

Bäckerinnung Mannheim Stadt und Land

Brot- und Brötchenprüfung der Bäckerinnung MA

Die Bäckerinnung Mannheim Stadt und Land führte in Raum S4.17 eine Brot- und Brötchenprüfung durch.

Das Ergebnis war sehr erfreulich. Qualitätsprüfer Daniel Plum prüfte insgesamt 36 Sorten Brot und 10 Sorten Brötchen. 27 Brote konnte er mit sehr gut bewerten. Weitere 7 Sorten schnitten immerhin noch mit gutem Ergebnis ab und nur ein Brot wurde nicht prämiert. Bei den Brötchen war das Ergebnis noch besser. 80 Prozent erhielten ein sehr gut und 20 Prozent ein gut. Bäckermeister Bernd Beringer unterstützte Herrn Plum bei seiner Arbeit. Gemeinsam prüften die Herren Form und Aussehen, Krustenei-

genschaften und Krumenbild, Struktur und Elastizität, Geruch und natürlich den Geschmack. Die Prüfung ist eine freiwillige Qualitätskontrolle für Innungsbäcker.

Fazit: Die Qualität der Innungsbäcker in Mannheim und Umgebung ist ausgezeichnet. Eine wirklich positive Nachricht also, von denen es ja leider zurzeit nicht allzu viele gibt. Das Bäckerhandwerk ist durch die sehr energieintensive Produktion in diesem Gewerk von den Preissteigerungen hart getroffen. Viele arbeiten mit Gas. Eine Umrüstung der Öfen ist auf die Schnelle auch nicht zu machen. Auch Rohstoffe und Personalkosten sind in die Höhe geschneit. Diese Preissteigerungen können nur zum Teil an die Kunden weitergegeben werden, die inzwischen sich mit ihren Ausgaben merklich zurückhalten. Bleibt zu hoffen, dass die Branche, die als systemrelevant eingestuft wurde, Unterstützung erhält und nicht unter der schweren Last in die Knie gezwungen wird.



Brotprüfer Daniel Plum vom Deutschen Brotinstitut



Bei der Arbeit: Qualitätsprüfer Plum und Bäckermeister Beringer



Zu prüfende Brote und Brötchen

Stand der Bäcker auf der Jobs for future überzeugend

Mit der Teig-Challenge haben die Verantwortlichen der Bäckerinnung Mannheim Stadt und Land offenbar den richtigen Nerv der Besucher getroffen. Durchgehend war der Stand von Besuchern belagert, die eifrig mit dem bereitgestellten Modellerteig hantierten.



Ganz nebenbei erhielten die jungen Menschen wertvolle Informationen über die Produktion und den Verkauf in einer Bäckerei und spürten deutlich welche Begeisterung von diesem schönen Handwerk ausgeht. Sie konnten sich mit jungen Betriebsinhabern und Auszubildenden unterhalten oder sich interessante Tricks vom Altmeister zeigen lassen. Anscheinend fanden die Besucher das so kurzweilig, dass keiner seiner Fragebogen auspackte, sondern alles was wichtig war direkt erlebt wurde.

