

Demeter-Brote von Bettinas Keimbackstube Punkten im Sensorik-Test

Die Bäckerei Bettinas Keimbackstube in Palling freut sich über Prämierungen für ihr biodynamisches Demeter-Brot. Ein herzhafter Biss ins Brot gehört zum Alltag, aber wer nimmt dabei den spezifischen Geruch, die süße Geschmackskomponente, Volumen oder ballendes Krumenverhalten beim Kauen bewusst wahr? Nach einem ausgeklügelten Schema haben Experten rund 100 Demeter-Brote geprüft und bewertet. Mit dabei auch der heimische Betrieb Bettinas Keimbackstube. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: das Hildegardbrot erhielt von der Jury die Prämierung Gold als höchste Auszeichnung. Mit Silber wurde das Lebenskeimbrot bewertet und das AyurvedaBrote und EiweißBrot errang die Bronze-Medaille

Die Fachjury mit Bäckern, Experten der Lebensmittelüberwachung, des Demeter-Verbandes, dem Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V. sowie Sensorik-Profis nahmen die Backwaren aus 26 biodynamischen Demeter-Bäckereien gründlich unter die Lupe. Sie bewerteten Kriterien wie Geschmack, Aroma, Mundaspekte, Form und Aussehen. Basis dafür ist ein neu entwickeltes Schema, das besonders objektiv ist. Mit diesem so genannten PAR-System kann jetzt die charakteristische Qualität des einzelnen Brotes besser berücksichtigt werden. PAR steht für Produkt-Analyse-Ranking und wurde ursprünglich vom Winzer und Sensorikexperten Martin Darting als Beschreibungsverfahren für den Geschmack von Wein eingeführt. Steffen Gleich entwickelte dieses Verfahren gemeinsam mit Martin Darting und Dr. Uwe Geier vom Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise aus Darmstadt und Vertretern der Demeter-Bäckerfachgruppe gemäß den Anforderungen für die Demeter-Brotprüfungen weiter.

Bäckermeisterin Bettina– Edmeier aus Palling betont: „Durch meine Mitarbeit in der Demeter-Bäckerfachgruppe erlebe ich die die Brotprüfung auch als Instrument über das Thema Qualität ins Gespräch zu kommen und mich mit den Kollegen in der Optimierung handwerklicher Prozesse und der Entwicklung bester Produkt-Qualität zu unterstützen.“ Für alle Demeter-Bäcker gilt: Sie verzichten konsequent auf Zusatzstoffe wie Enzyme,

Konservierungsstoffe oder Aromen. Sie verwenden biologisch-dynamisch erzeugte Rohstoffe, verarbeiten sie schonend, zeichnen sich durch handwerkliches Können aus und geben ihren Backprodukten genau die Zeit, die sie brauchen, um ihr volles Aroma zu entfalten.

Alle Ergebnisse der Brotprüfung finden interessierte Bio-Kunden unter <http://www.demeter.de/verbraucher/aktuell/brotpruefung-2015>