



Ein Roggenbrot namens Hoamat

Tips Redaktion Mag. Claudia Greindl, 07.02.2023 18:00 Uhr

<https://www.tips.at/nachrichten/zwettl/land-leute/593528-ein-roggenbrot-namens-hoamat>



ALTMELON/LIEBENAU/KÖNIGSWIESEN. Man kennt den Weinsommelier und den Biersommelier – nun gibt es aber auch den Brotsommelier oder besser gesagt die Brotsommelière: Natalie Frühwirth ist eine von nur zwei in Österreich.

Seit Ende 2022 gibt es erstmalig zwei weibliche Brotsommeliären in Österreich. Natalie Frühwirth ist eine davon. Die Pionierin Natalie Frühwirth, Bachelor in Lebensmittel- und Biotechnologie, Geschäftsführerin der Bäckerei Frühwirth – mit 30 Jahren ist die Waldviertlerin eine Pionierin in Sachen Brot- und Heimatkunde.

Spurensuche

Natalie Frühwirth liebt große Herausforderungen. Tag für Tag ausschließlich Brötchen zu backen ist ihr zu wenig. Die Bäckerei in Altmelon im Waldviertel in Niederösterreich, die sie von ihren Eltern übernommen hat, managt sie ganz nebenbei, inklusive zwei Geschäftsstandorten in Liebenau und Königswiesen. Nun hat sie ihrer Ausbildung als Lebensmittel- und Biotechnologin das Sahnehäubchen aufgesetzt und die Auszeichnung zur Brotsommelière erhalten. Im Rahmen der Ausbildung ging sie auf Spurensuche in ihrer Heimat.

„Ich habe mir für meine Projektarbeit eine ganz besondere Aufgabe gestellt. Ich möchte unsere Region – die Region zwischen dem Mühl- und dem Waldviertel – sehen, hören, riechen, schmecken und fühlen – und zwar in Form eines Brotes“, beschreibt sie ihre Brotinnovation, die sich daraus entwickelt hat. Zur Lösung dieser Frage hat sie 150 Kunden ihrer Bäckerei befragt, was sie mit dem Mühl- und Waldviertel verbinden, welche Begrifflichkeiten, Emotionen oder auch Lebensmittel.

Mühl- & Waldviertel vereint

In die Arbeit eingeflossen sind Gespräche mit einem Heimatkundler, Natur-Expeditionen mit einer akademischen Kräuterexpertin, Experimente zur Getreidereinigung, eine vergebliche Suche nach einer eigenen Mühle sowie schlussendlich zahlreiche Backversuche bis tief in die Nacht.

Ein Brot namens Hoamat

Herausgekommen ist ein unvergleichliches und authentisches Brot: Hoamat – die perfekte Symbiose aus Wald- und Mühlviertel. Natalie Frühwirth ist es nicht nur gelungen, eine einzigartige Rezeptur zu kreieren, sondern auch ihre Heimatregion geschmacklich einzufangen.

Hoamat ist ein reines Roggenbrot aus dem Meloner Roggen und ohne Backhefe, im Dampfbackofen auf Naturstein gebacken. Der gelbe Steinklee aus Liebenau ist ausschlaggebend für das typische Heuroma und die süßlichen Akzente. Die Wald- und Wiesenkräuter garnieren die feine Kruste und harmonieren mit den leichten Röstaromen.

Zu kaufen wird es diese Eigenkreation in absehbarer Zeit auch in Frühwirths Bäckerei und den Filialen geben. Derzeit arbeitet die junge Brotsommelière aber noch daran, die Hand- und Einzelstück-Produktion in größere Mengen umzulegen.

Copyrights © 2023 Tips Zeitungs GmbH & Co KG