

100 Punkte gegen den Discounter

Die Qualität aus Innungsbackstuben im Landkreis ist hoch. Das bewies einmal mehr die Brotprüfung.

VON PATRICK ÖHLER

Landkreis – Fast jedes zweite Produkt aus Bäckereien im Landkreis Starnberg erreicht 100 von 100 Punkten. Das ist das Ergebnis der Brotprüfung. Am Freitag prüfte ein Vertreter des Institut für Qualitätssicherung von Backwaren die Backerzeugnisse auf ihre Qualität.

Die Qualität sei es, die das handgefertigte Brot vom industriell gefertigter Massenware unterscheidet, betont die Inning. Insgesamt elf Bäcker aus der Innung hatten die Möglichkeit genutzt, bis zu zehn Brote von Brottester Manfred Stiefel bewerten zu lassen. Insgesamt werden 100 Punkte vergeben, aufgeteilt auf die verschiedenen Kategorien: Form und Aussehen, Oberfläche und Kruste, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität, Geruch und Geschmack.



Brote, nichts als Brote: Kreisbäuerin Anita Painhofer, die Bäcker Anton Lidl und Thomas Böck, Prüfer Manfred Stiefel, Wirtschaftsförderer Christoph Winkelkötter, Bäcker Willi Boneberger, VR-Filialleiter Stefan Halver als Gastgeber und Olaf Bader (v.l.).

FOTO: JAKSCH

Sechs Bäcker ließen gesamt 53 Brote prüfen. Das Ergebnis ist überzeugend: 24 wurden mit der Auszeichnung „gut“ bewertet, 23 und somit 43,40 Prozent erhielten

sogar ein „sehr gut“ – eben 100 Punkte.

Neben der Bäckerei Benedikter aus Andechs, die für ihre Brote Kientaler, Starnberger Landbrot, Dinkelweiß-

brot, Chia-Brot und Mischbrot jeweils mit der vollen Punktzahl ausgezeichnet wurde, gab es auch fünfmal die 100 Punkte für Brote der Bäckerei Böck aus Weßling:

Knauzer, Mischkorn, Frankenlaib, Pfahofener Laiberl und Schwabenlaib. Siebenmal gab es die 100 für das Latenkracher, das Weizenmischbrot, das Roggen-Holz-

ofenbrot, das Altdeutsche Roggenbrot, das Gewürzwecken, das Walliser Vollkornbrot und das Weltmeisterbrot der Bäckerei Boneberger aus Gilching. Des Weiteren wurden das Bauernbrot der Bäckerei Reis aus Argelsried sowie das Steinofenbaguette und die Focaccia der Bäckereimeisterei Meier aus Starnberg mit der Höchstpunktzahl ausgezeichnet.

Oft schmecken den Kunden auch Brote, die nicht mit einer hohen Punktezahl ausgezeichnet wurden. Nach Einschätzung der Innung ist es sehr schwer, ein perfektes Brot zu backen. Hauptziel einer guten Bewertung ist, sich von den Discountern abzusetzen. „Ein kleiner Bäcker ist nicht in der Lage, an den Preiskämpfen der großen Discounter teilzunehmen. Er kann einfach nicht in den Mengen produzieren wie die Industrie“, erklärt Anton Lidl aus der gleichnamigen Bäckerei in Berg. Seit Markteintritt der Discounter und ihrer Backwarensortimente ist die Anzahl der Bäcker bundesweit von 24 000 auf 10 000 zurückgegangen.