: Diese Lebensmittel brauchen Sie ...

Wir haben für Sie eine **Checkliste** in einem Excel-Formular zum Download vorbereitet („ChecklisteVorbereitung“).

SCHRITT 5: So bereiten Sie die Verkostungsproben vor ...

A) Brot + Käse

- Schneiden Sie den Käse wie in *Abb. 1* dargestellt. Der Käse sollte vor der Verkostung mind. 30 Min. bei Zimmertemperatur gelagert worden sein, um sein volles Aroma zu entfalten. Ausnahme: Frischkäse kommt direkt aus dem Kühlschrank.
- Schneiden Sie das Brot in mundgerechte Stücke, etwa so groß, dass sich 1–2 Bissen ausgehen. Idealerweise enthält ein solches Stück sowohl Krume als auch Kruste. Achten Sie darauf, dass das Brot nicht zu lange vor der Verkostung geschnitten wird, damit es nicht zu sehr austrocknet!
- Richten Sie die Brot-Käse-Kombinationen auf großen Tellern bzw. Tablett an. Pro Teller/Tablett eine Kombination. Beschriften Sie die Teller/Tabletts mit Brot- und Käsenamen, z. B. „Weißer Wecken + Gouda“ und „Weißer Wecken + Camembert“.

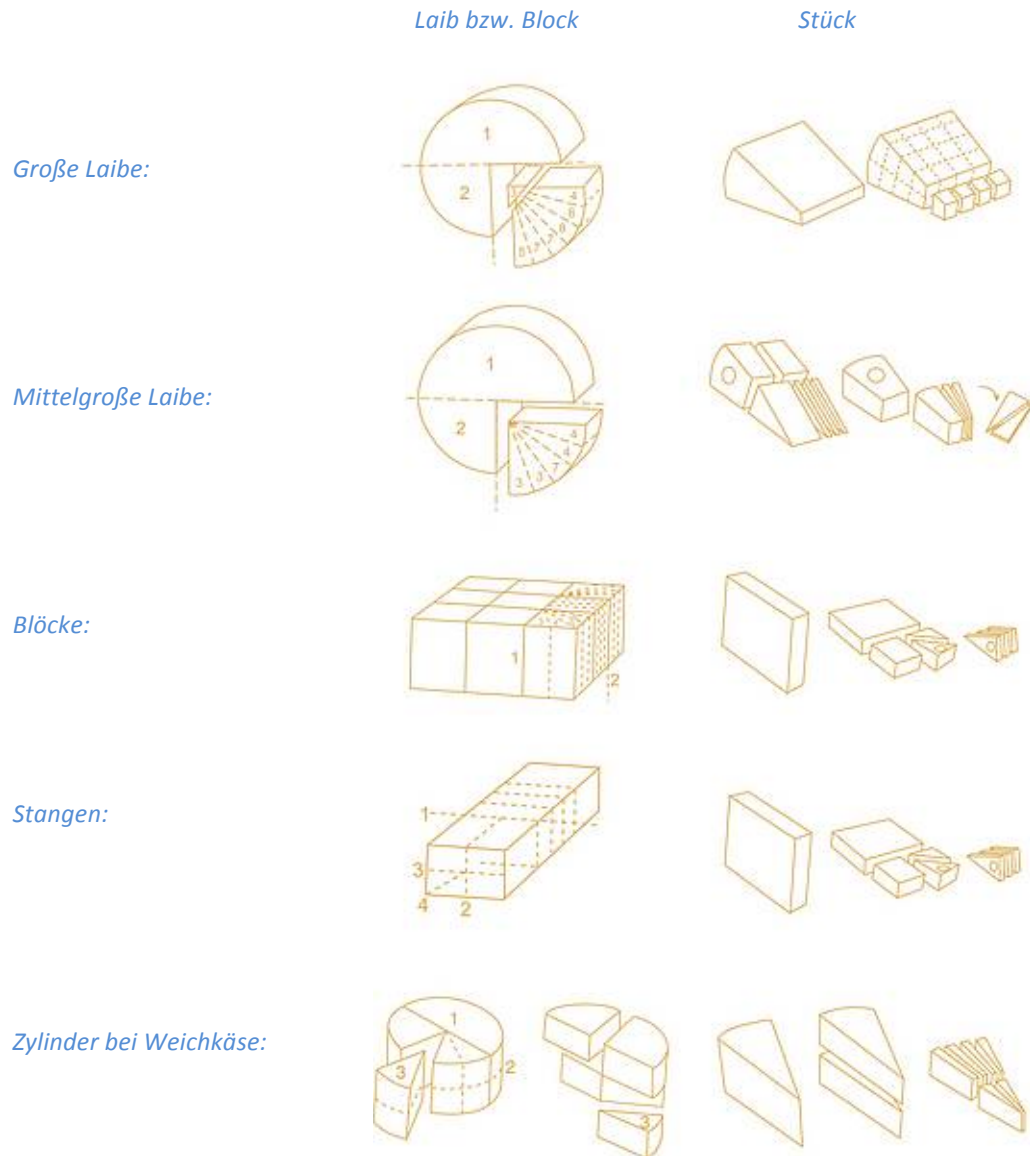
B) Brot + Schinken

- Schneiden Sie den dünn aufgeschnitten Schinken in ca. 3 x 3 cm große Blätter.
- Schneiden Sie das Brot in mundgerechte Stücke, etwa so groß, dass sich 1–2 Bissen ausgehen. Idealerweise enthält ein solches Stück sowohl Kruste wie Krume. Achten Sie darauf, das Brot und den Schinken nicht zu lange vor der Verkostung zu schneiden, damit beides nicht austrocknet!
- Belegen Sie die Brotstückchen mit den Schinkenblättchen und richten Sie die Brot-Schinken-Kombinationen auf großen Tellern bzw. Tablett an. Pro Teller/Tablett eine Kombination. Beschriften Sie die Teller/Tabletts mit Brot- und Schinkennamen, z. B. „Weißer Wecken + Beinschinken“.

