

# Lohn der Langsamkeit

Die Bäckerei Schlechtrimer ist als „Slow Baker“ zertifiziert

**Hurra**, wir haben es geschafft! Nun ist es offiziell, die Bäckerei & Konditorei Schlechtrimer ist das erste Unternehmen im Großraum Köln, das die mehrtägige Betriebsprüfung zum „Slow Baker“ erfolgreich abgeschlossen hat. Eine besonders umfangreiche und intensive Prüfung, die erst von ca. 10 Betrieben im gesamten Bundesgebiet erfolgreich absolviert wurde.

Wir sind stolz, ein tolles Lob für die tägliche Arbeit unserer Bäcker!

„Slow Baking“, der Name ist Programm. „Natürlich Backen mit Zeit für Geschmack“ heißt die Philosophie der Slow Baker. Unser oberstes Ziel ist die Qualität handwerklich hergestellter Backwaren und traditionelle seit Jahrhunderten bekannte Verfahren in Erinnerung zu bringen. Dies als Garant für besseren Geschmack und längere Frischhaltung.

Grundlage dieser ureigenen Backkultur sind natürliche Zutaten und viele Stunden oder gar Tage lange Teigführungen. Das ausgeprägte Aroma, die saftige Krume und die unnachahmliche Architektur der Kruste entsteht so auf natürlichem Wege. Der Verein hat strenge Regeln entwickelt, an die sich die zertifizierten Betriebe vertraglich binden.

## Die Regeln....

...im Zeichen der Schildkröte:

- hochwertige natürliche Rohstoffe
- GvO freie Zutaten (GvO: Genveränderte Organismen)
- keine chemischen Zusatzstoffe
- keine Fertigmischungen
- keine industriell hergestellten Teiglinge
- alle Produkte aus eigener Herstellung
- althergebrachte Rezepturen
- funktionierendes Qualitätsmanagement
- hohe hygienische Anforderungen

# Lohn der Langsamkeit

Einer langen Tradition ist unsere Bäckerei & Konditorei verpflichtet. Prämiertes zwischen Vollkornbrot und Champagnertrüffel backen wir für unsere Kunden bereits in der dritten Generation. Wir verstehen unser Handwerk, wir wissen wie man hochwertige Backwaren auf traditionelle Art herstellt. Wir möchten, dass Sie – unsere Kunden – von unserem Können profitieren.

## Geschmack und Bekömmlichkeit durch „Langsames Backen“

Durch den Verzicht auf jegliche Art kennzeichnungspflichtiger Zusätze sind unsere Backwaren und Konditoreiprodukte nicht nur für Allergiker sondern für alle ernährungs- und gesundheitsbewussten Genießer hervorragend geeignet.

### Die Prüfung....

...und das Fernsehen dreht mit!

WDR: Fr-13.10.06 - 18:20 Uhr  
Servicezeit Essen & Trinken

Geprüft wurde im Betrieb von Mittwoch 20.09. bis Donnerstag 21.09. Abgeschlossen wurde die Zertifizierung mit einer Sensorikprüfung von 20 ausgewählten Produkten.

Prüforgan war das unabhängige Institut für Getreideverarbeitung in Rehbrücke, vertreten durch den Sachverständigen Stefan Rauer.

Ein Kamerateam des WDR dokumentierte unter der Leitung von Autor Georg Lembeck die Prüfung am zweiten Prüfungstag. Gesendet wird der Beitrag am Freitag den 13.10.06 um 18:20 Uhr in der Servicezeit Essen und Trinken.



Dem Streben nach Qualität verpflichtet gründete sich 2003 der Verein „slow baking e.V.“ mit Sitz im sauerländischen Winterberg. In der Mehrzahl sind es deutsche Bäckermeister, die dem Geist einer guten handwerklichen Arbeit jetzt einen Namen gegeben haben, doch die Idee des „natürlichen Backens mit Zeit für Geschmack“ lebt auch international: über 20 Mitglieder kommen aus der Schweiz, Belgien, Italien, Österreich, Ungarn, Finnland und Japan. Darüber hinaus sorgen Renommierete Fachschulen und Institute dafür, dass alte Handwerkskunst ebenso wie modernes Fachwissen über die Meisterprüfung hinaus vermittelt und gepflegt werden und so erhalten bleiben. Weitere Informationen unter <http://www.slowbaking.de>