

TAH vom 13. Februar 2010

Gute Noten für die Bäcker aus der Region

Brot- und Brötchenprüfung der Bäckerinnung in der Volksbank Weserbergland

Holzminden (r). Reinhold Heinemeyer blickt stolz auf die Teilnehmerliste: „Von elf Mitgliedsbetrieben haben sich sieben der Brotprüfung gestellt“, freut sich der Obermeister der Bäckerinnung Holzminden. „Das ist eine hervorragende Teilnehmerzahl, die über dem Durchschnitt des Landesverbandes liegt.“ Und nicht nur der oberste Bäcker des Landkreises dürfte stolz sein auf die große Auswahl, die Prüfer Michael Isensee, unabhängiger Sachverständiger des Institutes für die Qualitätssicherung von Backwaren, am Donnerstag zur Brotprüfung vorgelegt wurde, denn die Ergebnisse waren durchweg positiv.

Erneut fand die Brotprüfung in den Räumen der Volksbank Weserbergland in Holzminden statt. Dort wehte an zwei Tagen ein Hauch von frisch gebackenem Brot und knusprigen Brötchen durch die Kundenhalle. Viele Kunden der Bank nutzten die Gelegenheit und informierten sich bei einem Stück Kuchen und einer Tasse Kaffee über die Eigenschaften eines guten Brotes oder Brötchens. Auch Bäckergehilfen aus der Region kamen zum Qualitätstest. Michael Isensee ließ sich zeigen, auf was es bei einem Brot ankommt und mit welchen



Dirk Papenberg von der Volksbank Weserbergland, Reinhold Heinemeyer und Horst Hermes von der Bäckerinnung sowie Prüfer Michael Isensee (von links) sind zufrieden mit dem positiven Ergebnis der Brot- und Brötchenprüfung.

„Stellschrauben“ in den Rezeptur eine Qualitätsverbesserung erzielt werden kann.

Die Ergebnisse der Prüfung können sich dann auch sehen lassen: 34 Brote reichten die sie-

ben teilnehmenden Betriebe ein, neunzehn wurden mit „Sehr gut“ bewertet, dreizehn erhielten die Note „Gut“, zweien bescheinigte Prüfer Isensee ein „Zufriedenstellend“.

Der Brottester bewertete die Backwaren mit fast allen Sinnen: Er prüfte Aussehen und Krusteneigenschaften, gab Punkte auf Lochung und benotete Elastizität und Struktur sowie Geruch und Geschmack. Obermeister Heinemeyer ist zufrieden und freut sich, dass „sich die Bäcker immer wieder dieser freiwilligen Selbstkontrolle unterziehen und ihre Produkte fachlich bewerten lassen“.

In Ordnung sind auch die Resultate in der Sparte „Brötchen“. Vierzehn erhielten ein „Sehr gut“, fünf ein „Gut“ und eins die Note „Zufriedenstellend“. „Wer mit seinem Brötchen nicht gut abgeschnitten hat, kann sich schnell verbessern, das ist das Schöne an unserem Handwerk“, weiß Michael Isensee, der neben Urkunden auch eine Liste mit Verbesserungsvorschlägen an die Bäcker verteilt. Der Qualitätssteigerung steht also nichts im Wege.

Alle erfolgreichen Bäckereien wurden mit dem Zertifikat des Institutes ausgezeichnet. Zudem kann sich jeder Verbraucher unter www.bort-test.de informieren, welche Backwaren den Qualitätstest bestanden haben.



Gesellen aus der Bäckerei Klingenberg holten sich nützliche Tipps vom Prüfer Michael Isensee. Fotos: TAH