

Bäcker-Frühstück / Brotdegustation

ich lade dich herzlich zu einem **Bäcker-Frühstück / Brotdegustation** in unsere Holzofenbäckerei ein.

Datum: Mittwoch, 14. April 2027

Zeit: 9.00 bis 11.00 Uhr

Ort: Backstube in der Bäckerei Kast, Steingocht 1, Reute (AR)

Preis für die Degustation: Fr. 80.—



Was erwartet Dich:

Gemeinsam verkosten wir **8 verschiedene Brote**, jedes mit **passendem Begleiter** (z. B. Aufstrich, Käse, Fleisch oder etwas Süsses) und **einem stimmigen Getränk**. Dabei führe ich dich in Brotsommelier-Manier durch die Degustation: Ich erkläre **Herstellung, Teigführung und Backweise**, zeige, wie sich **Kruste, Krume und Aroma** zusammensetzen und woran man Qualität mit allen Sinnen erkennt.

Ein Schwerpunkt ist das **Food-Pairing**:

Du lernst einfache **Pairing-Prinzipien**, z. B. wie man Aromen **verstärkt, ausbalanciert** oder bewusst **Kontraste** setzt (Säure, Süsse, Röstaromen, Bitterstoffe, Fett, Salz). So wird klar, weshalb ein Brot mit dem einen Begleiter aufblüht oder mit dem anderen flach oder störend wirkt.

Zum Schluss spreche ich auch über die **Bekömmlichkeit** von Brot und was aus traditioneller Sicht wirklich zählt: **Zeit** (lange Teigführung), **Fermentation**, **gute Rohstoffe** und eine **schonende Verarbeitung**. Dazu gibt's alltagstaugliche Hinweise rund um **Ernährung** und Brotauswahl ohne Dogma, dafür mit Handwerk und Erfahrung.

Wenn du dabei sein möchtest, freue ich mich über eine Anmeldung per Telefon: 071 891 59 55 oder per Mail: info@baeckerei-kast.ch

(Die Teilnehmerzahl ist beschränkt)

Mit bester Empfehlung



Werner Kast