

Vollvolumige oder Luftsack-Brötchen?

Meine lieben Duisburger Bäcker, jetzt mal ein ernstes Wort! In letzter Zeit weisen ausgerechnet meine Lieblingsbrötchen ungewöhnliche Hohlräume auf. Ich will ja keine Namen nennen. Aber wer die kugeligen Laugenbrötchen und die krossen Quadratbrötchen aus Hartweizengrieß fertigt, wird sich schon angesprochen fühlen. Also, wenn ich heutzutage solch leckeres Backwerk teile, zerfällt es in zwei hohle Halbschalen. Die Höhlen in den Brötchenhälften bieten zwar Raum zur Dreifachfüllung mit Leberwurst, Weichkäse, Honig oder Holundergelee. Das ist aber der Gesundheit abträglich und kann nicht Ziel Eurer Bemühungen um handwerklich unterstützte gesunde Ernährung sein. Anders gesagt: Die beiden Vertiefungen im ungeteilten Brötchen bilden einen Luftsack, der ein gutes Drittel des Brötchen-Gesamtvolumens ausmacht. Und das ist zu viel! Wenn Ihr keine vollvolumigen Brötchen mehr hinkriegt, dann erwarte ich für Eure Luftsack-Brötchen wenigstens ein Drittel Preisnachlass. Wenn sich auch das nicht machen lässt, muss ich den Brötchenkauf in Düsseldorf erwägen. Nehmt mein Wort ernst! Schließlich sind Amazon und Rewe schon in den Startlöchern. Und vollvolumige Brötchen werden die auch schaffen! **HOS**