



Die Bäcker-Innung Märkischer Kreis dachte auch am „Tag des Handwerks“ an Bedürftige. Carsten Ashauer, Carmen Klinge, Anke Ashauer, Thorsten Braun und Obermeister Karl Schreiber übergaben die Brotspende an den Caritasverband. Foto: privat

Meisterbrote für die „CariTasche“

Nach der Innungs-Brotprüfung gingen die überzähligen Produkte an die Iserlohner Tafel

ISERLOHN. (rd) Bereits von Beginn an, seit dem die „Iserlohner Tafel“, im Volksmund „CariTasche“ genannt, durch den Caritasverband Iserlohn e.V. vor mehr als sechs Jahren ins Leben gerufen wurde, wird diese soziale Einrichtung durch die Bäckereien Carsten Ashauer aus Dröschede und Karl Schreiber aus Iserlohn unterstützt. Nahezu täglich stellen die beiden heimischen Bäckermeister der CariTasche überschüssige Backwaren aus eigener Produktion als Spende zur Verfügung.

Was lag da näher, als auch die überzähligen Produkte aus der anlässlich des Tags des Handwerks durchgeführten Brotprüfung der „Iserlohner

Tafel“ zukommen zu lassen? Nach einem wahren Prüfungsmarathon, bei dem der unabhängige Brotprüfer des Institutes für die Qualitätssicherung von Backwaren, Michael Isensee, insgesamt 63 Brote aus elf Innungsfachbetrieben der Bäcker-Innung Märkischer Kreis zu prüfen hatte, übergaben die Innungsvertreter die überzähligen Brote, insbesondere auch das eigens für den Tag des Handwerks produzierte „Märkische Meisterbrot“ an die CariTasche. Deren Gäste dürfen sich somit im Rahmen ihrer nächsten Mahlzeiten über zertifizierte Spitzenqualität vom Bäcker freuen.

Brotprüfer Isensee hatte zuvor Geschmack, Geruch,

Form, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbild sowie Struktur und Elastizität einer jeden Backware bewertet. Hierbei wurde die Prüfung anonym durchgeführt, das heißt eine frei vergebene Prüfnummer sowie die Zutaten waren bekannt. Selbst der Säuregrad konnte bei einer sensorischen Unsicherheit mit Hilfe eines mobilen Laborgerätes überprüft werden. Das Ergebnis der Prüfung überzeugte: So konnte Michael Isensee 41 mal „Gold“ an die heimischen Innungsfachbetriebe vergeben. Dieses Qualitätsmerkmal wird bei den sehr strengen Prüfungskriterien nur beim Erreichen der maximal möglichen

Punktzahl 100 vergeben. Zwölf der handwerklich hergestellten Backwerke wurden mit „Silber“ bewertet, also erhielten mindestens 90 von 100 möglichen Punkten. „Die freiwillige Beteiligung und die Ergebnisse belegen das Qualitätsbewusstsein der Betriebe“, freut sich Innungsobermeister Karl Schreiber und hofft auf eine ebenso rege Beteiligung bei der nächsten freiwilligen Prüfung im kommenden Jahr. Die erfolgreichen Innungsfachbetriebe wurden mit einem Zertifikat des Institutes ausgezeichnet. Zudem kann sich jeder Verbraucher unter www.brot-test.de informieren, welche Brote besonders gut abgeschnitten haben.