



Und wie schmeckt das Brot vom Kollegen? Gut, befanden die beiden Bäcker Klaus Schreiber (links) und Thomas Kolberg.

So haben Bäcker beim Brottest abgeschnitten

Von Michaela Kumkar

Nichts ist so gut, als dass man es nicht noch ein wenig besser machen könnte. Das gilt auch für Teigwaren. Mehrere uckermärkische Handwerksbetriebe lassen deshalb ihre Produkte von einem Fachmann auf Qualität testen. Freiwillig.

TEMPLIN. Nichts auszusetzen gab es für Marian Kaliske an dem Mischbrot, das er zuvor sorgfältig in Augenschein genommen hatte: „Ein sehr schönes Glanzbrot, gut geschlossen. Der Geruch ist angenehm säuerlich, auch der Geschmack geht in Ordnung. Er ist für ein Mischbrot nicht zu mild“, lautete sein Urteil. Der Mann muss es wissen: Er ist Sachverständiger vom Institut für Qualitätssicherung von Backwaren. Auf dem Templiner Markt testete er am Freitag 21 Brot- und fünf Brötchensorten von fünf uckermärkischen Bäckern. Die Handwerksbetriebe Schäpe aus Schwedt, Mrosek aus Hammelspring, Kolberg aus Templin sowie

die Bäckereien Schreiber aus Angermünde und Them aus Prenzlau wollten wissen, wie es um die Qualität ihrer Produkte bestellt ist. „Die Teilnahme an dieser Prüfung, die jedes Jahr stattfindet, ist freiwillig“, informierte Rüdiger Fink, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Uckermark.

Für den Templiner Thomas Kolberg ergibt die Teilnahme an solch einer öffentlichen Prüfung aus zwei Gründen Sinn: „So können wir auf unser Bäckerhandwerk aufmerksam machen. Denn wenn wir uns verstecken, dann haben wir gegenüber der industriellen Produktion von Backwaren keine Chance mehr. Außerdem bringen die Urteile des Fachmannes voran. Man weiß anhand seiner Bewertung, was man noch verbessern kann.“

Das sieht auch der Angermünder Klaus Schreiber so. Er ist Obermeister der Bäcker- und Konditoreninnung Uckermark. „Unsere Stärke liegt darin, herkömmliche Verfahren mit regionalen Rohstoffen zu verknüpfen.



Brottester Marian Kaliske achtete auch auf die Form des Brotlaibs. FOTOS (2): M. KUMKAR

Dadurch sind wir in der Lage, auf die Wünsche unserer Kunden zu reagieren.“ Und gerade die Menschen, die sich bewusst dafür entschieden haben, in die Uckermark zu ziehen, legen darauf Wert. „Das verlangt unsere Kundschaft von uns und wir sind aufgefordert, diese Herausforderung anzunehmen.“

Auch Besucher des Templiner Wochenmarktes waren bei dieser Prüfung eingela-

den, zu probieren, was Bäcker zustande bringen. Da ließen sich etliche nicht lange bitten. Die Klosterwalderin Helga Götsch gibt grundsätzlich dem Bäckerbrot den Vorzug. „Es schmeckt einfach länger frisch als das vom Discounter“, meinte sie. Ursula Barber und Heiderose Schönfeldt aus Templin schwärmten von einem Ciabatta-Brot mit Tomate, das sie gerade probiert hatten. Sie holen ab und zu ein paar Scheiben Brot aus dem Supermarkt. „Man kann es auch essen“, findet Ursula Barber. Beide Frauen kaufen aber auch in Templiner Bäckereien ein. „Besonders Roggenmischbrot mit einer durchgebackenen Kruste. Das hole ich aber nur vom Bäcker, weil es dort so ist, wie es mir schmeckt“, so Ursula Barber.

Fachmann Marian Kaliske muss übrigens nicht lange überlegen, welche Sorte bei ihm ganz hoch in der Gunst steht: „Roggenmischbrot, wenn es ordentlich gemacht ist.“

Kontakt zur Autorin
m.kumkar@uckermarkkurier.de