

# Stiftsbrot holt DLG-Gold – und kehrt nach Obernkirchen zurück

## Volle Punktzahl in allen Kategorien / Bäckerei Lucks verkauft täglich 60 Brote

Obernkirchen (crs). Das Obernkirchener Stiftsbrot ist Gold wert: Aus dem Stand hat das fruchtig-süße Mehrkornbrot bei der Prämierung von Back- und Süßwaren durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) die volle Punktzahl erreicht. Derart ausgezeichnet, kehrt das Traditionsbrot in die Bergstadt zurück: Seit dieser Woche wird das Stiftsbrot bei Bäckermeister Christian Lucks gebacken.

Rund 2300 Brote und Brötchen, Kuchen, Torten, Süßwaren und Getreidenahrungsmittel haben die DLG-Prüfer Ende November in Bad Salzufen in Augenschein genommen. Jeweils drei Sachverständige aus der Branche – je ein Vertreter der Industrie, des Handwerks und einer neutralen Instanz, etwa aus Verbraucherschutz oder Lebensmittelüberprüfung – unterziehen das vom Hersteller eingereichte Produkt einer genauen Prüfung. Bewertet werden die Brote dabei von außen nach innen: Form und Aussehen werden einfach gewertet, Oberfläche und Krustenbildung dreifach, Lockerung und Krumenbild vierfach, Struktur und Elastizität ebenfalls vierfach und Geruch und Geschmack als Hauptkriterien neunfach.

In jeder Hinsicht überzeugt hat die Prüfer das Obernkirchener Stiftsbrot: In allen Kategorien holte das Mehrkornbrot mit Trockenpflaumen, Aprikosen, Rosinen und ganzen Haselnüssen die volle Punktzahl – und darf sich jetzt ein Jahr lang mit dem DLG-Prüfsiegel in Gold schmücken. Eine Auszeichnung, die etwas wert ist: Von 1550 eingereichten Broten und Brötchen sind lediglich 242 Bäcker-Kreationen mit Gold bedacht worden.

Ganz besonders stolz auf diese Auszeichnung ist das Team von Bäckermeister Frank Rinne aus Zersen, bei dem das Brot seit März gebacken wurde. Allerdings sehen die Bäcker die Prämierung auch mit ein bisschen Wehmut. Denn: Zeitgleich mit der Auszeichnung wird das Backen in Zersen eingestellt – und an ihrem letzten Backtag haben die Bäcker von dem Erfolg erfahren. „Das macht den Abschied vom Stiftsbrot aber auch ein bisschen leichter“, sagt Manfred Lück, Marketingchef der „Remtehof Food Company“, die das Stiftsbrot vermarktet. Aus rechtlichen Gründen ist es Rinne nicht möglich, seinen Betrieb zu erweitern, deswegen hat er auf den Handel mit Bäckereimischungen umgestellt. Das letztlich prämierte Brot hatte er allerdings noch persönlich ausgewählt.

Mit dem Einstellen des Backbetriebs in Zersen kehrt das Stiftsbrot wieder nach Obernkirchen zurück: Seit dieser Woche backt Bäckermeister Christian Lucks das Traditionsbrot. Mit einigem Erfolg: Rund 60 der 500-Gramm-Laibe gehen bei Lucks täglich über den Ladentisch. „Das ist für uns schon eine ziemliche Größenordnung“, meint der Bäcker.

Doch nicht nur in Obernkirchen und Umgebung will Lück das Stiftsbrot bekannt und beliebt machen: Die DLG-Auszeichnung ist für ihn auch deswegen von besonderer Bedeutung, weil sie es ihm ermöglicht, in allen Städten und Gemeinden ohne Wochenmarkt in die Reformhäuser zu gehen. So will Lück das Vertriebsnetz schneller ausbauen – und neben dem Brot auch die Region nach vorne bringen: „Das ist für ganz Schaumburg ein beträchtlicher Image-Gewinn.“