



# Gemeinsame Brot- und Wurstprüfung der Innung für das Nahrungsmittel-Handwerk Paderborn

NEUE WESTFÄLISCHE, MITTWOCH, 11. MAI 2016



Mit Urkunden: Die erfolgreichen Bäcker und Fleischer im Kreis der Kollegen.

FOTO: HANS-HERMANN IGGES

## Ausgezeichneter Geschmack

**Nahrungsmittel-Handwerk:** Mitgliedsbetriebe der Innung stellen sich dem jährlichen Vergleichstest. Damit will man sich von industrieller Massenware abheben

■ **Paderborn.** Jedes Jahr aufs Neue stellen Bäcker- und Fleischerbetriebe im Kreis Paderborn sich mit ihren Produkten dem Urteil gestrenger Juroren. Damit will man sich bewusst von industriell hergestellter Massenware abheben. In diesem Jahr fand die Aktion erstmals nicht im Südring-Center, sondern wie die vorweihnachtliche Stollenprüfung in einem Zelt vor dem Rathaus statt. Neugierige nutzten gerne die Gelegenheit, die leckeren Kostproben aus Fleisch und Getreide selbst zu testen. Carl-

Christian Goll, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Paderborn – Lippe, registrierte insbesondere auch die Nähe zum Paderborner Wochenmarkt positiv: „Hier kommen ganz andere Leute vorbei“, sagte er. Es habe viel mehr Gespräche und Nachfragen nach Inhaltsstoffen und Zubereitung gegeben. „Markt-Besucher sind da einfach viel bewusster“, glaubt Goll.

Drei Männer vom Kreisveterinäramt, ein Sachverständiger und Innungs-Obermeister Wolfgang Müller untersuchten Wurst und Schin-

ken nach den Kriterien Zustand, Aussehen und Farbe, Konsistenz, Befüllung sowie Geruch und Geschmack. Dafür gab es Punkte, die Betrieben erhielten jetzt ihre Aus-

zeichnungen und Urkunden für die prämierten Produkte. Der Wurst-Jury gegenüber saß Karl-Ernst Schmalz vom Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren. Er ach-

tete auf ähnliche Kriterien, aber auch die Art der Kruste und Schnittfestigkeit. Er hatte im Unterschied zur Wurst-Jury jedoch drei Tage Zeit, die vielen Brotsorten zu bewerten.

### Ergebnisse der Brotprüfung

- ◆ An der Brotprüfung nahmen kreisweit 13 Bäckereien mit insgesamt 165 Produkten teil.
- ◆ Davon wurden 81 mit „Sehr gut“ beurteilt, wovon wiederum sogar 20 die Note „Gold“ bekamen. 54 Brote bekamen ein „Gut“, und 30 wurden nicht prämiert.
- ◆ Die Bäckerei Dirk Westemeier (Paderborn) bekam fünf Mal „sehr gut“ und zwei Mal „gut“.
- ◆ Die Bäckerei Jüde (Hövelhof) erhielt fünf Mal „sehr gut“ (davon drei Mal „Gold“) und drei Mal „gut“.
- ◆ Die Bäckerei Kloke (Inh. Regina Peters, Paderborn) erreichte fünf Mal „sehr gut“ (davon ein Mal

- „Gold“) und ein Mal „gut“.
- ◆ Die Bäckerei Lange (Salzkotten) erhielt 15 Mal „sehr gut“ (davon sieben Mal „Gold“) und fünf Mal „gut“.
- ◆ Die Bäckerei Bernhard Niermann (Delbrück) bekam vier Mal „sehr gut“ und vier Mal „gut“.
- ◆ Die Bäckerei Strunz (Delbrück) erreichte fünf Mal „sehr gut“ und drei Mal „gut“.
- ◆ Die Backstube Austerschmidt (Delbrück) erzielte 13 Mal „sehr gut“ (davon drei Mal „Gold“) und sechs Mal „gut“.
- ◆ Die Bäckerei Franz Josef Mertens (Altenbeken) wurde mit drei Mal „sehr gut“ und drei Mal „gut“ ausgezeichnet.

- ◆ Die Bäckerei Georg Loske (Büren) bekam fünf Mal „sehr gut“ (davon zwei Mal „Gold“) und drei Mal „gut“.
- ◆ Goeken Backen (Bad Driburg) erhielt vier Mal „sehr gut“ (davon ein Mal „Gold“) und sechs Mal „gut“.
- ◆ Die Bäckerei Linnenweber (Bad Wünnenberg) erreichte drei Mal „sehr gut“ und sieben Mal „gut“.
- ◆ Die Bäckerei Juliane Kaiser (Bad Wünnenberg) wurde mit vier Mal „sehr gut“ und sechs Mal „gut“ bewertet.
- ◆ Die Südstadtbäckerei Hermisch (Paderborn) erzielte zehn Mal „sehr gut“ (davon zwei Mal „Gold“) und fünf Mal „gut“.

