

Kennen Sie «Pain au vin»? Das Brot wird nicht nur zum Rotwein gebacken, sondern enthält auch erhebliche Mengen davon. Hierzulande könnte es sich für Bäcker hervorragend eignen, die alljährliche Kampagne um den Beaujolais Primeur zu nutzen, in dem sie die kleine Köstlichkeit Kunden oder Gastwirten anbieten.



«Pain au vin»: das Brot zum Rotwein

Isernhagen. (20.10. / is) Baguette, die rustikale Weizenstange aus Frankreich -- wer kennt sie nicht. Doch Frankreich bietet im Brotsortiment deutlich mehr. So gibt es typische, vorwiegend weizenhaltige Brotsorten in den jeweiligen Regionen, die aber immer eine gute Lockerung und ein rustikales Aussehen aufweisen. In Mittelfrankreich, in der Auvergne, werden sogar roggenhaltige Brote hergestellt, die aber heute fast der Vergangenheit angehören.

Eine Besonderheit stellt nach wie vor das «Pain au vin» dar. Ein Brot, das nicht nur zum Rotwein gebacken wird, sondern auch erhebliche Mengen an Rotwein enthält. Dieses Brot eignet sich hervorragend, um die Kampagne um den Beaujolais Primeur zu nutzen und den Kunden oder Gastwirten anzubieten.

Der Beaujolais Primeur kommt nicht einfach auf den Markt. Seine Ankunft wird, vor allem in Frankreich, geradezu zelebriert. Vor mehr als 50 Jahren bekamen die Winzer des Beaujolais eine Ausnahmegenehmigung vom französischen Weinrecht. Traditionell ist es der dritte Donnerstag im November, ab dem der junge Rotwein aus den zwei südlichsten Anbaugebieten des Beaujolais verkauft werden darf. Das Beaujolais liegt in der Mitte Frankreichs, zwischen Dijon und Lyon, südlich von Burgund.

Beim letzten mitternächtlichen Glockenschlag wird in den Weinkellern und Winzergenossenschaften der neue Wein angestochen. In Frankreich stürmen die Weinliebhaber ab Mitternacht die Bistros, um die ersten Gläser des Beaujolais Primeur zu probieren. Banner und Plakate in Restaurants, Gaststätten und Supermärkten künden die Nachricht: «Le Beaujolais Nouveau est arrivé!».

Geschicktes Marketing

So konnte die Erfolgsgeschichte des Primeur ihren Lauf nehmen. Eine beispiellose Werbekampagne vor allem in den 70er und 80er Jahren machte aus dem naturbelassenen, fruchtig-leichten Wein ein stark kommerzialisiertes Werbeprodukt von immenser Bedeutung. Die Primeurwelle schwappt schließlich auch nach Deutschland über. Aus dem regionalen Fasswein wird der weltweite Exportschlager Frankreichs. Deshalb kommt auch in Deutschland immer am 3. Donnerstag im November der neue Rotwein «Beaujolais nouveau» oder «Primeur» auf den Markt. Von vielen Weinhändlern und Gaststätten werden mit diesem Termin Veranstaltungen verbunden und die Werbetrommel wird kräftig gerührt.

«Pain au vin» Rezepturen

Die Menge an Rotwein beträgt bis zu 0,5 Liter auf ein Kilo Mehl. Ausreichend ist ein einfacher Landwein. Bei der Grundrezeptur gibt es zwei Varianten: eine pikante und eine süße. Bei der pikanten Variante werden dem Teig neben dem Rotwein noch Schinkenwürfel (300 bis 400 Gramm pro Kilo Mehl) und bei der süßen Variante Rosinen (300 bis 400 Gramm je Kilo Mehl).

Traditionell wurden gute Gebäckqualitäten bei diesen Broten schon immer mit Hilfe von Vorteigen hergestellt, gewährleisteten diese doch ein besonderes Gebäckaroma. In den letzten Jahren wurden Vorteige bei Weizen wieder interessanter, insbesondere auch aus geschmacklichen Gründen; und weil die Verbraucher verstärkt auf der Suche nach was «Traditionellem» sind, was eine gewisse Sehnsucht stillt.

Für die Herstellung dieser Gebäcke ist als Weizenvorteig ein Weizensauer empfehlenswert, der ein Gebäckaroma liefert, welches eine gute Harmonie mit dem Rotweinaroma eingeht.

Herstellungsempfehlungen für Weizensauer

Weizensauer wird im einstufigen Verfahren mit speziellen Starterkulturen hergestellt. Die Herstellung kann sowohl von Hand als auch mit einer Anlage erfolgen. Um in einer Anlage arbeiten zu können, sollte die Teigausbeute des Weizensauers mindestens TA 200 betragen.

100 Teile Weizenmehl 550, 100 Teile Wasser 0,3 Teile Salz und ein Teil Startgut® für Weizensauer zerkrümeln und unter das Mehl mischen. Die Starttemperatur beträgt etwa 30° Celsius und sollte während der Reife nicht unter 25° Celsius fallen. Die Reifedauer beträgt 16 Stunden. Verarbeitungstoleranz: ungekühlt zwei Tage; bei sofortiger Kühlung nach der Reifezeit drei Tage. Auf diese Weise reichen zwei Ansätze pro Woche aus. **Vor jedem Neuansatz den Ansatzbehälter gründlich reinigen!**

Teigaufarbeitung

Bei der Verarbeitung selbst ist wenig zu beachten. Der Teig sollte eine ausreichend lange Teigruhe von etwa 90 Minuten bekommen und danach nur sehr vorsichtig weiter verarbeitet werden. Auf keinen Fall die Teigstücke „quälen“. Am besten nur Teigstücke abwägen und etwas länglich formen und mit Mehl bestäuben. Nach etwa 30 Minuten Stückgare im heißen Ofen mit Dampf backen.

Rezeptvorschläge für die Praxis

Es gibt sowohl eine pikante als auch eine süße Variante. Neben dem Rezept an sich sind jeweilige Herstellungsempfehlungen selbstverständlich. Der pikanten Variante sind zudem Verkaufsinformationen, Brennwertangaben und andere Nährstoffangaben beigelegt:

Pain au vin pikant (517 KB): http://www.webbaecker.de/r_rezepte2004/1004ROTWEINBROT_PIKANT.PDF
Pain au vin süß (329 KB): http://www.webbaecker.de/r_rezepte2004/1004ROTWEINBROT_SUESS.PDF

(Martin Seiffert, Dipl.-Ing., Bäckermeister und Adriano Albino, Bäckereitechniker, Bäckermeister -- Isernhagen)