

DIE BÄCKEREI SCHLECHTRIMEN ERHÄLT DIE ZERTIFIZIERUNG NACH „SLOW BAKING“ RICHTLINIEN

Die Prüfung

Seit dem 27. September 2006 ist es offiziell, die Bäckerei Schlechtrimen ist das erste Unternehmen im Großraum Köln, welches die mehrtägige Betriebsprüfung zum zertifizierten Slow Baker erfolgreich abgeschlossen hat. Eine in diesem Umfang einzigartige und besonders intensive Prüfung, die sich über insgesamt 3 Tage erstreckt und erst von ca. 10 Betrieben im gesamten Bundesgebiet erfolgreich absolviert wurde. Stolz macht sich breit, ein tolles Lob für die tägliche Arbeit der Bäcker.

Geprüft wurde von Mittwoch 20.09. bis Donnerstag 21.09. Am Freitag, dem 22.09.06 wurde dann die Zertifizierung mit einer Sensorikprüfung von 20 ausgewählten Produkten erfolgreich abgeschlossen, bei einem insgesamt sehr guten Ergebnis. Prüforgan ist das unabhängige Institut für

Getreideverarbeitung in Rehrbrücke, das bei den Vor-Ort-Prüfungen durch den Sachverständigen Stefan Rauer vertreten wurde. Grund zum



Feiern - bei der anstehenden Übergabe der Zertifizierungsurkunde und dem Bronzeschießer.

Slow Baking - Was ist das?

Slow Baking ist eine Vereinigung 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. Das ausgeprägte Aroma, die saftige Krume und die unnachahmliche Architektur der Kruste entsteht so auf natürlichem Wege. Der Verein hat strenge Regeln entwickelt, denen sich die Anwärter stellen müssen.

Zertifizierte Betriebe binden sich vertraglich an diese Regeln. Dies wird nachgeprüft - nur wer die jährlichen Kontrollen durch die IGV absolviert, darf das große Bronzeschild an seiner Eingangstür aufhängen - und behalten.

Langsames backen – warum?

In einer Zeit, in der Lebens-

mittel zu einem großen Teil den Labors der Lebensmittel-designer entspringen und auch viele Bäckereibetriebe dem Geschmack ihrer Backwaren mit Hilfe einer Vielzahl von Zusatzstoffen auf die Sprünge helfen, geht der natürliche Geschmack von Lebensmitteln verloren. Der Verein Slow baking schafft Orientierung, das Zertifikat gibt Vertrauen.

Nicht nur die Anzahl der Allergiker steigt stetig, sondern viele Menschen entwickeln aus den verschiedensten Gründen ihr Ernährungsbewusstsein und befinden sich auf der Suche nach geeigneten Lebensmitteln. Durch den Verzicht auf jegliche Art kennzeichnungspflichtiger Zusätze sind die Backwaren der Bäckerei Schlechtrimen für Allergiker und gesundheitsbewusste Genießer sehr gut geeignet.

Weitere Informationen unter
<http://www.slowbaking.de>

SCHLECHTRIMEN
Bäckerei - Konditorei - Cafe
Kalker Hauptstr. 210; 51103 Köln
Telefon: 0221 / 987 17 24
Email: schlechtrimen@aol.com