

Brotprüfung:

Zwei Mal Gold für siebenkorn

Bis 2012 prüfte der Demeter-Verband einmal jährlich die Brote seiner Mitgliedsbetriebe nach dem DLG-Schema. Im Januar 2018 fand nun zum wiederholten Mal die neue, weitergehende und besondere bundesweite Brotprüfung in Stuttgart statt, bei der nach dem PAR-System geprüft wird.

PAR ist ein Beurteilungssystem sensorischer Wahrnehmungen. Das System wurde ursprünglich vom Winzer und Sensorikexperten Martin Darting und seinem Institut für Weinbeurteilung entwickelt und zusammen mit dem Demeter-Verband für Brot adaptiert.

PAR steht für:

Produkt – Information über dessen Herkunft, Lage, Sorte, Ausbaurart / **Analyse** – das sensorisch, mengenmäßige Erfassen von sicht-, schmeck- und riechbaren Produkteigenschaften / **Ranking** – die Bewertung nach Herkunft und Machart nach sensorisch inhaltsstofflicher Analyse.

Brote mit Charakter

Dabei geht es weder um subjektive Vorlieben noch um stoische Regelmäßigkeiten, wie etwas zu sein hat! PAR-Verkostungsergebnisse geben vielmehr Informationen darüber, wie ein Brot schmeckt und nicht, ob es dem Verkoster schmeckt. Doch wie können außergewöhnliche Brote angemessen bewertet, die Prüfung verfeinert werden, um die sensorische Vielfalt abzubilden?

„Der menschliche Geschmack ist das Zusammenspiel von Riechen, Schmecken, Fühlen und Sehen. So ist die Nase zuständig für die Aufnahme flüchtiger Stoffe (Aromen), der Mund für die schmeckbaren wie salzig und sauer. Alles zusammen führt im Bruchteil einer Sekunde zur Beurteilung“, so Darting.

Auszeichnung der Experten

Insgesamt wurden 60 Brote aus 20 Backstuben in der ganzen Republik geprüft. Die maximale Punktzahl betrug 100 Punkte. Mit bis zu 98 Punkten erhielten zwei



Schreiben Sie uns:
i-mehl@siebenkorn.de
Telefon 06421 98843 10

90 Prozent aller Brote enthalten technische Enzyme

Brot sollte bestenfalls vor unseren Augen zubereitet, frisch duftend aus dem Ofen kommen und möglichst lange, wie am ersten Tag schmecken.



Günstiger, aber gut?

Kein Problem: Das kann der Kunde haben, sogar meist zu einem günstigen Preis – im Backshop oder Supermarkt. Was er jedoch oft nicht weiß: Die Eigenschaften, die diese Brote dem „normal“ und ohne fremde Zusatzstoffe hergestellten Handwerksbrot voraushaben, resultieren aus zugesetzten Industrieenzymen, die Brot und Brötchen locker und haltbarer machen. Den europäischen Markt beherrscht die dänische Firma Novozymes. Der Biotechnologie-Konzern behauptet, dass seine technischen Enzyme in 90 % aller deutschen Brote enthalten sind.

Wo früher Emulgatoren zugesetzt wurden, sind es heute diese industriell hergestellten Verarbeitungshilfsstoffe, die

nicht deklariert werden müssen. Lars Hansen, langjähriger Direktor der Firma, bezeichnete den Einsatz dieser Enzyme als Meilenstein in der Backwarenherstellung: Eine Semmel aus nichts als Mehl, Wasser und Salz könnte tatsächlich bald etwas für echte Liebhaber sein, meint er.

Bei wenigen verboten

Selbst die EU-Bioverordnung schützt den Verbraucher nicht und erlaubt technische Enzyme. Nur Verbände wie Bioland und Demeter verbieten sie ihren Vertragspartnern.

Natürlich verzichtet siebenkorn seit eh und je darauf. Denn wir finden: „Wer will schon industriell erzeugte Mikroben füttern, deren Wirkung unerforscht und ungewiss ist?“

Rückspiegel

Regelmäßig macht das „Bäckersterben“ landesweit Schlagzeilen. Tatsächlich gab es vor rund 50 Jahren noch etwa 55.000 selbstständige Bäckereien. Inzwischen haben 80 % geschlossen.

Unter dem Strich wächst die Zahl der Bäckerei-Standorte allerdings und auch der Marktanteil des Bäckerhandwerks ist seit Jahren konstant. Nur der Brotkonsum sinkt.

Kleinere Haushalte kaufen eben seltener Brot. Heutzutage ist das Bäckerhandwerk der größte Fastfood-Anbieter Deutschlands! Bei uns ist Fastfood hergestellt in Slowbaking! siebenkorn ist aber auch weiterhin Brotspezialist und verkauft anteilig fast doppelt so viel Brot wie der durchschnittliche Bäcker. Auf der Suche nach gutem Brot wird man bei siebenkorn fündig!

