



Brotprüfer Karl-Ernst Schmalz registriert die Brote und führt eine sensorische Qualitätsprüfung durch. Georg Friedel von der LBV Schrozberg bringt Backwaren zur Qualitätskontrolle vorbei. Rechts im Bild: Eberhardt Glück von der Bäcker-Innung Hohenlohe *Fotos: Andreas Scholz*

Frisches Brot statt aufgewärmter Backwaren

Prüfung Beim Brottest im Haller Kocherquartier informieren sich Passanten über die regionale Brotvielfalt und den Qualitätsstandard deutscher Backwaren. *Von Andreas Scholz*

Frisches Brot statt aufgewärmter Backwaren

Prüfung Beim Brottest im Haller Kocherquartier informieren sich Passanten über die regionale Brotvielfalt und den Qualitätsstandard deutscher Backwaren. *Von Andreas Scholz*

Das schmeckt echt gut. Da muss ich mir den Brotnamen mal merken.“ Monika Gräter aus Schwäbisch Hall steht vor dem Eingang der Volksbank. Dort haben Karl-Ernst Schmalz und Eberhardt Glück einen Tisch aufgebaut, auf dem Dutzende Brotläibe drapiert sind und zum Probieren einladen.

„Ich packe Ihnen gerne einen halben Laib ein“, sagt Glück. Der Obermeister der Bäcker-Innung Hohenlohe bietet in Kooperation mit dem Deutschen Brot-Institut am Mittwochmorgen eine öffentliche Qualitätsprüfung von Brot und Backwaren lokaler Bäckereibetriebe an. „Für die Bäckereien hier aus der Region ist das eine freiwillige Möglichkeit zur Qualitätskontrolle.“

Immer wieder Neues

Karl-Ernst Schmalz sitzt ein paar Meter weiter am Laptop und registriert die Brote am Computer. Seit 37 Jahren ist der Backwarenexperte aus Bocholt inzwischen bei der Qualitätsprüfung offiziell im Einsatz.

Obwohl Schmalz für das Deutsche Brot-Institut schon viele Brote in den unterschiedlichsten Regionen getestet hat, so lernt er auch beim Brottest im Kocherquartier neue Brotbezeichnungen wie Räuberbrot oder Obersteiracher Kipf kennen.

Schmalz prüft gerade ein Hohenloher Vollkornbrot und ist angetan. „Da bleibt ein dezent wür-



Monika Gräter aus Hall probiert ein Stück Brot. Sie freut sich, dass sie einen halben Laib Brot mitnehmen darf.

ziger Nachgeschmack.“ Beim öffentlichen Brottest wollen Glück und Schmalz die Passanten und Passantinnen auf das Thema Brot aufmerksam machen. „Die Qualität unserer regionalen Bäckereien ist hoch. Doch es gibt leider immer weniger Bäckereien, die frisches Brot backen. Aber wir sind in Schwäbisch Hall noch sehr gut aufgestellt“, betont Glück. Dass es in Gaildorf nur noch Filialbäckereien gebe, sei schade.

Gute Qualität

„Das Brot aus deutscher Produktion steht für gute Qualität“, ergänzt Schmalz. Der Brottester kann aufgebackenem Brot im Discounter wenig abgewinnen. „Privat esse ich gerne Dreikornbrot.“ Es gehe darum, die Konsumenten und Konsumentinnen davon zu überzeugen, die Qualität und

Brotvielfalt in den deutschen Backstuben zu unterstützen. Den Qualitätsvorsprung sehe der Brotexperte bei Aufenthalten in den benachbarten Niederlanden.

„Wir geben den Bäckereien mit unseren öffentlichen Brottests die Möglichkeit, sich ein Feedback einzuholen oder kleine Anregungen zu bekommen.“ An den Pranger am Haller Marktplatz werde aber niemand gestellt. „Das Mittelalter ist längst vorbei. Da wurde der Bäcker schon mal öffentlich bestraft, wenn das Brot zu wenig Gewicht auf der Kontrollwaage hatte“, scherzt Schmalz.

Der Brottester freut sich am Mittwoch über die durchgängig gute Qualität der angelieferten Backwaren. Auch Georg Friedel, Betriebsleiter der LBV Schrozberg, bringt Backwaren wie ein Roggenmischbrot vorbei.

Er nutzt den Vormittag zum Fachsimpeln und äußert sich zur aktuellen Marktlage. „Die Rohstoffpreise haben sich wieder normalisiert. Aber die Energiekosten bleiben hoch wie auch die Personalkosten“, sagt er. Die LBV als Genossenschaft könne auf die Erzeugnisse vieler Landwirte aus der direkten Nachbarschaft zurückgreifen.

Buchweizen und Kichererbsen

„Neben Buchweizen werden inzwischen schwarze Kichererbsen und Mohn angebaut.“ Buchweizen sei noch kein Mainstream für die Kunden an der Bäckertheke, aber es gebe mittlerweile eine größere Nachfrage aus der Gastronomie. Friedel hofft, dass das Wetter keine Kapriolen schlägt und dieses Jahr gute Ernteerträge winken. „Die lange Regenphase im vergangenen August war für die Kichererbsen-Ernte nicht so gut. Da konnten wir einen Teil leider nur noch als Futtergetreide verwenden.“

Darüber hinaus sind Friedel marktgerechte und faire Preise ein wichtiges Anliegen. Eberhardt Glück von der Bäcker-Innung Hohenlohe macht sich dagegen Gedanken um den fehlenden Nachwuchs. „Ich bin froh, dass meine beiden Söhne ihre berufliche Zukunft auch im Bäckerhandwerk sehen. Leider wird viel Fast-Food gegessen. Ich hoffe, dass wieder mehr junge Menschen den Geschmack von gutem Brot zu schätzen wissen.“