

Uckermärker Anzeiger

Der Geschmack von Weihnachts

Uckermärker Bäcker stellen sich der öffentlichen Stollenprüfung der Handwerksinnung in Angermünde

Prüfung mit allen Sinnen: Tester Wolfgang Weber (sitzend) verkostet bei der diesjährigen Stollenprüfung im Angermünder Rathaus. Kreaturen des uckermärkischen Bäckers handwerkes unter den Augen von Besuchern und den Bäckermeistern Klaus Schreiber, Frank Schäpe und Thomas Kolberg (v. r.).

Fotos (2): MOZ/Dieter Voigt



Angermünde (MOZ) Kurz vor Beginn der Stollensaison unternimmt das uckermärkische Bäckehandwerk sein Weihnachtsgesäck dem kritischen Qualitätsstest durch einen erfahrenen Prüfer des Internationales Institutes für Qualitätssicherung von Backwaren. Zuschauer waren willkommen.

Wissenswertes

- Stolle oder Stollen? Die deutsche Sprache lässt bei den wichtigsten Grundzutaten sind Hefe, Butter und Zucker.
- Die Kreativität der Bäcker sind beim Stollen keine Grenzen gesetzt. Immer wieder finden sie neue Sorten. Am stollen, Marzipan oder Cranberry- so verschieden die Geschmäcker. Wer das traditionelle Gebäck für seine Adventskaffeezeit beim Bäckehandwerk der Uckermark kauft, kann sich relativ sicher sein, dass sein Geschmack geoffen wird. Vor allem aber, dass die Qualität stimmt. Das ließen sich jetzt sogar fünf der zwölf Betriebe der Bäckereiinnung von einem unabhängigen Qualitätsprüfer schwarz auf weiß bestätigen und ihre Stollen zertifizieren. Zur alljährlichen Stollenprüfung im Angermünder Rathaus und wie immer unter den Augen der Öffentlichkeit stattfand, brachten die Handwerksbetriebe Schokolade aus Angermünde, Schäpe und Thomas aus Prenzlau insgesamt 17 verschiedene Stolle zu machen. Der erste Stollen, den gelb", erklärt der Experte. Ist die dennde Geschmackstest. Weber nimmt ein kleines Stück, den Dann kommt der eigentliche Geschmackstest. Weber nimmt ein kleines Stück, den



Stolle am Spieß: Steffen Ersminger von der Bäckerei Schreiber backt frische Stollenascheren zum Kosten und Mitnehmen.

Mund und kaut lange und genusslich darauf herum, damit sich alle Nuancen am Gaumen entfallen können. Am Ende bekommt Schreiber Christollen 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 Bäckehandwerk soll sehr gut wirklich bedeuten: null Mängel", erklärt der Prüfer Klaus Schreiber, der insgesamt sechs Sorten kreiert den Cranberry-Stollen, hat für seinen klassischen Christollen "Sehr gut" erhalten und wird dafür mit der Goldmedaille geehrt. Der Schwedter Konditormeister Frank Schäpe hat seine drei Stollenstollen zur Prüfung mitgebracht, die übrigens freiwillig ist und von den Innungsmitgliedern selbst finanziert wird. Die Rückmeldung über die Qualität ist aber der Kundengeschmack. Die Schwedter lieben lockeren, saftigen, gehaltvollen Teig. Und wir nicht viel herum und bei den bei der Rezeptur", erklärt Alle Testergebnisse sind in einer net für jedermann ersichtbar ist.

Wolfgang Weber an diesem Tag im Angermünder Rathaus vor den Augen vieler Schauinsüßiger und erwartungsvoller Bäckermeister anschnittdel, ist ein Christollen mit einem Sägemesser von Klaus Schreiber aus Angermünde. Der erste Stollen, den gelb", erklärt der Experte. Ist die dennde Geschmackstest. Weber nimmt ein kleines Stück, den Dann kommt der eigentliche Geschmackstest. Weber nimmt ein kleines Stück, den