

Neu: die „Dénkelkuusch“

TRADITION „30 Joer Broutwoch“



Foto: Martine Feller

LUXEMBURG Im Rahmen einer Feierstunde drehte sich kürzlich in der Abtei alles um Brot, dies anlässlich der „30 Joer Broutwoch zu Lëtzebuerg“.

Die vor 30 Jahren ins Leben gerufene Brotwoche ist eine internationale Initiative der Bäcker, um auf die Wichtigkeit dieses Grundnahrungsmittels hinzuweisen. Auch heute landet täglich weltweit Brot in Mülltonnen, während andere Menschen verhungern.

Henri Schumacher ging in seiner Ansprache auf die Geschichte des Brotbackens ein. Vor 2.400 Jahren begann diese Tradition, damals mit Fladenbroten ohne Gärprozess. Der heute bekannte Sauerteig wurde dabei rein zufällig entdeckt, durch nicht verarbeitete Teigreste.

Ab dem 4. Jahrhundert nach Christus kamen die ersten Hefen zum Einsatz, ab dem 17. Jahrhundert verfeinerten die Franzosen die Brotbackkunst.

Zur 30-Jahre-Feier ließen sich die Bäckermeister etwas Beson-

deres einfallen: Zusammen mit Winzern schufen sie die Brot-symphonie.

Brot und Wein haben eine lange Tradition als Genuss- und Lebensmittel. Der Reiz der Brotsymphonie liegt in der schlichten reduzierten Kombination von Wein und Brot, bei der Ursprünglichkeit, Tradition, Erfahrung und Handwerkskunst aufeinandertreffen.

Die Feier bot auch die Gelegenheit, ein neues Brot vorzustellen, die „Dénkelkuusch“. Das Produkt vereint Sauerteig und ein speziell zusammengestelltes Dinkelmehl mit Dinkelsprossen sowie einer besonderen Gewürzmischung, die vom deutschen Kochguru Alfred Schuhbeck stammt.

Nach dem Abschluss der offiziellen Ansprachen in Anwesenheit der Ehrengäste und zahlreicher Vertreter aus Politik und Wirtschaft lud der Bäckermeisterverband zu einem Umtrunk sowie einer Verkostung von Brot und Weinen ein. A.F.