Dem Stollen auf den Zahn gefühlt

Tester Karl Heinz Schmalz prüfte in Wiehl das weihnachtliche Gebäck aus dem Bergischen Land

VON LEIF SCHMITTGEN

Wiehl. Was macht einen guten Stollen aus? Wie ist seine Beschaffenheit, seine Optik und natürlich der Geschmack? Dieser Frage ging gestern der Stollen- und Brottester Karl Heinz Schmalz auf den Grund. In der Wiehler Filiale der Bäckerei Lange testete er im Auftrag des Instituts für die Qualitätsprüfung von Backwaren (kurz: IQ-Back) rund 25 Stollen eben auf genau diese Eigenschaften.

Zehn Bäcker aus dem Gebiet der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land hatten ihre Backspezialitäten eingereicht, um diese auf Herz und Nieren prüfen zu lassen. Und das teils in exotischen Variationen, zum Beispiel mit Schokoladenüberzug und einem Sauerkirschzusatz. „Mehr als 25 verschiedene Stollen sind an einem Tag nicht zu bewerten", weiß der stellvertretende Innungsmeister Ralf Gießelmann aus eigener Erfahrung, früher hat er selbst bei Weiterbildung das Bewerten von Brot und Stollen gelernt.

Denn dann seien die Geschmacksnerven soweit ausgereizt, dass man nicht mehr differenzieren könne. Gießelmann war gemeinsam mit seinem Overather Kollegen Norbert Müller und Gastgeber Hartmut Lange nach Wiehl gekommen.

Sie brachten während der Prüfung auch Probierhäppchen des köstlichen Weihnachtsgebäcks unter das Passantenvolk. Wertvolle Tipps zum richtigen Umgang mit den Stollen gab es gratis obendrauf: „Ein Stollen sollte immer in der Mitte angeschnitten werden und dann zusammengeschoben werden. So hält er am Längsten", verriet Gießelmann, der sich auch über Bestnoten freute.

Hartmut Lange erklärte, dass es immer auf die richtige Zutatenmischung und Teiglagerung ankäme. „Und die Produktion dauert zwei volle Tage."

Arbeiten kann sehr schmackhaft sein: Beim Stollentest bissen gestern (v.l.) Hartmut Lange, Karl-Ernst Schmalz, Ralf Gießelmann und Norbert Müller gerne kräftig zu. *Foto: Schmittgen*

Ergebnisse

Ralf Gießelmann, Bergneustadt, bekam die Note „sehr gut" für seine „Sommelierstollen" der Sorten „Original" und „Glühwein" sowie „gut" für „Kaffee-Kirsch" und „Der Bergische".

Hartmut Lange, Gummersbach, bekam „sehr gut" für „Langes Meisterstollen" und „gut" für den „Meisterstollen mit Marzipan".

Markus Pütz, Gummersbach, wurde für seinen Butterstollen mit „sehr gut" ausgezeichnet.

Sträßers Backstube, Nümbrecht, erhielt die Note „sehr gut" für ihren Marzipanstollen, und die Note „gut" für den Butterstollen. (r)

Musikkorps spielt für den Hexenbusch

Gummersbach. Zum 38. Mal kommt der Musikkorps der Bundeswehr nach Gummersbach, um den dortigen Hexenbuschverein zu unterstützen. Am Donnerstag, 9. November, 20 Uhr, präsentiert das Ensemble unter der Leitung des gebürtigen Wipperfürthers Oberstleutnant Christoph Scheibling im Gummersbacher Theater hochklassige Blasmusik.

Der Hexenbuschverein kümmert sich um die Ausstattung und Unterhaltung des Freizeitparks im Norden der Gummersbacher Innenstadt und kann dabei zuverlässig auf die Erlöse aus den Wohltätigkeitskonzerten des Musikkorps zurückgreifen. Bei jährlich rund 50 Konzerten begeistert das in Siegburg ansässige Musikkorps mit seinem breit gefächertem Repertoire ein Publikum im In- und Ausland.

