



Foto: Knipserei Linz

## Sommelier für's Brot

Christopher Lang ist Brot-Sommelier, mit GASTRO spricht er über diese außergewöhnliche Ausbildung.

Von Magdalena Mayr

### Was hat Sie dazu bewegt, Brot-Sommelier zu werden?

Nach der Bäckermeisterprüfung habe ich nach weiteren Ausbildungen gesucht. Dabei bin ich auf die Brot-Sommelier Ausbildung in der Bundesakademie in Weinheim gestoßen. Hier werden viele Themenfelder abgedeckt wie z.B. Food-Pairing, Brot in der Geschichte,

sensorische Schulungen, Brotkultur und vieles mehr. Da wusste ich, dass diese einzigartige Ausbildung genau richtig für mich ist, um als Bäckermeister noch mehr über das großartige Thema Brot zu lernen. Außerdem war der Anreiz für mich auch sehr hoch, da man für diese Ausbildung als Zulassungskriterium die Bäckermeisterprüfung braucht.

### Wie sieht die Ausbildung zum Brot-Sommelier aus?

Meine Ausbildung habe ich in der Bundesakademie Weinheim gemacht, seit letztem Jahr gibt es diese Ausbildung auch in Österreich, da das Lebensmittel Brot bei Verbrauchern und in den Medien immer mehr an Bedeutung gewinnt.

### Was zeichnet den beruflichen Alltag des Brot-Sommeliers aus?

Als geprüfter Brot-Sommelier kann man sein Wissen in den verschiedensten Bereichen einsetzen. Vorträge über das Thema Brot halten, Food Pairing Abende veranstalten, Genussbeschreibungen für Backwaren erstellen und auch auf Social Media zum Thema Brot informieren, so wie ich es unter anderem auf Facebook, YouTube und Instagram mache. Der Alltag lässt sich sehr kreativ und frei gestalten und zudem hat man immer mit dem tollsten Lebensmittel zu tun – Brot.

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes hat in Kooperation mit der deutschen Bundesakademie Weinheim in Österreich eine neue, staatlich anerkannte Ausbildung ins Leben gerufen. Der Lehrgang mit dem Abschluss „Geprüfter Brot-Sommelier“/„Geprüfte Brot-Sommelière“ richtet sich an jene, die umfangreiche Vorkenntnisse besitzen, insbesondere an Bäckermeister. Ziel ist es, berufsbegleitend Brotexperten auszubilden, die nach dem Abschluss über ein fundiertes Fachwissen verfügen und in der Lage sind, ihr Wissen weiterzugeben. Die Lerninhalte werden in sechs dreitägigen Modulen vermittelt, die in Linz, Wien sowie online stattfinden. Abgeschlossen wird die Fortbildung in zwei Prüfungsmodulen.