C) Brot + Marmelade und Honig

- Schneiden Sie das Brot in mundgerechte Stücke, etwa so groß, dass sich 1–2 Bissen ausgehen. Idealerweise enthält ein solches Stück sowohl Kruste wie Krume. Achten Sie darauf, das Brot nicht zu lange vor der Verkostung zu schneiden, damit es nicht austrocknet! Präsentieren Sie die Brotstückchen in einem Brotkorb, den Sie mit dem Brotnamen (z. B. auf einem Kärtchen) beschriften.
- Bereiten Sie die Marmelade- und Honigsorten in Gläsern bzw. Schüsseln vor. Falls Sie nicht ohnehin die Originalgläser mit den Etiketten verwenden, beschriften Sie bitte die Gläser/Schüsseln mit der Marmelade-/Honigsorte.
- Legen Sie zu jedem Marmeladeglas geeignete Löffel parat, damit die Teilnehmer eine kleine Marmelademenge entnehmen und auf ihr eigenes Teller portionieren können.
- Bereiten Sie für den Honig einige Honiglöffel w. o. vor.

Abb. 1: Schneidetechniken bei Käse (Quelle: Berglandmilch, www.berglandmilch.at)



SCHRITT 6: So führen Sie die Verkostung durch ...

- Begrüßen Sie und führen Sie ins Thema ein! Dabei helfen Ihnen die Hintergrundinformationen, die Ihnen als Download-Dokument zur Verfügung stehen („HintergrundinfosBaeckerGeniesser“).
- Erklären Sie die Vorgehensweise.
- Bitten Sie die Teilnehmer Handys aus- bzw. auf lautlos zu schalten, damit eine möglichst ungestörte Verkostungsatmosphäre möglich ist.
- Teilen Sie die Infoblätter und die Verkostungsformulare aus und erklären Sie anhand eines Beispiels, wie man letztere ausfüllt. Vorlagen für Verkostungsformulare stehen Ihnen ebenfalls kostenlos als Download-Dokument zur Verfügung („HandoutGaeste“, „Verkostungsformular ...“).
- Nun geht es ans Verkosten: Die Teilnehmer kosten und bewerten die vorbereiteten Brot-Belag-Kombinationen.
- Weisen Sie darauf hin, dass es kein Richtig oder Falsch gibt. Es zählt einzig der persönliche Eindruck!
- Ermutigen Sie die Teilnehmer, in Ruhe und mit allen Sinnen zu verkosten: schauen, riechen, fühlen (in der Hand und im Mund), schmecken.
- Raten Sie dazu, dass vorerst jeder für sich in Ruhe verkostet und bewertet, ohne seine Meinung kundzutun. Dadurch kann jeder unbeeinflusst vom anderen verkosten.
- Wenn alle fertig verkostet haben, können Sie gerne zur Diskussion der einzelnen Bewertungen und Eindrücke auffordern!

SCHRITT 7: Tipps drumherum ...

- Ungestörte Atmosphäre: Versuchen Sie, die Verkostung in einem Raum mit möglichst ungestörter Atmosphäre (ohne Lärm, Geruchsbelästigung, Störungen ...) abzuhalten. So ist eine gute Konzentration auf die Verkostungsproben möglich.
- Warten Sie immer, bis alle Teilnehmer fertig verkostet haben und hetzen Sie niemanden. Genuss braucht Zeit!
- Initiieren Sie Kooperationen mit anderen Gewerben! Etwa mit einer Fleischerei für die Brot-Schinken-Verkostung, mit einer Molkerei für die Brot-Käse-Verkostung, mit einem Marmeladeproduzenten aus der Umgebung für die Brot-Marmelade-Verkostung oder mit einem Imker aus der Region für die Honige. So haben alle etwas davon, können sich die Kosten teilen und stärken die regionale Wirtschaft.
- Halten Sie die Ohren offen, wenn die Kunden am Ende der Verkostung ihre Eindrücke beschreiben! Das können wertvolle Rückmeldungen sein, die Sie ansonsten nur über teure Befragungen erfahren.
- Sie können kleine Vergleichsverkostungen immer wieder auch in ruhigeren Zeiten des Tagesgeschäftes einbauen. Lassen Sie Ihre Kunden, z. B. mehrere Brotsorten mit einer Käsesorte, verkosten und beurteilen, welche Kombination besser ankommt. Die bevorzugte Brot-Käse-Kombination gibt es dann beispielsweise in der darauffolgenden Woche in der Snack-Vitrine als „Käsebrot der Woche“.
- Solche Verkostungsveranstaltungen können Sie auch als Extradienstleistung anbieten. Kunden wollen immer häufiger exklusive Events für besondere Anlässe.