

## **Deutsches Weininstitut und Brotinstitut kooperieren**

### ***Gemeinsame Genuss-Events von Winzern und Bäckern als Zielsetzung***

Sowohl Wein als auch Brot sind seit Jahrtausenden fester Bestandteil unserer Genussskultur. Die Kunst der Weinbereitung hat sich vom frühen „Getränk der Götter“ zu einer Kultur des Qualitätsweinbaus gewandelt. Die Deutsche Brotkultur wurde von der Deutschen UNESCO-Kommission im Jahr 2014 sogar in die Liste der immateriellen Kulturgüter unseres Landes eingetragen. Auch geschmacklich harmonieren deutsche Brotsorten und deutsche Weine bestens, wobei es hier angesichts der großen Vielfalt verschiedener Weine und Brote aus deutschen Landen auf die richtige Kombination ankommt.

Um ihre Branchen mit entsprechenden Erkenntnissen zu inspirieren, hat sich nun erstmals eine gemeinsame Expertengruppe des Deutschen Weininstituts (DWI) und des Deutschen Brotinstituts an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim zu einer Arbeitssitzung zusammengefunden.

Das Ziel der Expertengruppe ist es, gemeinsame Genuss-Events von Bäckern und Winzern oder anderen Weinexperten zum Thema „Brot und Wein“ anzuregen und hierfür die entsprechenden Grundlagen zu legen: Welcher Wein passt zu welcher Brotsorte? Und welcher Belag passt am besten dazu? Wie sich beim ersten Treffen herausgestellt hat, gilt es hierbei zahlreiche Besonderheiten zu beachten, zumal die Empfehlungen global ausfallen sollen, damit die Winzer und Bäcker sie für ihre jeweiligen Wein- und Brotsorten nutzen können.

Die Empfehlungen der Expertengruppe werden im kommenden Jahr in Form einer gedruckten Broschüre erhältlich sein.

### **Bildbeschreibung:**

Die Fachleute des Deutschen Weininstituts (DWI) und des Deutschen Brotinstituts bei ihrem ersten Treffen in Weinheim. (Quelle: Deutsches Brotinstitut, Foto Bernd Siebold)



-2-

Die **Mitglieder der Expertengruppe** auf dem Bild sind:

Vordere Reihe, v.l.n.r.: Weinberater **Andreas Kaul** (Ressortleiter Hotellerie, Restaurant und Fachhandel des Deutschen Weininstituts); Weinsommelière **Christina Krenn** (Studentin der Internationalen Weinwirtschaft, Hochschule Geisenheim); Weinsommelière **Laura Menges** (Weinrefugium Heidelberg); Weinsommelier **Stefan Fischer** (Weinhaus Schall, Reutlingen). Dahinter, hockend: Bäckermeister **Peter Kapp** (Bäckerei Kapp in Edingen-Neckarhausen, zudem Inhaber einer Weinhandlung); Bäckermeister und Brotsommelier **Markus Steinleitner** (Bäckerei Steinleitner, Straubing); Bäckermeister und Brotsommelier **Stefan Keller** (CSM Beratungszentrum); Bäckermeister und Brotsommelier **Jörg Schmid** (Meisterbäckerei Schmid, Gomaringen u. Eventbackteam „Wildbakers“). Stehend, v.l.n.r.: Bäckermeister **Bernd Kütscher** (Geschäftsführer Deutsches Brotinstitut); Bäckermeister und Brotsommelier **Holger Schüren** (Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim); Bäckermeister und Brotsommelier **Axel Schmitt** (Bäckerei Schmitt, Frankenwinheim); Bäckermeister **Martin Dries** (Backhaus Dries, Rüdesheim, Ausbilder zum Thema Brot & Wein); Weinsommelier **Manuel Bretschi** (Ressortleiter Aus- und Weiterbildung des Deutschen Weininstituts).

#### **Pressekontakte:**

##### **Deutsches Weininstitut**

Pressestelle  
Platz des Weines 2, 55294 Bodenheim  
Ernst Büscher  
Tel. 06135 / 9323-156  
[ernst.buescher@deutscheweine.de](mailto:ernst.buescher@deutscheweine.de)  
[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

##### **Deutsches Brotinstitut**

Bernd Kütscher  
Neustädtische Kirchstraße 7 A, 10117 Berlin  
Geschäftsstelle Weinheim:  
Im Waldschloss, 69469 Weinheim  
Tel. 06201-1070  
[kuetscher@brotinstitut.de](mailto:kuetscher@brotinstitut.de)  
[www.brotinstitut.de](http://www.brotinstitut.de)