



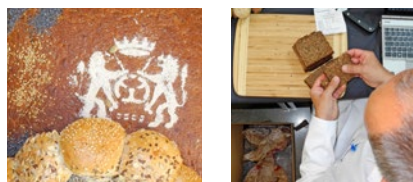
# 120 Brote im Test

**RheinBerg Galerie:** Das Deutsche Brotinstitut nahm die Brote der Bäckerei Bergisches Land unter die Lupe.



**S**o konzentriert sieht man selten einen Menschen ein Brot essen. Dann riecht er auch noch daran, testet mit dem Daumen die Struktur von Oberfläche und Kruste und begutachtet abschließend mit dem Auge genau das Innere des Laibs: Karl-Ernst Schmalz war Ende Mai in die RheinBerg Galerie gekommen, um die Produkte der bergischen Bäcker zu prüfen und zu bewerten.

Engeladen hatte ihn Peter Lob als Vorsitzender der Bäckerei Bergisches Land. Mitgebracht hatte Schmalz Ralf Giebelmann. Er ist einer von 27 deutschen geprüften Brot-Sommeliers, die von der Bundesakademie des deutschen Bäckereihandwerks in dem neuen Lehrgang (seit 2015) ausgebildet wurden.



Champagner-Roggen, Baguette mit Mango und Curry und ein Brot in Bierkranz-Optik: Die bergischen Bäcker hatten sich einiges einfallen lassen. Und die Qualität: Alle Ergebnisse der 120 getesteten Brotsorten kann man sich über eine kostenlose App anzeigen lassen. Die „Brottest“-App gibt es auf [www.brotinstitut.de](http://www.brotinstitut.de). KP ■