



Pressemitteilung

Brot-Test der Bäckerinnung Wiesbaden-Darmstadt Probieren, Staunen und Genießen

23. und 24. April 2015 im Luisenforum Wiesbaden

Die Bäcker-Innung Wiesbaden-Darmstadt führt ihre öffentliche Qualitätsprüfung in diesem Jahr vom 23. – 24.04.2015 im Luisenforum Wiesbaden durch.

Die Besucher des Einkaufszentrums können täglich ab 10.00 Uhr zwei Tage lang live dabei sein, wenn Experten Brotlaiben und Brötchen auf die Kruste rücken.

Das Bäckerhandwerk ist ein anspruchsvolles Handwerk für anspruchsvolle Kunden. Unter dem Aspekt der Qualitätssicherung stellen sich die Mitglieder der Bäckerinnung, die Bäckereien aus Wiesbaden, Darmstadt sowie den Landkreisen Rheingau-Taunus, Groß-Gerau und Darmstadt-Dieburg umfassen, dieser freiwilligen Selbstkontrolle ihrer Produkte durch das „Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren“ (IQBack). Mit rund 300 verschiedenen Brotsorten und über 1.200 Sorten Klein- und Feingebäck gehören die deutschen Bäcker zu den kreativsten der Welt.

Damit dies so bleibt, ermittelt „Brotprüfer“ Karl-Ernst Schmalz deutschlandweit im Einsatz, welches Backwerk eine Auszeichnung verdient. Da die Geschmäcker bekanntlich unterschiedlich sind, bewertet der Bäckermeister nach den strengen DLG-Prüfkriterien (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft). Durch Schnuppern, Drücken, Schmecken und Bröseln beurteilt er die Backwaren nach Form, Farbe, Kruste und Krume.

Ausgezeichnete Bäckereien erhalten Gold- oder Silber-Urkunden zur Veröffentlichung. Außerdem sind die ausgezeichneten Produkte und Betriebe im Internet unter www.brot-test.de oder über die gleichnamige App zu finden.

Die öffentliche Brot- und Brötchenprüfung findet am 23. und 24. April 2015 im Luisenforum Wiesbaden auf der großen Aktionsfläche im Übergang zwischen Parkhaus und Einkaufszentrum statt. Dort können die Kunden an unserem Info-Stand Brote kosten und sich bei den Bäckermeistern vor Ort informieren.

Wir laden Sie sehr herzlich zur Berichterstattung ein.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre
Bäckerinnung Wiesbaden-Darmstadt

Kontakt:

Bäckerinnung Wiesbaden-Darmstadt
Margit Ebert, Geschäftsführerin
Altkönigstrasse 1, 61462 Königstein
Tel. 06174-9988640 Fax 06174-9988647
E-mail: baeckerinnung@bivhessen.de

Anlage: Info-Blatt zur Qualitätsprüfung

Termin:	Donnerstag, 23. April 2015 Freitag, 24. April 2015, jeweils 10 – 16 Uhr
Ort:	Luisenforum Wiesbaden Aktionsfläche Übergang Parkhaus - Einkaufszentrum Kirchgasse 6, 65185 Wiesbaden
Teilnehmer:	Alle Mitgliedsbäckereien aus dem Innungsbezirk (Wiesbaden, Darmstadt, Rheingau-Taunus-Kreis, Kreis Groß-Gerau, Kreis Darmstadt-Dieburg) können teilnehmen (freiwillig)

Was ist ein Brot-Test?

Bei einem Brot-Test wird die Qualität der Brote anhand von sechs Kriterien geprüft. Neben Broten werden auch Brötchen und Stollen getestet. Das Ziel des Brot-Tests ist es, Bäckereien dabei zu helfen ihre Brote, Brötchen und Stollen zu verbessern um Ihnen als Kunde erstklassige Qualität zu bieten. Drei Prüfer sind jede Woche für Sie überall in Deutschland unterwegs.

Was ist IQ-Back?

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) ist mit über 20.000 geprüften Broten und anderen Backwaren pro Jahr **das führende Prüfinstitut für Brotqualität in Deutschland**. Etwa jede dritte Bäckerei in Deutschland stellt sich den freiwilligen Qualitätsprüfungen, die zumeist von den regionalen Bäckerinnungen organisiert werden. Die Brotprüfer sind Bäckermeister mit Zusatzausbildung zum sensorischen Sachverständigen. Verbraucher finden im „Bäckereifinder“ besonderes gute Backwaren (mind. 90 von 100 Punkten) und sehr gute Backwaren (volle Punktzahl). Für drei Jahre "sehr gut" in Folge erhält das jeweilige Produkt die GOLD-Auszeichnung des IQBack, als Nachweis für konstante Top-Qualität.

Was wird geprüft?

Form und Aussehen



Jedes Brot wird individuell getestet, daher gibt es keine „ideale Brotform“. Ein Ciabatta ist flach, ein Baguette lang und schmal und ein Korbrot rund: Die Form und das Aussehen sollten stets zum Typ des Brotes passen.

Oberflächen- und Krusteneigenschaften



Generell ist eine dickere Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aroma-Stoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält. Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote.

Lockerung und Krumenbild



Als „Krumen“ bezeichnet man den inneren, weichen Teil eines Brotes. Auch hier kann keine pauschale Aussage über gut und schlecht gemacht werden: Je nach Brot sollte die Krumen bei manchen Broten, wie Weizenbroten, locker und luftig sein, bei Roggenmischbrot hingegen ist das Krumenbild dichter und kompakter. Wenn man das Brot aufschneidet, sollten die Poren im Teig gleichmäßig verteilt sein und keine großen Löcher vorzufinden sein – schließlich kann man dann die Butter nicht gleichmäßig verteilen.

Struktur und Elastizität



Bei der Prüfung der Struktur und Elastizität wird das Brot durchgeschnitten. Dabei kann man bereits erkennen, ob der Teig am Messer kleben bleibt oder ob er sich problemlos schneiden lässt. Um die Elastizität der Krumen zu prüfen, drückt der Brotprüfer mit dem Daumen in das Innere des Brotes. Das Brot muss dabei zurückfedern sodass sich der Abdruck zurückformt.

Geruch



Der Geruch muss vor allem eins bewirken: Lust machen, in das Brot hineinzubeißen. Der Geruch sollte zur Art des Brotes passen und dabei nicht zu stark aber auch nicht zu schwach sein. Im Idealfall bewirkt der Geruch, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

Geschmack



Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten. Doch bei der Brotprüfung wird der Geschmack eher im Sinne von Aroma getestet. Ähnlich wie beim Geruch muss der Geschmack zum jeweiligen Produkt passen. Ist der Geschmack sehr stark oder eher mild? Säuerlich oder süßlich? So sollte beispielsweise ein Weizenbrot einen mildereren Geschmack besitzen als ein Roggenmischbrot.

Weitere Infos unter : www.brot-test.de