

## Inhalt

- 2** **Erstes Brotaromarad:**  
Spannende Lektion für Aarauer Lernende.
- 4** **Erstes Hexentreffen:**  
Wertschätzungs-Tipps für Unternehmerfrauen.
- 5** **Schokoladenworkshop:**  
Innovation der Bäckerei Fischer GmbH in Ersigen.
- 7** **Glarner Begg feiert:**  
17 Betriebe feiern ihr 100-jähriges Jubiläum.
- 8** **Vorsicht auf der Piste:**  
Wie Sportunfälle vermieden werden können.
- 12** **Kreative Cakes-Ideen:**  
Vorschläge von Lernenden für Gebäcke zum Kaffee.

## Sommaire

- 15** **Workshops à l'AG des confiseurs:** Trois thèmes intéressants ont été traités: le diabète, le café et la glace.
- 16** **Patiswiss:** perspectives sous le signe de la réorientation stratégique.
- 16** **Petits pains du 1er août:** Demandez sans plus attendre les rotaires promotionnels!
- 19** **Livre du Centenaire de l'ARABP** Profitez du prix spécial de souscription pour le commander!

## Sommario

- 22** **In materia d'igiene:** una seguita trasmissione di RSI Uno ricca di spunti.
- 23** **Backslash:** memorabile chiusura dei corsi interaziendali 2008 - 2009.

## XX Impressum

Brotaromarad zeigt Aromenvielfalt auf

# Brot als Genussmittel positionieren

**Die Präsentation des weltweit ersten Brotaromarads im «panissimo» hat die Berufsschule Aarau bewogen, ihre Bäcker-Konditor-Lernenden ebenfalls in die Geheimnisse des Brotaromas einzuführen.**

Fachlehrer Peter Schüpbach setzte sich mit den Initianten der ZHAW Wädenswil in Verbindung, welche sich gerne bereit erklärten, als Pilotversuch den Lernenden der Berufsschule Aarau eine Lektion über das Brotaromarad zu erteilen. Die Lebensmittelingenieurin Esther Raemy, die im Rahmen ihrer Diplomarbeit die Idee des Brotaromarads entwickelt hat, weihte die Lernenden in die Welt der Sensorik ein und veranschaulichte, wie ein Produkt durch die Sinne beschrieben werden kann: «Die bestehenden Brotbeurteilungsbögen sind ein gutes Standardinstrument, haben aber den Nachteil, dass sie nur negative Faktoren umschreiben.»

Demgegenüber soll das Brot dank dem Aromarad eine ganz andere Wertschätzung erhalten, indem ihm positive Attribute zugeordnet werden. «In einem Brot sind bis zu 500 Aromastoffe natürlich enthalten», wusste Esther Raemy den stauenden Lernenden zu erzählen.



Die Aargauer Lernenden beim Absolvieren des Aromaparcours.

Das Brotaromarad soll dazu dienen, eine einheitliche Methodologie zur Beschreibung der Brotaromen zu gewinnen. Zur Vereinfachung der Zuordnung werden die Attribute mit Bildern und Definitionen ergänzt. Und worin sieht Esther Raemy den Sinn dieses standardisierten Systems? «Der Produzent kann sein Brot besser beschreiben und differenzieren, womit auch der Verkauf die Kunden fachlich treffender beraten kann.

## Spannender Aromaparcours

Nach der recht anspruchsvollen Theorie hatten die Lernenden die Aufgabe, in einem Aromaparcours mit Hilfe von Bildern und Definitionen neun natürliche Referenzen für Brot zu riechen

und zu erkennen. Dies war für die meisten nicht ganz einfach, da dies in der Ausbildungszeit weniger geschult werden kann.

Esther Raemy empfiehlt den Nachwuchsleuten, ihren Geruchs- und Geschmackssinn regelmässig zu trainieren: «Durch wird der Brotkonsum zum Erlebnis, man gewinnt mehr Eindrücke und erhöht den Genusswert. Es ist für jeden Bäcker-Konditor wichtig, eine gute Nase zu haben und seine Produkte treffend zu umschreiben, indem man ihnen die passenden olfakto-gustatorischen Attribute zuordnen kann. Damit wandelt sich die Bedeutung des Brotes vom reinen Grundnahrungsmittel zum Genussmittel.»

Markus Tscherrig



Welches Aroma versteckt sich im Glas?



Haselnuss- oder Ananasnote ist hier die Frage.

