Ergebnisse der aktuellen Brot- und Brötchen-Testung zwischen Hellweg und Lippe!

Herrliche Brote und Brötchen konnte erstmalig Bäckermeister Daniel Plum als offizieller Qualitätsprüfer des Deutschen Brotinstituts in der Hellweg-Lippe-Region testen: Im Rahmen der diesjährigen, freiwilligen Qualitätsprüfung der beiden Bäcker-Innungen der Hellweg-Lippe-Region hatte er alle Hände/Augen/Nasen/Münder voll zu tun, um 88 Brot- und 25 Brötchenproben quasi auf Herz und Nieren zu testen. Das Fazit des Experten: „Zwischen Hellweg und Lippe gibt es hervorragende Backqualität, die vielfach auch über Jahre hinweg mit einem „sehr gut“ bewertet und dann zusätzlich mit GOLD ausgezeichnet wird.“ Zur Erklärung: Erhält ein Brot in drei aufeinander folgenden Jahren jeweils 100 Punkte bei der

Prüfung, so bekommt es die zusätzliche GOLD-Auszeichnung. In diesem Jahr schafften das 29 Brötchen- oder Brotsorten aus den teilnehmenden 13 Bäckereien.

Bei der Prüfung 2024 hatten sich aus der „Bäcker-Innung Hellweg-Lippe“ (Kreis Unna und Stadt Hamm) beteiligt: Bäckerei Stefan Braune (Bergkamen), Bäckerei Kanne (Lünen), Bäckerei Langhammer (Selm), Bäckerei Niehaves (Wickede) sowie Bäckerei Dirk Stricker (Unna).

Wie gut die einzelne Bäckerei beim Test abgeschnitten hat, kann auch mit der Funktion „Bäckerfinder“ auf der Internetseite www.brotinstitut.de.