

Tradition + Herkunft: Alpine Spezialitäten im Überblick

Detmold. (15.1. / agf) Typische traditionelle Speisen eines Landes oder einer Region und die Verzehrsgewohnheiten seiner Verbraucher sind von der jeweiligen Kultur, der gesellschaftlichen Entwicklung, den geographischen Verhältnissen und von der Geschichte geprägt. Aus diesem Grund ist es wichtig, sich über deren Herkunft Wissen anzueignen. Dies dient im Idealfall nicht nur der Bewahrung, sondern einer **interessanten künftigen Entwicklung**.

So sehen das auch Dipl. Ing. **Alfred Mar** und Dipl. Ing. **Johann Kappelmüller** aus dem österreichischen Wels, die die **55. Tagung für Bäckerei-Technologie** in Detmold mit dem Vortrag «Österreichische Backwarenqualität -- Tradition und Herkunft» bereicherten. Mar ist Direktor und Fachlehrer an der HTL-LMT in Wels, Kappelmüller ist dort Fachlehrer für Lebensmitteltechnologie, Chemie sowie das Backlabor.

Herkunft und Qualität traditionsreicher österreichischer Backwaren sind überwiegend auf das ehemals multinationale Staatsgefüge der Habsburgermonarchie -- «Donaumonarchie» -- zurückzuführen. Die überwiegend alpine Landschaft des heutigen Österreich mit ihren oft abgeschiedenen Tal-Lagen aber auch besonderen Kräutern und anderen pflanzlichen Zutaten hat dazu wesentlich beigetragen.

In der modernen Ausbildung von Nachwuchskräften für die Lebensmittelwirtschaft, im Besonderen für die Branchen der Bäckerei und Konditorei, genießt die Wissensvermittlung über traditionelle Rezepturen und Herstellungsmethoden einen hohen Stellenwert. Dabei wird aber nicht auf die authentische Herführung nach Original-Rezepturen Wert gelegt, da dies zu Backerzeugnissen führt, die den heutigen Kundenanforderungen nicht entsprechen. Die bevorzugte Vorgangsweise geht von einer Stufenanalyse der traditionellen Rezepturen und Verfahren aus. In einem nächsten Schritt erfolgt eine Selektion einzelner Bausteine, deren Anwendung in zeitgemäßen Produkten der Vielfalt des Sortiments und der Geschmacksrichtungen, sowie der Anhebung der Qualität, unter anderem des Frischeeindrucks, dienen soll. Zusätzlich zu den technologischen Aspekten werden in die Ausbildung auch betriebswirtschaftliche Aufgabenstellungen eingebunden, vor allem Kalkulation, Preisfindung und andere Marketingfunktionen.

Aus den diesbezüglichen Projekten der Höheren Technischen Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie -- Getreidewirtschaft in Wels, Österreich, sowie der angeschlossenen Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren -- präsentierten die Referenten während der 55. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold folgende Beispiele, teilweise auch in Form von Backproben:

■ **Traditionelle Vorteigführungen:** Vorteige mit einer Führungsdauer von bis zu 24 Stunden und Weizensauerteige mit einer Führung bis zu 48 Stunden; Beeinflussung der Verarbeitungseigenschaften, der Krumenstruktur, des Geschmacks und Geruchs sowie der Frischhaltung.

■ **Regionale Rohstoffe für funktionelle Backerzeugnisse:** Verschiedene Backerzeugnisse wurden mit Hafer, Buchweizen, Hanfsamen und Traubenkernmehl aus typischen österreichischen Anbaugebieten angereichert. Die physiologischen Wirkungen dieser natürlichen funktionellen Zutaten wurden aufgezeigt.

■ **Traditionelle österreichische Kleingebäckformen** wurden von Handwerksmeistern genannter Meisterschule praktisch vorgeführt. Die Bezeichnung «Jour-Gebäck» steht für kleine Gebäckgrößen unter 40 Gramm je Stück und stammt typisch aus der Zeit, als Französisch die Sprache der Adeligen war, die sich diese kleinen Spezialitäten, frisch am jeweiligen Tag erzeugt, leisten konnten. Folgende Ausformungen zeigten die Referenten (in alphabetischer Reihenfolge): Handsemmel, Mohnflesserl, Roggenweckerl, Salzstangerl, Steirisches Kürbiskernerl, Vinschgerl, Wachauer.

■ **Feinbackwarenspezialitäten** aus den verschiedenen Bundesländern Österreichs: Der Bogen spannt sich vom slawisch/ungarisch beeinflussten Burgenland mit «Grammel-Pogatschen», über Wien mit der

türkisch beeinflussten Halbmondausformung des Rezepts «Briochekipferl mit Hagelzucker» und «Rahmkipferl» bis zum «Kärntner Reindling», einer alpin beeinflussten gefüllten Spezialität nach dem Grundkonzept italienischer Hefefeinbackwaren.

■ **Meisterprojekte «Von der Tradition zur Innovation»:** Jeder an der Welser Schule ausgebildete Bäcker- und Konditormeister führt im Zuge des zehnmonatigen Lehrgangs eine eigenständige Projektarbeit durch. Darunter finden sich viele traditionelle Rezepturen in zeitgemäßer Qualität und Aufmachung aus den verschiedenen Regionen Österreichs. Herausragende Beispiele darunter sind (in alphabetischer Reihenfolge): Feinbackwaren mit Mispelfüllung, Knoblauch- und Bärlauchgebäcke, Mostlandbrot, Steinerkirchner Pfortenzopf, Steirische Fastenbrezen, Waldviertler Mohnzelten.

Info: Weitere Hinweise zum Thema hat die HTL für Lebensmitteltechnologie-Getreidewirtschaft ♦ Carl-Blum-Straße 4 in AT-4600 Wels ♦ Telefon 07242/47174-0 ♦ Telefax 07242/47174-3 ♦ Internet <http://www.htlmt.at> .

Info: Weitere Hinweise zur 55. Tagung für Bäckerei-Technologie mit Schwerpunkt Konditorei-Technologie gibt es bei der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. ♦ Schützenberg 10 in DE-32756 Detmold ♦ Telefon 05231/61664-0 ♦ Telefax 05231/20505 ♦ Internet <http://www.agfdt.de> .

Ende des Artikels