

Datum: 07. Februar 2017

Ressort: Regionales

Grüne Woche 2017

Bäckerei Exner präsentierte Weltneuheit

REGION/ BEELITZ. „Wir sind stolz darauf, unseren Kunden gleich vier ganz neue Produkte anbieten zu können, die auf der neu gezüchteten Getreideart *Tritordeum* basieren“, so Bäckermeister Tobias Exner. Er stieß 2016 auf das Mehl und war schnell von dessen Qualität überzeugt. Neben Exner, der zu den konventionellen Bäckermeistern zählt, bieten deutschlandweit nur sehr vereinzelt Bio-Bäcker ebenfalls Tritordeum-Backwaren an. Der richtige Umgang mit dem Mehl will gelernt sein. So haben Meister Exner und sein Team wochenlang an ihren Rezepturen gefeilt, bis diese den sehr hohen Qualitätsstandards entsprachen, für die die Bäckerei steht.

„Für die Berliner und Brandenburger sind wir stets auf der Suche nach besonders leckeren und bekömmlichen Rezepturen. Wir sind überzeugt, dass die jüngsten Kreationen auf Begeisterung stoßen wer-



Für handwerkliche Qualitätsarbeit wurde die Bäckerei Exner auf der Grünen Woche 2017 mit der Goldenen Bretzel ausgezeichnet. Stolz präsentierten Bäckermeister Tobias Exner und Verkaufsführerin Diana Dornuff die leckeren Backwaren aus Tritordeum-Mehl. Foto: uv

den“, so der Beelitzer Bäcker. Alle Backwaren werden handwerklich und traditionell hergestellt. Das neue Brot besteht aus Tritordeum- und Dinkelmehl. Zudem enthält es u.a. Kristallsalz, geröstete Kürbiskerne und Sesam. Auch der Teig des Tritordeum-Brötchens wird auf ähnlicher Basis

hergestellt. Er wird von Hand gedreht und in Maismehl gewälzt. So sind alle Brote und Brötchen Unikate. Durch eine lange Ruhezeit erhalten die Backwaren eine besondere Konsistenz und einen unvergleichlichen Geschmack.

Auch im Teig vom Blechkuchen setzt die Bäckerei Exner

Dinkel- und Tritordeum-Vollkornmehl zu gleichen Anteilen ein. Verfeinert wird die Neuschöpfung u.a. mit Karamellstückchen sowie einer Decke aus beispielsweise gewürfelten Pfirsichen sowie gehackten Mandeln.

Bei Tritordeum handelt es sich um ein weltweit neu geschaffenes Getreide, das für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Es wird konventionell und ohne Einsatz von Gentechnik gezüchtet. Tritordeum besticht durch sein Aroma, einen einzigartigen leicht süßlich-nussigen Geschmack und eine ansprechende goldgelbe Farbe und enthält darüber hinaus wenig Gluten.

Die Bäckerei Exner in Beelitz, gegr. 1928, besteht heute in dritter Generation und beschäftigt aktuell 220 Mitarbeiter an rund 40 Standorten, so u.a. auch in Teltow, Kleinmachnow und Warnsee.

U. Valentin