

# Frühjahr ist Zeit für Brot-Prüfung: tolle Ergebnisse – auch für Bäckerei Braune und Kathi's Cafe



Ein fester Termin im Soester „Haus des Handwerks“ findet immer im Februar/März statt: die jährliche Qualitätsprüfung von Brötchen und Broten, gebacken ausschließlich von Mitgliedsbetrieben der heimischen Bäcker-Innungen.

Brotprüfer Karl-Heinz Schmalz (r.) war freudig überrascht, dass in diesem Jahr besonders viele Betriebe sich umfangreich mit ihren Produkten beteiligt hatten: So konnte er allein 10 Brötchen- und 36 Brotsorten aus der „Bäcker-Innung Hellweg-Lippe“ (Stadt Hamm und Kreis Unna) testen; nochmals 63 Brote und 17 Brötchen steuerte die „Bäcker- und Konditoren-Innung

Soest-Lippstadt“ bei. Insgesamt gaben 15 backende Betriebe ihre Produkte zur unparteiischen Bewertung ab; es kamen stattliche 126 Proben (!) zusammen. Jede Menge Arbeit also für den Prüfer, der am Ende seiner Tests ein überwältigendes Qualitäts-Urteil fällen konnte: 91 Prozent der Brote und sogar 93 Prozent aller Brötchen-Proben bekamen von ihm die Noten „gut“ bzw. „sehr gut“, und: Allein 15 Produkte konnten mit GOLD (für ein „sehr gut“ in drei aufeinanderfolgenden Jahren) ausgezeichnet werden.

Auch Bäckermeister Jörg Meffert (l.) -als angehender Brot-Sommelier fachkundiger Gast bei der Prüfung- war hocherfreut: „Dass man bei der Prüfung so viel tolle Qualität und Frische erleben kann, ist ein besonderes Zeichen von handwerklicher Güte in unserem schönen und wichtigen Gewerk. Das sollten die Kunden und Verbraucher hier in der Region zu schätzen wissen!“

Bei der Prüfung 2021 hatten sich aus der „Bäcker-Innung Hellweg-Lippe“ (Kreis Unna und Stadt Hamm) diesmal beteiligt: Bäckerei Braune e.K. und Kathi's Cafe (beide: Bergkamen), Bäckerei Erdmann (Hamm) ,Bäckerei Kanne (Lünen), Bäckerei Becker (Schwerte) sowie Bäckerei Niehaves (Wickede).

Wie gut die einzelne Bäckerei beim Test abgeschnitten hat, kann auch durch die Funktion „Bäckerfinder“ auf der Internetseite [www.brotinstitut.de](http://www.brotinstitut.de) nachvollzogen werden: Suchen Sie hier einfach nach Ihrem Lieblingsbäcker und sehen Sie, wie gut seine Waren abgeschnitten haben.