



<https://blz.li/2ea2>

20 MAL GOLD BEI BROT- UND BRÖTCHENPRÜFUNG FÜR JUNGE DIE BÄCKEREI

Veröffentlicht am 20.07.2023 um 15:45 von Redaktion Stodo.NEWS

Die diesjährige Prüfung des Deutschen Brotinstituts verlief für »Junge Die Bäckerei« überaus erfolgreich. Gleich 20 Brote und Brötchen erhielten den begehrten Gold-Status.

Diese Auszeichnung erlangen nur Produkte, die sich mindestens drei Jahre lang den strengen Testkriterien stellen, und dabei mit „sehr gut“ abschneiden. Dies traf in diesem Jahr auf 20 der 43 geprüften Brote und Brötchen zu. „Ein tolles Ergebnis, auf das vor allem unsere Teams aus Bäckerei und Produktentwicklung stolz sein können“, freut sich Junge-Sprecher Gerd Hofrichter. Handwerkliches Können, hochwertige Zutaten und ein konstant hoher Qualitätsanspruch seien die Basis für das erfolgreiche Abschneiden.

Mit allen Sinnen geprüft hat Bäckermeister und Sachverständiger Michael Isensee die Brote und Brötchen von Junge. In sechs Kategorien mussten sich die Backwaren seinem Urteil stellen: 1. Form und Aussehen, 2. Wie ist die Kruste? 3. Wie sieht es innen aus (Krume)? 4. Textur, 5. Geruch und 6. Geschmack. In allen Teilbereichen haben 20 der „Prüflinge“ die volle Punktzahl erreicht. Das brachte ihnen in der Gesamtbewertung jeweils 100 Punkte ein.

Zu den Gold-prämierten Brötchen gehören die Laugenstange, Hanse No 1, Küstenkruste, Stadtkrosser, Mohnbrötchen, Wikinger, Dinkel Plus, Proteinkracher, Käsebrötchen, Schokocroissant, Laugencroissant, Franz im Glück, Franz mit Schoko und Laugenkorn. Bei den Broten sind es das Dinkelvollkornbrot, Kerngesund, Nussbrot, Urbrot, Dinkeltoast und Haferbrot.



Gold für Junges Proteinkracher: Michael Isensee begutachtet das Brötchen genau. / Foto: Junge Die Bäckerei