Eintrittskarten sind erhältlich unter ☎ (02261) 29 09-0 und ☎ (02261) 30 03-888. (tie)

Schottisches und Irisches für guten Zweck

Bergneustadt. Bei einem Benefizkonzert mit schottischer und iri-

Die hohe Kunst des Stollens

Qualitätstester prüft in Wiehl das weihnachtliche Werk bergischer Bäcker

VON LEIF SCHMITTGEN

Rhein-Berg/Oberberg. Was macht einen guten Stollen aus? Wie ist seine Beschaffenheit, seine Optik und natürlich der Geschmack?

Dieser Frage ging der Stollen- und Brottester Karl-Ernst Schmalz auf den Grund. In der Wiehler Filiale der Bäckerei Lange testete er

> „Mehr als 25 verschiedene Stollen sind an einem Tag nicht zu bewerten
>
> Ralf Gießelmann, stellvertretender Obermeister der Bäckerinnung Bergisches Land

im Auftrag des Instituts für die Qualitätsprüfung von Backwaren (kurz: IQ-Back) rund 25 Stollen eben auf genau diese Eigenschaften.

Zehn Bäcker aus dem Gebiet der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land, also aus der Region Rhein-Berg, Oberberg und Leverkusen, hatten ihre Backspezialitäten eingereicht.

Vorgelegt wurden dabei nicht nur die klassischen Stollen, sondern auch exotische Variationen, zum Beispiel mit einem Schokoladenüberzug und einem Sauerkirschzusatz.

„Mehr als 25 verschiedene Stollen sind an einem Tag nicht zu bewerten", berichtete der stellvertretende Innungsmeister Ralf Gießelmann, der einst bei einer Weiterbildung selbst das Bewerten von Brot und Stollen gelernt hat. Danach seien die Geschmacksnerven soweit ausgereizt, dass man nicht mehr differenzieren könne.

Gießelmann war mit seinen Kollegen Norbert Müller aus Overath und Gastgeber Hartmut Lange ebenfalls nach Wiehl gekommen. Die drei verteilten während der Prüfung Probierhäppchen des Weihnachtsgebäcks an Passanten.

Tipps zum richtigen Umgang mit den Stollen gab es dazu: „Ein Stollen sollte immer in der Mitte angeschnitten und dann zusammengeschoben werden. So hält er am Längsten", verriet Gießelmann.

Hartmut Lange erläuterte, dass es auf die richtige Zutatenmischung und Teiglagerung ankomme. „Und die Produktion dauert zwei volle Tage."

Ihnen schmeckt die Arbeit ganz offensichtlich: Am Stollentest in Wiehl beteiligten sich neben Prüfer Karl-Ernst Schmalz (2.v.l.) auch die Back-Experten Hartmut Lange, Ralf Gießelmann und Norbert Müller. *Foto: Schmittgen*

Ergebnisse

25 Stollen von mehr als zehn Bäckern aus dem Innungsgebiet Bergisches Land sind von Prüfer Karl-Ernst Schmalz vom IQ-Back geprüft worden. Hier die Übersicht der Bäcker aus Rhein-Berg mit den Auszeichnungen sehr gut und gut (64 Prozent der eingereichten Stollen haben das Prädikat sehr gut bekommen):

Bäckerei Gerold Eilers aus Bergisch Gladbach erhielt die Note „sehr gut" für seinen Christstollen mit Marzipan sowie den Dinkel-Vollkorn-Christstollen.

Bäckerei Kretzer aus Burscheid erhielt das Prädikat „sehr gut" für Butterstollen und Butterstollen mit Marzipan.

Norbert Müller aus Overath erhielt dreimal „sehr gut" für Butter-Mohnstollen, Christstollen (ohne Zitronat und Orangeat) und Butter-Kirschstollen.

