

Ausgezeichnet: «Roggenbäcker des Jahres 2005»

Detmold / Bonn. (09.11. / cma) Eine Lanze für den Roggen als Grundlage der deutschen Brotkultur bricht die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) aus Bonn in Verbindung mit den Verbänden aus Müllerei und Backgewerbe.

«Die große Attraktivität des Brot- und Brötchenangebots entsteht aus der Kombination vielfältiger Roggen- und Weizenmehle in den Backrezepturen. Sie erlaubt es unseren Bäckern, die weltweit einmalige Gebäckvielfalt herzustellen», hieß es anlässlich der Preisverleihung an die «Roggenbäcker des Jahres» am 08. November am Detmolder Schützenberg: «Das spiegelt sich wider in den Lieblings-Brotarten der Bundesbürger, die in einer Repräsentativbefragung ermittelt wurden. Roggenmischbrote führen mit 36 Prozent die Brot-Hitliste an. Mehrkorn- und Vollkornbrote liegen mit 21 beziehungsweise 20 Prozent an zweiter und dritter Position -- beides ebenfalls Brotarten, bei denen der Roggen eine Hauptrolle spielt».

Im Rahmen der 56. Tagung für Bäckerei-Technologie wurden vor rund 300 Teilnehmern aus dem In- und Ausland erstmals vier Preise an Roggenmischbrot- und Roggenbrotangebote aus

dem deutschen Backgewerbe verliehen, die eine neutrale Fachjury unter Vorsitz von Professor Jürgen-Michael Brümmer (Detmold) zu vergeben hatte: «Wir haben Angebots- und Verkaufspräsentationen sowie Rezepte von Laibbroten mit Roggenmahlerzeugnissen prämiert, die sich durch Kreativität und Geschmack auszeichnen und damit gleichermaßen traditionsreiche wie moderne Brotkultur miteinander verbinden».

Der Marketing-Preis «Roggenbäcker des Jahres 2005» ging an Schäfers Backstuben (Biedenkopf), ein mittelständisches Familienunternehmen des Bäckerhandwerks: Ausgezeichnet wurden der Marktauftritt und die Qualität eines traditionell «nach Großvaters Art» gebackenen Premium-Roggenbrot. Die zusätzlich ausgezeichneten Preisträger des Rezept-Wettbewerbs «Roggenbäcker 2005» haben mit neuen Roggenbrot-Spezialitäten gezeigt, wie modern und kreativ mit Roggen gebacken werden kann. Die preisgekrönten Rezepte von Dirk Weinberg und Wolfgang Lutz (Herrenberg) sowie vom Bäckernachwuchs aus zwei Berufschul-Fachklassen der Ferdinand-von-Steinbeis-Schule (Ulm) wurden zusammen mit anderen Ideen in Detmold der Branche erstmals vorgestellt.