

# Krume und Kruste im Visier – Bäcker stellen sich der Brotprüfung

Experten vom Deutschen Brotinstitut bewerten 81 Brote und 45 Brötchen – und keins fällt durch

Von Leo Maxim Schauer

**Borna.** Daniel Plum lässt sich nicht die Butter vom Brot nehmen, sondern trägt gar keine auf. Intensiv riecht er erst an einer frisch geschnittenen Scheibe. Dann drückt er mit dem Finger hinein, zupft Krumen heraus und kaut darauf herum. „Schön saftig und aromatisch. Er macht schon viel richtig“, gibt der Brotprüfer an seinen Assistenten weiter.

Bäckermeister Sandro Penz beobachtet das Prozedere in der Leipziger Volksbank-Filiale in Borna. Für seine angeschnittenen Brote und Brötchen hofft er auf beste Ergebnisse. Mit dabei sind unter anderem ein Möhrenbrot und ein Dinkelschrotbrot. „Um heute hier sein zu können, musste ich mit meinem Team vorarbeiten“, erklärt der Inhaber der Bäckerei und Konditorei Haferkorn in Grimma.

Einmal im Jahr wird das Lieblingsgebäck der Deutschen fachmännisch geprüft. Dafür lädt die Bäckereivereinigung im Landkreis Leipzig/Nordsachsen regelmäßig Experten vom Deutschen Brotinstitut ein. Öffentlich getestet werden dann die Backwaren aller Innungsbäcker, die sich freiwillig angemeldet haben. Am Mittwoch waren bereits sieben Betriebe in Torgau teilhabend, weitere sechs sind es in Borna.

Prüfer Plum, der auch Mitglied der deutschen Bäckernationalmannschaft ist, besucht zum ersten Mal die Region. Was dem Bäckermeister sofort auffällt: Gewürze gibt es wenige in den sächsischen Broten. „In Baden-Württemberg wird dagegen mit Koriander, Kümmel und Anis gebacken. Auch Bayern würzt seine Brote vielfältig“, beschreibt der 30-Jährige seine Beobachtung.

Viele Zutaten braucht es für ein gutes Brot jedoch gar nicht. Es reichen Salz, Hefe, Wasser und ein Sauer- oder Vorteig, gibt der Experte im Gespräch zu verstehen. „Am wichtigsten ist der Zeitfaktor, der Teig muss lang genug liegen. Darin unterscheiden sich auch Handwerksbäcker und Industrie.“

„In unserer Region ist nach wie vor das Roggenmischbrot am meisten gefragt“, verdeutlicht Innungschef Sven Claus. Aber auch alte Getreidesorten wie Emmer und Dinkel seien stark am kommen, erkennt der



Daniel Plum (links) testet Brot in der Leipziger Volksbank in Borna. Hilfe bekommt der Prüfer des deutschen Brotinstitutes von Florian Wolf (Mitte) von der Bäckerei Wolf und dem Bäckermeister Falk Mäder (rechts).

FOTO: JENS PAUL TAUBERT

Bäckermeister, der auch selbst zum Brottest antritt.

Die Prüfung beginnt mit einer Begutachtung der Form und des Aussehens. Krume und Kruste werden genauestens unter die Lupe genommen. Auch Lockerung sowie Struktur und Elastizität des Teigs beurteilt das deutsche Brotinstitut. Besonders stark gewichtet werden jedoch Geruch und Geschmack.

Für 100 Gesamtpunkte gibt es das Prädikat „sehr gut“ vom Deutschen Brotinstitut verliehen. „Gut“ bekommen alle Backwaren, die 90 bis 99 Punkte erreicht haben. Was darunter liegt, fällt durch. Wer drei Jahre in Folge „sehr gut“ für Brote

# 31

Betriebe zählt die Bäckereivereinigung Landkreis Leipzig/Nordsachsen derzeit. 2019 waren es noch 45.

oder Brötchen erhält, wird mit der „Gold-Auszeichnung“ prämiert.

Für Sandro Penz hat sich die Arbeit gelohnt, auch in diesem Jahr sind die Prüfer mit seinen eingereichten Proben rundum zufrieden. Dafür wird der Bäckermeister sechsmal mit „sehr gut“ ausgezeichnet.

Ein Drittel der 148 in Borna und Torgau eingereichten Proben erhalten vom Deutschen Brotinstitut die Goldauszeichnung. Mit „sehr gut“ werden 81 Brote und 45 Brötchen bewertet. Kein einziges Backwerk ist durchgefallen. Dieses Ergebnis sei außergewöhnlich im bundesweiten Durchschnitt, bekennt Plum.

Was dem Prüfer ebenfalls Eindruck macht: „Alle Bäcker, die Produkte abgegeben haben, sind von Anfang bis Ende der Prüfung dageblieben und haben sich ausgetauscht. Das ist kein Regelfall bei unseren Testungen.“

Trotz vielfacher Auszeichnungen ist die Existenz des Handwerkes gefährdet. 2019 zählte die Bäckereivereinigung Landkreis Leipzig/Nordsachsen 45 Betriebe. Aktuell sind es noch 31, bekennt der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, Ingo Schröder. „Die Landflucht macht uns zu schaffen und vielen Handwerksbäckern fehlt der Nachwuchs.“