

Was Sie über Brot wissen sollten

Die Bäcker-Innung hat Brote von 20 Betrieben aus dem Landkreis testen lassen. Das wurde zum Streifzug von Tradition bis zur Moderne.

VON GUNNAR KREHM

Bäckermeister Paul Müller setzt das lange Messer an und teilt den BrotlaiB in zwei Hälften. Dann schneidet er zwei mittel dicke Scheiben ab und reicht eine davon an Tester Michael Isensee weiter. „Ich möchte dem Brot wieder den Stellenwert zurückgeben, den es mal hatte“, sagt Müller. Er befindet sich gerade in der Ausbildung zum Brot-Sommelier, da kam ihm der Termin in Pirna gerade recht, um weitere Erfahrungen zu sammeln.

Im Traditionszimmer der Handwerkschaft Südsachsen in Pirna liegen 54 Brote in Reih und Glied. Sie wurden in 20 verschiedenen Bäckereien des Landkreises gebacken und nach Pirna gebracht. Jedes einzelne hatte Brot-Tester Isensee am Donnerstag einer fachmännischen Prüfung unterzogen. Normalerweise erfolgt das öffentlich. Wegen der Corona-Pandemie beließ man es dieses Jahr bei einem kleineren Rahmen.

Isensee nimmt die ihm gereichte Scheibe und drückt sie sich mit zwei Händen wie ein Taschentuch an die Nase. Mit kräftigen Zügen zieht er den Geruch ein. Dann guckt er auf die Bemme. Stille. Aus der Mitte der Scheibe bricht er ein Stück heraus, knetet und tättstucht es. Wohlwollend nickt Isensee, isst nun ein Stückchen und nimmt sich derweil eine der Brothälften vom Tisch. Sie wird von allen Seiten betrachtet und dann die Elastizität mit Fingerdruck getestet. „Das passt“, sagt er und hat sein Urteil gefällt. Das läuft nicht immer so glatt.

Ehrliche Bewertung

Der gelehrte Bäcker Isensee macht nichts anderes, als für das Deutsche Brotinstitut Brot und Brötchen zu testen. Dennoch schätzt er es, sich mit erfahrenen Bäckern auszutauschen. Neben Müller ist auch Chris Jentzsch in Pirna dabei. Er ist seit 2015 Brot-Sommelier und Fachberater bei der Pirna-Bäko.

Einmal im Jahr lädt die hiesige Bäcker-Innung die Betriebe ein, ihre Brote testen zu lassen. „Das ist immer eine ehrliche Bewertung“, sagt Innungs-Obermeister Frank Gröger. Von ihm liegen vier Brote auf dem Tisch. Erhält eines eine Urkunde mit dem höchsten Test-Ergebnis „Sehr gut“, wird damit geworben, sagt er.

Manche Kunden würden sich sogar nach den Testergebnissen ihre Bäckereien aussuchen, erklärt Gröger. Nachlesbar sind die Ergebnisse im Internet auf Brothinstitut.de. Welche Brote getestet werden, unterscheiden die Bäcker selbst.

Der Absatz von Brot und Brötchen ist auch in der Corona-Zeit insgesamt stabil geblieben, sagt Gröger. Die Branche habe



Michael Isensee prüft ein Roggenvollkornbrot in Pirna.

sich wieder einmal als krisenfest erwiesen. „Das ist gut für den Beruf und die Nachwuchsförderung“, sagt der Obermeister.

Was die Brotsorten angeht, wird zwar immer noch viel Roggennuschelbrot produziert. Doch die Zahlen stagnieren. Die Kunden sind ebenso wie die Bäcker experimentierfreudig geworden. „Manches geht dann mal zwei Jahre und ist dann wieder weg“, sagt Isensee. Als Beispiel nannte er das „Urtreidebrot“.

Die Mischung mit alten Getreidesorten läuft an sich aber immer besser. Da ist eher das Problem, genügend Anbieter in der Landwirtschaft zu finden. Dass das Mehl alter Sorten wegen der geringeren Erträge je Hektar teurer ist, sieht Brot-Sommelier Jentzsch nicht mal als das größte Problem an. „Wenn klar erkennbar ist, wo die Zutaten herkommen und das Brot handwerklich gute Qualität hat, dann geben die Kun-

den auch gern ihr Geld dafür aus“, sagt er überzeugt. Die jüngere Generation informiert sich inzwischen auch genauer, was in den Broten ist und welche Wirkung das hat. Deshalb sollte jeder Bäcker auch etwas für Ernährungsbewusstse im Angebot haben. „Mehr als acht bis zehn Sorten sollten es aber nicht sein“, rät Jentzsch. Verzettelt sich der Bäcker, leide die Qualität.

Bäckermeister David Haack hat in diesem Jahr die Bäckerei Sachse in Dohna übernommen. Er hat gleich mal seinen „Power Zwerg“, ein Elweiß-Brot, und seine „Dinkel-Joghurt-Kruste“ zum Testen gegeben. „Die kommen bei unseren Kunden gut an. Mal sehen, was der Tester urteilt“, sagt Haack. Auch der hatte nichts zu meckern: beide waren „sehr gut“.

Seine Beschäftigten im Verkauf muss Haack natürlich schulen, damit sie fachkundige Antworten auf Kundenfragen ge-

ben können. „Das müsse man heutzutage schon können, auch wenn jeder mit unterschiedlicher Leidenschaft an den Job geht“, sagt er.

