

Bäckerinnung hat's geprüft: Braunes Brot ist gut

*Die Bergkamener Bäckerei Braune hat glänzend bei der **Brot-Qualitätsprüfung** des heimischen Bäckerhandwerks am 14. und 15. Januar abgeschnitten. Ihr Kürbisstück erhielt die Note gut.*



Die Bäckerinnung präsentiert ihre Spitzenbrote.

12 Bäckereien aus dem Kreis Unna und der Stadt Hamm hatten sich den kritischen Prüfern gestellt. Innungs-Obermeister Detlef Kunkel (2.v.l., Lippstadt) zog ein durchweg positives Fazit die Veranstaltung: „Die Kunden und Verbraucher in unserer gesamten Hellweg-Lippe-Region finden überall in ihrer Nähe einen wirklich ausgezeichneten Bäcker – das zeigen die Ergebnisse des unabhängigen Qualitätsprüfers!“

*Von den **52 getesteten Spezialitäten** aus 12 teilnehmenden Bäckereien **im Kreis Unna sowie der Stadt Hamm** wurden runde 38,5% mit „gut“ und sogar 36,5% mit „sehr gut“ (100 von 100 möglichen Punkten!) bewertet! Qualitätsprüfer Karl-Ernst Schmalz (3.v.r.): „Eine Spitzen-Quote, die zeigt, wie hochwertig die Brote hier in der Hellweg-Lippe-Region sind!“*

*Die Ergebnisse der aktuellen Qualitätsprüfungen (und von Prüfungen aus zurückliegenden Jahren) können ab sofort auch im Internet unter „**www.brot-test.de**“ nachgelesen werden.*