

Goldene Brezeln für Backwaren ohne Chemie

Von Monika Strehlow

Die Grüne Woche ist für vier Bäckermeister der Uckermark aus einem ganz bestimmten Grund etwas Besonderes. Sie werden in aller Öffentlichkeit für handwerkliche Qualität ausgezeichnet. Einer von ihnen freut sich ganz besonders.

UCKERMARK. Die meisten Uckermärker wissen sofort, um welche Branche es sich handelt, wenn von Kolberg, Schäpe, Schreiber oder Them die Rede ist. Die vier gestandenen Bäckermeister aus Templin, Schwedt, Angermünde und Prenzlau führen erfolgreich traditionsreiche Familienunternehmen und scheuen sich nicht vor der Öffentlichkeit. So sind sie regelmäßig bei den publikumswirksamen Brot- oder Stollenprüfungen dabei. Oder aber auf der Grünen Woche, wo jeder aus dem uckermärkischen Handwerkerquartett auf dem Brandenburger Tag die Goldene Brezel überreicht bekam. Thomas Kolberg übrigens zum ersten Mal, der sich darüber ehrlichen Herzens freute. Das begehrte Symbol für handwerkliche Qualität aus Berliner und Brandenburger Backstuben wird alle zwei Jahre vom Bäcker- und Konditoren Landesverband Berlin-Brandenburg e.V. verliehen und ging in diesem Jahr an insgesamt 21 Betriebe.

Brot und Kuchen, Brötchen und Kekse entstehen in der Stadtbäckerei Prenzlau noch von Hand. Natürlich in weitaus größeren Rührschüsseln als bei Hausfrauen üblich. Dabei lässt Meister Detlef Them Fertigmischungen oder chemische Zusätze nicht zu. Aus Überzeugung. Und weil er damit eines der wichtigsten Kriterien für die „Goldene Brezel“ erfüllt, die er schon zum vierten Mal erhält. „Wir setzen fürs Brot selbst Natursauerteig an.



Die Goldene Brezel sicherten sich der Prenzlauer Bäckermeister Detlef Them sowie die Bäckermeister Klaus Schreiber aus Angermünde und Thomas Kolberg (kleines Foto), die auch bei den Brotverkostungen, wie hier auf dem Templiner Marktplatz, präsent sind. FOTOS: STREHLOW/KUMKAR

Tortenböden entstehen nach bewährten Rezepturen aus Eier, Zucker, Fett und Mehl. Auch wenn die Mischung im 40-Liter-Kessel etwa 30 Minuten gerührt werden muss, statt der zehn Minuten bei einer Fertigmischung. „Die widerspricht seinem Bäckerstolz. Ein „Bräunungsstudio“ für tiefgefrorene vorgefertigte Teiglinge kommt für ihn nicht in Frage. „Bei uns durchläuft jedes Brötchen den gesamten Prozess vom Mehl bis über die Verkaufstheke noch in einem Zug“, sagt der 54-jährige stolz. Schließlich sichere das auch die Arbeitsplätze der 14 Mitarbeiter in der Stadtbäckerei Prenzlau, die ihre berühmten Hochzeitstorten bis nach Eberswalde liefert.

Ähnlich in Templin. Dort sorgt Thomas Kolberg, der in fünfter Generation den Familienbetrieb mit Backstube, zwei Filialen und dem Café am Markt führt, für Brötchen nach dem Rezept

von Opa Alfred. Die Teiglinge ruhen 18 Stunden bei etwa fünf Grad Celsius, damit sich das typische Aroma entfalten kann.

Neben der handwerklichen Produktion im eigenen Betrieb müssen sich die Träger der Goldenen Brezel auch als Ausbildungsbetrieb bewähren, halbjährlich Qualitätsprüfungen zulassen und Weiterbildungen nachweisen. Sie sind Innungsmitglieder und sichern, dass bis zur Verkäuferin alle wissen, was über die Theke geht. Letzteres ist für die vier Bäcker Ehrensache. Mehr noch. Jeder versucht, seine Kundschaft immer wieder mit neuen, eigenen Kreationen zu überraschen. Am Mittwoch erst wurde den Café-Gästen der Stadtbäckerei ein neuer Käsekuchen mit einer Decke aus Eischnee und Mandarinen offeriert. Im Templiner Marktcafé von Kolberg gibt es in diesen Tagen eine neue Art Plunderstücken mit Streusel.

Viele Kunden greifen aber auch gern auf Bewährtes aus alten Zeiten zurück, erzählt Meister Kolberg von den Lerchen nach einem Rezept seines Opas. Ein Geheimitipp für Kenner. Die alten Formen existieren noch, werden einmal in der Woche gefüllt und gebacken und gehen weg wie warme Semmeln.

Auswärtige staunen oft über die Vielfalt an Brot- und Brötchensorten aus den Backstuben. In Prenzlau gehen täglich bis zu zehn, in Templin jeweils 15 Brot- und Brötchensorten über den Ladentisch. Beliebt in der Kreisstadt sind das Prenzlauer Klosterbrot und die Rosinenbrötchen, in der Kurstadt Möhrenbrötchen und Dinkelbrot. Denn der Trend zu natürlich belassenen Nahrungsmitteln geht auch an den uckermärkischen Backstuben nicht vorbei.

Kontakt zur Autorin
m.strehlow@uckermarkkurier.de