

Brotsorten der Schweiz (Memory)

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Brotsorten der Schweiz.



Silserbrot/Laugenbrot

Silser- oder Laugenbrot wird aus einem Weizen-Hefeteig hergestellt und vor dem Backen in Natronlauge getaucht. Die Lauge reagiert mit dem Gluten des Teiges, sorgt für die typische braunglänzende Oberfläche und gibt dem Brot seinen speziellen, kräftigen Geschmack. Die Lauge bleibt nur auf der Teigoberfläche und dringt nicht in den Teig ein. Zu den typischen Laugengebäcken gehören Brezel oder Silserkränze.



Weggli

Das Weggli ist ein in der Schweiz sehr beliebtes Brötchen. Es ist rund und in der Mitte mit einer tiefen Furche eingeschnitten. Das Weggli besteht aus Weissmehl, Milch, Butter, Backmalz, Zucker und Salz. Ein Stück wiegt ca. 60 Gramm und es ist beliebt als Frühstücksgebäck, als Zwischenmahlzeit oder als Sandwichbrot.



Pariserbrot (Baguette)

Das Pariserbrot ist ein Brot in Stangenform aus Weissmehl. Es zeichnet sich durch eine knusprige Krume und ein weiches Inneres aus. Oftmals wird Pariserbrot für Hotdogs oder andere Sandwiches verwendet, da es sich aufgrund seiner Form gut belegen lässt.



1. August Weggen

Der 1. August-Weggen wird im ganzen Land zum Schweizerischen Nationalfeiertag angeboten. Es handelt sich um ein Hefengebäck, in das vor dem Backen ein Kreuz geschnitten wird. Erstmals hat der Schweizerische Bäcker- und Konditorenmeisterverband den 1. August-Weggen im Jahr 1959 kreiert. Seither werden die bekannten goldbraunen Backwaren mit kleinen Schweizerfähnchen geschmückt angeboten.



Gipfeli

Das Gipfeli ist eigentlich ein französisches Gebäck mit dem Namen Croissant, das jedoch aus der Schweiz auch nicht wegzudenken ist. Besonders beliebt ist es zum Kaffee oder einfach so zum Frühstück. Ebenfalls beliebte Variationen vom Gipfeli sind beispielsweise das Laugengipfeli, das Schoggigipfeli oder das Schinkengipfeli. Der mit Butter zubereitete Gipfelteig wird in mehrere Lagen gefaltet, bevor man Dreiecke schneidet und diese in die berühmte Gipfelform rollt.



Tessinerbrot

Das Tessinerbrot ist das wohl bekannteste Kantonsbrot der Schweiz. Es handelt sich um ein Weissbrot und besteht aus leicht abbrechbaren Stücken. Der Teig wird traditionellerweise aus Halbweissmehl hergestellt, es gibt aber auch dunkle Sorten.



Zopf

Der Zopf ist ein typisch schweizerisches, österreichisches und süddeutsches geflochtenes Hefengebäck. Im Gegensatz zum Hefezopf ist er nicht gesüsst. Zopf Teig enthält Butter und Milch und ist mehrere Tage haltbar. Man kann Zopf mit normalem Weissmehl herstellen oder mit speziellem Zopfmehl, das einen Anteil an Dinkelmehl enthält, welches die Struktur des Teigs verbessert.



Krustenkranz

Krustenkränze bestehen aus kleinen Brötchen, welche zusammen einen Kranz bilden und leicht abbrechen sind. Das Brot wird aus unterschiedlichen Mehlen hergestellt und ist somit in verschiedenen Variationen erhältlich. Es eignet sich für die Zubereitung von Sandwiches, zum Salat oder als Beilage zum BBQ.



Sauerteigbrot

Sauerteig ist ein Teig, der durch Milchsäurebakterien und Hefen meist dauerhaft in Gärung gehalten wird. Der Teig wird durch das dabei entstehende Kohlenstoffdioxid aufgelockert. Sauerteig wird als Triebmittel zur Lockerung des Brotes hinzugefügt und macht Roggenteige überhaupt erst backfähig.



Nussbrot

Üblicherweise wird Nussbrot mit Ruchmehl zubereitet, man kann jedoch je nach Vorliebe auch Halbweiss- oder Weissmehl verwenden. Die Nüsse - meist Baumnüsse - werden grob gehackt dem Teig beigegeben.



