

„Von Cranberry-Gin bis Pistazien“



Zum Gruppenfoto nach der Stollenprüfung stellten sich auf (v. li.): Anton Schmid (Schmid-Bäck), Tanja Mellies (Bäckerei Mellies zum Bäcker mang), Klaus Förster (Schulleiter Realschule), Sebastian Butz (Bäckerei Butz), Alfred Kellner (Bäckerei Kellner), Florian Perkmann (Bäckerei Perkmann, Obermeister der Bäckerinnung Miesbach-Bad Tölz-Wolfratshausen), Leo und Maximilian Büttner (Bäckerei Büttner), Jakob Gritscher (Bäckerei Gritscher) und Brotprüfer Manfred Stiefel (vorne sitzend). © Arndt Pröhl

Bad Tölz – Ein Stollen ist für viele Menschen ein wichtiger Teil der Adventszeit. Gewissenhaft bereiten sich die Bäckermeister darauf vor. Bei der jährlichen Stollenprüfung der Bäcker-Innung Miesbach-Bad Tölz-Wolfratshausen wollten die Bäckereien wissen, wie es um ihre Qualität bestellt ist. Prüfer Manfred Stiefel vom Deutschen Brotinstitut probierte sich dabei durch 50 verschiedene Stollen und Lebkuchen von zwölf Bäckereien. Das Ergebnis: Die Bäckereien in der Region produzieren hochwertige Waren.

Von den 50 eingereichten Proben erhielten 34 die volle Punktzahl von 100 Punkten und damit die Bestnote „sehr gut“. Mit dem Prädikat „gut“ ausgezeichnet wurden 16 Stollen. Kein einziges Gebäck ist durchgefallen. Stiefel überreichte den Bäckermeistern in der Tölzer Realschule die Urkunden.

Zwei Tage lang hatte der langjährige Prüfer die Stollen getestet. Bei der Blindverkostung wird das Gebäck anhand von verschiedenen Qualitätskriterien bewertet. Das Stollenbacken sei für die Meister die „Königsdisziplin“, sagte Florian Perkmann, Obermeister der Bäcker-Innung. Neben den klassischen Sorten wie Nuss- oder Mohnstollen gab es heuer ausgefallene Kreationen wie einen Cranberry-Gin-Stollen oder einen Orangenstollen. Auch verschiedene Lebkuchen wurden auf ihre Qualität hin getestet. „Wir haben ein breit gefächertes Spektrum an allem, was die Weihnachtsbäckerei hergibt“, so Perkmann. Stollen mit Pistazien waren heuer ebenfalls im Angebot dabei. „Das gab es auch schon vor dem Hype um die Dubai-Schokolade“, unterstrich Prüfer Stiefel. Insgesamt freute sich der Brotprüfer über das „sehr hohe Niveau“ der Backwaren.

Die Bäcker setzten auch in diesem Jahr auf hochwertige Lebensmittel. Das hat seinen Preis. „Wir wollen uns von der Industrieware absetzen. Bei uns steht Qualität im Vordergrund“, sagte Perkmann und betonte: „Den Preisunterschied zum Discounter sind die Waren wert.“ Wichtig sei dabei die Kommunikation mit der Kundschaft.

In Zeiten von Personalmangel werben die Bäcker verstärkt um Nachwuchs. Zwei Schulklassen der Tölzer Realschule durften Manfred Stiefel während der Brotprüfung über die Schultern schauen. Gut kam bei den Bäckermeistern auch an, dass die Achtklässler ihre Betriebspraktika alle im Handwerk machen. „Es ist wichtig, dass das Handwerk belebt wird“, erklärte Schulleiter Klaus Förster.

„Wir wollen unsere Stollen nicht im stillen Kämmerlein machen“, sagte Perkmann. „Die Jugendlichen sollen sehen, was unser Handwerk ausmacht.“ Kinder und Jugendliche von heute seien schließlich „Personal und Kunden von morgen“. Die Innung habe bereits einiges getan, um das Handwerk wieder attraktiver zu machen. Es wurden „finanzielle Anreize geschaffen“, viele Betriebe seien von Nacht- auf Tagschichten übergegangen. Die Umstellungen tragen laut Perkmann bereits Früchte: Bei der Zahl der Auszubildenden seien die Bäcker „langsam wieder auf dem Vormarsch“.

VINZENT FISCHER

Quellenangabe: Tölzer Kurier (TK) vom 05.12.2024, Seite 36