Peter Lob aus Bergisch Gladbach erhielt zweimal „sehr gut" für Stollen mit Marzipan und Meisterstollen.

Die Goldmedaille des Deutschen Brotinstituts haben zwei Bäcker verliehen bekommen, da sie drei Jahre in Folge für den gleichen Stollen „sehr gut" bekommen haben. Gold ging zusätzlich an: Bäckerei Kretzer aus Burscheid für den Butterstollen und Peter Lob aus Gladbach für den Meisterstollen. (wg)

Sonntag, 5. November 2017, 11 bis 16 Uhr

Beratungstag

Kommen Sie herein – und fühlen Sie sich wie zu Hause.

- Entdecken Sie unsere Seniorenresidenz
- Wir informieren Sie ausführlich über unsere Angebote

Residenz Ambiente
Betreuung, so individuell wie Sie.

Franz-Schubert-Straße 39 · 51643 Gummersbach
Telefon 02261 813-0 · www.residenz-ambiente.de

Bergischer Christstollen

Bergische Bäcker meistern Qualitäts- und Geschmacksprüfung mit Bravour

Da konnten Hartmut Lange, Karl-Ernst Schmalz, Ralf Gießelmann und Norbert Müller nicht widerstehen. Auch sie kosteten die Christstollen-Kreationen ihrer Kollegen.
Foto: Gunter Hübner

Wiehl (gh). Karl-Ernst Schmalz nippt immer einmal wieder einen Schluck Tee, um seinen sensiblen Geschmacksinn zu neutralisieren, schließlich hatte er die schöne Aufgabe, gleich 25 leckere Christstollen von über zehn Bäckern und Konditoren aus dem Bergischen Land nicht nur zu verkosten, sondern auch zu benoten.

Karl-Ernst Schmalz ist im Auftrag des Deutschen Brotinstitutes im ganzen Land als Produktprüfer unterwegs und testete nun die vor ihm aufgereihten Backwerke nach Geschmack, Konsistenz, Geruch, Inhalt, ja sogar nach Krusteneigenschaft und weiteren rigiden Vorgaben, um danach zu entscheiden, ob ein Stollen das begehrte Gütesiegel des Institutes tragen darf. Ort des Geschehens war in diesen Tagen ein großer Wiehler Lebensmittelmarkt.

Dorthin eingeladen hatte die Bäckerinnung des Bergischen Landes unter dem Motto „Bergischer Stollentag". Deren Mitglieder verschreiben sich zur Weihnachtszeit nicht nur der sorgfältigen Herstellung verschiedener weihnachtlicher Genüsse für die Kaffeetafel, oder den heimeligen Winterabend, sondern bieten dem Feinschmecker neben dem klassischen Christstollen auch immer wieder neue Kreationen an.

So präsentierten die teilnehmenden Meisterbetriebe jetzt unter anderem Mohn-, Bergischen-, Nuss-, Meister-,Glühwein- und Kaffee-Kirsch-Stollen.

Alle Backwerke mit fein ausgewählten Zutaten, unterschiedlichen Mehlsorten und nach Rezepturen, die ein gut gehütetes Geheimnis der Backstuben sind. Selbstverständlich durften auch die Besucher des Marktes direkt vor Ort einmal eine Kostprobe naschen und die gestandenen Bäcker- und Konditormeister freuten sich über jedes „Schmeckt nach mehr".