Von den 54 getesteten Broten, erhielten 24 die Bestnote „sehr gut“. Weitere 23 Brote wurden mit dem Prädikat „gut“ bewertet. Die restlichen sieben blieben ohne Bewertung, weil zu viel vom Tester zu beanstanden war. Fünf der Brote erhielten zum dritten Mal nacheinander die Bestnote. Deshalb gibt es vom Deutschen Brotinstitut zusätzlich das „Gold-Prädikat“.

Über die Qualität der Arbeit der hiesigen Bäcker dürfen sich nun auch die sozial Schwachen in Pirna freuen. Die unterschiedlichen Test-Brote sind an die Pirnaer Tafel gegangen, hieß es von der Handwerkschaft.

■ Testergebnisse: www.brotinstitut.de/baekerfinder/

Die sechs Kriterien im Test

im Einklang mit dem Brottyp steht. Die Bäcker dürfen selbstverständlich gern etwas testen. Wichtig ist aber auch, dass die Kunden das bekommen, was sie erwarten. Weil die Kruste auch erst etwas später das volle Aroma der Röststoffe in die Brotkrume abgibt, sind alle getesteten Brote mindestens 24 Stunden alt. „Ich esse nie frisch gebackenes Brot am selben Tag“, sagt Müller. Spätestens nach fünf Tagen sollte es aber gegessen sein.

KRUMENBILD UND LOCKERUNG
Da hat jedes Brot aufgrund der verschiedenen Getreidesorten seinen eigenen Charakter. Große

Löcher sollten aber nie drin sein. Auch zerfallen darf es nicht. Als Krumenbild wird das Innere nach dem Anschneiden bezeichnet. Ist das gleichmäßig, ist das in der Regel ein Zeichen für gute Handarbeit. Bei Roggenbrot darf es etwas fester sein. „Darauf freue ich mich jedes Mal, wenn ich aus dem Umlauf aus dem Ausland zurückkomme, weil es das dort nicht gibt“, sagt Gröger.

ELASTIZITÄT UND STRUKTUR
Schon beim Anschneiden merkt man Unterschiede. Bleibt etwa Teig am Messer kleben, könnte das Brot nicht lange genug ausgebacken gewesen sein oder es

wurde zu viel Wasser oder zu wenig Salz verwendet. „Da kann ein Fehler schnell mal Abzüge in mehreren Kategorien nach sich ziehen“, erklärt Isensee. Deshalb gibt es bei den Tests auch immer mal wieder Brote, die regelrecht durchfallen. Das ist natürlich schlecht. Wenn man mit dem Ergebnis werben wollte.

GERUCH
Beim Geruch kommt Isensee sofort aufs Kartoffelbrot. „Das hat oft eine zu starke Muskat-Note“, sagt er. Die Kartoffel merke man dann gar nicht mehr. Anders wäre es bei einem Zwiebel- oder Kümmelbrot, wenn man davon

wieder nichts riechen würde. „Für den Genuss sind eben fühlen, sehen, schmecken und riechen wichtig“, sagt Isensee.

AROMA
Diese Kategorie wird oft als Geschmack genannt. Den können Isensee aber nicht testen, denn der ist ja bekanntlich verschleiden. Eine gleiche Brotsorte sollte aber ein vergleichbares Aroma haben. „Bei einem Roggenvollkornbrot kann ich zum Beispiel als Kunde erwarten, dass es etwas säuerlich ist“, sagt Isensee. Ein Mischbrot mit hohem Weizenanteil ist wiederum milder als eines mit hohem Roggenanteil.

Betr
Pirna. Bean den einen der offensiv Alkoholdiebst Kontrolle aße Bonnew rund 0,8 Pr wegen Fahr antworten.

AUSSEHEN UND FORM
In sechs Kategorien wird das Brot getestet. Dazu gehören auch Aussehen und Form. Das macht natürlich den Geschmack nicht besser oder schlechter, es sei denn, das Brot ist verbrannt. Aber es gibt auch weitere Kriterien. Ein Kastenbrot sollte am Ende zum Beispiel nicht so flach werden. „Bei dieser Form geht es ja gerade darum, von Anfang an eine gute Scheibe zu haben“, erklärt Isensee. Sind am Brot dunkle Flecken, kann das von oxydierten Backformen herrühren.

KRUSTE UND OBERFLÄCHE
Hier schauen die Tester, ob das

ANZEIGE
DEIT
W.W.W.S.

Ges

Bad Gortlen
Bundespoliz
Donnerstag
Kleintransp
Die Polizist
renen Rumä
einem Anh
auseinander
zwei davon
jähriger Mi
zu erkenne
fest und ste
Polizeidirek
den Rumän.

Pirna. In de
bekannte i
taer Straße
ten eine Z
durchsucht
nissen wur
schaden bei

Bei

Bahretal. A
autobahn
S 170 stieß
gen 10.30 L
sammen. D
der BAB 17
übersah er
der auf de
mannsdorf
Die Befäh
leicht verlei
Schaden vo

R

Pirna. Auf
Pirnaer Ort
woch gegen
rin (48) geg
stoßen und
bog von de
bei übersat
Fußweg nel
rerin. Die
wobei die 4
stand ein Sc

Betr

Pirna. Bean
den einen
der offensiv
Alkoholdiebst
Kontrolle a
ße Bonnew
rund 0,8 Pr
wegen Fahr
antworten.