

Prüfung mit Laib und Seele

DREISEN: In der Bäckerei Schmidt nimmt ein Experte Brote und Brötchen von sechs Betrieben unter die Lupe

VON JOERG SCHIFFERSTEIN

Karl-Ernst Schmalz wirft ein Brötchen nach dem anderen in eine großen Korb. Zuvor hat er sie aufgeschnitten und mit der Hand zerbröselst. Schade, denkt der Zuschauer, aber Schmalz kann nicht alle zur Brot- und Brötchenprüfung eingereichten Backwaren in der Dreiseiner Bäckerei Schmitt verspeisen, um sie zu testen. Sechs Betriebe der Bäcker-Innung Pfalz-Rheinhessen haben ihre Produkte zur Prüfung angestellt, darunter auch Gastgeber Bäckermeister Wolfgang Schmidt. Er verspricht sich – wie seine Kollegen – Tipps und Hilfen zur Steigerung der eigenen Qualität.

Die Prüfung ist keine Pflicht. Die sechs Bäcker wollen wissen, wie ein Experte ihre Waren bewertet. Schmalz drückt derweil ein Brötchen nach dem anderen, schneidet sie in der Mitte durch, reibt mit der Hand über die Schnittfläche, nimmt ein kleines Stück in den Mund, probiert den Geschmack. Um ihm die Arbeit zu erleichtern, geben ihm die Bäcker zu jeder Sorte eine Brotkarte, auf der die Mischungsverhältnisse der Mehlsorten angegeben sind. Zudem ist verzeichnet, welche Zutaten verwendet wurden: beispielsweise Getreide, Saaten, Nüsse oder auch Rosinen. Auch das Verhältnis zum Mehl lässt sich der Prüfer vorab notieren. „Ja, ich muss nicht gleich nach der Prüfung essen gehen, aber richtig satt ist man als Prüfer nicht wirklich“, sagt Schmalz lächelnd.

Die gesamte Prüfung läuft mitten in der Bäckerei ab. Kunden kommen, schauen kurz zu, manche fragen nach. Schmalz lässt sich davon nicht aus der Ruhe bringen. Hat er eine Sorte durch, geht er zum Laptop, gibt die Ergebnisse seiner Prüfung ein. Dass er heute Brot und Brötchen prüft, freut Schmalz, der aus Bocholt an der holländischen Grenze nach Dreisen gekommen ist. „Gestern waren es noch Stollen, die ich prüfen musste, überhaupt ist jetzt in der Vorweihnachtszeit verstärkt die Prüfung von Gebäck gefragt“, so Schmalz. 800 Christstollen habe er bislang getestet, wohl genug für dieses Jahr. Wer jetzt glaubt,



Am Prüftisch begutachtet Karl-Ernst Schmalz (rechts) die Backwaren seiner Berufskollegen. Hier beobachten (von links) Vera Hochstetter, Wolfgang Schmidt, Willi Renner und Hermann Paul den Prüfer bei der Arbeit. FOTO: STEPAN

der Prüfer sei ein rundlicher Typ, liegt falsch. Richtig aber ist: Schmalz ist vom Fach. „Wir sind auch Bäckermeister, haben zusätzliche sensorische Schulungen durchlaufen. Klar,

wir müssen aus der Branche kommen, um hier die Beurteilung vornehmen zu können.“ Schmalz ist gefragt. Das wird auch in den Gesprächen mit Wolfgang Schmitts mittlerweile ein-

getroffenen Berufskollegen deutlich. Die verhandeln mit dem Prüfer schon einen Termin für die Brotprüfung im nächsten Jahr. Am Prüftisch geht es unbeirrt weiter. Mittlerweile haben die Bäcker Schmitt aus Harxheim, Hörhammer aus Lohnsfeld und Deubel aus Kriegsfeld Proben angeliefert.

Am Ende der Prüfung steht allerdings kein Pokal, es wird auch kein Sieger benannt. „Wir bekommen ein Zertifikat für unser Produkte und die bereits erwähnten Tipps zur Qualitätsverbesserung. Die Prüfung ist in erster Linie eine Hilfestellung für uns Bäcker. Letztlich ist es aber immer der Kunde, der entscheidet, ob wir Produkte verändern, unter Umständen sogar ganz aus dem Programm nehmen. Deshalb sind wir als Bäcker auch für die Rückmeldung unserer Kunden sehr dankbar“, betont Wolfgang Schmitt.

Stichwort: Brotprüfung

Die Brot-Prüfung wird drei Mal im Jahr von der Bäcker-Innung Pfalz-Rheinhessen angeboten, je einmal im Raum Kaiserslautern, Ludwigshafen und Landau. Die Bäcker zahlen pro Probe 15 Euro Gebühr und können selbst entscheiden, welche Brote und Brötchen sie zur Prüfung anstellen.

Für die Prüfung in Dreisen sind rund 45 Betriebe angeschrieben worden, informiert Vera Hochstetter, Sachbearbeiterin bei der Kreishandwerkerschaft. Am Ende der Prüfung

gibt es ein Zertifikat für alle Produkte, die eine Mindestpunktzahl erreicht haben. Vergeben werden die Noten Sehr gut für 100 Punkte, Gut für 90 bis 99 Punkte, Befriedigend für 89 bis 80 Punkte und Verbesserungsbedürftig für Ergebnisse unter 79 Punkten. Alle sehr guten und guten Produkte werden mit Namen und Adresse der Bäckerei im „Bäckerei-Finder“ unter www.brot-test.de veröffentlicht, sofern eine Bäckerei einer Veröffentlichung nicht widerspricht. jös