Zum Abschluss der Prüfung konnten Norbert Müller, Ralf Gießelmann und Hartmut Lange als Mitglieder des Innung-Vorstandes den teilnehmenden Bäckern gratulieren. Gleich 16 „Sehr Gut" -Bewertungen und zwei Goldmedaillen, die vergeben werden, wenn ein Betrieb dreimal in Folge die Note „Eins" bekommt, wurden vergeben und sprechen von der Qualität der heimischen Bäckerzunft.

floristik
Adventsausstellung elke Mo
2017
Am: 04.11.2017 um 17.00 Uhr
Wo: Otto Kind Gelände - Tor1
Kotthausen · Steinstraße 1 · 51709 Marienheide
Unser Angebot: 10 % bei Vor-Ort-Bestellung
30 % bei Kauf eines Ausstellungsstückes
Wir freuen uns auf Sie. Liebe Grüße

MARLENE JASCHKE
Neues Programm: „nie wieder vielleicht"
22. November 2017
THEATER GUMMERSBACH

Landgasthaus Lobscheider Hof
GM-Lobscheid
Wir bieten Ihnen am Fr. 10. und So. 12.11. ab 18.00 Uhr
Großes Gänse-Buffet
Suppe, Salate, div. Beilagen, Klöße, Gänsekeulen, Dessert 25,– €
Reservierungen erbeten unter 02261/9150707
Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Ihr Lobscheider Hof-Team
Saal bis 120 Personen!!! Kegelbahn

schon gewusst?
Jede Woche erscheinen über 80 Mio. Anzeigenblätter.
Quelle: BVDA
Deutschland liest lokal.
Oberberg liest das ANZEIGEN-ECHO.

MUSICAL Highlights
Das Beste aus über 20 Musicals
Samstag · 24. Februar 2018
20:00 Uhr
Gummersbach · Theater
Tickets:
Agger-Ticket im Forum · ADAC
alle bek. Vorverkaufsstellen
musical-highlights.com
adticket.de · eventim.de
Hotline: 0180 60 50 400
(0,20 €/Anruf Festnetz, max. 0,60 €/Anruf Mobilfunknetze inkl. MwSt)
Die Original-Produktion von Ocean Team

Das AS
im Party-Service
Ihr Service für Familien- und Firmenfeiern, Hausmessen, Events, Seminare, Tagungen!
AS-Party-Service e.K.
Axel Schneider
Küchenmeister · Diätkoch
Olper Straße 56a
51702 Bergneustadt
Telefon 0 22 61 /47 88 22
www.as-party-service.com

Kölner Weihnachtscircus

Das ANZEIGEN-ECHO verlost Tickets für die weihnachtliche Attraktion an der Zoobrücke

Oberberg. Der Kölner Weihnachtscircus schlägt seine Zelte auf und präsentiert ein faszinierendes Programm für die ganze Familie:

Tollkühne Stunts, klassisches Ballett und Musik treffen auf Theater und Circus.

Die besten Clowns und Akrobaten, Magier und Künstler aus Amerika, Asien, Afrika sowie aus Ost- und Westeuropa kommen nach Köln und zeigen ein zweistündiges buntes Vergnügen aus Spaß, Action und Rhythmus für Jung und Alt.

Über 40 weltweit preisgekrönte Künstlerinnen und Künstler der absoluten Spitzenklasse laden ein, in weihnachtlichem Ambiente ein circensisches Vergnügen, das unter die Haut geht, zu genießen. Mit dabei sindunter anderem die Clowns des Trio Equivokee – die Publikumslieblinge im Jahr 2015 – oder die spektakulären Kunststücke der Gruppe African Hunters. Pat Clarrison und seine Hot Dogs aus Frankreich sorgen für allerlei witzig-charmantes Chaos während Viktor & Viktoria Kosnyrov aus der Ukraine für ihre unglaublichen Jonglage-Künste bekannt sind.

Und das deutsche Duo Galaxy beweist seine Furchtlosigkeit beim Ritt auf dem Todesrad.

Sie alle und viele weitere Künstler erwarten die Gäste im Kölner Weihnachtscircus 2017.

Tickets im Vorverkauf, Informationen dazu unter www.koelner-weihnachtscircus.de.

