

Brot und Wein

Die erste Veranstaltung der Deutschen Akademie für Kulinaristik (DAfK) bot Interessierten einen abwechslungsreichen Nachmittag zu Brot und Wein. Im Max Planck Institut für Polymerforschung in Mainz wurde das Thema aus praktischer, kulturhistorischer und wissenschaftlicher Sicht vorgestellt und somit interdisziplinär betrachtet.

Aus der Weinpraxis berichtete Eva Vollmer, (Entdeckung des Jahres im Gault Millau Wein Guide 2010). Björn Schwind, Bäckermeister der Bio zertifizierten Bäckerei „Zeit für Brot“ aus Frankfurt stellte sein Handwerk vor. Dr. Michael Maaser brachte Brot und Wein in einen kultuhistorischen Kontext und Prof. Dr. Thomas Vilgis erklärte wissenschaftliche Details.

40 Teilnehmer trafen sich zunächst im Hörsaal des Instituts um den wissenschaftlichen Ausführungen zu folgen. Dr. Michael Maaser verfolgte die Geschichte des Begriffspaars Brot und Wein vom Abendmahl bis in unsere Zeit. Von seiner sakralen bis zur säkularen Bedeutung. Die Preise für Brot verursachten Revolten und waren damit von jeher von politischer Bedeutung. Dass Wein schon morgens um 11:00 Uhr idealer Begleiter zu Gugelhupf ist konnte der Referent aus eigener Erfahrung berichten. Er beendete mit Aphorismen zu Brot und Wein, deren Fülle ihre bedeutende Rolle im Alltag unterstreichen.

Prof. Dr. Thomas Vilgis nahm eine ganz andere Perspektive ein und betrachtete Brot auf molekularer Ebene.

Er erläuterte das komplexe Innenleben des Teiges und machte anschaulich, welche Vorgänge nötig sind, damit aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz ein gut schmeckendes Brot wird.

Dazu braucht es entweder viele Maschinen, Computer und chemische Hilfsmittel, die den komplexen Teig in eine verarbeitungsfreundliche Masse verwandeln oder Fachwissen und handwerkliches Können.

Dieses besitzt Björn Schwind, der im praktischen Teil, bei dem Brot und Wein verköstigt wurden von seinem Arbeitsalltag und seiner Leidenschaft für Brot berichtete.

Der Name ist Programm, nicht seiner denn geSchwind wird allenfalls gearbeitet aber die Teige machen dem Namen der Bäckerei „Zeit für Brot“ alle Ehre, Zeit ist notwendig um Brote, die diesen Namen verdienen, herzustellen. Neben der Zeit muss der Bäckermeister aber auch auf die natürlichen Variablen reagieren und das kann er nur mit einem guten Fachwissen. Wer ausschließlich Naturprodukte verwendet muss mit schwankenden Eigenschaften rechnen. Mehl ist nie gleich Mehl und Rezepte müssen ständig diesen inneren aber auch äußeren, wetterbedingten Einflüssen wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit angepasst werde.

Die Natur bekommt die Winzerin Eva Vollmer ebenfalls zu spüren. Ihr erst seit 2007 bestehendes Weingut bringt schon bemerkenswerte Weine hervor. Die Reben verlangen das ganze Jahr hindurch ihre Aufmerksamkeit und auch im Keller braucht Sie das richtige Gespür, um aus guten Trauben Spitzenweine zu machen.

Dass sowohl Björn Schwind als auch Eva Vollmer ihr Handwerk und den Umgang mit der Natur im Griff haben konnte die Verköstigung eindrucksvoll belegen.

Beide erachten es als selbstverständlich ihre Produkte Bio zertifiziert anzubieten. Diese Grundlage, gepaart mit der Leidenschaft für ihren Beruf, ergeben einmalige Geschmackserlebnisse.

Verköstigt wurden Weiß- und Vollkornbrote, fünf Weine und ein alkoholfreier Traubensecco. Dazu gab es Rohmilch Butter aus Kerzenheim vom Biolandhof Risser sowie eine Demi-Sel Version vom Hofgut St. Ulrich der Familie Messer aus Durningen im Elsass.

Auch die Gruppe des Food-Projekts des MPI gab Einblicke in ihre Arbeitswelt. Sojasprühbutter aus dem Sahne Siphon und Olivenölbutter ergänzten das kulinarische Angebot.

Sowohl Veranstalter Prof. Dr. Thomas Vilgis und Felix Bröcker für die DAfK als auch die Teilnehmer hatten einen spannenden Nachmittag. Dass auch viele Studenten Interesse am Thema hatten zeigte, dass Kulinaristik altersunabhängig und generationsübergreifend ist.