Ruchbrot

Ruchbrot ist ein dunkles Brot und besteht hauptsächlich aus Mehl mittleren Ausmahlungsgrades, zusätzlich kann es jedoch auch andere Mehlsorten enthalten. Ruchbrot ist das günstigste Brot in der Schweiz und es wird normalerweise als länglicher Laib geformt und vor dem Backen mehrmals eingeschnitten.



Kartoffelbrot

Beim Kartoffelbrot wird der Teig zu einem grossen Teil aus gekochten, gepressten Kartoffeln hergestellt. Das Brot wird dadurch besonders luftig und auch saftig. Oft werden ihm auch Nüsse hinzugefügt, um dem Brot eine rustikale Note zu verleihen.



Bürli

Das Bürli ist vor allem in der Deutschschweiz ein regelrechter Brötli-Klassiker. Eine spezielle Bedeutung hat es im Kanton St. Gallen, wo man es mit der berühmten Olma-Bratwurst oder dem Olmaschüblig verspeist. Meistens wird das Bürli im Doppelpack angeboten. Aussen sollte das Brötchen knusprig sein, innen luftig, aber dennoch feucht. Aus Wasser, Mehl, Hefe und Salz besteht der Teig - mehr braucht es für ein leckeres Bürli nicht.



Dreikönigskuchen

Ob es sich beim Dreikönigskuchen um einen Kuchen oder ein Brot handelt, darüber kann man sich streiten... Das Gebäck, welches traditionell am 6. Januar verspeist wird, wird aus süssem Hefeteig hergestellt. Der Teig wird zu Kugeln geformt, blütenförmig angeordnet und mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreut.



Grittibänz

Der Grittibänz oder Grättimaa ist ein beliebtes Gebäck aus Hefeteig, das in der Schweiz im Dezember, insbesondere am Samichlaustag, gerne gegessen wird. Schon hierzulande hat er je nach Region unterschiedliche Namen und viele weitere Bezeichnungen gibt es dafür in Deutschland, wo man ihn auch als Weckenmann oder Stutenkerl bezeichnet. Meistens werden Rosinen verwendet, um das Gesicht und die Knopfleiste des Gebäcks zu verzieren.

Brotsorten der Schweiz (Memory) - Lösung

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Brotsorten der Schweiz.



Ruchbrot

Ruchbrot ist ein dunkles Brot und besteht hauptsächlich aus Mehl mittleren Ausmahlungsgrades, zusätzlich kann es jedoch auch andere Mehlsorten enthalten. Ruchbrot ist das günstigste Brot in der Schweiz und es wird normalerweise als länglicher Laib geformt und vor dem Backen mehrmals eingeschnitten.



Zopf

Der Zopf ist ein typisch schweizerisches, österreichisches und süddeutsches geflochtenes Hefengebäck. Im Gegensatz zum Hefezopf ist er nicht gesüsst. Zopf Teig enthält Butter und Milch und ist mehrere Tage haltbar. Man kann Zopf mit normalem Weissmehl herstellen oder mit speziellem Zopfmehl, das einen Anteil an Dinkelmehl enthält, welches die Struktur des Teigs verbessert.



Tessinerbrot

Das Tessinerbrot ist das wohl bekannteste Kantonsbrot der Schweiz. Es handelt sich um ein Weissbrot und besteht aus leicht abbrechbaren Stücken. Der Teig wird traditionellerweise aus Halbweissmehl hergestellt, es gibt aber auch dunkle Sorten.



Silserbrot/Laugenbrot

Silser- oder Laugenbrot wird aus einem Weizen-Hefeteig hergestellt und vor dem Backen in Natronlauge getaucht. Die Lauge reagiert mit dem Gluten des Teiges, sorgt für die typische braunglänzende Oberfläche und gibt dem Brot seinen speziellen, kräftigen Geschmack. Die Lauge bleibt nur auf der Teigoberfläche und dringt nicht in den Teig ein. Zu den typischen Laugengebäcken gehören Brezel oder Silserkränze.



Krustenkranz

Krustenkränze bestehen aus kleinen Brötchen, welche zusammen einen Kranz bilden und leicht abbrechen sind. Das Brot wird aus unterschiedlichen Mehlen hergestellt und ist somit in verschiedenen Variationen erhältlich. Es eignet sich für die Zubereitung von Sandwiches, zum Salat oder als Beilage zum BBQ.



Sauerteigbrot

Sauerteig ist ein Teig, der durch Milchsäurebakterien und Hefen meist dauerhaft in Gärung gehalten wird. Der Teig wird durch das dabei entstehende Kohlenstoffdioxid aufgelockert. Sauerteig wird als Triebmittel zur Lockerung des Brotes hinzugefügt und macht Roggenteige überhaupt erst backfähig.



