

Gørlitzer Bäckermeister trotzen Krisen: Brotprüfung mit Rekordnoten!

Am 30.06.2025 fand in Gørlitz eine umfassende Brot- und Brötchenprüfung statt, bei der 15 Bäcker hervorragende Backwaren präsentierten.



Gørlitz, Deutschland - Im Herzen von Gørlitz fand kürzlich die jährliche Brot- und Brötchenprüfung statt, die mit viel Elan von der Innung organisiert wurde. Unter den Teilnehmern war auch David Jahn, der mit zwei köstlichen Brotsorten, dem Roggen-Dinkel-Brot sowie den beliebten Kernbeißer-Brötchen, aus seiner Bäckerei Høfchen angereist. Trotz der Herausforderungen, die das Bäckerhandwerk aktuell durch steigende Lohnkosten und Personalmangel zu meistern hat, bleibt Jahn optimistisch. Essen benötigt man immer, auch in Krisenzeiten, betonte Gottfried Paul, der Innungsoberrmeister, während er über die Stabilität seiner Branche sprach.

Die Essenz der Prüfung selbst, die über zwei Tage verlief, wurde

von Prpfer Andr  Bernatzky getragen, der 72 Brot- sowie 34 Br tchenproben und zwei feine Backwaren begutachtete. Mit einer hervorragenden Qualität konnte Bernatzky die Jury pberzeugen: 82% der Brote wurden mit einem sehr gut bewertet, nur zwei Proben klarten die Prpfung nicht. Bei den Brötchen lag die Hitrate sogar bei 92% sehr gut eine Auszeichnung, die nur die Beste der Besten verdient.

Ein Blick hinter die Kulissen

Die Bäckerei H fchen, welche David und seine Frau Konstanze vor anderthalb Jahren pbernommen haben, beschäftigt mittlerweile rund 50 Mitarbeiter. Neben der traditionellen Backstube setzen sie auf zwei Verkaufswagen, die bis hin nach Weißwasser, Bad Muskau und Schleife liefern. Dass Backen mehr ist, als nur das richtige Rezept, zeigt sich im bunten Treiben. Jahn hofft, dass auch sein Sohn, der derzeit als Geselle tätig ist, eines Tages in seine Fußstapfen treten wird und den Meisterbrief in der Tasche hat.

Parallel zu dieser regionalen Prpfungsrunde fanden in Soest ähnliche Aktivitäten statt, die von der B cker- und Konditoren-Innung Soest-Lippstadt und der B cker-Innung Hellweg-Lippe organisiert wurden. Hier nahmen 12 Innungsb ckereien aus den umliegenden Landkreisen teil. Ziel war es, die hohe Qualität der Backwaren zu demonstrieren und gleichzeitig für Berufe im Bäckerhandwerk zu werben. Diese Initiative ist ein schönes Beispiel dafür, wie die Branche trotz schwieriger Umstände zusammenhält. Innovationen und Tradition vereinen sich, während Prpfer Christof Nolte investierte, um die zukünftigen Talente des Handwerks in einer Informationsveranstaltung pber die Wege zum B ckerberuf aufzuklären.

Die Ergebnisse dieser pberregionalen Veranstaltungen sind pbrigens leicht nachzuvollziehen. Die Prpfungsergebnisse können online pber die B ckerfinder -Funktion auf der Website des Deutschen Brotinstituts eingesehen werden, wo die Feinheiten der getesteten Produkte im Detail dargelegt sind. Die

Sehnsucht nach echten handwerklich gefertigten Backwaren bleibt auch in der heutigen Zeit ungebrochen, und bei so vielen hervorragenden Angeboten ist es kein Wunder, dass die Bäcker in der Region hoch im Kurs stehen.

Insgesamt zeigt sich, dass das Bäckerhandwerk trotz aller Herausforderungen nicht nur Krisen trotzt, sondern auch floriert, und es bleibt zu hoffen, dass diese Tradition durch zukünftige Generationen lebendig gehalten wird. Um ein gutes Händchen dafür zu haben, braucht es sowohl Leidenschaft als auch handwerkliches Geschick, und in Gørlitz wird beides mit viel Liebe praktisch umgesetzt.

Details	
Ort	Gørlitz, Deutschland
Quellen	• www.saechsische.de • www.kh-hl.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net