



Brotprüfer Michael Isensee testet gemeinsam mit den beiden angehenden Bäckerinnen im ersten Ausbildungsjahr Katharina Löwe (Mitte) und Jasmin Mahnken Brötchen und Brote auf ihre Qualität. Fotos Hellwig

Gute Noten für hiesige Bäcker

Institut für Qualitätssicherung von Backwaren bewertet Brot und Brötchen regionaler Betriebe

Von Frauke Hellwig

ZEVEN. Das Backhandwerk hat seit einigen Jahren verstärkt mit der Konkurrenz von Backshops und den Angeboten in den Discountern zu kämpfen. Ein wichtiges Kriterium, sich diesem Trend entgegen zu setzen, ist dabei die Qualität, die den Kunden überzeugen soll. Wie es um selbige bei den Bäckereien in der Region steht, das kontrollierte Michael Isensee vom Institut für Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) jüngst im Kivinan-Bildungszentrum.

Die IQBack-Sachverständigen sind für ihre Tests in ganz Deutschland unterwegs. Die Tester nehmen die Backwaren dabei genauestens unter die Lupe, beurteilen die Qualität anhand von sechs festgeschriebenen Kriterien. Wenn die Prüfer das Brot für „gut“ oder „sehr gut“ befinden, erhält die Bäckerei das begehrte IQBack-Siegel. Dabei geht es um die Form und das Aussehen, die Oberflächen- und Krusteneigenschaften, die Lockerung und das Krumenbild, die Struktur und

» Jeder Bäcker hat seine eigene Gewürzmischung, und das schmeckt man auch. «

Brotprüfer Michael Isensee

Elastizität, den Geruch und natürlich um den Geschmack. Michael Isensee holte sich für seine Prüfung zwei Auszubildende des Kivinan-Bildungszentrums an die Seite. Katharina Löwe und Jasmin Mahnken haben in diesem Jahr ihre Lehre als Bäcker begonnen und können an der Seite des Experten aus erster Hand lernen, auf was es in ihrem Handwerk ankommt. Jedes Brot und jede Brötchensorte, die von den lokalen Handwerksbäckereien eingereicht wurden, wird individuell getestet.

Von außen begutachtet

Sie werden von außen begutachtet, die jeweilige Form bewertet, aber auch die Kruste und der Boden. Ist dieser nach innen gebogen oder zu hell, könnte das auf eine zu geringe Unterhitze beim Backen hindeuten. Und auch Stellen, an denen die Brötchen während des Backvorgangs aneinander gestoßen sind, können ein Problem sein. „Das hat Auswirkungen auf den Geschmack,



Noch beobachten die Klassenkameraden das Geschehen in der Aula des Kivinan-Bildungszentrums mit etwas Skepsis, doch die Hintergründe der Brotprüfung vermittelt wichtige Hinweise für ihr späteres Arbeitsleben.

denn diese Stellen bleiben heller und haben weniger Röstaromen. Zudem werden die Brötchen hier zuerst pappig“, erklärt Isensee. Es gibt also jede Menge Fallstricke rund ums Backen. Und auch wer glaubt, dass Brötchen gleich Brötchen ist, der irrt gewaltig. Allein die verschiedenen getesteten Weltmeisterbrötchen hatten alle einen ganz unterschiedlichen Geschmack. „Jeder Bäcker hat da ei-

ne eigene Gewürzmischung, und das schmeckt man auch.“

Die getesteten Brote gehen dabei mit zunächst 100 Punkten ins Rennen, Abweichungen werden dann abgezogen. Wer am Ende dann mit einem „gut“ oder „sehr gut“ abschneidet, erhält das begehrte IQBack-Siegel des Institutes. Nachzulesen sind die Ergebnisse übrigens im Internet.

www.brot-test.de