Kartoffelbrot

Beim Kartoffelbrot wird der Teig zu einem grossen Teil aus gekochten, gepressten Kartoffeln hergestellt. Das Brot wird dadurch besonders luftig und auch saftig. Oft werden ihm auch Nüsse hinzugefügt, um dem Brot eine rustikale Note zu verleihen.



Nussbrot

Üblicherweise wird Nussbrot mit Ruchmehl zubereitet, man kann jedoch je nach Vorliebe auch Halbweiss- oder Weismehl verwenden. Die Nüsse - meist Baumnüsse - werden grob gehackt dem Teig beigegeben.



Bürli

Das Bürli ist vor allem in der Deutschschweiz ein regelrechter Brötli-Klassiker. Eine spezielle Bedeutung hat es im Kanton St. Gallen, wo man es mit der berühmten Olma-Bratwurst oder dem Olmaschüblig verspeist. Meistens wird das Bürli im Doppelpack angeboten. Aussen sollte das Brötchen knusprig sein, innen luftig, aber dennoch feucht. Aus Wasser, Mehl, Hefe und Salz besteht der Teig - mehr braucht es für ein leckeres Bürli nicht.



Dreikönigskuchen

Ob es sich beim Dreikönigskuchen um einen Kuchen oder ein Brot handelt, darüber kann man sich streiten... Das Gebäck, welches traditionell am 6. Januar verspeist wird, wird aus süssem Hefeteig hergestellt wird. Der Teig wird zu Kugeln geformt, blütenförmig angeordnet und mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreut.



Grittibänz

Der Grittibänz oder Grättimaa ist ein beliebtes Gebäck aus Hefeteig, das in der Schweiz im Dezember, insbesondere am Samichlaustag, gerne gegessen wird. Schon hierzulande hat er je nach Region unterschiedliche Namen und viele weitere Bezeichnungen gibt es dafür in Deutschland, wo man ihn auch als Weckenmann oder Stutenkerl bezeichnet. Meistens werden Rosinen verwendet, um das Gesicht und die Knopfleiste des Gebäcks zu verzieren.



1. August Weggen

Der 1. August-Weggen wird im ganzen Land zum Schweizerischen Nationalfeiertag angeboten. Es handelt sich um ein Hefengebäck, in das vor dem Backen ein Kreuz geschnitten wird. Erstmals hat der Schweizerische Bäcker- und Konditorenmeisterverband den 1. August-Weggen im Jahr 1959 kreiert. Seither werden die bekannten goldbraunen Backwaren mit kleinen Schweizerfähnchen geschmückt angeboten.



Gipfeli

Das Gipfeli ist eigentlich ein französisches Gebäck mit dem Namen Croissant, das jedoch aus der Schweiz auch nicht wegzudenken ist. Besonders beliebt ist es zum Kaffee oder einfach so zum Frühstück. Ebenfalls beliebte Variationen vom Gipfeli sind beispielsweise das Laugengipfeli, das Schoggigipfeli oder das Schinkengipfeli. Der mit Butter zubereitete Gipfeliteig wird in mehrere Lagen gefaltet, bevor man Dreiecke schneidet und diese in die berühmte Gipfelform rollt.



Weggli

Das Weggli ist ein in der Schweiz sehr beliebtes Brötchen. Es ist rund und in der Mitte mit einer tiefen Furche eingeschnitten. Das Weggli besteht aus Weissmehl, Milch, Butter, Backmalz, Zucker und Salz. Ein Stück wiegt ca. 60 Gramm und es ist beliebt als Frühstücksgebäck, als Zwischenmahlzeit oder als Sandwichbrot.



Pariserbrot (Baguette)

Das Pariserbrot ist ein Brot in Stangenform aus Weissmehl. Es zeichnet sich durch eine knusprige Krume und ein weiches Inneres aus. Oftmals wird Pariserbrot für Hotdogs oder andere Sandwiches verwendet, da es sich aufgrund seiner Form gut belegen lässt.