### Ergebnisse der Wurstprüfung

- ◆ An der Wurstprüfung beteiligten sich kreisweit vier von 14 Innungsbetrieben mit insgesamt 59 Produkten. Davon erhielten 56 die Note „Gold“ und drei die Note „Bronze“.
- ◆ Die Fleischerei Wolfgang Müller (Paderborn) bekam 30 mal „Gold“.
- ◆ Die Fleischerei Frank

- Mause (Bad Wünnenberg) erhielt 13 mal „Gold“ und einmal „Bronze“.
- ◆ Die Fleischerei Ahlers (Delbrück) erreichte sechs Mal „Gold“.
- ◆ Die Fleischerei Franz-Hermann Rummey (Bad Lippspringe) wurde mit sieben Mal „Gold“ und zwei Mal „Bronze“ ausgezeichnet.

4x sehr gut · 4x gut

„traditionell mit Qualität“

**Hofbäckerei Niermann**  
Schlingerstraße 24 · 33129 Delbrück (Hagen)  
Telefon 0 52 50/981 99-0

**Bäckerei Georg Loske**

Dorfstraße 1  
33142 Büren (Weine)  
Tel. 0 29 51 / 35 36

**Handwerksqualität ausgezeichnet!**

... für gleichbleibend vorbildliche Qualität!

Leiberg Brenken Büren Haaren Fürstenberg

Parkplatz Lidl an der **Dessauer Straße**  
(Ecke Halberstädter Straße)  
und an der **Breslauer Straße**  
(gegenüber von Stute)

**SÜDSTADT BÄCKEREI HERMISCH**  
SEIT 1910  
Ihr Bäcker-Fachgeschäft  
Andreas Hermisch  
Adelheidstraße 28  
33098 Paderborn  
Tel.: 05251-71844

Qualität und Frische aus Meisterhand!

Genießen mit Flair

**Müller**  
Fleischerei

Fleischerei, Feinkost & Partyservice

0170 - 4772880

Schildern 12  
Driburger Str. (Rewe-Markt)  
Ingolstädter Weg (Heidecenter)

**Probieren Sie unsere „ausgezeichneten“ Brote!**

Fürstenbrot	Kasseler	Power-Saatenbrot	Vollkorn-Nussbrot
Sovitalbrot	Kosakenbrot	Doppelback	Paderborner
Schusterjunge			Dinkelvollkornbrot

**Bäckerei Linnenweber · Bad Wünnenberg**

Beim Kauf eines dieser ausgezeichneten Brote erhalten Sie gegen Vorlage dieser Anzeige 5 Brötchen gratis!

Wir bieten nicht nur Qualität, sondern auch Erfahrung und Service.

**Rummey**  
FLEISCHER-FACHGESCHÄFT  
33175 Bad Lippspringe  
Bielefelder Straße 18 · Telefon (0 52 52) 43 57

**13x Gold, 1x Bronze**  
Fleischerei

**Mause**  
Inh. Frank Mause  
Fürstenberg, Marienstraße 11  
Telefon (0 29 53) 9 93 36  
Filiale: Bad Wünnenberg  
Telefon (0 29 53) 2 14

**Anzeigen in der NW erreichen sehr viele Menschen!**

Neue Westfälische  
...weil wir hier zuhause sind.

3 x sehr gut (Gold) · 10 x sehr gut · 6 x gut

... für unsere Backwaren bei der Brotprüfung 2016!

**Backstube Austerschmidt**  
Probieren Sie jetzt unsere Testsieger!  
Herz & Handwerk seit 1887  
www.austerschmidt.com

**Jüde**  
HANDWERK MIT HERZ

**Brotprüfung**  
3x Gold  
5x sehr gut  
3x gut

Von unserem Brot kann sich jeder eine Scheibe abschneiden!!

Paderborner Str. 12 • 33161 Hövelhof  
05257-3252 • www.baecerei-juede.de

**Ausgezeichnete Brotqualität!**

**BÄCKEREI LANGE**  
15 x sehr gut

Hüneknapp 4, 33154 Salzkotten-Upsprunge  
Tel. 0 52 58/98 54-0, Fax: 0 52 58/98 54-22  
www.baecerei-lange.de