



BROTPRÜFUNG 2021

Bäckerinnung
Ravensburg

Bäckerei-Denzel

Ravensburger Str. 15, 88267 Vogt
Tel. 07529/7797
Wolffegger Str. 1, 88267 Vogt
Tel. 07529/911121
Bodnegger Str. 11, 88289 Waldburg
Tel. 07529/913320

Traditionelle Backkunst mit Zutaten aus der Region

**Bäckerei Maier
Café • Konditorei**

Bäckerei • 88263 Wilhelmskirch:
Tel.: 07504 / 7256
Filiale • 88263 Horgenzell:
Tel.: 07504 / 1384

www.baekerei-maier-wilhelmskirch.de

**BÄCKEREI - KONDITOREI
Leser**

Hauptstraße 60
88326 Aulendorf
www.baekerei-leser.de

**Land-Bäckerei
Kappler**

Bäckerei • Konditorei
Lebensmittel • Café

Oberhofstr. 5 - 88370 Ebenweiler
Tel. 07584/920759-0
Filiale Althausen
Hindenburgstraße 27
Tel. 07584/920759-18
info@kapplerbeck.de • www.kapplerbeck.de

Bäckerei Vogel

Wangen im Allgäu

Lindauer Str. 43 • Wangen
T. 24 23 • www.vogelbaeck.de
Filiale: Waltersbühl 22 • T. 80667

D'r Baidnter Beck

...bei uns kriegen
Sie's Gebackent!

Auf Ihren Besuch freut sich
Harald und Doris Schmidt mit Team

Bäckerei Schmidt | Storchstraße 4 • 88255 Baidnt
Inh. Harald Schmidt | Telefon 07502/1386 • Fax. 921544

**STEINHAUSER
DER BÄCKER**

Natürlich mit
Liebe gebacken!

Bäckerei Eugen Steinhauser
In der Vorstadt 20
88299 Leutkirch im Allgäu
www.baekerei-steinhauser.de



Manfred Stiefel, hauptamtlicher Qualitätsprüfer beim Deutschen Brotinstitut e.V., mit den Innungsmitgliedern Stefanie Müller, Werner Leser und Franz Josef Wandinger (von rechts) bei der diesjährigen Brotprüfung der Bäckerinnung Ravensburg. Auf den Fotos unten Manfred Stiefel bei der Arbeit. Die Bäcker tauschen sich nach der Prüfung aus. FOTOS: ROSA LANER



Handwerk mit Charakter

Das Wasser läuft einem im Munde zusammen beim Anblick und Duft aller der aufgereihten Brote. Für allerbeste Qualität lassen die Bäckereien der Bäckerinnung Ravensburg Brote und Kleinbrote einmal im Jahr freiwillig prüfen. So auch nun wieder. 16 Bäckereien haben ihre Produkte zur Brotprüfung gebracht. Die Qualitätskontrolle wurde in bewährter Weise unter dem Dach der Bäko in Weißenau durchgeführt.

VON ROSA LANER

KREIS RAVENSBURG - Über 150 Laibe und Kipfe aus Roggen, Weizen, Dinkel und verschiedene Kleinbrote 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, um qualitativ hochwertige Produkte über die Ladentheken reichen zu können. Manfred Stiefel ist hauptamtlicher Qualitätsprüfer beim Zentralverband des Deutschen Bäckershandwerks e.V. und er prüft seit Jahren die Brote der Ravensburger Innungsbäcker. „Ich komme sehr gerne hier her und freue mich immer“, sagt er.

Daumen hoch - Tolle Produkte auf hohem Niveau!
Befragt nach den diesjährigen Prüfungsergebnissen ist er voll des Lobes: „Daumen hoch! Ganz viele tolle Produkte auf hohem Niveau! Die lachen mich richtig an und schon der Anblick erweckt einen deutlichen Eindruck.“ Jedes Brot schmecke individuell, es gebe allein 16 Sorten Sauerteig, was die Sache spannend mache. Im Trend, so der Qualitätsprüfer, seien das Dreikornbrot und jahreszeitlich bedingt helle und mediterrane Brote. Dann probiert er eine Pfefferseele aus dem Holzofen mit dem Kommentar: „Sehr lecker.“ So sind am Ende die fundierte Ausbildung, Erfahrung und Fingerspitzengefühl Grundlage für all die guten Brote und Kleinbrote, welche die Kunden in den Bäckerei-Fachbetrieben bekommen.