Quellenangaben

Texte:

Die Texte 1-8 stammen von:

<https://www.coop.ch/de/lebensmittel/brot-backwaren/baekerei/rund-um-brot/brotarten-und-mehlsorten.html#-1621485604> (13.08.2021)

Die Texte 9-14 stammen von:

<https://www.coop.ch/de/lebensmittel/brot-backwaren/baekerei/rund-um-brot/regionale-spezialitaeten-brot.html#-510878535> (13.08.2021)

Fotos:

Ruchbrot:

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fschweizerbrot.ch%2Frezept%2Fruchbrot%2F&psig=AOvVaw2Rzx7gfQ_IRL_DbiNPI5So&ust=1628950627272000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCIDwpxCYrVlCFQAAAAAdAAABAABJ (13.08.2021)

Zopf:

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fmigrosto.migros.ch%2Fde%2Frezepte%2Fzopf&psig=AOvVaw0ZtcR3GB_I5atxiOT0XCUK&ust=1628951156760000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCPCYw4yarVlCFQAAAAAdAAABAABay (13.08.2021)

Tessinerbrot:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Ffooby.ch%2Fde%2Frezepte%2F21743%2Ftessinerbrot-&psig=AOvVaw3QWA4yvWSYA5z-e1AQ3TRs&ust=1628951269426000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCODQnsGarVlCFQAAAAAdAAAAABAI> (13.08.2021)

Silserbrot:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Flebensmittel-warenkunde.de%2Flebensmittel%2Fgetreideprodukte%2Fbackwaren%2Flaugenbroetchen.html&psig=AOvVaw3bqMEYDafAxHISiSzXqGE&ust=1628951445523000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCJhuZqbrVlCFQAAAAAdAAAAABAD> (13.08.2021)

Krustenkranz:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.jowa.ch%2Fhausgemacht%2Funsere-klassiker%2F&psig=AOvVaw2kzp0JusVeDFo8ynlF0Xdb&ust=1628951571954000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCLiPh9ObrVlCFQAAAAAdAAAAABAK> (13.08.2021)

Sauerteigbrot:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Ffooby.ch%2Fde%2Frezepte%2F16248%2Fsauerteigbrot&psig=AOvVaw0zKwQeBCz5gQXHkttbB2sw&ust=1628951693293000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCMiq8lmcvVlCFQAAAAAdAAAAABAZ> (13.08.2021)

Kartoffelbrot:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.marcelpaa.com%2Frezepte%2Fkartoffelbrot-2%2F&psig=AOvVaw1SpT0DyTpQFYR-NtjZUUrZ&ust=1628951896339000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCPDhuvCcrVlCFQAAAAAdAAAAABAL> (13.08.2021)

Nussbrot:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.backenmachtgluecklich.de%2Frezepte%2Fkerniges-nussbrot-mit-hefe.html&psig=AOvVaw0XnHwTELhdBrpswFfq98e8&ust=1628952032620000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCPIeyq6drvICFQAAAAAdAAAAABAD> (13.08.2021)

Bürli:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fmipano.de%2Frezepte%2Fschweizer-buerli-nach-peter-kasimow%2F&psig=AOvVaw0BTB2b7KCBjyiY0hbnaMVM&ust=1628952290340000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCPCoiaervICFQAAAAAdAAAAABAD> (13.08.2021)

Dreikönigskuchen:

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.bettybossi.ch%2Fde%2Frezept%2FShowRezept%2FBB_WEGE_071101_0064B-80-de&psig=AOvVaw37nh-xUlis24nykyU56OWe&ust=1628952430738000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCNjOxumervICFQAAAAAdAAAAABAD (13.08.2021)

Grittibänz:

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.besondersgut.ch%2Fgrittibaenz%2F&psig=AOvVaw0q87Q4nnD0xGhGqE_OnvY2&ust=1628952532372000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCLiSipyfrvICFQAAAAAdAAAAABAD (13.08.2021)

1. August - Weggen:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fmarlenessweetthings.ch%2F1-august-weggen%2F&psig=AOvVaw2hG0rg7aqrqsLDEASD-NU9&ust=1628952747935000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCLClYWgrvICFQAAAAAdAAAAABAD> (13.08.2021)

Gipfeli:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.bielertagblatt.ch%2Fnachrichten%2Ffokus%2Fessen-und-trinken%2Funser-spitzenkoch-auf-der-suche-nach-dem-besten-gipfeli-von-biel&psig=AOvVaw2kdhm5xz41WeJJwLbmHtdp&ust=1628952907883000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCJC0782grvICFQAAAAAdAAAAABAD> (13.08.2021)

Weggli:

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.konditorei-hotz.ch%2Fbroetli%2Fproduct%2Fweggli&psig=AOvVaw0Af3OeNu5r0o9QnHOEuPkt&ust=1628953073322000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCMDT_qShrvICFQAAAAAdAAAAABAQ (13.08.2021)