

Hohe Qualität gelobt Brotprüfung im KundenCenter der Sparkasse Rastatt- Gernsbach



Freuen sich über eine hohe Qualität in der Region: Oliver Braun, Daniel Plum, Gregor Daumel und Horst Ziegler
Foto: Stephan Friedrich

3200 Brotsorten gibt es nach Angaben des Deutschen Brotinstituts derzeit in Deutschland. Auch in der Region ist die Auswahl groß, wie sich jetzt bei der jährlich stattfindenden Brotprüfung im KundenCenter der Sparkasse Rastatt-Gernsbach am Rastatter Marktplatz zeigte. Bäckermeister Daniel Plum, Mitglied der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft und unabhängiger Sachverständiger des Deutschen Brotinstituts aus Berlin, zeigte sich mit der Qualität der ihm vorgelegten Backwaren sehr zufrieden.

Für den Obermeister der Bäcker-Innung Mittelbaden, Oliver Braun, ist die jährliche Brotprüfung ein gutes Instrument die eigene Qualität regelmäßig von unabhängigen Experten überprüfen zu lassen: „Manchmal wird man einfach betriebsblind. Da hilft ein externer Impuls sehr, um die Qualität der eigenen Backwaren hoch zu halten oder sogar noch zu verbessern“, so Oliver Braun. Bei der Brotprüfung werden neben Brot auch Brötchen und Baguette und zur Weihnachtszeit zudem Stollen und Weihnachtsgebäck beurteilt.

Daniel Plum bewertet jede Backware nach verschiedenen, zuvor festgelegten Kriterien. Dazu gehören unter anderem der Geschmack, der Geruch, die Form und die Oberflächen- und Krusteneigenschaften. Aber auch die Lockerung, das Krumenbild und die Struktur der Backwaren werden beurteilt. Der Sachverständige weiß dabei nie, wessen Ware er gerade begutachtet und kennt lediglich die anonym vergebene Prüfnummer. Wer am Ende die Höchstzahl von 100 Punkten erreicht, erhält die Auszeichnung „sehr gut“ und darf damit auch für seine hohe Qualität werben. Erhält ein Produkt drei Mal in Folge 100 Punkte wird es mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. „Das ist dann der Ritterschlag“, sagt Oliver Braun und

macht klar, was die Produkte von Handwerksbäckereien in der Region von Backwaren aus dem Supermarkt abhebt: „Bei uns sind die Wege der Zutaten und der Waren selbst kurz. Von der Backstube bis in den Verkaufsraum sind es oftmals nur wenige Meter“, so Braun. Zudem geben Handwerksbäcker ihren Broten deutlich mehr Zeit, damit diese besser verträglich sind. Vielen Verbrauchern sei aber gerade dieser Unterschied, der sich am Ende im Geschmack zeigt, noch nicht bewusst, so Braun.

Sparkassendirektor Gregor Daumel freut sich, dass die Brotprüfung bereits seit rund 20 Jahren in den Räumen der Sparkasse Rastatt-Gernsbach stattfindet und dass sich in diesem Jahr zahlreiche Kunden und Besucher des KundenCenters für die Brotprüfung interessierten. Am Ende wurden die allermeisten der von insgesamt acht Bäckereien eingereichten Produkte mit einem „sehr gut“ bewertet. Und so können sich die Kunden in der Region freuen, wenn sie jeden Tag frische Backwaren wie Maisbrötchen, Saatenbrötchen oder aber Buttermilchbrot oder Bier- und Wurzelbrot bei den Bäckern vor Ort finden.