

Brot- und Brötchenprüfung 2008 der Bäcker-Innung des Vogelsbergkreises

Brote und Brötchen auf Korn und Laib geprüft Vogelsberger Bäckereifachbetriebe waren erfolgreich

Die deutschen Verbraucher sind weltweit Spitzenreiter beim Verzehr von Brot und sonstigen Backwaren. Vom handwerklichen Bäckereifachgeschäft wird neben einem vielfältigen Angebot auch die Gewissheit erwartet, Qualitätsware zu erhalten. Um die gute Qualität der Backwaren zu halten und auszubauen, hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks den Qualitäts- und Beratungsdienst als freiwillige Selbstkontrolle in Leben gerufen. Seit vielen Jahren stellt sich die Bäckerinnung des Vogelsbergkreises diesen Qualitätskontrollen.

An der diesjährigen Brot- und Brötchenprüfung beteiligten sich acht Betriebe und ließen ihre verschiedenen Sorten von Broten und Brötchen von Gutachter Karl-Ernst Schmalz vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks begutachten.

Geprüft werden Form und Aussehen, Krusteneigenschaft, Lockerung und Krumenbild, Elastizität sowie Geruch und Geschmack. Beurteilt wurden 55 Misch-, Roggen-, Weizen-, Vollkorn-, Toast- und Mehrkornbrote. Dabei wurden 19 Brote mit „sehr gut“, 21 Brote mit „gut“, 11 Brote mit „zufrieden stellend“ beurteilt. Vier Brote blieben ohne Bewertung.

Für den Innungsoberrmeister Michael Karl war besonders erfreulich, dass alle 27 vorgelegten Brötchensorten, darunter auch diverse Mehrkorn- und Baguettebrötchen, prämiert wurden. Der Sachverständige vergab 11 Mal „sehr gut“, 12 Mal „gut“ und 3 Mal „zufriedenstellend“. Die zwei Besten jeder Kategorie erhielten eine Gold- und eine Silberurkunde mit entsprechenden Medaillen für hervorragende Backleistungen. Innungsoberrmeister Karl war mit dem Ergebnis und der Teilnahme von einem Drittel der Fachbetriebe der Innung sehr zufrieden, zumal die Bäcker mit den zur Verfügung gestellten Mehlen infolge der feuchten Witterung bei der Ernte des vergangenen Jahres ihre Probleme hatten, denn die Mehlqualität war sehr viel ungleichmäßiger als in den Jahren davor.

Dies stellte für die Bäcker eine besondere Herausforderung dar, denn sie mussten etliche Rezepturen neu erstellen, um den Verbrauchern gute Waren anzubieten. Karl wies auch auf die Freiwilligkeit solcher Prüfungen hin. Die Bäcker, die als Spitzenreiter aus den Prüfungen hervorgingen, können drei Jahre mit den Urkunden für ihren Bäckereibetrieb werden.

An der Brot- und Brötchenprüfung beteiligten sich die Fachbäckereien Birgit Günther (Alsfeld), Bäckerei Gerda Becker (Lauterbach), Vogelsberger Bauernbrotbäckerei Martin Lind (Grebenhain), Hartmut Doschke (Angersbach), Bernd Richter (Ober-Ohmen), Michael Karl (Storndorf), Karl Müller (Crainfeld) und die Bäckerei Udenhausener Bauernbrot.



Brotprüfung mit
(von links)
Karl Müller, Crainfeld
Backstubeleiter Guido Döring,
Udenhausen
Innungsoberrmeister Micheal
Karl, Storndorf
dem Sachverständigen
Karl-Ernst Schmalz
und Birgit Günther, Alsfeld