

Potsdamer Neueste Nachrichten

Datum: 21. Oktober 2017

Ressort: Potsdam

Porentief fein

von Steffi Pyanoe



Eine Nase Brot. Innungsmeister Michael Schmidtke riecht bei einer Qualitätsprüfung in Potsdam an einem Laib Brot. Zusammen mit Michael Isensee vom Deutschen Brotinstitut testete er Dutzende Brote. Kriterien waren neben dem Aroma auch Geschmack und Konsistenz des Brotes. Das Urteil der beiden Experten fiel weitestgehend positiv aus. Foto: Ronny Budweth

Beim Qualitätstest von Bäckerinnung und Deutschem Brotinstitut schneidet das Potsdamer Brot sehr gut ab

Michael Isensee schnappt sich ein Kastenbrot und schüttelt den Kopf. „Das mag ich ja gar nicht, wenn das Brot höher als breit ist“, sagt er. „Das ganze Gewicht drückt dann im unteren Bereich auf die Porung.“ Aber sonst: Farbe, Kruste, Handling, da sehe es sehr gut aus. „Das gibt keinen Abzug“, sagt der Qualitätsprüfer vom Deutschen Brotinstitut. Dann greift Innungsmeister Michael Schmidtke zum Sägemesser mit ergonomischem, rechtwinklig angebrachtem Griff und zerteilt das Prachtstück. Was das Innenleben betrifft, soll der Prüfer Recht behalten: Die Porung ist nicht optimal.

Bei der Qualitätsprüfung der Potsdamer Bäcker- und Konditoreninnung, die am gestrigen Freitag im Sterncenter stattfand, ging es flott durch etwa 30 Brote und zehn Brötchen. Jedes Stück hatte einen Laufzettel mit Namen und Zutatenliste. Wo es herkam, durfte nicht drauf stehen. Sechs Innungsbäcker aus Potsdam, Teltow und Caputh beteiligten sich in diesem Jahr an der freiwilligen Prüfung. Dabei geht es nicht um das Einhalten von Regeln im Lebensmittel- und Hygienerecht, sondern einzig um die Qualität, so, wie sie der Verbraucher erlebt. Wie sieht es aus, wie duftet es, wie schmeckt es, wie kaut es sich? Die Tester drehten vor dem Kasten die Laibe in den Händen, drückten, rochen, schauten von allen Seiten. Auch die Unterseite muss schick und darf keinesfalls verbrannt sein. „Manche Bäcker reichen uns ihre besten Produkte ein, weil sie unbedingt Gold gewinnen wollen“, sagte Isensee. „Andere wollen, dass wir neue Sorten begutachten und wünschen sich Feedback von uns.“ Der Prüfer vom Deutschen Brotinstitut ist in ganz Deutschland unterwegs und weiß auch, wie anderswo gebacken wird. Die Potsdamer Bäcker müssen sich mit ihrem Brot nicht verstecken, sagte er.

Die Passanten im Sterncenter, die zuschauen und kosten durften, waren auch dieser Meinung. „Potsdam hat ausreichend Bäcker“, sagte eine Dame. Die meisten haben einen Lieblingsbäcker. Einige frühstücken nur mit Kühnbaumbrötchen, andere mit Mischbrot von Neuendorff in Teltow. Halbe Bote sind bei Singles beliebt. Eine Dame merkte an, dass dabei der halbe Cent immer zu Ungunsten des Kunden aufgerundet werde. Aber auch ihr schmecke das Bäckerbrot besser als das vom Backshop aus dem Supermarkt. Was drin ist, interessiert die wenigsten. Das Vertrauen zum Bäcker ist groß. „Ich denke, die machen das schon richtig“, sagte ein Herr.

Das einfache, klassische Mischbrot ist noch immer das Lieblingsbrot der Potsdamer. Aber auch da kann man etwas falsch machen. Bäckermeister Tobias Exner, der den Test-Stand betreute, erklärte: „Wenn die Krume beim Kauen zu ballig wird, zu klietschig, dann ist das nicht gut. Das hätte vielleicht mehr Teigruhe gebraucht.“ Auch die Zuschauer durften kosten. Es sah sehr appetitlich aus, was die Tester aufgebaut hatten. Langsam verschwand der Brotberg. Isensee und Schmidtke bissen sich wortwörtlich durch, kauten, schmeckten, tranken zum Neutralisieren stilles Wasser. Getestet wurden auch komplizierte Brote: Feuerkruste mit Chili, Frischlingsbrot mit Sauerkraut. Dinkelbrote, Buttermilchbrote. Brotexperte Isensee erklärte einem Mann, dass es auch Vollkornbrot ohne Körner geben könne, „fein ausgemahlen“, und gab Tipps zur richtigen Aufbewahrung. Der Kühlschrank sei jedenfalls der falsche Ort dafür.

Die Kunden mögen es frisch sowieso am liebsten. Die ersten Handwerker stehen schon um 6 Uhr im Laden und holen sich Frühstücksbrötchen, sagte Bäcker Exner. Das heiße aber nicht, dass der Bäcker zwingend um 2 Uhr nachts aufstehen müsse. Bei ihm werde im Schichtbetrieb gearbeitet. Das Bäckerhandwerk brauche mehr Auszubildende, sagte er.

Der Nachwuchs war gestern neben dem Brotstand mit süßen Leckereien beschäftigt. Bäcker Braune hatte einen Stand mit Marzipanfiguren und Lebkuchen aufgebaut. Eine Kitagruppe ans Zehlendorf hatte hier mit viel Eifer Lebkuchenherzen verziert. Aber Brot essen sie auch gerne, sagten die Kinder - am besten schmecke es ihnen mit Leberwurst.

Den Testern hat es gestern auch geschmeckt. Isensee und Innungsmeister Schmidtke vergaben am Ende 15 mal Gold und 21 mal Silber. Die Test-Brote wurden anschließend an die Zuschauer verteilt.