



# PRESSE-INFORMATION

## Frisch gebackener Brotsommelier

**Frank Wirtz gibt Genussempfehlungen und vermittelt Expertenwissen rund um das Lebensmittel Brot**

**Emmendingen/15.07.2022 – Ein Jahr dauert die Weiterbildung der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim zum staatlich anerkannten Brotsommelier. Frank Wirtz aus Emmendingen hat seinen Abschluss erfolgreich gemeistert und steht nun als Fachberater den Marktbäckereien in den Märkten von EDEKA Südwest mit Rat und Tat zur Seite.**

„Brot und Tropische Früchte“ lautete die Projektarbeit des seit diesem Jahr staatlich anerkannten Brotsommeliers Frank Wirtz. Das sogenannte Food-Pairing, also die Kombination von Lebensmitteln, die geschmacklich gut zusammenpassen, ist eines der Schwerpunkte, die der gelernte Bäckermeister in seiner Weiterbildung behandelte. Neben betriebswirtschaftlichen Grundlagen, Produktkunde, Kenntnissen der Brotkultur sowie Brotverzehrempfehlungen, ging es in der Weiterbildung vor allem um die Ausbildung sensorischer Fähigkeiten und letztlich die sensorische Begutachtung von Brot.

### **Traditionsreiches Bäckerhandwerk mit regionalen Wurzeln**

In seiner täglichen Arbeit weist Frank Wirtz auch gerne auf die regionalen Lieferantenbetriebe hin, mit denen Backkultur, ein Tochterbetrieb von EDEKA Südwest, seit Jahren partnerschaftlich zusammenarbeitet. So stammt das Mehl des Vollkorn-Dinkelbrots sowie des neuen Dinkel-Gründerbrots beispielsweise aus der Rettenmeier

Mühle in Horb am Neckar, die im Rahmen eines Vertragsanbaus das Dinkelmehl an den Backbetrieb liefert. „Das regionale Dinkelmehl, welches feingemahlen zur Herstellung unseres Dinkelvollkornbrot und unseres Dinkel-Gründerbrot verwendet wird, verleiht dem Brot eine zarte, weiche Krume und einen würzig-aromatischen Geschmack“, so Frank Wirtz. „Dinkel gehört zu den ältesten Getreidesorten der Welt. Es harmoniert wunderbar mit herzhaften Brotaufstrichen oder aromatischen Käsesorten, da sich ähnliche Aromen im Brot wiederfinden“, so Wirtz weiter. In seiner Projektarbeit kombinierte Wirtz das Brot mit Kokosnuss, da es beim Backen mit Quark angereichert wird und so eine buttrige Note erhält. „Auch die Kokosnuss schmeckt butterähnlich. Die beiden Produkte unterstützen also dieselben Geschmacksnoten und harmonieren daher besonders gut“, erläutert Wirtz.

Weitere Genussempfehlungen unter: [www.marktbäckerei.de](http://www.marktbäckerei.de)

### **Zusatzinformation-EDEKA Südwest**

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist die zweitgrößte von sieben EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2021 einen Verbund-Außenumsatz von 10,2 Milliarden Euro. Mit rund 1.120 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist EDEKA Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller EDEKA Südwest Fleisch, eine Bäckereigruppe, der Spezialist für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte Schwarzwaldhof, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet EDEKA Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbstständigen Einzelhandels, ist mit rund 44.000 Mitarbeitenden sowie etwa 3.000 Auszubildenden in über 30 Ausbildungsberufen und dualen Studiengängen einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region.