ZERTIFIKAT

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Bäckerei Christian Greis

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten.

Sehr gut

Kanonenbahnbrötchen

Partybrot

Roggenbrötchen

Gut

Weizenbrötchen

Roggenbaguette

Joghurt-Walnussbrot

September 2015

Präsident Peter Becker
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks

Direktor Bernd Kütscher
Institut für die Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Becker
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Sachverständiger des In
für die Qualitätssicheru
von Backwaren

Institut für Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Im Waldschloss · Gorxheimer Talstraße 23 · D-69469 Weinheim · www.brot-test.de

Bäcker punkten beim Brottest in Zell

Ernährung Prüfer in der Zeller Weinlounge nahm 68 Laibe aus zehn Betrieben unter die Lupe

Zell. Verführerischer Brotduft empfing die Besucher des Zeller Markplatzes jetzt für zwei Tage. Der Grund: die Brotprüfung 2015. Einmal im Jahr rufen die Bäckerinnung Rhein-Mosel-Eifel und das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (lQBack) Innungsbetriebe dazu auf, ihre Brote freiwillig von einem unabhängigen Prüfer beurteilen zu lassen. 68 Laibe aus 10 Bäckereien waren es diesmal, die Karl-Ernst Schmalz in die Weinlounge angeliefert bekam um sie mit allen Sinnen kritisch unter die Lupe zu nehmen.

Seit 27 Jahren schon ist der Experte von lQBack dabei. Das Geschmackserlebnis hat ihn überzeugt: „Knapp 34 Prozent erhalten die Note ‚sehr gut', 50 Prozent die Note ‚gut', wir haben hier im Innungsbereich eine gleichbleibend hohe Qualität", urteilte er.

„Auch für uns sind diese Tests sehr hilfreich", schildern Innungsobermeister Frank Klein und Lehrlingswart Arnulf Becker. Gemäß DLG-Richtlinie werden sechs Kriterien beurteilt: Form und Aussehen, Kruste, Krumenbild, Elastizität, Geruch und Geschmack. Gibt es noch etwas zu verbessern, erhält der Bäcker eine genaue Aufschlüsselung des Bemängelten sowie Vorschläge, mithilfe welcher Maßnahmen das Brot in Zukunft perfekt gebacken werden könnte – „Saaten mit mehr Wasser verquellen", kann es dann beispielsweise auf dem Beurteilungsbogen heißen.

Bis zu 60 Brotproben die mindestens einen Tag alt sein müssen, kann Profi Karl-Ernst Schmalz an einem Tag testen, erzählt er von seinem ungewöhnlichen Berufsalltag und fügt schmunzelnd hinzu: „Bei einer Stollenprüfung ist es allerdings weniger." Zwischendurch trinkt er immer wieder viel Wasser. Gedrückt, berochen, probiert und genau in Augenschein genommen wird jeder Brotlaib. Ist die Kruste dick genug, damit sie die Feuchtigkeit hält, sind die Poren im Teig gleichmäßig verteilt, lässt sich der Laib problemlos schneiden, passen Geruch und Geschmack zur Art des Brotes und sind sie nicht zu stark bemehlt? Das sind einige der Fragen, denen Schmalz nachspürt – in der Öffentlichkeit. Denn beim Brottest kann jeder zuschauen, sich bei den Bäckermeistern über alles informieren und die Leckereien verkosten. Als am späten Nachmittag das Weingut Pellio-Mayer Wein ausschenkte nahmen viele Gäste die Gelegenheit war, frisches Brot und Wein zu genießen.

Am Ende der freiwilligen Kontrolle gibt es für die prämierten Bäckereien das begehrte lQBack-Siegel. Am Brottest teilgenommen haben in diesem Jahr zehn Betriebe aus der Innung.

Praktisch für den interessierten Verbraucher: Testablauf und Bäcker-Finder, also eine Karte mit den prämierten Bäckereibetrieben, sind auf der Internetseite www.brottest.de nachzulesen – neuerdings inklusive Bäckerei-Finder-App. *pec*

Brotprüfung der Bäckerinnung

Vor großem Publikum rücken Experten Brotlaiben auf die Kruste

Die Besucher der Zeller Innenstadt konnten kürzlich auf dem Marktplatz live dabei sein, als Experten Brotlaiben und Brötchen unter die Lupe nahmen.

Zell (if). »Schön fest ist dieses Brot«, Brotprüfer Karl-Ernst Schmalz drückt auf den Brotlaib und prüft mit dem Daumen die Konsistenz des Teigs. »Genau richtig«, findet der Experte. Rund 80 duftende Brote, liegen in den Körben und warten auf ihre Bewertung. Sie all werden gleich über den Tisch von Tester Schmalz wandern - alle anonymisiert und ohne Hinweis auf ihre Herkunft. Schmalz ist unterwegs für das »Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren«, das im Auftrag der Bäckerinnung Rhein Mosel Eifel testet. Der Bäckermeister bewertet nach den strengen DLG-Kriterien (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft). Durch Schnuppern, Drücken, Schmecken und Bröseln nach Form, Farbe, Kruste und Krume, beurteilte er die Backwaren und stellt so fest welche Backwerke eine Auszeichnung verdienen.

Für die Bäckereien seien die Bewertungen der Tester sehr wichtig, betont Christian Bauer, stellvertretener Obermeister der Bäckerinnung Rhein Mosel Eifel. Die Öffentlichkeitsaktion auf dem Marktplatz in Zell ist ein Baustein, das Bäckereihandwerk wieder nach vorne zu bringen. »Die Konkurrenz der Discounter ist gewaltig«, meinte der Bäckermeister. Mit gutem deutschem Handwerk wolle man punkten. »Das ist alles Handarbeit. Unser Brot ist von Hand geformt und von Hand in den Ofen geschoben worden.« Nur beste Rohstoffe aus der Region sind in den Broten zu finden. Mit den Angeboten der Industrie-Bäckereien sei dies nicht zu vergleichen.

84 Prozent der geprüften Brote wurden mit sehr gut oder gut bewertet. Weitere Info auch im Internet unter **www.brot-test.de**

Schnuppern, drücken, schmecken - Brotprüfer Karl-Ernst Schmalz beurteilt die Backwaren. *Foto: Inge Faust*