



Stollenprüfung 2023 der Bäcker-Innung Nürnberg



Probieren Sie unsere mit „gut“ und „sehr gut“ ausgezeichneten Stollenspezialitäten.



Probieren Sie unsere große Auswahl an prämierten Stollen, sowie Plätzchen und Lebkuchen aus eigener Herstellung.

Seit 1951 in Familienbesitz.

Gibitzenhofstraße 42
90443 Nürnberg
Telefon 09 11 / 41 36 76

„Gold“ aus Tradition für unsere Stollen 2023

„Gold“ aus Tradition für unsere Elisen

Neu in der Künstler-Dose

Tel. 09 11-50 22 27



www.baecker-bock.de

IQ-Back-Prämierung 2023

Backwerke mit Bestnoten prämiert

Jedes Jahr im Herbst wagen wackere Bäcker den Schritt, ihre Stollen fachmännisch bewerten zu lassen. Auch 2023 stellten sich wieder sechs Innungs-Mitglieder der Prüfung.

Erstmals nach Jahren, in denen das Event wegen der Pandemie ohne Publikum geschlossen ablief, war es heuer wieder öffentlich. Wer zum passenden Zeitpunkt in die AOK am Frauentorgraben kam, hatte das Glück, selbst probieren zu dürfen. So überzeugten sich zahlreiche Versicherte von der hohen Qualität des beliebten Traditionsgebäcks.

Klare Kriterien

Nebenbei konnten sie Bäckermeister Manfred Stiefel vom Deutschen Brotinstitut über die Schulter schauen, wie er mit geschulten Sinnen die Stollen rundum untersuchte. 18 Proben waren insgesamt eingereicht. In seiner „leckeren“ Arbeit hat Experte Stiefel klare Kriterien, die er durchgeht und abhakt.

Zuerst checkt er Form und Aussehen, weil Ästhetik zählt, dann prüft er Oberfläche und Beschaffenheit der Kruste. Da muss der Zucker gut halten. Die Zuschauer beobachteten, wie er klopft, drückt und schnuppert. Er seziert das



Kamen zum Test der Backwerke in die AOK (von links): Manfred Stiefel vom Deutschen Brotinstitut, Manuela Wohler, Geschäftsführerin der Bäcker-Innung Nürnberg, Innungs-Obermeister Markus Döllner, Innungsvorstand Klaus Deinzer, Elisabeth Scherb von „Wildwasser“ und Horst Leitner, Direktor der AOK Mittelfranken. Foto: Claudia Schuller

Innere auf Struktur, Elastizität und gleichmäßige Fruchtverteilung. Klumpen sind Tabu. Alles muss weich, saftig und locker daherkommen, bei Druck nachgeben. Trocken, zäh oder hart geht gar nicht. Aber keine Sorge, so etwas servieren Nürnberger Bäcker nicht.

Erneut ein Super-Ergebnis

Nach der Auswertung konnte Stiefel als Ergebnis verkünden: 13 Stollen erhielten die Note sehr gut, vier waren gut.

Ein Super-Ergebnis also wieder. „Ich freue mich sehr, dass die Stollenprüfung der Bäcker-Innung dieses Jahr bei uns, der AOK in Nürnberg, stattfindet. Es ist ein besonderes Erlebnis für unsere Kundinnen und Kunden zum Einläuten der Vorweihnachtszeit. Noch dazu kommt der Spendenerlös dem Verein Wildwasser e.V. zu Gute. So wird die AOK-Beratung an diesem Tag ganz gewiss doppelt gut in Erinnerung bleiben“, so das Fazit von Horst Leitner, Direktor der AOK

in Mittelfranken. Dem konnte Elisabeth Scherb, Sozialpädagogin bei „Wildwasser“ nur zustimmen. Sie kümmert sich als Trauma-Fachberaterin um Mädchen und Frauen, die sexualisierte Gewalt oder Missbrauch erfahren haben und registrierte dankbar die großzügigen Spenden für die Verkostung.

Teilgenommen haben die Bäckereien: Bock, Deinzer, Döllner, Gukkenberger, Ipta und Walz. Claudia Schuller