

Acht mal „Sehr gut“

BEI DER DIESJÄHRIGEN BROTPRÜFUNG ERZIELTE DER LOHNER LANDBÄCKER GUTE NOTEN



Er ist unter Norddeutschlands Bäckern beliebt und gefürchtet: Brotprüfer Michael Isensee (l.) beurteilt im Auftrag des IQBack jedes Jahr die Qualität von Backwaren.

Dieser freiwilligen Qualitätskontrolle unterwarfen sich kürzlich 11 Mitglieder der Bäckerinnung Lingen. Lohner Landbäcker Inhaber Heinrich van Lengerich informierte als Obermeister der Innung über die Details der Prüfung.

Liebe Kunden,

erinnern Sie sich noch daran, wie es war, als Sie zum Ende des Schuljahres Ihr Zeugnis bekamen? So ähnlich geht es uns jedes Jahr im Oktober bei der Brotprüfung. Denn wenn Brotexperte Michael Isensee als unabhängiger Prüfer im Auftrag des Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) die Backwaren unserer Innung untersucht, geht es um kleinste Details. Ist die Brotkruste gut ausgebacken? Ist das Brötchen rösch? Ist die Krume feinporig? Wie steht es mit der Elastizität? Hat das Roggenmischbrot die gewünschte feine Säure?

Geprüft wird nach fünf festgelegten Kriterien. Am Ende steht eine Note für jedes eingereichte Produkt. Gebäcke, die mindestens dreimal hintereinander ein „Sehr Gut“ bekommen, werden mit der Goldenen Brezel ausgezeichnet. In diesem Jahr waren das bei uns unsere Frankies und unsere Erntedankbrötchen.

Getestet werden folgende Parameter: Form und Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität, Geruch und Geschmack. Mit dieser besonderen Qualitätsprüfung setzt sich das Bäckerhandwerk gut sichtbar von der Backindustrie ab. Denn nur wirklich frisch hergestellte Backwaren sind überhaupt in der Lage, die extrem hohen Qualitätskriterien zu erfüllen. Wer hier mit Konservierungsstoffen oder weichmachenden Enzymen arbeitet, hat schon verloren.

Alle Resultate gibt es auf www.brot-test.de. Dort gibt es außerdem eine passende App, mit der man auch unterwegs schnell das beste Brot findet.



Backwaren des Lohner Landbäckers im Test

Ergebnisse des Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) e.V.

Backware	Ergebnis
Bauernstuten	sehr gut
Dinkelbrot 100%	sehr gut
Erntedankbrötchen	sehr gut 
Brötchen lang	sehr gut
Meisterbrötchen	sehr gut
Weiche Brötchen	sehr gut
Frankies	sehr gut 
Chia-Brot	sehr gut
Roggenmischbrot	gut
Französisches Landbrot	gut
Kassler	gut
Schwäbisches Steinofenbrot	gut

 = Goldsiegel für hervorragende Qualität

