

Brot- und Brötchenprüfung 2009 der Bäcker-Innung

„Goldene und Silberne Urkunden überreicht“

Auf den Tischen überall Brote: große, kleine, helle, dunkle, mit Ölsaaten, Nüssen, glatte, rustikale, aus verschiedensten Mehlen und Schrotten. Alle tragen eine Nummer und Zettel mit einer Liste der Zutaten. Davor aufgebaut Reihen mit unterschiedlichsten Brötchen aus den Vogelsberger Bäckereien. Die Bäckerinnung Vogelsberg hat wieder einmal zu ihrer jährlichen Qualitätsprüfung eingeladen.

Michael Karl, Obermeister der Vogelsberger Bäckerinnung, begrüßte Herrn Isensee, einen unabhängigen Sachverständigen des Institutes für die Qualitätssicherung von Backwaren in den Räumen der Kreishandwerkerschaft in Lauterbach. Im Auftrag des Deutschen Bäckerhandwerks untersucht Herr Isensee Backwaren bundesweit. Das Institut aus Weinheim informiert außerdem Verbraucher auf seiner Website www.brot-test.de über die Ergebnisse. Die diesjährigen Ergebnisse waren wieder einmal sehr erfreulich.

An der diesjährigen Qualitätsprüfung für Brote und Kleingebäcke beteiligten sich folgende 8 Betriebe der Vogelsberger Bäckerinnung. Bäckerei Alfred Klaus (Lautertal – Engelrod), Bäckerei Doschke (Wartenberg – Angersbach), Bäckerei / Konditorei Günther (Alsfeld), Bäcker Karl (Schwalmtal - Storndorf), Bäckerei Müller (Crainfeld), Bäckerei Richter (Mücke – Ober-Ohmen), Udenhausener Bauernbrot (Grebenu - Udenhausen), Vogelsberger Bauernbrotbäckerei Lind (Romrod).

Bewertet wurden Geschmack, Geruch, Form, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbild sowie Struktur und Elastizität einer jeden Backware. Dabei wusste der Prüfer nie, aus welcher Bäckerei das jeweilige Produkt stammte. Lediglich eine frei vergebene Prüfnummer und die Zutaten waren bekannt.

Bei den sehr strengen Prüfungskriterien wurde „Gold“ nur beim Erreichen der maximal möglichen Anzahl von 100 Punkten vergeben. „Silber“ erhielt, wer mindestens 90 Punkte erreichte.

Für die erfreulich wenigen Produkte, denen kein Prädikat verliehen wurde, erhielten die Bäckermeister einen Prüfbericht mit Verbesserungsvorschlägen, damit auch diese vielleicht im nächsten Jahr ausgezeichnet werden können.

17 der eingereichten Backwaren konnten so mit „Silber“ ausgezeichnet werden, 48 erhielten sogar „Gold“.

Obermeister Michael Karl war sehr zufrieden mit den erreichten Ergebnissen, zeigten sie doch den hohen Qualitätsstand der Backwaren der Vogelsberger Bäckereien. Er dankte den Kollegen für die Teilnahme an der Prüfung, denn es ist doch nicht immer leicht, sich so einer Bewertung zu stellen. Gerade in einer Zeit, in der es vielen Verbrauchern fast nur noch auf den Preis ankommt, sei es wichtig, richtig gute Backwaren herzustellen.



v.l.n.r.:
Jens Richter, Karl Müller, Angelika Klaus,
Birgit Günther, Michael Karl, Herr Appel
(Udenhausener Bauernbrot), Herr Isensee