



Bäcker testet: Hört mein Brot gerne Musik?

dpa | Meldung vom 18.09.2016



Klasse 4

Frankenwinheim (dpa) - Es klingt nach einem Scherz. Der Bäcker Axel Schmitt in Unterfranken spielt seinem Brotteig Musik vor. Er glaubt: Das fertige Brot schmeckt dadurch besser. Kann das sein?

Gelingt ein Brot besser, wenn der Bäcker ihm Musik vorspielt? Axel Schmitt wollte das herausfinden, weil er eine Zusatz-Ausbildung zum Brot-Berater machte. Zum Abschluss sollte er ein wissenschaftliches Projekt erarbeiten, also etwas erforschen. Weil er in seiner Freizeit als Schlagzeuger in einer Band mitspielt, kam ihm die Idee mit der Musik.



"Es gibt zwei Dinge in meinem Leben", sagt Axel Schmitt: "Musik und Backen. Und dann war da natürlich die Frage: Was hört mein Brot denn gerne?" Der Bäcker wollte untersuchen, ob sich sein Brotteig verändert, wenn er ihm Musik vorspielt. Wenn also Schallwellen etwa auf einen Sauerteig treffen.

Schallwellen schwingen durch die Luft, wenn ein Geräusch entsteht, zum Beispiel wenn jemand Musik anmacht. Für seinen Versuch baute Axel Schmitt deshalb große Lautsprecherboxen in einem kleinen Raum in seiner Backstube in Frankenwinheim auf. Dann knetete er einen Sauerteig, legte ihn in eine Schüssel und drehte die Musik auf.

Der Bäcker beschallte den Sauerteig 16 Stunden lang. Er spielte ihm verschiedene Lieder vor: klassische Musik von Mozart oder auch Popsongs. 'Die Musik spielte Axel Schmitt ungefähr so laut ab wie ein Presslufthammer, der direkt neben dem Ohr hämmert. Einen anderen Sauerteig beschallte er mit Ultraschall. Das sind Schallwellen, die für den Menschen nicht hörbar sind. Einen anderen Sauerteig ließ Axel Schmitt reifen, während es ganz still war.

Das Ergebnis war erstaunlich. Axel Schmitt fand heraus: Schall verändert tatsächlich die Art und Weise, wie ein Sauerteig reift. Fachleute erklären das so: Im Sauerteig wachsen verschiedene Bakterien und Hefen, die Säure und den Stoff Kohlendioxid produzieren. Durch den Schall werden sie angeregt. So produzieren sie mehr Säure und mehr Kohlendioxid. Das beobachtete Axel Schmitt vor allem bei Sauerteig, den er mit Ultraschall beschallt hatte.

Nach dem Backen habe das Brot aromatischer geschmeckt, meint er. Was heißt "aromatischer"? "Na, mehr nach Brot eben", sagt Schmitt. Die Musik wirkte sich dagegen weniger auf den Teig aus, gab der Bäcker zu. Die Lautsprecher-Boxen will er aber trotzdem in seiner Backstube stehen lassen. Axel Schmitt glaubt, dass viele Leute Brot bei ihm kaufen wollen, das schon Musik gehört hat. Der Bäcker sagt: "Demnächst gibt's bei mir Rock-Brot."



Bäcker testet: Hört mein Brot gerne Musik?

dpa | Meldung vom 18.09.2016



Klasse 4