

## PRESSEMITTEILUNG

ROTH, 07. NOVEMBER 2024

### STOLLEN GEWANNEN REIHENWEISE GOLD

#### PRÜFER MANFRED STIEFEL NAHM WEIHNACHTSgebÄCK UNTER DIE LUPE – NEUKONZEPTION KAM GUT AN

**Roth.** Nur „Gold“. Dieses Ergebnis hat selbst Gerhard Paul kurzzeitig die Sprache verschlagen. Schließlich ist der Bäcker- und Konditormeister schon lange im Geschäft. Aber nicht nur wegen seines Resultats war die Christstollenprüfung diesen Herbst etwas Besonderes. Für ihn und viele andere.

Ob es am Duft, der Optik oder der Aufmachung gelegen hat: Reihenweise blieben die Besucher am Landkreisstand der Consumenta hängen, als dort zum ersten Mal die unabhängige Qualitätsprüfung für weihnachtliche Backwaren über die Bühne ging. Für die hatte sich mit Manfred Stiefel vom Deutschen Brotinstitut ein profunder Kenner eingefunden, der die Produkte von sieben Bäckereien – vier von ihnen aus dem Landkreis Roth, zwei aus der Stadt Schwabach und eine aus Ellingen - genau unter die Lupe nahm.

Am Ende standen fast ausnahmslos Superlative, „und das nicht, weil wir hier so schön zusammenstehen“. Geprüft wird nach vorgegebenen Kriterien, klärte Stiefel auf. Woran denn der Laie erkennen könne, ob er ein hochwertiges Produkt vor sich habe, wollte Landrat Ben Schwarz bei der Prämierung wissen. Zunächst solle er überlegen, wo er einkaufe, antwortete der Fachmann. Dabei könne und sollte sich der Verbraucher die Frage stellen, welchen Qualitätsstandard die Zutaten eines Drei-Euro-Stollens haben kann, Großabnehmerpreise hin oder her. Manfred Stiefel gab zu bedenken, dass es nicht mehr und nicht weniger um Lebensmittel gehe, die man zu sich nehme. „Mein Essen, mein Körper“.

Stiefel wusste eine Menge rund um die Gebäckspezialität zu berichten. Ein Butterstollen etwa müsste zu 80 Prozent aus Butter bestehen. Neben diesem Klassiker landeten aber auch Varianten mit Nuss, Cranberries, ein Proseccostollen, Pralinen oder Elisenlebkuchen auf seinem Probierteller.

Für letztere zeichnete Gerd Distler aus Schwabach verantwortlich, der sich begeistert zeigte, dass „sein Steckenpferd“ überzeugen konnte. Auch er hatte eine grundsätzliche Botschaft: „Lieber das Zehnerle mehr ausgeben und was Anständiges einkaufen.“ Der Bäcker in vierter Generation brach zugleich eine Lanze für seinen Beruf, „den geilsten überhaupt“. Wenn sich die Ofentür öffne und sich der Duft frischen Brotes verbreite – das seien Momente, die mit nichts zu vergleichen seien.

Schon die zwölfte Generation verkörpert Werner Menzel, der für „seinen“ Spalter Betrieb, den seit 2018 Sohn Johannes führt, Urkunden für sieben Produkte einheimen konnte. Prämiert wurden ebenso die



## PRESSEMITTEILUNG

drei eingereichten Produkte der Eysöldener Bäckerei Schmidtkunz, unter den Leckereien der „Feinen Schleckerei“ aus Roth stachen das Stollenkonfekt und der Elisenlebkuchen heraus. Gerhard Paul (Büchenbach) erreichte das Traumergebnis von sechs Mal „sehr gut“ für sechs Weihnachtsspezialitäten. Mehr als nur sehen lassen konnte sich auch das Ergebnis der Schwabacher Bäckerei Sproßmann mit vier Bestbewertungen.

„Wir heben uns eben ab von der Industrie, wir sind regional und nachhaltig“, bekräftigte Kreishandwerksmeister Klaus Weber. Es sei der Mensch, der Handwerkskunst schaffe. Für ihn war das Interesse an der Stollenprüfung ein Lichtblick. „Das lässt uns positiv in die Zukunft blicken.“ Klar müsse aber auch sein: „Klappern gehört zum Handwerk!“ Insofern seien Ort und Termin bestens gewählt, richtete er ein großes Dankeschön in Richtung Landkreisführung. Die Bäckereien ermutigte er, Qualität und Tradition herauszustellen und sich in der Öffentlichkeit mit breiter Brust zu präsentieren. „Sie alle stehen für beste Werbung fürs Handwerk!“

Landrat Ben Schwarz freute sich mit „seinen“ Bäckern über die anerkennenden Auszeichnungen, die für Kunden seiner Meinung nach nur einen Schluss zuließen: „Probieren Sie einfach der Reihe nach durch!“. Eine Erkenntnis, die nicht nur für Weihnachtgebäck, sondern gerne für das gesamte Sortiment gelten dürfe.