



Auf der Weltleitmesse iba 2015, geht es in München, ab dem 12. September, wieder um Neuheiten und Trends von und für Bäckereien und Konditoreien. Auf der einen Seite gibt es ja noch das klassische Bäckereihandwerk, auf der anderen aber auch immer mehr Großbäckereien und Supermärkte, die industriell hergestellte Fertigprodukte aufbacken und dann an die Konsumenten verkaufen. Doch wie ist eigentlich mit König Kunde? Schmeckt der überhaupt noch den Unterschied, ob beispielsweise eine Brezel vom Traditionsbäcker kommt oder aus der Tiefkühle? Wir haben in München den Test gemacht.

Anmoderation:

Auf der Weltleitmesse iba 2015, geht es in München, ab dem 12. September, wieder um Neuheiten und Trends von und für Bäckereien und Konditoreien. Auf der einen Seite gibt es ja noch das klassische Bäckereihandwerk, auf der anderen aber auch immer mehr Großbäckereien und Supermärkte, die industriell hergestellte Fertigprodukte aufbacken und dann an die Konsumenten verkaufen. Doch wie ist eigentlich mit König Kunde? Schmeckt der überhaupt noch den Unterschied, ob beispielsweise eine Brezel vom Traditionsbäcker kommt oder aus der Tiefkühle? Reporter Tim Kuchenbecker hat in München den Test gemacht.

O-Töne

Richtig, wir wollen einmal wissen, ob der Kunde den Unterschied denn tatsächlich schmeckt. In der Breznhochburg München muss das ja so sein. Und daher ist die Zuversicht groß, auch bei Fridolin Artmann. Er betreibt seit 10 Jahren die Bäckerei brotraum in Schwabing. Hier wird noch alles selbst gebacken - keine angekauften Teiglinge, keine Fertigmischungen, keine Zusatzstoffe.

O-Ton

Dann wollen wir mal mit dem Test beginnen. Und bei frischen Brezn, können die Münchner natürlich nicht nein sagen.

O-Ton

Nein, die Antwort war richtig ... für Selbstzweifel bleibt keine Zeit. Weiter geht's...

O-Ton

Aber ganz so sicher, wie die Testpersonen anfangs geglaubt haben, waren sie dann wohl doch nicht. Hat der Bäckermeister eine Antwort darauf?

O-Ton

Und das Ergebnis bei unserem ...

O-Ton

... war dann doch ziemlich deutlich. 16 von 20 haben richtig getippt. Vier lagen daneben.

O-Ton

Da unsere Brezn für den Test aufgeschnitten waren, könnte das sogar ein Grund sein. Denn eine Brezel ohne Zusatzstoffe kann tatsächlich ein wenig schneller austrocknen. Aber sie sollten ja eh am besten frisch gegessen werden. Fazit unseres Tests: Die traditionelle Bäckereibrezel kommt im Vergleich zur Industriebrezel doch ein bisschen besser beim Kunden an. Wobei man sagen muss, dass viele zweimal reinbeißen mussten, um dann am Ende richtig zu raten.

O-Ton

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München