



Bäckermeister Peter Bathelt führt den Traditionsbetrieb in Münster bereits in 3. Generation. Foto: Bathelt

Qualitätsbrot aus Münster sahnt bei großem Brotbewerb ab

Münster – Insgesamt 15 Medaillen hat die Bäckerei Bathelt kürzlich beim Internationalen Brotwettbewerb in Linz nach Hause geholt, in die Backstube nach Münster.

„Wir sind sehr stolz auf unser tolles Team in der Backstube und dürfen uns über 3 x Gold, 8 x Silber und 4 x Bronze freuen“, sagt Bäckermeister Peter Bathelt nicht ohne Stolz. Er führt den fast 60-jährigen Traditionsbetrieb in dritter Generation. Seine Philosophie lautet: Keine Backmischungen und keine Fertigteiglinge. Ba-

thelt verzichtet zudem völlig auf künstliche Zusatzstoffe. Er bäckt ein „echtes, natürliches Brot“.

Bereits zum dritten Mal wurden sein „Goldkipferl“, das traditionelle Kümmelbrot und sein Vollkornbrot mit Gold prämiert. Die Silber-Auszeichnung gab es für den Heumilch-Butterzopf, Bathelts Zeile namens „Neue Goldene“ sowie für die Nuss- und Zimtschnecke. Und auch seine Newcomer „Dinkeleckerl“ und „Kartoffelbrot“ wurden bereits mit Silber und Bronze honoriert.

Der Internationale Brotwettbewerb ist eine Großveranstaltung, bei der sich Bäckermeister aus Österreich, Deutschland, Italien und der Schweiz messen. Heuer wurden mehr als 1500 Produkte eingereicht.

Die Bewertung erfolgt von international anerkannten Juroren. Unterstützt wurde das 33-köpfige Juryteam vom Alt-Präsidenten des europäischen Bäcker- und Konditorenverbandes, Henri Wagener, sowie vom Hofbäcker und Hofkonditor des Schwedischen Königshauses, Günther Koerffer. (TT)