

# Brotprüfung der Bäckerinnung

ALB-NECKAR-FILS REGION SCHWÄBISCH GMÜND



## 50 mal „Sehr Gut“ bei der Brotprüfung 2023

Sachverständiger Manfred Stiefel vom Deutschen Brotinstitut bewertet insgesamt 104 Produkte



### Brotkrönung 2023

Die hervorragenden Ergebnisse wollen wir feiern!

Vom 29.05. bis 04.06.2023 erhalten Sie auf jedes prämierte Brot und Kleingebäck 10 %.

6 Goldmedaillen für 3 Jahre der Note „Sehr gut“ in Folge:

- Briegel
- Laugenbrezeln
- Genetztes Bauernbrot
- Emmerbrot
- Roggenvollkornbrot
- Delikatess Krustenbrot

Note „Sehr gut“:

- Goldkruste
- Dinkel-Ruchmehlbrot
- Walnussbrot

Gutes Brot. Guter Tag.  
www.backparadies-berroth.de



Gutes Brot wird von Tag zu Tag besser“, sagt Manfred Stiefel, unabhängiger Sachverständiger beim Deutschen Brotinstitut. Das gilt für die klassischen Brotsorten wie etwa Roggenbrot oder Mischbrot.

Deshalb sind die Brote, die zur Prüfung zur Verfügung gestellt werden, in der Regel einen Tag alt. Anders ist es bei Backwaren, die zum sofortigen Verzehr bestimmt sind wie Baguettes, Ciabatta, Brezeln, Wecken und Semmeln. Die kommen frisch vom Tage auf den Prüfungstisch. Schon im Flur des Gmünder „Haus des Handwerks“ duftet es verlockend. Kein Wunder, auf dem Tisch vor Brotprüfer Manfred Stiefel liegen am ersten Prüfungstag etwa 50 Produkte von der Brezel über verschiedene Brot- und Brötchensorten bis hin zum Briegel. Am zweiten Tag werden noch einmal dieselbe Menge dazu kommen. Zusammengefasst wurden 82 Brote und 22 Brötchen bewertet. Fünf Bäckereibetriebe, davon drei aus dem Altkreis Schwäbisch Gmünd, haben sich zur Brotprüfung angemeldet. Mit der Qualität ist Prüfer Manfred Stiefel rundum zufrieden: Rund ein Drittel der Proben erhalten die Note „Sehr Gut“.

Welche Auszeichnung diese Note darstellt, ist daran zu sehen, dass ein „Sehr



Der unabhängige Sachverständige Manfred Stiefel vom Deutschen Brotinstitut bei der Brotprüfung. Foto: fg

Gut“ nur dann verliehen wird, wenn ein Produkt die vollen 100 Punkte erzielt. Die Note „Gut“ wird vergeben, wenn ein Produkt 90 bis 99 Punkte erreicht. Die besondere Auszeichnung „Gold“ wird dann vergeben, wenn ein Produkt drei Jahre in Folge mit „Sehr Gut“ bewertet wird.

Benotet werden sechs Kriterien. Prüfer Manfred Stiefel führt dies am Beispiel eines Roggenbrot vor. Als erstes schaut er auf Form und Aussehen des Brotes: „Ein kräftiges rundes Brot“, sagt Stiefel anerkennend. Dann widmet er sich der Oberfläche und der Kruste. Hier sind Farbe, Festigkeit und Gleichmäßigkeit gefragt – und knusprig soll die Kruste ja auch sein. Eine gleichmäßige Kruste ist zudem wichtig, weil das Brot dadurch länger frisch bleibt. Dann zerschneidet Manfred Stiefel das Brot, um sich einem der inneren Werte zu widmen. Hier geht es um die Lockerung und das Krumenbild.

Beides muss zur Brotsorte passen: Beim vorliegenden Roggenbrot ist eine feine Porung mit dichter Krume gewünscht, bei einem Baguettebrot wären dagegen große Poren die Norm. Auch die Textur und Struktur des Brotes wird begutachtet, ebenso die Elastizität.

Und zuletzt geht es um die wichtigsten Disziplinen, nämlich den Geruch und den Geschmack. Beide zusammen machen 45

der maximal erreichbaren 100 Punkte aus. Die Brotprüfung ist kein Selbstzweck. Die Qualitätsprüfung soll den Bäckereibetrieben dabei helfen, ihre Qualität zu verbessern, um den Kundinnen und Kunden stets erstklassige Qualität zu liefern, so das Deutsche Brotinstitut.

Die Teilnahme an den Prüfungen ist freiwillig. Prüferinnen und Prüfer wie Manfred Stiefel testen jedes Jahr insgesamt rund 20 000 Brote und andere Backwaren. „Wir wollen dazu beitragen, die deutsche Brotkultur zu erhalten und im besten Fall zu erweitern“. In Deutschland gibt es 2944

anerkannte Brotsorten. Mit dem Ergebnis der Brotprüfung können die teilnehmenden Bäckereibetriebe übrigens ausgesprochen zufrieden sein: 50 mal vergab Brotprüfer Stiefel die Note „Sehr Gut“, 48 weitere Proben wurden mit „Gut“ bewertet. 15 mal wurde die „Gold“-Auszeichnung vergeben, die als Nachweis für konstante Spitzenqualität dient. Keine Prämierung gab es lediglich für sechs Proben.

Die Ergebnisse der Brotprüfung sind im Detail beim „Bäckerfinder“ auf der Internetseite brotinstitut.de zu finden.

3 Goldmedaillen, 18 sehr gut, 10 gut für langjährige Spitzenqualität ...mein bester Bäcker!

Briegel: sehr gut! 12 Jahre in Folge!  
Brezel: sehr gut! so muss das schmecken!

07171 / 62510 - www.stenke.gd  
Vordere Schmiedgasse 15, Schwäbisch Gmünd

### Erfolgreiche Brotprüfung 2023

Bei uns bekommen Sie Beste handwerkliche Qualität.

Ausgezeichnet vom Deutschen Brotinstitut e.V.



**GOLD**

- |                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Dinkel Mühli            | 5er Der Pfundskerl |
| Nordic Walking Brötchen | VfB Brot           |
| Korn Mühli              | Dinkelvollkornbrot |

**SEHR GUT**

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Berliner Brot           | Buttercroissant |
| Genetzter Bauernlaib    | Rübezahl        |
| Dinkel Kartoffel Kruste | Laugenbrezel    |
| Kürbis Krüstchen        | Buttertoastbrot |
| Reines Roggenbrot       |                 |



Das Backparadies Berroth feiert die tollen Noten mit einem Nachlass auf die ausgezeichneten Sorten. Foto: fg



Sechs Produkte der Bäckerei Mühlhäuser wurden mit Gold prämiert, darunter auch das VfB-Brot. Foto: Mühlhäuser



Bäckermeister Frank Stenke und Jürgen Stenke legen Wert auf konstant hohe Qualität. Foto: bri