

[zurück zum Artikel](#)

BETTINA WINKLER 04.12.2014 21:03 UHR
RED. FÜRSTENWALDE, FUERSTENWALDE-RED@MOZ.DE

Stollen im Qualitäts-Check

Fürstenwalde (MOZ) Krusteneigenschaften, Struktur, Elastizität und Geschmack von 26 Stollen wurden im Fürstenwalder Rathauscenter von einer Fachjury unter die Lupe genommen. An der alljährlichen Stollenprüfung der Bäcker- und Konditoreninnung Germania beteiligten sich 12 Bäckereien.

2 BILDER



Kritischer Blick
Prüfer Michael
Isensee,
Jungmeisterin Judy
Härchen aus
Fürstenwalde und
Altmeister Günter
Vetter aus
Woltersdorf (von
links) bewerten im
Fürstenwalder
Rathauscenter 26
Weihnachtsstollen
aus 12 Bäckereien.

© MOZ

Weiß gepudert liegen 26 verschiedene Exemplare des traditionellen Weihnachtsgebäcks aufgereiht und warten auf ihren Auftritt. Jungmeisterin Judy Härchen greift zum scharfen Messer und schneidet von den Laiben mundgerechte Stücke ab. Prüfer Michael Isensee nimmt immer wieder ein Stück Stollen, befühlt es, riecht und kostet.

Über Geschmäcker lässt sich bekanntlich streiten. Aber nicht bei der traditionellen Stollenprüfung der Bäcker- und Konditoreninnung Germania im Rathauscenter. Die dreiköpfige Jury mit Altmeister Günter Vetter aus Woltersdorf, Michael Isensee vom Institut für Qualitätssicherung für Backwaren und Jungmeisterin Judy Härchen aus Fürstenwalde verkostet und zertifiziert stundenlang Butter-, Mohn-, Rosinen-, Mandel-, Nuss- und Marzipanstollen. "In diesem Jahr wurden über 50 Prozent Mohnstollen eingereicht", sagt Obermeister Wolfgang Scharmer.

Proben davon konnten die zahlreichen Zuschauer vor Ort kosten. "Schön saftig, schmeckt einfach lecker", so das Urteil von Herta Frommholz aus Fürstenwalde. Die 66-Jährige hat sich an die Stollenbäckerei am heimischen Herd, aus Angst vor dem Misslingen, noch nicht heran getraut. Bäckermeister Scharmer gibt gute Ratschläge: Auf ein Kilo Mehl kommen 500 Gramm Butter, 800 Gramm in Rum eingeweichte Rosinen und 200 Gramm Mandeln. Den gut aufgegangenen Teig bei einer Kerntemperatur von 95 Grad (messbar mit einem Fleisch-Thermometer) rund 40 bis 50 Minuten backen. 10 Tage ruhen lassen. Neben den klassischen Rezepturen probieren die Bäckermeister auch eigene Kreationen. Mit seiner Dinkel-Cranberries-Stolle präsentiert Bäckermeister Frank Vetter aus Woltersdorf ein außergewöhnliches Exemplar. Der Teig ist dunkel und die roten Früchtchen sind ein guter Kontrast. "Schmeckt anders, aber gut", so das Fazit von Maike Winter aus Fürstenwalde.

Prüfer Michael Isensee neutralisiert derweil mit einem Schluck Schwarztee immer wieder seine Geschmacksnerven. Die Stollen werden nach genau formulierten Richtlinien geprüft. Form und Aussehen, Oberfläche- und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität sowie Geruch und Geschmack. Gegen Mittag steht fest: 50 Prozent der Stollen erhalten das Prädikat "Sehr gut".

Die Handwerksbetriebe und deren Testergebnisse werden in den nächsten Tagen im Internet unter: www.brot-test.de veröffentlicht.

© 2014 **MOZ.DE** MÄRKISCHES VERLAGS- UND DRUCKHAUS GMBH & CO. KG