

Anleitung zur Produkt-/Brotbeschreibung

Die Beschreibung Ihres Brotes bzw. der OÖ Spezialität ist 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

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