



## **38 Mal Gold und 22 Mal Silber für die Regionen Meißen und Freiberg**

### **Stollenprüfung diesmal in Räumlichkeiten der Sächsischen Winzergenossenschaft Meissen**

61 Stollenproben aus 27 Bäckereien lagen heute den beiden Verkostern Michael Isensee vom Deutschen Brotinstitut e.V. und André Bernatzky von der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen“ vor. „30 Proben schafft man auch mal alleine am Tag“, weiß Michael Isensee, der als Brot- und Stollenprüfer das ganze Jahr unterwegs im Norden und Osten Deutschlands unterwegs ist. „Aber heute habe ich mir mit André Bernatzky einen Fachmann aus der Region an die Seite geholt, damit wir abwechselnd durchtesten können.“

„Normalerweise laden wir zur öffentlichen Stollenprüfung in ein großes Möbelhaus in Siebenlehn,“ verrät René Buschmann, Obermeister der Bäckerinnung Freiberg, „aber die aktuellen Corona-Regelungen ließen das leider nicht zu.“ Auf der Suche nach einer Ausweichlocation konnte der Obermeister der Meißner Bäckerinnung, Karsten Liebscher, helfen: „Mit den aktuell für die Öffentlichkeit geschlossenen WeinErlebnisWelt-Räumlichkeiten der Sächsischen Winzergenossenschaft Meissen eG fanden wir eine Basis, wo wir eine Stollenprüfung auf neutralem Boden durchführen konnten“, so Liebscher.

Die Anzahl der eingereichten Proben liegt in etwa auf der gleichen Höhe wie im Vorjahr. „Wir freuen uns heute über 38 Mal sehr gut ‚Gold‘ und 22 Mal gut ‚Silber‘ für die Bäckereien aus unserer Region. Ganz besonders groß ist die Freude darüber, dass für acht Stollen jeweils drei Jahre hintereinander ein sehr gut erfolgte und diese Stollen damit noch mit einer goldenen Krone versehen wurden“, so Liebscher und Buschmann unisono abschließend.

**Weitere Infos:** [www.khs-meissen.de](http://www.khs-meissen.de)

**Bei Presserückfragen:** Peter Dyroff (meeco Communication Services), Telefon 0177 8871273