



Brotprüfungen zum Rosenheimer Bauernherbst

Beitrag

Das tägliche Brot verschafft zwei Tage lang den Empfangsräumlichkeiten der Volksbank Raiffeisenbank in der Kufsteiner Straße von Rosenheim einen ganz besonderen Duft. Die Bäckerinnung der Kreishandwerkerschaft Rosenheim hat nämlich dort als Beitrag zum heurigen Bauernherbst-Start zu einer Brotprüfung eingeladen. Als Prüfer stellte sich zum 16. Mal Manfred Stiefel vom Landesverband des Bayerischen Bäckerhandwerks zur Verfügung.

Beim Auftakt-Empfang machten Banken-Hausherr Jens Köhler und Rudi Schiller als Vorsitzender von der Kreishandwerkerschaft deutlich, dass der Handwerksberuf des Bäckers gesamtgesellschaftlich von hoher Bedeutung ist. Florian Steffl als Obermeister der Rosenheimer Bäckerinnung erklärte, dass die bekannt gute und gesunde Produkt-Qualität von Bäckern in Stadt und Landkreis Rosenheim immer wieder und gerne auf den Prüfstand kommt und dass sich die Bäcker gerne über die Schulter schauen lassen, um den Nachweis ihrer Qualität immer wieder neu zu erbringen. Nachdem diese Brotprüfungen wegen Corona in den letzten Jahren ausfielen beziehungsweise in kleinerem Rahmen durchgeführt wurden, sollen sie – so der Obermeister – im nächsten Jahr 2024 wieder mit einer Verkaufsaktion vor Prüfungsort stattfinden. Für Sebastian Friesinger, dem Vorsitzenden des Vereins für Regionalvermarktung im Raum Rosenheim hat die Tradition der Prüfung einen mehrfachen Sinn, er sagte bei seinem Grußwort: „Die Bäcker sind als wichtige Handwerker gute Partner beim Rosenheimer Bauernherbst, heuer tragen sie mit dem Kürbiskernbrot als Bundesbrot des Jahres auch zu einem eigenen Bauernherbstbrot bei“.

Viele Kriterien für Brot-Auszeichnungen

Prüfer Manfred Stiefel informierte, dass fünf Hauptkriterien bei der Bewertung der Brot-Muster eine Rolle spielen, es sind dies: Form & Aussehen, die Kruste, das Innere, die Beschaffenheit wie Schneidbarkeit und (am wichtigsten) das Aroma. Maximal können 100 Punkte erzielt werden. Wieder ausgebildete Brotprüfer und Bäckermeister mit weiterer Ausbildung im sensorischen Bereich weiter informierte, bekommen die Bäckerbetriebe für ihre eingereichten Brot auch Hinweise auf Verbesserungsmöglichkeiten. Urkunden und Zertifikate gibt es ab bestimmten Punktzahlen, bei fünfmaliger Folge der Würdigung in Gold können sich Betriebe um den Bayerischen Staatspreis bewerben. Die Ergebnisse nach zwei Tagen der Prüfung werden öffentlich bekannt gegeben.

Fotos: Hötzelsperger – 1. von links: Kreishandwerksmeister Rudi Schiller, Prüfer Manfred Stiefel, Obermeister Florian Steffl, VR Bank Regionaldirektor Jens Köhler und RegRo-Vorsitzender Sebastian Friesinger. 2. Prüfer Manfred Stiefel.

Weitere Informationen: www.bauernherbst.de

Anlagen: [Prüfungsergebnisse](#)

von links: Kreishandwerksmeister Rudi Schiller, Prüfer Manfred Stiefel, Obermeister Florian Steffl, VR Bank Regionaldirektor Jens Köhler und RegRo-Vorsitzender Sebastian Friesinger.



von links: Kreishandwerksmeister Rudi Schiller, Prüfer Manfred Stiefel, Obermeister Florian Steffl, VR Bank Regionaldirektor Jens Köhler und RegRo-Vorsitzender Sebastian Friesinger
Prüfer Manfred Stiefel.



Prüfer Manfred Stiefel.



HAUS DER BAYERISCHEN
GESCHICHTE
BAYERISCHE
LANDESAUSSTELLUNG

TASSILO, KORBINIAN UND DER BÄR

BAYERN IM FRÜHEN MITTELALTER



7. MAI – 3. NOVEMBER 2024
Freising, Diözesanmuseum + Dom
täglich 9–18 Uhr | www.hdbg.de

Vorschaubild:     

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bauernherbst
2. Brot
3. Rosenheim