

## **Zeit für Geschmack - Qualitätsprüfung im Bäcker-Handwerk: Auszeichnungen für Brot und Brötchen**

Das Deutsche Brotinstitut hat gestern und vorgestern im Foyer der Kreissparkasse Schlüchtern eine öffentliche Qualitätsprüfung im Bäcker-Handwerk durchgeführt. Das rustikale Bauernbrot und die Krustenbrötchen der Steinauer Bäckerei Fink und das nass ausgehobene Zunftbrot der Gelnhäuser Bäckerei Pfeifer wurden mit Gold ausgezeichnet. Hierbei werden nur Produkte prämiert, die drei Jahre in Folge die Bewertung „sehr gut“ erhielten. Insgesamt beteiligten sich sechs Bäckereien, die der Bäcker-Innung der Kreishandwerkerschaft Gelnhausen-Schlüchtern angehören, freiwillig an der Qualitätsprüfung und schnitten hervorragend ab.

„Erhält ein Produkt mindestens 90 von 100 Punkten wird es mit 'gut', bei voller Punktzahl mit 'sehr gut' ausgezeichnet“, berichtete Brotprüfer Karl-Ernst Schmalz. Der Sachverständige testete Brote, Brötchen und Stollen anhand der Krusteneigenschaften, des Krumenbildes, der Struktur und Elastizität, des Geruchs und des Geschmacks. „Das Ziel der Qualitätstests ist, Bäckereien dabei zu helfen, ihre Produkte zu verbessern.“

Generell sei eine dickere Kruste besser als eine dünnere, da sie viele Aromastoffe enthalte und die Feuchtigkeit besser im Brot bleibe. „Wenn man das Brot aufschneidet, sollten die Poren im weichen Teil des Brotes gleichmäßig verteilt und keine großen Löcher vorzufinden sein.“ Auch Geruch und Geschmack seien wichtige Qualitätskriterien. „Man muss Lust haben, in das Brot zu beißen. Der Geruch und der Geschmack sollte zur Art des Brotes passen und nicht zu stark, aber auch nicht zu schwach sein. Ein Weizenbrot sollte beispielsweise ein milderer Aroma aufweisen als ein Roggenmischbrot.“

In mehreren Bundesländern prüft Schmalz seit über 20 Jahren und übernachtet dabei in vielen Hotels. „Bei aufgebackenen Brötchen in manchen Drei-Sterne-Hotels könnte ich morgens beim Frühstück schreien. Bei vielen industriellen Brötchen wird dem Kunden Frische vorgegaukelt. Der Geruch ist der Trick. Die Liste der Zusatzstoffe ist hier lang.“ Ganz schlimm seien die Brötchen beim Discounter. Keiner werde je zugeben, dass seine Tiefkühl-Rohlinge aus China kämen und schon Wochen unterwegs seien. „Hier geht es um rund 300 Millionen Brötchen jährlich. Wer sie aufbackt, bleibt unklar.“

Um so erfreulicher für den Prüfer, dass er bei den teilnehmenden Bäckereien nur beste Qualität vorgefunden hat. 100 Punkte erhielten die Kürbiskern- und Roggenbrötchen der Kefenröder Bäckerei Naumann, die Meisterkrustis des Schlüchterner Meisterbäckers Stehling, die Schrippen der Flörsbachtaler Bäckerei Dietrich, die Schnitt- und Krustenbrötchen der Steinauer Bäckerei Fink.

In der Adventszeit prüft Karl-Ernst Schmalz natürlich auch Stollen. „Bei Butterstollen muss Butter drin sein. Ein Stollen muss perfekt gar, aber nicht zu trocken gebacken werden. Ein Fachmann weiß genau, wie der Stollen eingezuckert, gelagert und verpackt werden muss.“ Denn erst die professionelle Lagerung ermögliche die volle Entfaltung des typischen Aromas. Durch eine mehrtägige Ruhezeit könne der Stollen seine individuelle Reife entwickeln. Zufrieden war der Fachmann mit den geprüften Stollen. Volle Punkte erhielt der Butterstollen der Schlüchterner Meisterbäckerei Stehling, der Cranberry-Stollen der Flörsbachtaler Bäckerei Dietrich und die Spät-Burgunder- und Mandel-Zimtstollen der Steinauer Bäckerei Fink.

Thomas Schilling von der Kreishandwerkerschaft hätte sich gewünscht, dass mehr Bäckereien sich an der freiwilligen Kontrolle beteiligten. Die öffentliche Prüfung sei ein guter Weg für die heimischen Bäcker, um der Öffentlichkeit zu zeigen, dass echte Handwerkskunst nicht verloren gehe und es einen großen Unterschied zwischen dem Ladenbacken und der Backstation beim Discounter gebe. Die Ergebnisse der Prüfungen finden Sie im Internet unter [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de).

*Quelle: Osthessennews vom 02.12.2017*