



Michael Isensee (l.) vom Institut für Qualitätssicherung von Backwaren und Falk Mäder, Stellvertretender Innungsmeister und Inhaber der Gandsteiner Bäckerei Reißer, begutachten die frischen Backwerke. FOTO: JENS PAUL TAUBERT

# Prädikate „Sehr gut“ und „Gut“ für Brot aus Landkreis

Zwei Experten haben eine öffentliche Qualitätsprüfung des Backwerkes bei der Leipziger Volksbank in Borna vorgenommen

Von Nikos Natsidis

**Borna.** Das erste Brot wurde Wissenschaftlern zufolge vor 40 000 Jahren gebacken. Das war in einer Höhle im Norden des heutigen Irak. Das Brot, das am Donnerstag in den Räumen der Leipziger Volksbank in der Bornaer Bahnhofstraße unter die Lupe genommen wurde, war natürlich nicht so alt. Vielmehr war es frisch gebacken. Schließlich wurde es vom Bäckermeister Michael Isensee vom Institut für Qualitätssicherung von Backwaren auf seine Güte untersucht.

## Alljährliches Ritual bei der Bäckerinnung

Ein alljährliches Ritual der Bäckerinnung Landkreis Leipzig/Nordsachsen. Das Ergebnis der Brot- und Brötchenprüfung kann sich sehen lassen. Die Brote der Bäckereien, die am Mittwoch in Torgau und tags darauf dann in Borna geprüft wurden, sind nicht zu beanstanden. Alle Brote erhielten das Prädikat „Sehr gut“ beziehungsweise „Gut“. Ähnlich die Qualität der Brötchen, von denen lediglich zwei Prozent nicht

prämiiert wurde, also nicht mit den beiden Top-Kategorien bewertet.

## Form, Aussehen und Oberfläche

Aus den beiden Landkreisen der Bäckerinnung hatten sich insgesamt 13 Betriebe an der Prüfung beteiligt, die es nach Angaben von Ingo Schöne, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Landkreis Leipzig/Nordsachsen, in dieser Form bereits seit dem Einheitsjahr 1990 gibt. Untersucht wurden auch diesmal bei den Broten Form und Aussehen, die Oberfläche und die Krusteneigenschaften sowie die Textur. Dahinter verbergen sich Struktur und Elastizität des Backwerkes, wie Bäckermeister Falk Mäder sagt.

## Der Unterschied zu Discounterbroten

Der 40-Jährige ist Stellvertretender Innungsmeister und Inhaber der Gandsteiner Bäckerei Reißer. Er verwies auf den Unterschied zwischen Discounterbroten und dem, was mit solider Handwerksarbeit in den Backbetrieben zwischen Geithain und Grotzsch fabriziert wird. „Wir

verwenden kein industrielles Backpulver“, wie es bei Brot im Supermarkt üblich sei. Bäckerbrot sei typischerweise immer kräftig ausgebacken. Es ist eben das Ergebnis klassischer Handarbeit. – Und wie schmeckt ein ordentliches Roggenvollkornbrot? Antwort des Brotprüfers Isensee: „Kräftig und aromatisch mit abgerundeter Säure.“

## Herbstbrot und Brot mit Esskastanien

Das Spektrum der Brotsorten aus den hiesigen Bäckereien ist breit. Auf dem Tisch der Prüfer lagen saisonale Backwerke wie etwa ein Herbstbrot. Und Brot mit Esskastanien und Sonnenblumenkernen.

Zu den am meisten verkauften Broten gehören Roggenvollkornbrote – keineswegs nur in Sachsen und Mitteldeutschland, sondern auch an der Küste, wie Bäckermeister Isensee betonte. „Weil das Bierregionen sind.“ Zum Gerstensaft passt Roggenvollkornbrot eben besser als helles oder gar Weißbrot. Dieses sei eher im Süden und vor allem in den deutschen Weinanbaugebieten verbreitet.

„Kräftig und aromatisch mit abgerundeter Säure.“

**Michael Isensee,** Bäckermeister vom Institut für Qualitätssicherung von Backwaren, über den Geschmack von Roggenvollkornbrot