Freikarten gewinnen

Das **ANZEIGEN-ECHO** verlost zehnmal zwei Tickets für die Vorstellung am Samstag, 9. Dezember, 19.30 Uhr.
Wählen Sie einfach die 01379/22 00 28 12* und nennen das **Stichwort „Weihnachtscircus".** Teilnahmeschluss ist am Montag, 6. November. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

***50 Cent/Anruf DTAG; Mobilfunk ggf. abweichend; M.I.T. GmbH**

seit 1996 Wein & Tee bei E.
Wein – Tee – Feinkost – Präsente – „Schnittchen"-Service
Iberica–Weindepot®, Weindepot der Bischoffingen-Endinger WZG
Gläser von Riedel und Spiegelau, Keramik von Hedwig Bollhagen
Im November-Angebot:
Feiner roter Bordeaux in Holzkiste und
Primitivo aus Apulien
Weinempfehlungen zu Gans, Ente & Co.
Neue Tee's aus Assam
Winterliches Gebäck und Kakaobuttertrüffel frisch eingetroffen!
Kirchplatz 5
51789 Lindlar
☎ 02266 – 47 08 79
Im Weiher 19
51674 Wiehl
☎ 02262 – 75 16 55
Weinbeer.de
Präsentservice weltweit

Wir brauchen Fachkräfte auch im Handwerk

Ausbildungsmarkt kaum in Bewegung - Nachvermittlungphase läuft auf Hochtouren

Bergisch Gladbach (kli). Auch in diesem Jahr setzt sich der Rückgang der Bewerberzahlen weiter fort. Gleichzeitig haben in diesem Jahr weniger Arbeitgeber Ausbildungsplätze an die Agentur für Arbeit gemeldet.

Es konnten insgesamt etwas mehr Bewerber/innen nicht in eine Ausbildung oder eine Alternative einmünden als im letzten Jahr. Der Bestand an unbesetzten Ausbildungsstellen bewegt sich auf Vorjahresniveau.

Die Arbeitgeber im Agenturbezirk haben in diesem Jahr weniger Ausbildungsstellen zur Verfügung gestellt als im letzten Jahr zur gleichen Zeit. Insgesamt 3.729 Berufsausbildungsstellen wurden der Agentur für Arbeit Bergisch Gladbach bis 30. September 2017 gemeldet. Das sind 247 (6,2 Prozent) weniger als im Vorjahr. Hiervon sind 3.551 betriebliche Ausbildungsstellen. Gleichzeitig haben in diesem Jahr etwas weniger Bewerber um eine Ausbildungsstelle die Dienste der Agentur in Anspruch genommen. Es gab 4.709 gemeldete Bewerber um eine Ausbildungsstelle. Dies sind 23 oder 0,5 Prozent weniger als im Vorjahr. 448 Bewerber/innen blieben unversorgt, 139 oder 45,0 Prozent mehr als im Vorjahr. Gleichzeitig sind noch 258 Ausbildungsstellen unbesetzt - drei oder 1,2 Prozent mehr als im Vorjahr.

Insgesamt ist mehr Flexibilität bei den jungen Leuten gefordert, so Marcus Otto, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Bergisches Land. So werden beispielsweise KfZ-Mechatroniker nicht nur für PKW, sondern auch für LKW benötigt. Und wer bis jetzt noch keinen Ausbildungsplatz bekommen hat, braucht sich keine Sorgen zu machen: noch bis Mitte Dezember ist eine Nachvermittlung möglich.

Dazu auch Stefan Krause, Vorsitzender der Geschäftsführung der Agentur für Arbeit Bergisch Gladbach: „Weniger gemeldet Ausbildungsstellen und mehr unversorgte Bewerberinnen und Bewerber. Diese Situation kann uns nicht zufrieden stellen. Aktuell läuft die so genannte Nachvermittlungsphase noch auf Hochtouren. Auch im Moment können noch Ausbildungsverträge abgeschlossen werden".

