

## Puratos-Expertentag: Mehr Geschmack mit Sauerteig

Sauerteig-Papst Karl De Smedt, der Hüter der weltweit einzigartigen Sauerteig-Bibliothek, lud zum Expertentag in Wels.



*Das spannende Thema Sauerteig erfreute sich großen Zuspruchs. Die Expertentage in Wels waren bestens besucht. © Andrea Sturm*

Wenn Karl de Smedt über **Sauerteig**, insbesondere über die von ihm gehüteten Spezialitäten aus aller Welt, spricht, dann sprudelt es aus ihm nur so heraus. Der Sauerteig-Bibliothekar leitet das **Sauerteig-Institut von Puratos** mit einer unvergleichlichen Leidenschaft. Es gibt wohl global niemanden, der so viele Sauerteige aus der ganzen Welt gesehen, verkostet, getestet und verglichen hat.

### **Einzigartige Sammlung von Sauerteigen**

In der belgischen Stadt Sankt Vith wurde 2013 die Puratos-Sauerteig-Bibliothek im „Center for Bread Flavour“ eröffnet. Diese einzigartige Sammlung von Sauerteigen mit den unterschiedlichsten Geschmacksprofilen aus der ganzen Welt dient der Erhaltung der Sortenvielfalt an Sauerteigen sowie des Wissens über die Herstellung und Verarbeitung von Sauerteigen für zukünftige Bäcker. Zu Anfang enthielt die Bibliothek 43 Sauerteige. Inzwischen bewahrt sie laut Karl De Smedt 157 Sauerteige (vielleicht mittlerweile schon mehr) auf, bei 4 °C sicher und akribisch katalogisiert hinter verschlossenen Kühlschränken. Regelmäßige Fütterung ist selbstverständlich.



*Es waren gelungene Expertentage - von links: Jan Willem Groen (Produktmanager Sauerteige), Marlene Jungreitmair (Customer-Marketing), Martin Schaffer (Leitung Vertrieb & Customer Service), Karl De Smedt (Sauerteig-Bibliothekar), Simon Köllnreitner (Produktentwicklung). © Andrea Sturm*

## **Von der Geschichte über die Sensorik bis zur Darmgesundheit**

An den beiden Expertentagen erhielten die Teilnehmer geballte Informationen über die Geschichte des Sauerteigs und der Brotherstellung. Sie konnten exklusive Einblicke in die Vielfalt traditioneller Sauerteige nehmen, bekamen spannende Impulse für neue Geschmackserlebnisse sowie praktische Tipps zur Teigveredelung. Ein weiterer Programmpunkt war dem Einfluss von Sauerteigbrot auf die Darmgesundheit gewidmet und wie man diese gesundheitlichen Vorteile von Sauerteig effektiv

kommuniziert. Mit **Brotssommelier Simon Köllnreitner** konnten die Teilnehmer verschiedene Sauerteige beriechen, verkosten und lernten, sie professionell zu beschreiben.

## **Was Konsumenten wünschen**

Puratos hat vor über zehn Jahren die eigene **Forschungsinitiative Taste Tomorrow** entwickelt. Taste Tomorrow ist die weltweit größte Verbraucherstudie in den Bereichen Bäckerei, Konditorei und Schokolade. Regelmäßig werden Tausende von Konsumenten in über 44 Ländern befragt, um herauszufinden, was sie über die von ihnen konsumierten Bäckerei-, Konditorei- und Schokoladenprodukte denken, und daraus Trends abzuleiten. Die neuesten Ergebnisse der Taste-Tomorrow-Verbraucher-trends in Österreich zu Brot und Sauerteig wurden im Rahmen des Expertentages präsentiert. Beispielsweise halten 57 % der Österreicherinnen und Österreicher Sauerteigbrote für gesünder, EU-weit liegt der Wert bei 66 %, weltweit gar bei 71 %. Ähnlich die Ergebnisse beim Geschmack: Im EU-Schnitt sind 71 % der Meinung, dass Sauerteig zum Geschmack beiträgt. In Österreich liegt der Wert bei 62 %.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**