

Der Brotklee – ein neues Gewürz ?

von Bäckermeister Dr.phil.nat. Hans Huber, Ingelheim am Rhein

Fachleute im süddeutschen Raum kennen „Brotklee“ vom Hörensagen. Österreichische Bäcker, vor allem in Vorarlberg und Tirol aus eigener Erfahrung. Ansonsten ist der Brotklee im deutschsprachigen Raum weitgehend unbekannt.

Er hat seine Urheimat in der Schweiz und in Südtirol (ital. Alto Adige) Italien. In diesen Regionen ist der Brotklee so bekannt und verbreitet wie vergleichsweise bei uns Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Paprika, Pfeffer, etc.

In den gemäßigten Breiten, in den Tropen und Subtropen sind die sogenannten Futterlegiminosen weit verbreitet. Darunter nehmen die fast unzähligen Kleearten eine herausragende Stellung ein. Eine Reihe dieser Schmetterlingsblütler (wissenschaftliche Bezeichnung: Fabaceae syn. Papilionaceae) hat in Form ihrer Samen und Pflanzenteile sogar für die menschliche Ernährung einen wichtigen Stellenwert gefunden.

Eine für die Bäckerei besonders interessante Kleeart ist der Schabziegenklee, Zigeunerklee, Zigeunerkraut, Ziegerklee und schließlich nach dem Verwendungszweck auch „Brotklee“ genannt.

Seine wissenschaftliche Nomenklatur heißt: „Trigonella melilotus-caerulea“.

Von dieser Kleeart werden speziell die getrockneten Blätter als Brotgewürz verwendet. Es gibt im westlichen Österreich und insbesondere in Südtirol ganz bestimmte Brot- und Kleingebäcksorten, deren spezifischen Geschmack aus der Mitverwendung von Brotklee als Gewürz resultiert.

Erwähnenswert ist sicherlich, daß die Bezeichnung „Brotklee“ nur begrenzt als handelsüblicher Name anzusehen ist. Der Name ist entsprechend der Brotkultur in den Alpenländern in früheren Jahrhunderten bäuerlicher Herkunft. „Zigainerkraut – Trigonella“ findet man häufiger als Produktbezeichnung.

Dieser Klee wird für die Gewinnung von Brotgewürz extra angebaut. In der Schweiz, im Kanton Glarus, wird Brotklee angebaut, um daraus Kräutermischungen zur Erzeugung der weltbekannten, hervorragend schmeckenden Glarner Kräuterkäse (Schabziger) herzustellen. Übrigens verdankt dieser Kräuterkäse seine grüne Farbe insbesondere der Kleesorte „Trigonella“.

Der Brotklee hat einen äußerst starken Geruch (er durchdringt den gesamten Betrieb) und einen sehr bitteren, heuartigen Würzgeschmack. Die hohe Würzkraft zwingt zu kleiner Dosierung: 3-5 Gramm je kg Teig sind schon als Maximaldosierung anzusehen. Am häufigsten wird mit einer Prise Brotklee in Würzmischungen zusammen mit Kümmel und Fenchel gearbeitet. Bei letztgenannten Gewürzen liegt die optimale Dosierung bei jeweils 2,5 bis 3 Gramm je kg Teig.

Adresse zum Bezug von Brotklee:

Feichter Bernhard, Gewürz- und Heilpflanzenanbau, Romstraße 5; I-39034 Toblach/Dobbiaco (BZ), Italien

Brotklee ist sicher ein Beispiel für Exklusivität im handwerklichen Betrieb. Man muß heute einfach auch das backen, was nicht jeder bäckt.



Telefon: 04 0474 72324