

# Ingmar Henslers kleiner Erklärungspfad



*Einmal mehr möchte ich auf diesem Wege ein bisschen mehr des gesunden Menschenverstandes unter das Volk werfen. Man möge mir diesen Optimismus vergeben ...*

*Ihr habt gar kein Zertifikat an der Wand hängen.*

*Wozu auch? Schmeckt 's ihnen denn nicht?*

*Doch, allerdings. Aber ...*

*Na dann reicht's doch, oder? Das Lob meiner Kunden ist die einzige Bestätigung, die ich brauche.*

*Jaja, aber wo bleibt dann das Zertifikat dafür?*

*Nun, Zertifikate kosten Geld und müssen immer wieder mal wiederholt werden. Und so richtig viel sagen die auch nicht aus, weil man meistens optimale Ergebnisse zur Prüfung vorlegen kann, die Zertifizierung also bloß punktuell wäre, ihre Aussage damit begrenzt.*

*Woher soll ich denn dann aber wissen, dass bei euch alles nach rechten Dingen abläuft?*

*Auch fünf Sterne an der Wand würden da nichts ändern, weil die auch nur ein Verein sind, für dessen Markenzeichen man bezahlen muss.*

*Aber dass bei uns alles in Ordnung ist, beweist ganz simpel die Tatsache, dass wir geöffnet haben, denn die Gewerbeaufsicht würde andernfalls aktiv und schließen.*

*Also Sterne habt ihr auch nicht? Und Bio-brot gibts ja wohl auch nicht, oder?*

*Nein, könnt ich ihnen aber machen. Für die bei uns benutzten, traditionellen Rezepte macht es keinen Unterschied, ob ich BIO-Mehl verwende oder nicht, alles andere entspricht ohnehin den BIO-Richtlinien. Das Dinkel-Biosprossen-Brot heißt übrigens so, weil die Zutat Sprossen eben Biosprossen sind, ansonsten würde mich auch ein „BIO“ eine gewisse Gebühr kosten. Übrigens hat auch noch niemand tatsächlich Bio-Brot haben wollen, wahrscheinlich auch weil es knapp das doppelte kosten würde.*

## **Fall 12: Zertifikate, Auszeichnungen und Prüfungszeugnisse**

Gesundheitlich absolut unbedenklich müssen unsere Zutaten/Mehle etc. sowieso sein, sonst dürften wir die ja gar nicht erst verwenden/verkaufen. Und wie weit es mit der absoluten Kontrolliertheit von Bio-Produkten hin ist, sieht man alle Jahre wieder beim nächsten Dioxin/GenIrgendwas-Skandal.

O.K. kein Bio auch nicht. Wie isses denn dann mit diesem „SlowBaking“-Gedöhnse?

Tja, hier wird's endgültig merkwürdig. Die Idee dahinter ist wohl, den zertifizierten Bäcker dazu zu zwingen, dem Teig die Zeit zu lassen, die er braucht, um das richtige Aroma unter natürlichen Bedingungen zu entwickeln und ohne künstliche Zusätze auszukommen - also genau das, was der kleine Bäcker - Ich - traditionell sowieso macht.

Und das soll ich ihnen glauben?  
Beweise!!!

Ich könnte ihnen ja mal die Preisliste entsprechender Zutaten zeigen, wenn die wieder einmal ein verzweifelter Vertreter als Werbung hier lässt, weil er weiß in mir

keinen Kunden dafür finden zu können. Das Zeug ist derart teuer, dass die einzusparenden Zeitkosten in Grossbäckerei grössenordnung sein müssten. Da kann ich auch mal fünf Minuten früher für aufstehen.

Ei, dann könnter euch auch so 'n Wisch an die Wand hängen, oder?

Leider habe ich bisher keine Antworten auf meine Anfragen bekommen, was denn die genauen Kriterien seien. Auch über Kosten der Mitgliedschaft schweigt sich dieser eingetragene Verein hartnäckig aus. Ich weiß noch immer nicht, ob da tatsächlich mehr hinter steckt als ein paar plakative Werbe-sprüche von Mitbewerbern. Oder glauben Sie wirklich, dass ein Bäcker wirklich im Kornfeld steht und riechend prüft, ob's schmeckt?

Naja, dann vielleicht wenigstens mal ein Erfolg bei irgend einer Brotprüfung oder so?

Ich mochte es schon bei der Gesellenprüfung nicht, von der Konkurrenz geprüft zu werden. Aber zumindest wären die Kri-

terien eindeutig aufgelistet. Aber was bringt ihnen ein Test, bei dem das Thema „Geschmack“ nur ein einziger unter 27 (in Worten: „siebenundzwanzig“!) anderen ist? Zwar würden meine Brötchen angeblich diesem standhalten, aber ich möchte meinen Schwerpunkt trotzdem lieber auf die Vorstellungen meiner Kunden legen.

Immerhin sehen sich die Brötchen bei absolut allen Mitbewerbern zum Verwechseln ähnlich, weil sie genau diesen Testkriterien entsprechen sollen. Der Gewöhnungseffekt tut sein Übriges zur Geschmacksneutralität des Marmeladenträgers. Ich jedenfalls brauche einen Vergleich mit einem Aldi-Brot/Brötchen nicht zu scheuen.

Viel Spaß also ihren Geschmacksnerven - so Sie noch welche haben.