Mehr Infos
auf unserer Internetseite www.bergisches-handelsblatt.de

Sie stellten die Ausbildungssituation vor. Von links Stefan Krause (Agentur für Arbeit Bergisch Gladbach), Marcus Otto (Kreishandwerkerschaft Bergisches Land) und Christopher Meier (IHK Köln).
FOTO KLINKHAMMELS)

Die Stollen der Bäckerinnung Bergisches Land sind „meister"haft!

Bäckermeister Hartmut Lange, Ralf Gießelmann und Norbert Müller sowie Qualitätsprüfer des Deutschen Brotinstituts, Karl-Ernst Schmalz.
FOTO: KREISHANDWERKERSCHAFT BERGISCHES LAND

64 % der eingereichten Stollen haben die Auszeichnung „sehr gut" erhalten. Darüber hinaus haben zwei Bäcker die Goldmedaille des Deutschen Brotinstituts verliehen bekommen, da sie drei Jahre in Folge für den gleichen Stollen die Auszeichnung „sehr gut" bekommen haben. Zusammengefasst war die Stollenprüfung des Instituts für die Qualitätsprüfung von Backwaren für die Bäckerinnung Bergisches Land sehr erfolgreich.

Bäcker aus Leverkusen und dem Bergischen haben insgesamt 25 Stollen zur Prüfung eingereicht. Neben den Klassikern wie Meisterstollen, Christstollen und Butterstollen – mit und ohne Marzipan – haben die Bäckermeister auch andere Kreationen im Angebot wie Mohn-, Kirsch-, Dinkel-Vollkorn-, Refugium-, Champagner-, Glühwein-, Nussstollen oder einen Stollen mit Bergischem Landbier.

Der Qualitätsprüfer des Deutschen Brotinstituts, Karl-Ernst Schmalz, hat die Qualität der vorgelegten Produkte gelobt und festgehalten, dass die Quote von 64 % der Stollen mit dem Ergebnis „sehr gut" ein deutliches Qualitätszeichen für die Waren im Bergischen und in Leverkusen ist. Die Hauptkategorien, nach denen der Prüfer die Stollen beurteilt, sind Form und Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krummbild, Struktur und Elastizität sowie Geruch und Geschmack. Dabei achtet er unter anderem darauf, dass der Puderzuckerschicht nicht zu dick, die Füllung schön gleichmäßig und die Fruchtverteilung ausgewogen ist. Diese Fülle an Kriterien strapaziert die Sensorik eines Prüfers enorm, so dass er an einem Tag höchstens 25 bis 30 Stollen prüfen kann, um ein objektives Urteil abgeben zu können. Mit dem begehrten IQ-Back-Siegel starten die Bäcker der Innung Bergisches Land jetzt in die Vorweihnachtszeit und freuen sich auf zahlreiche Kunden. Denn die Stollen des Handwerksbäckers sind ein wahre Delikatesse.

Bäckerei Gerold Eilers aus Bergisch Gladbach erhielt die Noten: 2 x „sehr gut" für ihren Christstollen mit Marzipan und dem Dinkel-Vollkorn-Christstollen.

Norbert Müller aus Overath freut sich über die Noten: 3 x „sehr gut" für seinen Butter-Mohnstollen, den Christstollen (ohne Zitronat und Orangeat) sowie den Butter-Kirschstollen.

Peter Lob aus Bergisch Gladbach erhielt die Noten: 2 x „sehr gut" für den Stollen mit Marzipan und seinen Meisterstollen. Des Weiteren ist er jetzt stolzer Besitzer der Goldmedaille des Deutschen Brotinstituts für den Meisterstollen.

Weitere Auszeichnungen gingen an Bäckerei Ralf Gießelmann, Bäckerei Kretzer, Hartmut Lange, Markus Pütz, Bäckerei Willeke und Sträßer's Backstube. Bäckerei Kretzer aus Burscheid erhielt zusätzlich auch eine Goldmedaille für den Butterstollen.