



erreichte Punktzahl:

Marmorkuchen
96 / 100

Butter-Croissant
100 / 100

Weckchen
96 / 100

Malzbrötchen
100 / 100

Laugenstange
98 / 100

Zwiebel-Schusterjungen
96 / 100

Klinsmannbrötchen
100 / 100

Baguette
98 / 100

Grahambrot
100 / 100

franz. Bauernbrot
100 / 100

Sechskornbrot
100 / 100

Bäuerlie
98 / 100

Sonnen-Sojabrot
100 / 100

Doppelback
96 / 100

Kürbiskernbrot
100 / 100

Oberländer
100 / 100

Roggenmischbrot
98 / 100

Backwarenqualität
des Vereins Slow baking

PRÜFBEFUND



geprüfter Betrieb:

Bäckerei Schlechtrimer
Kalker Hauptstr. 210

51103 Köln

Prüfinstitut:

IGV GmbH

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41

14558 Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke
Tel.: 033200-89 186, Fax: 033200-89 191

3. Qualitätsprüfung nach den Slow-Baking Kriterien

Am 17.09.2008 wurden 18 zufällig ausgewählte Produkte der Bäckerei Konditorei Schlechtrimer zur Qualitätsprüfung im Prüfinstitut für Getreideverarbeitung IGV in Rehbrücke unter Vorsitz von Frau Annette Lehrack sensorisch geprüft. Seit kurzem sind die Ergebnisse bekannt: die höchstmögliche Punktzahl von 100 Punkten erreichten neun Produkte aus dem Hause Schlechtrimer. Fünf Produkte erhielten 98 Punkte und die letzten vier waren nicht minder schlecht mit 96 von 100 Punkten - ein außerordentlich gutes Ergebnis.

Zertifizierung erst nach Prüfung

Damit die Bäckerei Schlechtrimer ihren Status als voll zertifizierter slow-baking Betrieb behalten kann, müssen die Produkte des Hauses einer regelmäßigen Prüfung unterworfen werden. Die Prüfung erfolgt im Auftrag des Vereins slow-baking e.V. durch das Institut für Getreideverarbeitung in Rehbrücke. Im Oktober 2006 erfolgte die 1. Gesamtprüfung, seit dem ist die Bäckerei Konditorei Schlechtrimer voll zertifizierter „SlowBaker und Repräsentant des Vereinsgedankens für anspruchsvolle Kunden und Medienvertreter, so auch auf dem geplanten Messeauftritt auf der eat´n Style vom 14.-16. November in Köln.

Slow-Baking – der Verein

Slow Baking ist ein Verein von Premiumbäckern mit der Philosophie „natürlich Backen mit Zeit für Geschmack“. Das oberste Ziel ist es, Geschmack und Qualität von Backwaren zu verbessern. Grundlage dieser ureigenen Backkultur sind natürliche Zutaten und viele Stunden oder gar Tage lange Teigführungen. Der Verein hat strenge Regeln entwickelt, denen sich die Anwarter stellen müssen.

Slow-Baking – die Regeln

Zertifizierte Betriebe binden sich vertraglich an diese Regeln, die hochwertige natürliche Rohstoffe und GvO freie Zutaten (GvO: Genveränderte Organismen) beinhalten. Die eigene Herstellung mithilfe althergebrachter Rezepturen ist ebenso Pflicht wie der Verzicht auf chemische Zusatzstoffe oder Fertigmischungen.