

Ein Schatz mit Kruste

Brotprüfer nimmt beim Feierabendmarkt Produkte heimischer Bäcker unter die Lupe

Friedberg (emh). Einen besseren Rahmen für ihre Brot-Qualitäts-Initiative hätte die Wetterauer Bäckerinnung nicht finden können: Der zweite Feierabendmarkt auf dem Elvis-Presley-Platz war am Mittwoch vergangener Woche bei bestem Wetter zum allgemeinen Friedberg-Treff geworden. Hunderte Besucher bereiteten sich mit Speis und Trank auf die Bühnenperformance der Marvin Dorfler Big Band vor. Entsprechend groß war auch der Andrang am Stand der Bäckerinnung mit seiner Vielfalt an ausgestellten Broten.

Innungsmeister Uwe Rumpf und seine Mitarbeiter ließen großzügig Pfefferbrot mit Möhren, Sauerkrautbrot, Apfelwein-, Feigen-, Roggen-, diverse Körnerbrote und Bauernbrot verkosten. Alles Spezialitäten, die die an der Aktion beteiligten sechs Meisterbetriebe aus der Region zur Verfügung gestellt hatten. Die präsentierten Brote wurden aber auch professionell begutachtet. Dazu hatte Matthias Fritzl von der Kreishandwerker-Geschäftsstelle einen der drei in Deutschland tätigen Brotprüfer eingeladen. Karl-Ernst Schmalz vom IQ Back-Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren nahm die 39 Brote nach den Vorgaben des Instituts, den Kriterien der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und der Europäischen Union genau unter die Lupe.



Augenschmaus und lecker: Die »Brotlandschaft« ist vielfältig und zum Kulturerbe der UNESCO ernannt worden. (Fotos: emh)

Dickere Kruste besser als dünne

Sieben Brote erreichten die Bewertung »sehr gut«, 31 »gut«. Schmalz erklärte, jedes Brot könne maximal 100 Punkte erreichen, wobei Geruch und Geschmack mit bis zu 45 Punkten die wichtigsten Kriterien seien. Bei entsprechendem Ergebnis gibt es Urkunden, die im Bäckerladen ausgehängt werden. Ein Qualitätssiegel mit der Auszeichnung »gut« erhält ein Brot mit mindestens 90 von 100 Punkten. Ein »sehr gut« wird bei 100 Punkten vergeben, »Gold« gibt es, wenn drei Jahre hintereinander »sehr gut« erreicht worden ist – als Nachweis für konstante Topqualität.

»Die 21 Mitglieder der Wetterauer Bäcker-

innung unterziehen sich jährlich einmal dieser freiwilligen Qualitätskontrolle«, sagte Fritzl. »Wir können feststellen, dass es damit gelungen ist, den qualitätsbewussten Verbraucher vom Supermarkt-Backshop verstärkt wieder in den Meister-Bäckerladen zu bringen.«

Brotprüfer Schmalz urteilt seit 23 Jahren, er berät aber auch. An einem eingereichten Dinkelbrot ist die Krume zu trocken und krümelte, »da kann man Butter kaum auftragen«, kritisiert er, »dem Teig sollte daher mehr Wasser zugesetzt werden«. Neben Brotprüfungen macht Schmalz auch Hygiene-schulungen für Bäckereien. Dabei werden neue Entwicklungen vorgestellt und Gesundheits- und Hygienefragen, wie das Infektionsschutzgesetz, besprochen. »Weiter bewerte ich, ob das Aussehen zum Typ des Brotes passt, dass generell eine dickere Kruste besser als eine dünne ist, da sie viele Aromastoffe enthält und die Feuchtigkeit besser im Brot hält.« Und: Die »Krume«, also der innere, weiche Teil eines Brotes, sollte bei Weizenbrot locker und luftig sein, bei Roggenmischbrot hingegen ist das Krumenbild dichter und kompakter. Aufgeschnitten sollten die Poren gleichmäßig verteilt und keine großen Löcher vorzufinden sein. Wichtig für den Verbraucher: Bleibt Teig am Messer kleben, ist er nicht ausgebacken, und die Krume sollte zurückfedern, wenn man mit dem Daumen ins Innere des Brotes drückt.

Laut Innungsmeister Uwe Rumpf aus Bad Vilbel-Dortelweil haben viele Bäckerbetriebe, so auch seiner, mehrere Verkaufsstellen, weil ein einzelner Laden bei den heute geringen Spannen kaum mehr auskömmlich

sei. Oft wird die vom Stammbetrieb angelieferte Rohware dort fertiggebacken. Im Unterschied zu den tiefgefrorenen Anlieferungen an Backautomaten in Großmärkten und Bahnhöfen »lebt« der Teig aber noch: Durch sanfte Kühlung wird lediglich der Reifeprozess im Teig so verlangsamt, dass er im optimalen Zustand in der Filiale in den Ofen kommt.

»Den Unterschied schmeckt man auch«, war von den umstehenden Brot-Mittestern zu hören. Ruth Kröner, die mit ihrem Mann Joachim zum Stand der Bäckerinnung gekommen war, fand es »sehr gut, dass den Leuten endlich einmal die Vielfalt an Broten und der hohe Qualitätsstandard im Bäckerhandwerk deutlich vor Augen geführt wird«. Und ein zufriedener Innungsmeister Rumpf resümierte: »Hier direkt die Verbraucher anzusprechen, war eine wirklich gute Idee.«

»Urduft unseres irdischen Lebens«

Der Brotgeruch muss Lust machen, in das Brot hineinzubeißen. Im Idealfall bewirkt der Geruch, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Jaroslav Seifert, Literaturnobelpreisträger von 1984, sagte einmal: »Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte. Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens.« Das Deutsche Brotregister mit 3200 eingetragenen Brotsorten lieferte 2012 ein Fundament für die Anerkennung unseres Brotes als immaterielles Kulturerbe durch die UNESCO. (emh)



Brotprüfer Karl-Ernst Schmalz informiert Ruth und Joachim Kröner über die Ergebnisse der Brotbeurteilung.