



# Handwerksbäckereien in der Region bieten höchste Qualität

## Ergebnisse der Stollenprüfung zeigen

Kreis Olpe, 18.11.2022 | Verschiedenes | Von LokalPlus

### TOPNEWS





ausgezeichnet worden. Sechs Innungsbetriebe erhielten darüber hinaus eine „Gold“-Urkunde für gleichbleibend „sehr gute“ Qualität eines Produkts in den vergangenen drei Jahren.



ANZEIGE

Zweimal *Sehr Gut* und  
zweimal *Gut* bei der Stollenprüfung!

**VOSSHAGEN**  
Bäckerei aus Tradition

Brunnenstr. 4 | 57489 Drolshagen | 02761 979137

Der Stand der heimischen Bäcker-Innung, der traditionell auf dem Martini-Markt in Attendorn zu finden ist, hat wieder zahlreiche Besucher angezogen. Live konnten Interessierte dabei zusehen, wie der unabhängige Prüfer Karl-Ernst Schmalz vom Deutschen Brotinstitut die eingereichten Meisterstollen aus neun Innungsbetrieben genaustens unter die Lupe nahm.

ANZEIGE

*Wir verstehen unser Handwerk.*

**Ergebnisse der Prüfung 2022**

Unser Christstollen & Marzipanstollen  
ausgezeichnet mit **GOLD**



*Weitere Köstlichkeiten erhalten Sie in  
unseren Filialen in:*

- Martinstr. 7 · 57462 Olpe · Tel. 02761 51 47
- Siegenerstr. 51 · 57482 Wenden-Hünsborn · Tel. 02762 97 98 82
- Poststr. 63 · 57482 Wenden-Hillmicke · Tel. 02762 92 99 72



**BÄCKEREI  
KONFITOREI  
PAUL *Hesse*  
seit 1955**

**Bäckerei Paul Hesse** | Inh. Petra Breuch e.K. | Im Großen Garten 21 | 57462 Olpe

Bei diesem Qualitätstest spielen nicht nur Aussehen und Geschmack eine Rolle, sondern unter anderem auch die Lockerung und die Struktur der feinen handwerklich hergestellten Backwaren. „Stollen sind die Königsdisziplin der Weihnachtsbäckerei und sehr aufwändig.

ANZEIGE



Die Herstellung dauert oft mehrere Tage. Der Teig ist durch den hohen Butteranteil und weitere Zutaten wie zum Beispiel Früchte sehr schwer. Diesen dann locker und



Bildergalerie starten

Somit ist auch eine Auszeichnung mit „gut“ ein Beweis für Qualität auf sehr hohem Niveau. „Diese objektive



Beurteilung unserer Produkte ermöglicht uns die Sicherung und den Ausbau der Qualität. Und das ist unserem Bäckerhandwerk besonders wichtig. Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden stets hervorragende Backwaren mit höchster Qualität anbieten“, so Obermeister Georg Sangermann.

Insgesamt war die Stollenprüfung wieder ein hervorragendes Qualitätszeugnis für das heimische Bäckerhandwerk.

ANZEIGE



## **i Übersicht der Ergebnisse – Beeindruckende Stollenvielfalt**

**Bäckerei Hesse KG, Kirchhundem**

Sehr gut: Butterstollen und Marzipan-Butterstollen

**Hesse Inh. Petra Breuch, Olpe**

Sehr gut: Marzipanstollen und Christstollen

Gut: Mohnstollen und Nussstollen

**Landbäckerei Georg Sangermann, Olpe**

Sehr gut: Butterstollen, Butterstollen mit Marzipan, Amarenakirsch-Mandelstollen, Backes Stollen, Bratapfel-Stollen und Landbier-Schoko-Whiskystollen

**Bäckerei Wilhelm Voßhagen, Drolshagen**

Sehr gut: Dräuzler-Butterstollen und Walnuss-Schoko-Butterstollen

Gut: Butterstollen, Mandel-Zimt-Butterstollen

**Bäckerei Andreas Zinke, Olpe**

Sehr gut: Butterstollen mit Marzipan, Butterstollen, Kolpingstollen und Champagnerstollen

Gut: Glühweinstollen

**Bäckerei Tröster GmbH & Co. KG, Lennestadt**

Sehr gut: Butterstollen

Gut: Sekt-Stollen und Oedinger-Stollen

### **Bäckerei Maiworm, Drolshagen**

Sehr gut: Florentiner Brotapfelstollen und Butterstollen

Gut: Handgemachter Rotweinstollen und Amarena-Walnusstollen

### **Bäckerei Karl-Heinz und Dennis Klein, Siegen**

Gut: Meisterstollen

### **Bäckerei Schwan, Inh. Marco Frank, Bad Berleburg**

Sehr gut: Christstollen und Marzipanstollen

Gut: Mohnstollen und Nusstollen

### **Besondere Gold-Auszeichnung für sechs Innungsbetriebe**

Besonders freuen konnten sich die sechs Betriebe, die zusätzlich die „GOLD“-Auszeichnung für gleichbleibend „sehr gute“ Qualität einer Stollensorte in den letzten drei Jahren erhielten:

- Landbäckerei Sangermann (Olpe) für den Amarenakirsch-Mandelstollen, den Butterstollen mit Marzipan und den Bratapfel-Stollen
- Bäckerei W. Voßhagen (Drolshagen) für den

## Walnuss-Schoko-Butterstollen

- Andreas Zinke (Olpe) für den Champagnerstollen, den Kolpingstollen, den Butterstollen und den Butterstollen mit Marzipan
- Bäckerei Hesse Inh. Petra Breuch (Olpe) für den Marzipanstollen und den Christstollen
- Bäckerei Hesse KG (Kirchhundem) für den Marzipan-Butterstollen
- Bäckerei Schwan, Inh. Marco Frank (Bad Berleburg) für den Christstollen

Ein Artikel von **LokalPlus**

**nach oben**

Artikel teilen:



# LokalPlus als App immer dabei

## Dein persönlicher Newsfeed

Aktuelle Nachrichten aus dem Kreis Olpe

## Deine Pushmitteilungen

Immer zuerst wissen, was läuft

## Deine Merkliste



Artikel archivieren und später lesen



Kreis Olpe

Attendorn

Drolshagen

Finnentrop

Kirchhundem

Lennestadt

Lokalsport

Olpe

Wenden

Aus der Region

Überregionales

Über uns

Kontakt

Datenschutz

Impressum