Zum Austausch kamen Obermeister Werner Leser, seine Stellvertreterin Stefanie Müller, Ehrenobermeister Franz Josef Wandinger. Und auch Bäckermeister Harald Schmidt mit seinem Sohn Valentin schauten eigens vorbei, um das Ergebnis zu erfahren.

Weshalb sie ihre Brote prüfen lassen und die Brotprüfung für sie wichtig ist, beantworteten die Bäcker so:

Werner Leser: „Der Hauptgrund ist der Qualitätscheck eines Fachmanns für meine Brote. Es gibt eine neutrale Bewertung durch ein Punkteschema und man bekommt Verbesserungsvorschläge, die man gut umsetzen kann.“

Stefanie Müller: „Um unter anderem zu sehen, wo wir als Unternehmen aktuell stehen. Wir freuen uns immer, den Kunden mitteilen zu können, welche guten Ergebnisse wir erzielt haben. Für mich als Innungsmitglied ist es schön, hier zu fachsimpeln und mich mit meinen Kollegen auszutauschen. Es ist auch interessant, diese Brotvielfalt zu sehen.“

Franz Josef Wandinger: „Es ist wichtig, dass jeder diese Kontrolle durchführen lässt und seine Produkte von anderen prüfen lässt. Es ist klasse, wenn sich so viele Betriebe freiwillig stellen. Der Zusammenhalt in der Innung ist gut.“

Harald und Valentin Schmidt: „Wir haben Brote eingereicht, um zu sehen, ob wir gute Qualität bringen. Wir sind nach der Prüfung extra gekommen, um das Ergebnis von Herrn Stiefel abzuholen.“

Seit letztem Herbst ist Werner Leser aus Aulendorf Obermeister. „Es geht mir mit diesem Amt gut und wir kommen ordentlich voran mit der Innungsarbeit. Wir hatten zwei Online-Sitzungen, das hat gut funktioniert. Wir haben einige Ideen, die wir umsetzen wollen. Derzeit wird zum Beispiel eine Homepage vorbereitet“, erklärt er. Übernommen hat Werner Leser das Amt von Franz Josef Wandinger. „Ich bin froh, dass ich es in gute

Hände legen konnte“, freut sich dieser. Auf eine Sache möchte er besonders hinweisen: „Von der Politik heißt es immer, Supermärkte sind systemrelevant. Von den Bäckereien und Metzgereien ist in diesem Zusammenhang nie die Rede. Dabei kommen unsere Backwaren täglich keimfrei aus dem Ofen, und nicht jeder kann sie anfassen. Die Ansteckungsgefahr ist in unseren Bäckereien sehr gering.“

Stefanie Müller sagt: „Auffallend ist, dass mehr Menschen jeder Altersklasse gerade selber Brot backen, da sie mehr zuhause sind. Wer selber backt, sieht, welche Arbeit dahinter steckt. Sie schätzen die Handwerkskunst der Bäcker umso mehr. Es macht Spaß, sich mit ihnen darüber auszutauschen. Es gibt auch keine Preisdiskussionen im Laden, denn sie schätzen die Qualität und unsere Arbeit.“

- 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.

Alle Ergebnisse der Prüfung finden Sie unter www.brot-test.de

HEPP
bäckerei & konditorei

Tel.: 0 75 24 / 83 49
Fax: 0 75 24 / 91 54 86
88339 Bad Waldsee/Reute E-mail: info@baekerei-hepp.de

Wandinger
Backstube Café Bistro
A.M. KORNSHAUS

Kornhausstraße 7 • Leutkirch
Telefon 07561/3741

**der bäcker
mayer**

**BÄCKEREI - KONDITOREI
Bioland**
Vollkorn-
erzeugnisse

Manfred Müller

Schlosshalde 31 • 88213 RV-Schmallegg
Telefon 07 51 / 9 18 40
www.biolandbaekerei-mueller.de

Do geht d'r Doig!

**Landbäckerei
Heinzelmann**

Rötenbacherstraße 2
88364 Wolfegg
Telefon 0 75 27 / 60 26

FRICK
Bäckerei Konditorei
Weingarten
Schützenstraße 7-9
Telefon 07 51 / 461 81

Hamma

Bäckerei • Konditorei • Café

**BÄCKEREI
FRISCH
MARKT**

Raisch

Aulendorf, Hauptstraße 71