

[zurück zum Artikel](#)

DANIELA WINDOLFF 15.11.2016 22:45 UHR  
RED. UCKERMARK, SCHWEDT-RED@MOZ.DE

## Der Geschmack von Weihnachten

Angermünde (MOZ) Kurz vor Beginn der Stollensaison unterzog das uckermärkische Bäckerhandwerk sein Weihnachtsgebäck dem kritischen Qualitätstest durch einen erfahrenen Prüfer des Internationalen Institutes für Qualitätssicherung von Backwaren. Zuschauer waren willkommen.

WEITERE 2 BILDER



Prüfung mit allen Sinnen: Tester Wolfgang Weber (sitzend) verkostet bei der diesjährigen Stollenprüfung im Angermünder Rathaus Kreationen des uckermärkischen Bäckerhandwerkes unter den Augen von Besuchern und den Bäckermeistem Klaus Schreiber, Frank Schä

© MOZ/OLIVER VOIGT

Butterstollen, Quarkstollen, Mohn- und Mandelstollen, Nudelstollen, Marzipan oder Cranberrystollen... so vielfältig die Sorten, so verschieden die Geschmäcker. Wer das traditionelle Gebäck für seine Adventskaffeetafel beim Bäckerhandwerk der Uckermark kauft, kann sich relativ sicher sein, dass sein Geschmack getroffen wird. Vor allem aber, dass die Qualität stimmt. Das ließen sich jetzt sogar fünf der zwölf Betriebe der Bäckerei von einem unabhängigen Qualitätsprüfer schwarz auf weiß bestätigen und ihre Stollen zertifizieren.

Zur alljährlichen Stollenprüfung der Innung, die dieses Mal im Angermünder Rathaus und wie immer unter den Augen der Öffentlichkeit stattfand, brachten die Handwerksbetriebe Schreiber aus Angermünde, Schmidt aus Greiffenberg, Schäpe aus Schwedt, Kolberg aus Templin und Thems aus Prenzlau insgesamt 17 verschiedene Stollensorten mit, die sich Prüfer Wolfgang Weber im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen ließ. Der gelernte Bäcker und Konditor aus Berlin testete für die DLG und nunmehr für das Institut für Qualitätssicherung von Backwaren, kurz IQBack, seit vielen Jahren bundesweit Stollen auf Geschmack und Qualität. Die Kriterien sind streng, um die Vielfalt und die Unterschiedlichkeit individueller Vorlieben trotzdem vergleichbar zu machen. Der erste Stollen, den Wolfgang Weber an diesem Tag im Angermünder Ratssaal vor den Augen vieler Schaulustiger und erwartungsvoller Bäckermeister anschneidet, ist ein Christstollen von Klaus Schreiber aus Angermünde. Mit einem Sägemesser solle man Stollen in dünne Scheiben schneiden, rät der Prüfer und betrachtet den handgeformten Laib von allen Seiten. Wie sind Form und Farbe des "klassischen Klappstollens"? Der wichtigste Bäckerbegriff heiße "goldgelb", erklärt der Experte. Ist die Kruste gleichmäßig dick, nicht zu hell, nicht zu dunkel? Ist der Stollen keine "Zuckerdose", also ist die Puderzuckerschicht nicht zu üppig, sodass es beim Wenden nicht rieselt? Wie sieht die Krume aus? Je fetthaltiger der Teig, desto feinporiger sei die Krume. Sind die Früchte erkennbar? Duftet der Stollen typisch nach Hefe und Butter oder sticht eine Komponente besonders hervor?

Dann kommt der entscheidende Geschmackstest. Weber nimmt ein kleines Stück in den Mund und kaut lange und genüsslich darauf herum, damit sich alle Nuancen am Gaumen entfalten können. Am Ende bekommt Schreibers Christstollen in allen Kriterien die volle Punktzahl und damit ein "Sehr gut". Gibt es nur einen Punkt Abstrich, wäre es nur noch "Gut". "Da sind wir strenger als die DLG. Aber beim Bäckerhandwerk soll sehr gut wirklich bedeuten: null Mängel", erklärt der Prüfer. Klaus Schreiber, der insgesamt sechs Sorten mitbrachte, darunter ganz neu kreiert den Cranberry-Stollen, hat für seinen klassischen Christstollen das 3. Mal das Zertifikat "Sehr gut" erhalten und wird dafür mit der Goldmedaille geadelt.

Der Schwedter Konditormeister Frank Schäpe hat seine drei Klassiker Quark-, Mohn- und Rosinenstollen zur Prüfung mitgebracht, die übrigens freiwillig ist und von den Innungsmitgliedern selbst finanziert wird. Die Prüfung gebe ihm eine wichtige Rückmeldung über die Qualität seiner Produkte. "Entscheidend ist aber der Kundengeschmack. Die Schwedter lieben lockeren, saftigen, gehaltvollen Teig. Und ich auch. Da experimentieren wir nicht viel herum und bleiben bei der Rezeptur", erklärt Frank Schäpe.

Alle Testergebnisse sind im Internet für jedermann einsehbar unter [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de).