

## Ergebnisse

Und so haben die heimischen Bäckereien unter den Teilnehmern abgeschnitten:

Feinbäcker Brante (Bad Oeynhausen): Elsässer Baguette und Zweipfünder sehr gut, Solebrot gut;

Hermann Oltersdorf (Lübbecke): Volle Erna, Graubrot, Dinkelbrot, Schwarzer Wolfgang und Roggenschwarzbrot sehr gut, Grätel Gehrmerker und Familienbrot gut;

Karl Nolte (Espelkamp): Rosinenbrot, Vehlager Rübli, Schwarzbrot und Graubrot sehr gut, Sauerkrautbrot und Steinofenbrot gut;

Markus Redeker (Minden): Schwarzbrot sehr gut, Graubrot gut;

Schürmanns Backstube (Bad Oeynhausen): Schwarzbrot und Kernbrot sehr gut, Graubrot gut;

Seeger Brot (Bad Oeynhausen): Baguette, Chiapower Haferbrot und Vollkornbrot sehr gut, Kartoffelbrot, Dinkel Urkornbrot, Korn Protz und Kernbeißer gut;

Stephan Rippin (Minden): Vollkornbrot sehr gut, Roggenmischbrot gut;

Wolfram Kölling (Rahden): Schwarzbrot sehr gut, Angeschobenes Graubrot gut.



Das duftet aber.... Prüfer Karl-Ernst Schmalz (mit Thomas Brinkmann, Michael Hafner, Hermann Oltersdorf, Manon Oltersdorf-Stuwe) testet

mit allen Sinnen. Die Brotprüfung der Bäcker-Innung Wittekindsland ist diesmal in der Stadtschule abgehalten worden. Fotos: Cornelia Müller

# Kostprobe gefällig?

Heimische Bäcker lassen ihr Brot fachmännisch testen – Stadtschule macht mit

■ Von Cornelia Müller

Lübbecke (WB), »Hm, duftet das nicht herrlich? Wie in einer Bäckerei«, schwärmt Schulleiter Michael Hafner, als er das Foyer der Stadtschule betritt. Er atmet ganz tief ein, denn es riecht tatsächlich im ganzen Raum verführerisch nach frisch gebackenem Brot. Grund: Die Brotprüfung der Bäcker-Innung Wittekindsland wurde dieses Jahr in der Stadtschule ausgerichtet.

13 Bäckereien hatten insgesamt 68 Brote eingereicht, um sie begutachten zu lassen. Weiß-, Grau- und Schwarzbrote, Vollkorn- und Rosinenbrote, »Omas Liebstes« und »Vehlager Rübli« lagen einträchtig nebeneinander und wurden nach und nach von Karl-Ernst Schmalz, Prüfer des Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren, nach festgelegten Kriterien bewertet. Der Prüfer weiß, worauf es bei einem guten Brot vor allem ankommt: »Ein gutes Brot schmeckt nicht nur, wenn es gerade aus dem Ofen kommt.«

Wenn's um die tägliche Stulle geht, sind die Deutschen eigen. »In Deutschland gibt es eine unheimliche Brotvielfalt und Graubrot ist längst nicht gleich Graubrot«, sagt Thomas Brinkmann, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Wittekindsland. Brot ist mehr als nur ein Grundnahrungsmittel. Brot ist ein Kulturgut.

Der Konkurrenz durch die Discounter stellen sich die Innungsbäckereien, indem sie auf ein solides handwerkliches Fundament setzen und immer neue Rezepte entwickeln. »Ein eigenes Brot wie unser »Grätel Gehrmerker« auf den Markt zu bringen, ist ein langwieriger Prozess«, erzählt Manon Oltersdorf-Stuwe. Und es kommt dabei nicht nur auf den Geschmack an, sondern andere Kundenwünsche wollen auch berücksichtigt werden: Das Brot soll eine individuelle Note haben, aber auch nicht zu extravagant sein, damit es noch zur Stulle taugt. Die Scheiben sollten möglichst in die Brotdose passen. Und natürlich sollen die Zutaten möglichst wenig Allergene enthalten.

Die Brotprüfung hilft den Bäckern bei ihrem Bemühen, sich ständig weiterzuentwickeln, denn »es geht dabei ja gar nicht in erster

Linie darum, sich mit anderen Bäckereien zu messen, sondern darum, dazulernen und seine eigenen Produkte zu verbessern«, sagt Hermann Oltersdorf. Schmunzelnd erzählt er, dass er im ersten Jahr noch für sein Dinkelbrot ein »Mangelhaft« kassiert habe. »Wir haben die Tipps des Prüfers ernst genommen, haben uns jedes Jahr verbessert und sind inzwischen beim »Sehr gut« angekommen.«

Anders als der um Objektivität

bemühte Profi-Prüfer konnten die Schüler, die ebenfalls alle Brotsorten probieren durften, ihren Vorlieben und ihrer Neugier freien Lauf lassen. Dem 15-jährigen Johannes zum Beispiel schmeckte das Zwiebel-Kartoffelbrot auf Anhieb besonders gut – dabei isst er eigentlich am liebsten »ganz normales Toastbrot«. Das sei auch ein Grund gewesen, die Brotprüfung nicht in einem Labor durchzuführen, sondern in einer Schule: »Die

Jugendlichen sollen Gelegenheit habe, neue Erfahrungen zu machen. Es gibt Schüler, die haben hier zum ersten Mal in ihrem Leben ein Vollkornbrot probiert«, sagt Thomas Brinkmann.

Apropos probieren: 68 Brotproben waren am Ende selbst für Profi Karl-Ernst Schmalz zu viel. Maximal 60 Proben durfte er bewerten, dann war Schluss. Die restlichen Proben bleiben Hausarbeit fürs Wochenende.



Druckprobe: Prüfer Karl-Ernst Schmalz überprüft die Konsistenz.



Stela, Sina und Johannes (von links, mit Thomas Brinkmann, Manon Oltersdorf-Stuwe und Alice Banduch) bilden sich ihre eigene Meinung.