

Brotprüfung: Landesinnungsmeister backt Saarlands beste Wecken

Nase, Zunge und Hände als Werkzeuge: Für den Bäckerinnungsverband untersuchte ein Prüfer an der Saar 202 Brote und Brötchen. Ergebnis: Die beste Ware backt der Chef der Landesinnung selbst.

St. Wendel. Die Kruste knirscht. Unterm Druck des Handballens gibt das Brötchen nach. Kleine Splitter rieseln. Karl-Ernst Schmalz hält sich das Weizengebäck aus der Eppelborner Backstube Steimer unter die Nase: „Beim Brötchen ist es wichtig, dass die Oberfläche gleichmässig reißt. Es darf nicht abkrümeln, sonst denkt der Kunde, das Brötchen war schon mal eingefroren.“ Der Brotprüfer ist am Ende seiner einwöchigen Tour: 20 von 170 Bäckmeistern der Landesinnung haben dem 51-jährigen Schmalz ihre Waren freiwillig in Homburg, Dudweiler, Losheim am See, Saarlouis und zuletzt am Donnerstag in St. Wendel zur Prüfung vorgelegt.

In bis zu 40 verschiedene Brötchen und Brotsorten am Tag – insgesamt 202 Proben – biss der Tester vom Institut für Qualitätssicherung des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. Ergebnis des Gaumenmarathons: 89 Prozent der Brötchen bekamen gute bis sehr gute Noten, elf Prozent hielt Schmalz für zufriedenstellend, keins für verbesserungswürdig. Von 123 Broten schnitten 83 Prozent mit gut bis sehr gut ab, 16 Prozent zufriedenstellend. Allein an einem drei Tage alten Weizenvollkornbrot fand der Brotprüfer schwerwiegendere Mängel. Im Vorjahr waren von 121 Broten 89 Prozent gut bis sehr gut, bei den Brötchen 86.

Die Bäckerei des Landesinnungsmeisters Roland Schaefer in Illingen erhielt in diesem Jahr im Schnitt die besten Noten, ge-

folgt von der Merziger Bäckerei Johannes und der Backstube Markus Max aus Saarlouis, wie aus den der SZ vorliegenden Testergebnissen hervorgeht. „Herr Schmalz prüft unabhängig. Die Chance am Besten abzuschneiden hat auch der Landesinnungsmeister. Insgesamt ist es ein tolles Ergebnis für unsere Betriebe“, meint die Geschäftsführerin des Bäckerinnungsverbands Sabine Hensler. Es nähmen seit Jahren die selben 20 bis 30 Bäckereien teil, die sich besonders um die Qualität ihrer Waren bemühten.

Auch Bäcker Martin Steimer ist zufrieden: „Mir geht’s darum meine Fehler aufzuspüren“, sagt der 56-Jährige, der seit 1986 mitmacht. „Steimer schneidet sehr gut ab. Bei dem einen Brötchen hat er zu frisches Mehl genutzt, deshalb krümelte es. Mit einem länger ruhenden Teig kann er da gegensteuern“, so Schmalz. Im Sommer Backwaren, im Winter Stollen: An der Saar prüft der schlanke Mann seit 2006 zweimal im Jahr. Noten gibt es für Geschmack, Geruch, Festigkeit und das Äußere. „Ich esse leidenschaftlich gerne Brot. Aber nach etwa 50 Produkten am Tag schmecke ich nichts mehr. Dann muss ich pausieren.“ *krt*



Karl-Ernst Schmalz prüfte auch in St. Wendel Brot. FOTO: BONENBERGER