

Prenzlauer Zeitung

Fürst

Prenzlau und die Region



Diese Brote dufteten am Dienstag lecker und verführerisch.

Hiesige Bäcker mischen ganz vorn mit

Von Claudia Marsal

Bei den alljährlichen Qualitätsprüfungen in der Uckermark müssen die hiesigen Firmen den Vergleich nicht scheuen. Sie gehen in der Regel mit „gut“ und „sehr gut“ heim. Auch diesmal war Prüfer Michael Isensee wieder hochzufrieden mit den Produkten.

PRENZLAU. Sie duften verführerisch und tragen so klangvolle Namen wie Paprika-Kissen, Krüstchen, Dinkel-Eckchen, Cranberry-Zwiebel... Und sie wollen auffallen um jeden Preis. Das müssen sie auch. Denn ihre Erzeuger, die Bäckermeister aus der Uckermark, leiden wie die ganze Zunft unter erdrückender Konkurrenz. Kaum ein Supermarkt kommt mehr ohne eigene Backstrecke aus.

Jede Tankstelle bietet mittlerweile offene warme Teiltischen an. Hinzu kommt das Billigangebot in den Tiefkühltheken. Über den Preis können die ortsansässigen Handwerksbetriebe diesen Kampf nicht gewinnen. Klar, denn Handarbeit ist teuer. Hinzu kommen Zutaten, die sich von den industriellen Massenproduktion abheben sollen. Auch das kostet. Das Kampffeld der kleinen Bä-



Michael Isensee (vorn) nahm die Produkte im Beisein der Bäcker unter die Lupe.

FOTOS (2): CLAUDIA MARSAL

ckereien ist und bleibt die Qualitätsschiene. Und um da stetig zu punkten, unterwerfen sich die hiesigen Firmen freiwillig einem regelmäßigen Qualitätsscheck.

Die öffentlichen Prüfungen ihrer Backwaren haben Tradition im Landkreis. Am Dienstag trafen dazu Erzeugnisse aus den Bäckereien in Prenzlau, Schreiber in Angermünde, Schäpe und Börner aus Schwedt, Winkler aus Storkow, Schmidt aus Gramzow und Kolberg aus Templin ein. Gastgeber war diesmal Detlef Them mit seinem Stadtcafé.

Vor diesem hatte sich Prüfer Michael Isensee in

Position gebracht. Der Mitarbeiter des Instituts für Qualitätssicherung von Backwaren (IQ-Back) der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim testete unter den Augen des Publikums Dutzende verschiedene Brote und Brötchen auf ihren Geschmack und das Aussehen. Neu dazu kamen in diesem Jahr eine Auswahl an Grill- und Partygebäcken, eine Strecke, die sich zum Renner entwickelt, wie die Bäcker sagen. Da sei der Kunde dann auch gern bereit, etwas mehr zu zahlen, so die Erfahrung in den Läden. Zu den vielen Schaulustigen, die sich zur Prüfung

eingefunden hatten, gehörte auch das Ehepaar Krüger. Die beiden Mittsechziger gehören zu den Stammkunden der Them und würden jeden Tag aufs Neue Goldbrezeln vergeben, wie sie mit scherzendem Blick auf die glühenden Anstecknadeln des Meisters verrieten. Brot zum Beispiel holten sie ausschließlich von hier. „Das aus dem Supermarkt ist doch schon am Tag danach trocken und liegt schwer im Magen.“ Bei den ortsansässigen Bäckern bekomme man hingegen so gar Calcium-Brötchen „die sind gut für die Knochen.“ Wenn der Prüftag zu Ende ist, macht sich Michael Isensee traditionell an die Auswertung der Ergebnisse, die meist schon tags darauf online zu finden sind. So haben dann alle Interessenten die Möglichkeit, nachzuschauen, wie der Bäcker ihres Vertrauens abgeschnitten hat. Hier kann man für jedes Produkt sehen, welche Bewertung es bekommen hat. In der Regel finden sich dort „gut“ und „sehr gut“, was für die hohen Standards der regionalen Betriebe stehe, wie der Prüfer abschließend versicherte.

Info: www.brot-test.de

Kontakt zur Autorin
c.marsal@uckermarkkurier.de