



Stollenprüfung 2017

Innung für das Nahrungsmittelhandwerk Paderborn



Bei der Übergabe der teilweise »goldigen« Urkunden (von links): Andreas Hermisch, Heike Dören, Bernhard Jüde, Georg Goeken, Christian Groll, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, und Franz-Josef Sas-se. Fotos: Jörn Hannemann

»Es ist eine Handwerkskunst«

Bäckereien versüßen Weihnachtszeit mit ausgezeichneten Stollen

Egal ob klein oder groß, traditionell oder exotisch: Stollen gehören zur Weihnachtszeit. Und den Stollen der Bäckereien der Paderborner Innung ist nun eine gute oder sogar sehr gute Qualität bestätigt worden.

Mitte November prüfte der unabhängige Sachverständige Karl-Ernst Schmalz Proben von insgesamt 46 Stollen. Nun wurden den teilnehmenden Bäckereien die Urkunden überreicht.

24 Stollen der Betriebe erhielten die Bestnote »sehr gut«, die anderen wurden mit »gut« ausgezeichnet. Außerhalb der Konkurrenz nahm auch das Helene-Weber-Berufskolleg an der Stollenprüfung teil. Drei von den sechs eingereichten Stollen wurden ebenfalls als »sehr gut« befunden.

Die offiziellen Zertifikate gingen an die Bäckereien Jüde aus Hövelhof, Lange aus Salzkotten, Juliane Kaiser aus Bad Wünnenberg, Andreas Hermisch aus Paderborn und Goeken aus Bad Driburg.

Schmalz hatte bei der Stollenprüfung neben Geschmack und Optik auch auf Geruch, Lockerung, Krumenbild, Struktur und Elastizität

Helene-WeberKolleg nimmt außer Konkurrenz teil.

bewertet. Auch in diesem Jahr waren wieder außergewöhnliche Sorten in dem aufgebauten Zelt auf dem Rathausplatz zu finden: Ein Karamell-Cranberries-Stollen

gesellt sich zu Mohn-, Pflaume-Nuss- und Bratapfel-Stollen.

Zu den Top-Bewertungen gesellen sich außerdem elf Gold-Prämierungen, die verliehen werden, wenn ein Produkt drei Jahre in Folge mit sehr gutem Ergebnis abschneidet.

Bei der Verleihung der Urkunden betonte Christian Groll, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, erneut, dass sich die prämierten Stollen deutlich von der industriellen Massenware abheben. »Es ist eine Hand-

werkskunst«, so Groll.

Heike Dören von der Bäckerei Juliane Kaiser ergänzte: »Es sind keine 08/15-Stollen.«

Hinter den Stollen stecken drei Tage Arbeit – ein Zeitaufwand, der, wie die Bäckermeister bestätigen, auch schon Betriebe dazu gebracht hat, keine Stollen mehr anzufertigen. Die Stollenprüfung und die Auszeichnungen seien jedoch eine gute Werbung.

Als nächstes bereiten sich die Bäckereien nun auf die Brotprüfung im kommenden Frühjahr vor. **vhi**

Ergebnisse der Stollenprüfung

Bäckerei Jüde, Hövelhof: Butterstollen (sehr gut + Gold), Mini-Nußstollen, Champagnerstollen, Mini-Champagnerstollen (jeweils sehr gut), Mini-Mohnstollen, Marzipanstollen, Mohnstol-

len, Nußstollen, Mini-Butterstollen (jeweils gut)

Bäckerei Lange, Salzkotten: Upspringer Landbierstollen-Konfekt und Himmlische Wölkchen (jeweils sehr gut + Gold), Nußstollen, Stollen-

strudel mit Apfel, Stollenstrudel mit Pflaume (jeweils sehr gut)

Bäckerei Juliane Kaiser, Bad Wünnenberg: Mandelbutterstollen mit Marzipan, Mozartstollen, Stollenwipfel

(jeweils sehr gut + Gold), Butterstollen mit Mandelfüllung, Eierlikörstollen, Phantasie in Nuss, Butterstollen (jeweils sehr gut), Butterstollen mit Mandeln und Schoko, Orangen-Schoko-Symphonie (je-

weils gut)

Bäckerei Andreas Hermisch, Paderborn: Der »schmackhafte« Quarkstollen, Pflaume-Nussstollen, Nußstollen (jeweils sehr gut + Gold), Meisterstollen mit Butter, Winterapfelstollen (jeweils sehr gut), Schlesischer Mohnstollen (gut)

Goeken Backen, Bad Driburg: Mini Meisterstollen, Mini Apfelstollen, Meisterstollen (jeweils sehr gut + Gold), Nussstollen – Tradition, Karamell-Cranberriestollen, Mini Kinderstollen (jeweils sehr gut), Mohnstollen – Tradition, Mandelstollen (jeweils gut)



Karl-Ernst Schmalz (links) hat 46 Stollen auf Geschmack, Optik, Geruch, Lockerung, Krumenbild und Struktur getestet.

Ausgezeichneter Genuss,
Unsere hausgemachten Stollen sind in diesem Jahr wieder
in Spitzen-Qualität
ausgezeichnet und das 6 x mit »sehr gut«, davon 5 x mit »Gold!«
Genuss ist, wenn Goeken backen
www.goeken-backen.de

Jüde
HANDWERK MIT HERZ
Stollenvielfalt genießen
1x Gold für langjährige Spitzenqualität
4x sehr gut
5x gut
Probieren Sie unsere ausgezeichneten Stollen. Auch mit Versandservice!
Paderborner Str. 12 • 33161 Hövelhof
05257-3252 • www.baekerei-juede.de

Ausgezeichnete Qualität!
3 x Gold ~ 7 x Sehr gut ~ 2 x Gut
Weihnachtszeit-Stollenzeit
Leiberg Brecken 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!

Die Lokalzeitung.
WESTFALEN

Fünffach ausgezeichnete Qualität...
Stollenstrudel "Apfel" Stollenstrudel "Pflaume" Upspringer Landbierstollen-Konfekt Nussstollen Himmlische Wölkchen
BÄCKEREI LANGE