

Ausgezeichnete Brote unserer Bäckerfachbetriebe (sehr gut und gut bewertet)

Übersicht der Brotprüfungen 2017

Bäckerei Andreas Carle, Kirchhain-Schönbach

- ✓ Dinkelvollkornbrot
- ✓ Dreikornbrot
- ✓ Feines Roggenvollkornbrot
- ✓ Grobes Roggenvollkornbrot
- ✓ Roggenbrot
- ✓ Vinschgauer Fladenbrot

Bäckerei Udo Engelbach Münchhausen-Niederasphe

- ✓ Dinkelvollkornbrot
- ✓ Bernd das Brot
- ✓ Sonnenblumenkernbrot
- ✓ Fränkisches Bauernbrot
- ✓ Udo's Krustenbrot

Holzapfel's Bäckerladen GmbH Weimar-Niederweimar

- ✓ Anno Dazumal –
rustikales Bauernbrot
- ✓ Lahnkruste
- ✓ Vollkornschrotbrot

Oberhessisches Backhaus Fronhausen-Oberwalgern

- ✓ „Unser Bestes“
- ✓ Ausgehobenes Bauernbrot

Bäckerei Karl-Friedrich Junk, Wetter

- ✓ König Ludwig Brot
- ✓ Mischbrot
- ✓ Bernd das Brot

Bäckerei Volker Knapp, Marburg

- ✓ Roggenmischbrot

Bäckerei Markus Schautes / Mühlenbäckerei Pfeiffer, Lahntal-Caldern

- ✓ Sonnenkornbrot
- ✓ Holzofenbrot
- ✓ Mühlenkruste
- ✓ Backhausbrot

Bäckerei Heinrich Steitz, Inh. Uwe Linker, Weimar-Wenkbach

- ✓ Lahnkruste
- ✓ Steinofenbrot
- ✓ Kommissbrot
- ✓ Bauernbrot
- ✓ Hessenlaib
- ✓ Roggenvollkornbrot

Was ist ein Brot-Test?

Bei einem Brot-Test wird die Qualität der Brote anhand von sechs Kriterien geprüft. Das Ziel des Brot-Tests ist es, Bäckereien dabei zu helfen ihre Brote, Brötchen und Stollen ggf. zu verbessern, um Ihnen als Kunde erstklassige Qualität zu bieten.

Geschmack

Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten. Doch bei der Brotprüfung wird der Geschmack eher im Sinne von Aroma getestet. Ähnlich wie beim Geruch muss der Geschmack zum jeweiligen Produkt passen. Ist der Geschmack sehr stark oder eher mild? Säuerlich oder süßlich? So sollte beispielsweise ein Weizenbrot einen milderen Geschmack besitzen als ein Roggenmischbrot.

Form und Aussehen

Jedes Brot wird individuell getestet, daher gibt es keine „ideale Brotform“. Ein Ciabatta ist flach, ein Baguette lang und schmal und ein Korbbrötchen rund: Die Form und das Aussehen sollten stets zum Typ des Brotes passen.

Oberflächen und Krusteneigenschaften

Generell ist eine dickere Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aroma-Stoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält. Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote.

Lockerung und Krumenbild

Als „Krume“ bezeichnet man den inneren, weichen Teil eines Brotes. Auch hier kann keine pauschale Aussage über gut und schlecht gemacht werden: Je nach Brot sollte die Krume bei manchen Broten, wie Weizenbroten, locker und luftig sein, bei Roggenmischbrot hingegen ist das Krumenbild dichter und kompakter. Wenn man das Brot aufschneidet, sollten die Poren im Teig gleichmäßig verteilt sein und keine großen Löcher vorzufinden sein – schließlich kann man dann die Butter nicht gleichmäßig verteilen.

Struktur und Elastizität

Bei der Prüfung der Struktur und Elastizität wird das Brot durchgeschnitten. Dabei kann man bereits erkennen, ob der Teig am Messer kleben bleibt oder ob er sich problemlos schneiden lässt. Um die Elastizität der Krume zu prüfen, drückt der Brotprüfer mit dem Daumen in das Innere des Brotes. Das Brot muss dabei zurückfedern sodass sich der Abdruck zurückformt.

Geruch

Der Geruch muss vor allem eins bewirken: Lust machen, in das Brot hineinzubeißen. Der Geruch sollte zur Art des Brotes passen und dabei nicht zu stark aber auch nicht zu schwach sein. Im Idealfall bewirkt der Geruch, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

Bäcker-Innung Marburg

Die Bäcker-Innung Marburg ist der Zusammenschluss selbstständiger Handwerker des Bäckerhandwerks im Altkreis Marburg und in der Universitätsstadt Marburg.

Gütesiegel handwerklicher Qualitätsarbeit

Mit der Mitgliedschaft in der Innung erwerben Betriebe ein Gütesiegel für handwerkliche Qualitätsarbeit. Erfahrungsaustausch unter Kolleginnen und Kollegen zählt ebenso zu den Hauptaufgaben der Innung wie die Aus- und Weiterbildung. Dazu gehören die Abnahme von Gesellen- und Zwischenprüfungen sowie die Durchführung der überbetrieblichen Unterweisungen.

In Verbindung mit dem Bäckerinnungsverband Hessen und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks sowie der Kreishandwerkerschaft Marburg bietet die Bäcker-Innung Marburg Schulungen, Beratungen und Seminare für Betriebsinhaber und Mitarbeiter an und hält eine Vielzahl an betriebsrelevanten Angeboten für die Mitgliedsbetriebe bereit.

Die Innung informiert und unterstützt die Mitgliedsbetriebe aktuell und berufsbezogen aus erster Hand.

UNSERE MITGLIEDSBETRIEBE IN DER REGION:

Bäckerei Horst Althaus Lahntal-Sterzhausen / **Bäckerei Bergmann KG** Kirchhain / **Bäckerei Reinhold Bierau** Fronhausen-Bellnhäusen / **Bäckerei Bubenheim GbR** Wohratal-Halsdorf / **Bäckerei Andreas Carle** Kirchhain-Schönbach / **Bäckerei Udo Engelbach** Münchhausen-Niederasphe / **Holzapfel's Bäckerei GmbH** Weimar-Niederweimar / **Oberhessisches Backhaus, Inh. Andrea Horst** Fronhausen-Oberwalgern / **Bäckerei Karl-Friedrich Junk** Wetter / **Bäckerei Volker Knapp** Marburg / **Bäckerei Arnold Lotz** Neustadt / **Bäckerei Bernhard Nau** Marburg-Schröck / **Bäckerei Markus Schautes** / **Mühlentäckerei Pfeiffer** Lahntal-Caldern / **Bäckerei Heinrich Steitz, Inh. Uwe Linker** Weimar-Wenkbach / **Bäckerei Ernst Velte** Weimar-Niederweimar.

Bäcker-Innung Marburg

Umgehungsstraße 1
35043 Marburg

Tel.: (0 64 21) 95 09 0
Fax: (0 64 21) 95 09 99

info@handwerk-mr.de - www.handwerk-mr.de



Bäcker-Innung Marburg



Brotprüfung 2017 in Marburg



Ausgezeichnete Produkte

unserer
Bäckerfachgeschäfte
in der Region