

Sauerteig-Quiz

1. Sauerteig ist tatsächlich sauer!

Wahr. Die für die Säure notwendige Gärung erfolgt durch spezielle Milchsäurebakterien, welche neben Milchsäure auch Essigsäure produzieren.

2. Sauerteig lebt!

Im Sauerteig entstehenden Gase, die Blasen erzeugen, sodass er immer größer wird und wächst.

Wahr. Im Sauerteig stecken Milchsäurebakterien und Hefe, die den Teig ‚lebendig‘ machen.

3. Es gibt einen internationalen Tag des Sauerteigs.

Wahr. Es ist der erste April.

4. Sauerteig ist eine Neuheit.

Er wurde erst vor etwa zehn Jahren entdeckt und seitdem ist er sehr beliebt, weil er für Aroma, Haltbarkeit beiträgt und Roggenbrote überhaupt erst backfähig macht.

Falsch. Sauerteig ist sozusagen der **Opa unter den Brotsorten**: Vor fast 6000 Jahren stellte man in Ägypten die ersten Sauerteigbrote her. Der Rest stimmt aber: Sauerteig gibt dem Brot Aroma, Haltbarkeit, Konsistenz und macht Roggenteige überhaupt erst backfähig. Zudem ist er besser verträglich und es kann auf chemische Zusätze vollständig verzichtet werden.

5. In einer Bäckerei in Schweden können Menschen ihren Sauerteig abgeben, während sie auf Reise gehen und es wird darauf aufgepasst.

Wahr. Kaum zu glauben, aber in schwedischen Bäckerei RC Chocolat, die direkt am Stockholmer Flughafen ist, können Menschen ihren Sauerteig in Pflege geben. Quasi in ein Brothotel, bei dem auf den Teig aufgepasst wird, während man selbst auf Reisen ist.

6. Sauerteig wird auch für die Herstellung von Marmelade eingesetzt, um sie haltbarer zu machen.

Falsch. Es stimmt zwar, dass er nicht nur für die Herstellung von Brot eingesetzt werden kann, sondern bei der richtigen Dosierung auch für süßes Gebäck oder Kuchenteige, aber um Marmelade haltbar zu machen, bedient man sich anderer Tricks.

→ Frage an alle: Welcher?



Räume
kultureller
Demokratie

SALZBURG
MUSEUM



W&K
Wissenschaft und Kunst
an der
Mozarteum
Universität
Salzburg

LAND
SALZBURG

Entstanden im Rahmen des vom Land Salzburg geförderten Projektes [Räume kultureller Demokratie](#)
(Interuniversitäre Einrichtung Wissenschaft und Kunst in Kooperation mit dem Salzburg Museum)