

Brotprüfung: Neun Betriebe der Bäckerinnung Tauberbischofsheim ließen ihre Produkte vom Fachmann in Augenschein nehmen

Höchste Qualität statt „Einheitsbrei“

65 Brot- und 41 Brötchensorten – Brotprüfer Thomas Backenstos hatte in der Schalterhalle der Sparkasse alle Hände voll zu tun.

Von unserem Redaktionsmitglied
Norbert Seybold

TAUBERBISCHOFSHHEIM. Brote, wohin man schaute – zum fünften Mal fand die Brotprüfung der Bäckerinnung öffentlich in der Schalterhalle der Sparkasse statt. Wer wollte, konnte „live“ erleben, wie Fachmann Thomas Backenstos jedes einzelne der Backerzeugnisse prüfte.

Am Ende des offiziellen Termins zum Auftakt hatte der Brotprüfer kurz erläutert, wie er vorgeht. „Von außen nach innen vorarbeiten“ lautet seine Devise. Zuerst die Kruste begutachten, dann das Brot aufschneiden, die Krume anschauen, den Geruch testen, die Konsistenz befühlen und dann natürlich schmecken.

Für Thomas Backenstos ist es mehr als bedauerlich, dass im Schnitt in Deutschland täglich zwei Betriebe schließen. Dabei gehen unersetzliches Wissen und oft überlieferte Erfahrung unwiederbringlich verloren.

Als „Helden des Morgens“ würdigte Regionaldirektor Maximilian Braun in seiner Begrüßung die Bäcker. Sie seien für eine einmalige Vielfalt und Qualität der Backwaren verantwortlich. „Bei unseren In-



Eine große Zahl an Gästen war der Einladung der Bäckerinnung Tauberbischofsheim gefolgt, sich ein Bild von der Brotprüfung in der Schalterhalle der Sparkasse Tauberfranken zu machen. Der Prüfer Thomas Backenstos (rechts) erläuterte dabei kurz die wichtigsten Kriterien.

BLD: NORBERT SEYBOLD

nungsbäckern gibt es kein Brot aus dem Käfig“, so Braun.

Als „freiwillige Selbstkontrolle“ bezeichnete Obermeister Roland Rüdiger diese Brotprüfung. Dies sei notwendig, weil gerade das Mehl als Grundstoff der Backwaren „lebt“. Gerade in einem Jahr wie diesem mit sehr unterschiedlichen Witterungsabschnitten beeinflusse dessen Qualität das Backergebnis recht stark. Rüdiger freute sich, dass neun Innungsbetriebe sich dem Fach-

mann gestellt haben. Deutsches Brot sei immerhin in das immaterielle Weltkulturerbe aufgenommen worden. Und vor diesem Hintergrund gelte es, gegen einen „Einheitsbrei“ vorzugehen. „Wir backen noch mit Herz und Verstand.“

Es ist ihm ein großes Anliegen, Werbung für die Backkunst zu machen, so MdB Alois Gerig. Gerade die handwerkliche Backkunst ermögliche den Bäckern auch Perspektiven in kleinen Ortschaften.

„Es ist immer eine Augenweide, in eine solche Veranstaltung zu kommen“, freute sich Bürgermeister Wolfgang Vockel. Es sei wichtig, für das Bäckerhandwerk zu werben, damit es auch für junge Menschen interessant bleibt.

Auf die Bedeutung höchster Qualität wies Paul Mendel als Vertreter der Handwerkskammer Heilbronn-Franken hin. Und dies gelinge nur durch permanente Aus- und Weiterbildung.

„Gutes Brot gibt es nur beim Bäcker“, zeigte sich Hermann Dehner (Wachbach) überzeugt, der die Größe des Kreishandwerksmeisters überbrachte.

Der Prüfung stellten sich die Bäckereien Rüdiger (Nassig), Steinruck (Dörlsberg), Seubert (Kilsheim), Schmidt (Boxberg), Göpfert (Wertheim), Berberich (Gissigheim), Bechtle (Witighausen), Erbacher (Tauberbischofsheim) und Ötzel (Reicholzheim).