

Kölner Bäckermeister entdeckt die Langsamkeit

Der englische Begriff „Slow Baking“, übersetzt „Langsames Backen“, meint die Rückkehr zu hochwertigen Zutaten und besserem Geschmack. Erster zertifizierter „Slow Baker“ Kölns ist die Bäckerei Schlechtrimer in Kalk. Geprüft worden ist der Betrieb vom Institut für Getreideverarbeitung in Brandenburg. Das Bäckerhandwerk steht vor zwei Problemen. Es produziert zu schnell mit Backtreibmitteln und Fertigmischungen der Industrie. Und bei Kuchen greifen Konditoren fast immer zu halbfertigen Produkten von Großhändlern. Brötchen aber müssten reifen, Geschmacksentfaltung braucht Zeit. Dann blieben sie auch länger knusprig, versichert Engelbert Schlechtrimer. (lix)

SLO04B/2

Langsamkeit auf die gute alte Art

KALK. Engelbert Schlechtrimer hat es geschafft. Seine Bäckerei an der Kalker Hauptstraße 210 hat als erster Betrieb im Großraum Köln das Zertifikat nach „Slow Baking“-Kriterien erhalten. Zwei Tage lang wurde die Bäckerei auf Herz und Nieren geprüft, anschließend haben Experten des Instituts für Getreideverarbeitung seine Produkte auf Geschmack und Konsistenz untersucht. Jetzt kam das positive Ergebnis. Mit diesem Zertifikat hat es Engelbert Schlechtrimer schwarz auf weiß, dass in seinem Betrieb auf vorgefertigte Backmischungen und chemische Zusätze verzichtet wird. Der Teig für seine Backwaren wird „nach guter alter Art“ hergestellt und hat die nötige Zeit zum Reifen. (jölf)