

Presseinformation

2. Mai 2025

Frischgebackene Brotsommelière an Fachschule Pyhra

LR Teschl-Hofmeister: Neue Gourmet-Botschafterinnen des Kulturgutes Brot

Die beiden Fachlehrerinnen Cordula Klaffner und Manuela Spindelhofer von der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Pyhra absolvierten vor kurzem den Lehrgang zur Brotsommelière und zählen somit zur exklusiven Runde von zertifizierten Brot-Expertinnen und -Experten in Österreich. Seit dem Jahr 2024 kann die Ausbildung auch in Niederösterreich absolviert werden. „Brot und Gebäck sind ein österreichisches Kulturgut, das in einer sehr vielfältigen Ausprägung vorhanden ist. Je nach Region werden verschiedene Rezepturen angewendet, um dieses Grundnahrungsmittel herzustellen“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Für die Brotkultur sind die Sommelière und Sommeliers die höchste anerkannte Geschmacksinstanz. Ich wünsche den beiden neuen Gourmet-Botschafterinnen Cordula Klaffner und Manuela Spindelhofer noch viel Freude bei der Anwendung von bewährten Rezepturen und neuen Veredelungsmöglichkeiten beim Brotbacken. Dieses Handwerk findet durch die beiden Fachlehrerinnen auch im praktischen Unterricht Eingang“, so Teschl-Hofmeister.

„Themenschwerpunkte der Ausbildung waren umfassende Kenntnisse der österreichischen und internationalen Brotkultur, sensorische Fähigkeiten, Kommunikationstechniken sowie Verzehrempfehlungen rund um Brot, also Foodpairing. In sieben Modulen galt es die Ausbildung zu absolvieren und mit einer Facharbeit sowie einer Abschlusspräsentation vor einer Prüfungskommission abzuschließen“, informieren die Fachlehrerinnen Cordula Klaffner und Manuela Spindelhofer. „Das Metier der Sommelière bzw. des Sommeliers ist den Geschmack und das Aroma von Brot in seiner feinsinnigen Differenziertheit erfahrbar zu machen. Dieses Know-how wird immer mehr von den Konsumentinnen und Konsumenten eingefordert, weil auch die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln steigt. Gerade im Bereich von Brot gab es in den

Presseinformation

letzten Jahren eine deutliche Qualitätssteigerung“, so Klaffner und Spindelhofer. Der halbjährige Brotsommelier-Zertifikatslehrgang wurde vom NÖ Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) durchgeführt.

Pro Jahr und pro Kopf werden in Österreich rund 51 Kilogramm in Form von Semmeln, Vollkornbrot, Mischbrot und anderen Backwaren konsumiert. In den letzten zehn Jahren ist der Verbrauch sogar um rund zehn Kilo gestiegen. Bei den Bäckereien verhält sich die Entwicklung genau umgekehrt: Die Zahl ist in Österreich in den letzten Jahren ständig gesunken. Gab es 2011 noch rund 1.300 Bäckereibetriebe, waren es im Jahr 2023 nur noch knapp unter 1.000. Dem entspricht auch das Kaufverhalten: Fast 85 Prozent von Brot und Gebäck wird in Supermärkten gekauft. Nur etwa zehn Prozent wird noch direkt in der Bäckerei erworben.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Pressesprecher, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail: dieter.kraus@noel.gv.at