

Stollen-Präsentation und Qualitäts-Prüfung der Bäckerinnung im „interliving“ H&W-Einrichtungshaus

Am Sonnabend, 11. November, können die Besucher abendrein etwas Gutes tun

SEESSEN. Seit vielen Jahren ist die öffentliche Qualitätsprüfung der Bäckerinnung Goslar-Salzgitter fester Bestandteil vor der Adventszeit, wenn in den Bäckereien die Stollen-Produktion anläuft. Fritz Raffert, Obermeister der Bäckerinnung Goslar-Salzgitter, und der „Beobachter“, der die Stollen-Prüfung seit vielen Jahren als Medienpartner begleitet, hatten letztes Jahr erstmals das Einrichtungshaus H&W als öffentlichen Prüfungsort ausgewählt und dabei viel Lob von den

ten zu lassen. Aus Sicht von Obermeister Fritz Raffert gibt es derzeit keinen geeigneteren Ort für die Stollen-Prüfung. H&W-Hausleiter Christian Leffler erklärte sich gern bereit, in der H&W-Küchenausstellung wieder Raum zu schaffen, damit die Prüfungskommission der Bäckerinnung dort ihre Qualitätsprüfung der Stollen öffentlich durchführen kann.

Leffler und Raffert sind sich einig: das ist genau der richtige Rahmen, um das traditionelle Backwerk zu prüfen und zu-

„Schauen, riechen, schmecken“. Michael Isensee (links), Brotprüfer vom Deutschen Brotinstitut, leitete die Qualitätsprüfung letztes Jahr bei H&W. Inzwischen begleitet ihn auch das NDR-Fernsehen oft bei seiner Arbeit.

ARCHIVFOTO:
Wolfram Marx



Testern und Konsumenten für den Ablauf bekommen.

Diese positiven Rückmeldungen nutzen die Stollenbäcker in diesem Jahr, um abermals im „interliving“ H&W-Einrichtungshaus ihre neuen Stollenkreationen durch einen Prüfer vom Deutschen Brotinstitut tes-

gleich auch der Öffentlichkeit zu präsentieren. Dazu werden die Stollen vom Obermeister am Vortag von den Bäckereien abgeholt und lediglich mit einer Stollen-Produktkarte versehen. Darauf sind Angaben zur verwendeten Mehlsorte und Zugaben wie Butter, Margari-



Fritz Raffert (links), Obermeister der Bäckerinnung Goslar-Salzgitter, und Christian Leffler (Hausleiter im H&W-Wohnzentrum in Seesen), freuen sich auf viele Stollen-Interessierte. Sie laden dazu am Sonnabend, 11. November, von 10 bis 14 Uhr ein.

FOTO: Wolfram Marx

ne, Trockenfrüchte, Füllung und eventuelle Sonderzutaten bei Spezialstollen. So ist eine anonymisierte Prüfung gewährleistet.

Aber es ist nicht nur die Qualitäts-Prüfung der eingereichten Stollen durch die Bäckermeister. Es ist zugleich auch die

Möglichkeit für Besucher zu einer Gratis-Verkostung um mit ihrem Geschmacksurteil dazu beizutragen, was denn in dieser Stollen-Saison so in Sachen Geschmack in den Backstuben produziert werden soll. Und dem Ganzen wohnt noch eine Sache inne.

Spende jeder Tasse Kaffee geht an ein Projekt

Damit die Stollen-Verkostung nicht zu trocken wird, läuft zur Stollen-Präsentation der Kaffeevollautomat im „interliving“ H&W-Einrichtungshaus auf Hochtouren und wird dabei mit frisch gerösteten Tchibo-

Bohnen gefüttert. Während die Stollen-Kostproben gratis abgegeben werden, wird für eine Tasse Kaffee um eine Spende für das „HilDe“ Projekt des Paritätischen in Seesen gebeten. „HilDe“ steht für „Hilfe bei Demenz“ und dort wird aktuell dringend Unterstützung gebraucht. Einerseits werden



Helfer für das Team gesucht, die sich um Menschen mit Demenz kümmern, andererseits sollen mit dem Spendengeld Spiele angeschafft werden, die den Betreuungsalltag bei „Hil-De“ unterstützen sollen.

Am 11. November von
10 bis 14 Uhr vor Ort

Beginn der Qualitäts-Prüfung ist am Sonnabend, 11. November, um 10 Uhr. Sie endet gegen 14 Uhr. Durchgeführt wird sie im „interliving“ H&W-Einrichtungshaus, Braunschweiger Straße 53. Zwischendurch steht aus der Prüfungskommission ein Bäckermeister für Fragen rund um den Stollen zur Verfügung. *syg/mx*