Brotprüfung der Bäckerinnung

REGION SCHWÄBISCH GMÜND

Der stellvertretende Obermeister der Bäckerinnung Alb-Neckar-Nordschwarzwald, Manfred Berroth (links), und Brotprüfer Manfred Stiefel strahlen um die Wette. Bei der Brotprüfung in Schwäbisch Gmünd wurden eine Reihe hervorragender Prädikate vergeben – ein Beleg für die hohe Qualität. Foto: fg

Die Bäckereien stehen für Qualität

Die Betriebe aus dem Ostalbkreis stellen sich freiwillig dem unabhängigen Qualitätsurteil – Zertifizierte Spitzenqualität vom Handwerksbäcker

Sechs Mitglieder der regionalen Bäckerinnung ließen am Dienstag und Mittwoch ihre Brote und Brötchen in den Räumen der IKKclassic in Schwäbisch Gmünd begutachten. Bäckermeister und Qualitätsprüfer Manfred Stiefel, unabhängiger Sachverständiger des Deutschen Brotinstituts, beurteilte die eingereichten Brote mit seinem kritischen Kennerblick und seinem geschulten Geschmackssinn.

Bei der sensorischen Prüfung werden Geschmack, Geruch, Form, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbild sowie Struktur und Elastizität einer jeden Backware bewertet.

„Die freiwillige Beteiligung und die hervorragenden Ergebnisse, schließlich wurden 116 der 118 eingereichten Brote und Brötchen mit „sehr gut“ oder „gut“ bewertet, belegen das ausgesprochen hohe Qualitätsbewusstsein der teilnehmenden Innungsbäcker“, freute sich Qualitätsprüfer Manfred Stiefel, dem es sichtlich Spaß machte, die 118 vorgelegten Proben zu begutachten.

Die hervorragenden Ergebnisse und der Trend der Prüfungen der zurückliegenden Jahre zeigen laut Manfred Stiefel, dass die Qualität der Bäckereiprodukte zunimmt. „Die Handwerksbäckereien können durch Qualität punkten“, sagt der Sachverständige. Dies sei auch wichtig, um den höheren Preis der Backwaren gegenüber maschinell hergestellten Produkten rechtfertigen zu können.

Wenn eine Brotprüfung anstehe, seien die Mitarbeiter der teilnehmenden Bäckereibetriebe manchmal sogar ein bisschen nervös – ganz ähnlich wie Schüler vor einer Klassenarbeit, erzählt Manfred Berroth, der stellvertretende Obermeister der Bäckerinnung Alb-Neckar-Nordschwarzwald. Wenn die Kollegen dann auf ihn zukämen und fragten, ob sie etwas Spezielles machen sollten, laute seine Antwort stets: „Nichts Besonderes – einfach so wie jeden Tag.“

Ob Dinkelkartoffelbrötchen, VfB-Brot, Goldkruste, St. Mathiner, Vinschgauer oder Waldstaudenroggenbrot: für jeden Geschmack und jeden Kunden gibt es das richtige Gebäck. Das sehr vielseitige Angebot der handwerklichen Bäckereien beinhaltete sowohl regionale Spezialitäten als auch beliebte Brot- und Backwarenklassiker. Die Brot- und Backwarenliebhaber des Ostalbkreises können sich freuen, denn das Ergebnis der jetzigen Prüfung überzeugte:

Qualitätsprüfer Manfred Stiefel konnte 82-mal „sehr gut“ an die Bäckereien der Region vergeben. „Sehr gut“ wird bei den sehr strengen Prüfungskriterien nur beim Erreichen der maximal möglichen Punktzahl 100 vergeben und somit nur eine hervorragende und fehlerfreie Backware bewertet.

34 der handwerklich hergestellten Backwaren wurden mit „gut“ bewertet, und erhielten somit mindestens 90 von 100 möglichen Punkten.

Einige Betriebe haben für die sehr guten Prüfungsergebnisse der letzten drei Jahre bei ein und demselben Produkt die Gold-Auszeichnung des Deutschen Brotinstituts erhalten. Die erfolgreichen Bäckereien wurden mit einem Zertifikat des Instituts ausgezeichnet. Zudem kann sich jeder Verbraucher unter www.brot-test.de informieren, welche Backwaren den Qualitätstest bestanden haben.

Das Institut aus Weinheim untersucht im Auftrag des Deutschen Bäckerhandwerks bundesweit Backwaren und informiert Verbraucher.

Die Kundinnen und Kunden schätzen das Traditionelle und Natürliche: Lange Teigführung, Natursauerteig und natürliche Zutaten. Und Produkte, die mit Liebe hergestellt werden. Fotos: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks

Gute Produkte sind ein Trumpf, auf den die Handwerksbäckereien setzen.

Bäckermeister Frank Stemke und sein Team legen Wert auf konstant hohe Qualität. Foto: astavi

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

Das Backparadies Berroth feiert mit einem Preisnachlass auf die ausgezeichneten Sorten. Foto: astavi

Stemke & Café
... mein Bäcker!
9 Goldmedaillen, 16 sehr gut, 13 gut
für langjährige Spitzenqualität ...mein bester Bäcker!
Briegel: sehr gut! 13 Jahre in Folge!
Brezel: sehr gut! so muss das schmecken!
07171 / 62510 - www.stemke.gd
Vordere Schmiedgasse 15, Schwäbisch Gmünd

Erfolgreiche Brotprüfung 2024
Bei uns bekommen Sie beste handwerkliche Qualität.
Mühlhäuser Dein Heimatbäcker
Ausgezeichnet vom Deutschen Brotinstitut e.V.
DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD
VfB Brot
Dinkelvollkornbrot
Laugenbrezel
Dinkelmühli
Nordic Walking Brötchen
SEHR GUT
Schweizer Dinkelruchbrot
Rübezahl
Berliner Brot
Urbriegel
Dinkelsonnenblumenwecken
Buttercroissant
Kamut 36
Ostalbkruste 48
Buttertoastbrot
Volles Korn

Berroth Backparadies
Brotkrönung 2024
Die hervorragenden Ergebnisse wollen wir feiern!
Vom 29.04. bis 05.05.2024 erhalten Sie auf jedes prämierte Brot und Kleingebäck 10 % Rabatt.
5 Goldmedaillen für 3 Jahre der Note "Sehr gut" in Folge:
• Briegel
• Delikatess Krustenbrot
• Dinkelvollkornbrot
• Genetztes Bauernbrot
• Laugenbrezeln
Note "Sehr gut":
• Goldkruste
• Bauernkruste
• Opa's Urbrot
• Steinofenbrot
• Walnussbrot
Gutes Brot. Guter Tag.
www.backparadies-berroth.de

WIR GRATULIEREN ZUR HERAUSRAGENDEN QUALITÄT
von Brot und Backwaren in der Region!
Rems-Zeitung
Paradiesstraße 12
73525 Schwäbisch Gmünd
(071 71) 60 06-0
remszeitung.de