



# BROTPRÜFUNG 2022

Bäckerinnung  
Kreis Ravensburg

## Allerbeste Brote und Kleinbrote der Innungsbäckereien Ravensburg

**Traditionell lassen die Bäckerinnen der Bäckerinnung Ravensburg Brote und Kleinbrote einmal im Jahr freiwillig testen. Der Grund: So wird allerbeste Qualität über die Ladentheken gereicht. Vergangene Woche war es wieder soweit und Bäckereien haben ihre Produkte zur Brotprüfung gebracht. Die Qualitätskontrolle wurde in bewährter Weise im Haus der Bäko in Weißenau durchgeführt.**

VON ROSA LANER

KREIS RAVENSBURG - Über 150 Brote, vom hellen genetzten Laible bis zu verschiedensten Vollkornbroten wurden geprüft auf Form, Aussehen, Krusteneigenschaft, Krumenbild, Geruch und Geschmack. Die Brotprüfung wird anonym durchgeführt. Nach der Prüfung erhalten die Bäcker eine schriftliche Auswertung. So erfahren sie, was weiter verbessert werden kann oder was sie schon sehr gut umgesetzt haben. Manfred Stiefel ist hauptamtlicher Qualitätsprüfer beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und er prüft seit Jahren die Brote der Ravensburger Innungsbäcker. Zum Austausch kamen die Stellvertreterin des Obermeisters Werner Leser, Stefanie Müller und Ehrenobermeister Franz Josef Wandinger.

### Knackig und lecker

„Die knackige Kruste, die Röstung, da habe ich ja schon die erste Rückmeldung. Schade, dass Sie Töne nicht fotografieren können“, sagt Manfred Stiefel, als er eine Brezel anschneidet. Und schade, dass ich den Duft nicht fotografieren kann, denke ich, denn der ist betörend. All die frischen Brote und Kleinbrote, die von den Bäckern zur Prüfung gebracht wurden, sind ein Fest für die Sinne. Sie riechen verlockend, sehen zum Anbeißen lecker aus und sie werden von Manfred Stiefel für den herrlichen Geschmack sehr gelobt. Produkte mit individueller Note auf hohem Niveau!

### Frühling in der Backstube

„Die Bäcker haben kreative Ideen wie Bärlauchbrot, Bärlauchseelen, Fitnessbrot oder Rhabarberkuchen. Mit diesen Produkten zieht der Frühling in die Backstube ein. Da

Ostern vor der Tür steht, werden auch Osterbrot, Hefe- und Mürbeteighäschen und Osterlämmlein hergestellt“, sagt Stefanie Müller.

Franz Josef Wandinger verrät, dass in seiner Allgäuer Backstube die Lämmlein aus Sandteig gebacken werden. „So kann man sie schon zeitig vor Ostern anbieten, frisch und in top Qualität.“ Derzeit wird in verschiedenen Bäckereien im Allgäu auch das Aktions-Solibrot verkauft. Es kostet 50

Cent mehr, diese werden für ein soziales Projekt gespendet. „Viele Kunden unterstützen das gerne“, weiß er.

### Archiv der Bäckerinnung

Der Ehrenobermeister hat einige alte Bücher und Dokumente, unter anderem den Lehrbrief seines Vaters aus dem Jahr 1939, für das Archiv der Bäckerinnung Ravensburg mitgebracht. Hier finden sich viele interessante Zeugnisse für die Tradition des Bäckehandwerks

„Wirklich sehr gute Ergebnisse“, zieht Brotprüfer Manfred Stiefel Fazit der diesjährigen Brotprüfung. „Ich komme immer wieder gerne zu den tollen oberschwäbischen Bäckern und Bäckerinnen.“

### Die Bewertung

- Form/Aussehen: 10 Punkte
- Oberflächen- und Krusteneigenschaft: 10 Punkte
- Lockerung und Krumenbild: 15 Punkte

- Struktur und Elastizität: 20 Punkte
- Geruch: 15 Punkte
- Geschmack: 30 Punkte

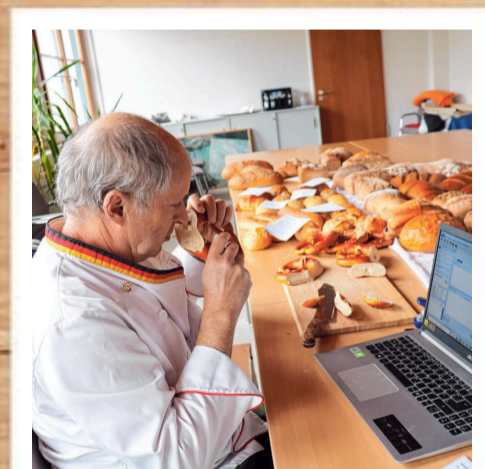
Vergeben werden maximal 100 Punkte. Das ist sehr gut und gibt Gold. Ab 90 Punkten gibt es Silber. Ab 80 Punkten gibt es zufriedenstellend. Alles, was darunter liegt, ist verbesserungsbedürftig. Gold zu erreichen ist bei den strengen Kriterien sehr schwierig.



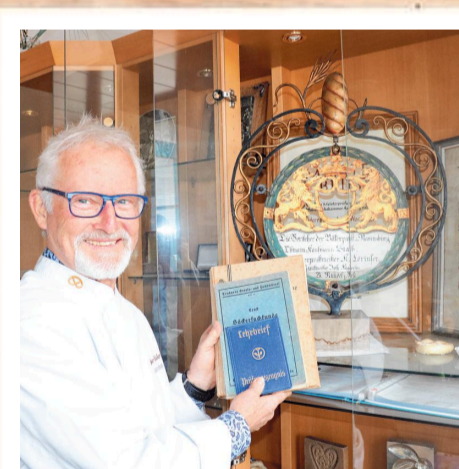
Manfred Stiefel, Stefanie Müller und Franz Josef Wandinger v.r.



Brote und Kleinbrote erhielten bei der Prüfung sehr gute Bewertungen.



Manfred Stiefel ist hauptamtlicher Qualitätsprüfer. Fotos: Rosa Laner



Ehrenobermeister Wandinger bringt Dokumente für das Archiv.