

Innungsfachbetriebe der Bäcker-Innung Märkischer Kreis mit überdurchschnittlichem Ergebnis bei der Brotprüfung

16. September 2010 |



Ein überdurchschnittliches Prüfungsergebnis bescheinigte der unabhängige Brotprüfer des Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack), Christof Nolte, den heimischen Innungsfachbetrieben. Bereits während der laufenden Prüfung, die in diesem Jahr auf dem Gelände der Landesgartenschau in Hemer stattfand, zeigte sich Nolte von der Qualität der zu prüfenden Brote sehr angetan. Grundsätzlich seien er und seine Kollegen von der IQBack dazu angehalten, durchaus kritisch zu prüfen, da es letztlich nicht darum gehe, den Betrieben ein Gefälligkeitszertifikat auszustellen, sondern vielmehr darum, mögliche Produktfehler aufzudecken und ggf. Probleme im Herstellungsprozess zu ermitteln, um Hinweise für deren Beseitigung zu geben. Dazu gaben die teilnehmenden Betriebe der Bäcker-Innung Märkischer Kreis jedoch wenig Anlass. Und die abschließende Auswertung der Prüfungsergebnisse bestätigte diesen ersten Eindruck. Von den eingereichten Proben erhielten 26 Brote das Urteil „sehr gut“, 21 ein „gut“ und lediglich 2 ein „zufriedenstellend“. Gravierende Mängel wurden somit durch den Prüfer bei keinem der Produkte festgestellt. Mit einem Brot-Kauf bei einem der heimischen Innungsfachbetriebe sind die Kunden im Märkischen Kreis somit auf der sicheren Seite, erhalten Sie doch nachweislich geprüfte Qualität. Von dieser Qualität überzeugten sich zahlreiche Besucher der Landesgartenschau am 11.09. bereits persönlich, indem Sie die während der öffentlich durchgeführten Prüfung untersuchten Brote gegen eine kleine Spende verkosten konnten. Der hierdurch erzielte Erlös wird seitens der Bäcker-Innung auf 350,- € aufgestockt und kommt dem Projekt „Solar-Kühlschrank“ der Partnerschaftsgemeinde des Kirchenkreises Iserlohn, Boende im Kongo zu Gute.

Nachfolgend die Ergebnisse der heimischen Innungsfachbetriebe im Einzelnen:

- **Bäckerei-Conditorei Holger Mähler, Werdohl:**
sehr gut (Gold): Graubrot, Röstbrot, Hausbrot,
**gut (Silber): Rheinisches Vollkornbrot, Feines Westfälisches
Schwarzbrot)**
- Bäckerei Kayser GmbH, Neuenrade (Dinkelzweig, Kraftkornbrot, Krustenbrot)

- Bäckerei Ashauer, Iserlohn (sehr gut: Roggenvollkornbrot, Roggenmischbrot, Nordländer, gut: Feinbrot, Bauernstuten)
- Bäckerei Braun, Halver (sehr gut: Schnurzelbrot, Rheinisches Schwarzbrot, gut: Graubrot, Kaloi, Steinofenbrot)
- Bäckerei Engelhardt, Lüdenscheid (sehr gut: Kraftkornbrot, Kornlaib, Altdeutsches Brot, Schwarzbrot, gut: Dinkelvollkornbrot)
- Bäckerei Herbert Fiur, Lüdenscheid (sehr gut: Graubrot, gut: Mangbrot, Schwarzbrot)
- Bäckerei K.E. Cramer, Schalksmühle (sehr gut: Kosakenbrot, Graubrot, gut: Bauernbrot, Weizensemmel, Mangbrot)
- Bäckerei Konditorei Holve, Hemer (gut: Kassler, Kosakenbrot, Vollkornmischbrot)
- Bäckerei P. Goeke, Hemer (sehr gut: So-Vitalbrot, gut: Münsterländer Kloben)
- Bäckerei Schreiber, Iserlohn (sehr gut: Oberländer, Schwarzbrot, gut: Krustenbrot)
- Bäckerei-Konditorei Dieter Vogt, Hemer (sehr gut: König-Ludwig-Brot, Bauernbrot/Doppelback, Oberländer)
- Stadtbäckerei Kramme, Hemer (sehr gut: Opa Paul Brot, Oberländer, gut: Kassler, Ital. Landbrot, Paderborner Landbrot)