

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

08.04.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 08.04.2020
Produktprüfung: 08.04.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sonnenblumenbrot

Säuregrad: 14,57

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,55



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sonnenblumenbrot

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
1. Form, Aussehen										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 2 =	10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	Bemerkungen:		
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	breiter Boden	4	-	-			
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	unsauberer Boden	4	3	-			
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-			
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-							
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-							
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 2 =	10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	Bemerkungen:		
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2			
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-			
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-							
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:	5 X 3 2 1 0		x 3 =	12
<u>zu ungleichmäßige Lockerung</u>	X	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	Bemerkungen:		
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-			
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-			
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-			
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-			
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-							
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 4 =	20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-			
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-							
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-							
5. Geruch										Bewertung:	X 4 3 2 1 0		x 3 =	15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1						
6. Geschmack										Bewertung:	5 X 3 2 1 0	x 6 =	24	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-		
<u>sauer</u>	X	3	2*	alt	4	3	-							
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-		
salzig	4	3*	-											
														=Erzielte Qualitätszahl

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

08.04.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 08.04.2020
Produktprüfung: 08.04.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sesambrot

Säuregrad: 12,35

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sesambrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung															
1. Form, Aussehen										Bewertung:		5		X		3		2		1		0		x 2 =		8	
zu ungleichmäßige Form	X	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	Bemerkungen:														
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	breiter Boden	4	-	-	-															
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	unsauberer Boden	4	3	-	-															
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-	-															
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2	-															
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-	-															
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-															
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	0															
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-																				
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-																				
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		X		4		3		2		1		0		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:														
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-	-															
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-	-															
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2	-															
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-															
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0															
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-																				
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		X		4		3		2		1		0		x 3 =		15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderrückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-	Bemerkungen:														
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-	-															
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-	-															
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-	-															
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-	-															
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-															
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0															
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-																				
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		X		4		3		2		1		0		x 4 =		20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	Bemerkungen:														
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-	-															
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-															
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	0															
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-																				
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-																				
5. Geruch										Bewertung:		X		4		3		2		1		0		x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-														
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	0															
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1																			
6. Geschmack										Bewertung:		X		4		3		2		1		0		x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Bemerkungen:													
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-														
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-														
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-															
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0															
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-																				
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-														
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0															
salzig	4	3*	-																								

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = 98
20
=Erzielte Qualitätszahl **4,90**

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

08.04.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 08.04.2020
Produktprüfung: 08.04.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Vierschrotbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Vierschrotbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung		
1. Form, Aussehen										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 2 =	10
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	Bemerkungen:	
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	breiter Boden	4	-	-		
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	unsauberer Boden	4	3	-		
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-		
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2		
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2		
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-		
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	-		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 2 =	10
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	Bemerkungen:	
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-		
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-		
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2		
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-		
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-		-	-	-		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:	5 X 3 2 1 0	x 3 =	12
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-		
übermäßige Lockerung	4	-	-	<u>Krumenrisse</u>	X	-	-	Unkrautsamen	4	-	-		
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-		
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-		
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2		
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-		-	-	-		
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 4 =	20
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-		
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2		
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-		-	-	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-		-	-	-		
5. Geruch										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 3 =	15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-		
6. Geschmack										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 6 =	30
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2		
kleistrig/teigig	-	-	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-		
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-		-	-	-		
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-		-	-	-		
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	-		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl **4,85**

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

08.04.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 08.04.2020
Produktprüfung: 08.04.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frühlingskorb 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frühlingskorb

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

		Bewertung:		5	X	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
zu ungleichmäßige Form	4	-	-							x 2 =	8	
flache Form	4	-	-	X								
runde Form	4	-	-									
nicht ausgefüllte Form	4	-	-									
Tailenbildung	4	-	-									
eingefallene Oberfläche	4	-	-									
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-									
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-									
unsaubere Seitenflächen	4	-	-									
schlecht haftende Bestreung	4	-	-									
Bemerkungen:												

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-							x 2 =	10	
helle Bräunung	4	-	-									
dunkle Bräunung	4	-	-									
stumpfe Oberfläche	4	-	-									
Schrumpffalten	4	-	-									
Blasen	4	-	-									
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-									
Bemerkungen:												

3. Lockerung, Krumenbild

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-							x 3 =	15	
geringe Lockerung	4	3	-									
übermäßige Lockerung	4	-	-									
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-									
geringe Lockerung am Boden	4	3	-									
dichte Porung in der Randzone	4	-	-									
Wasserring unter der Kruste	4	3	-									
Wasserring	4	3	-									
Bemerkungen:												

4. Struktur, Elastizität

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
krümelt beim Schneiden	4	-	-							x 4 =	20	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-									
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-									
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-									
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-									
helle Toastbräunung	4	-	-									
Bemerkungen:												

5. Geruch

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
wenig aromatisch	4	-	-							x 3 =	15	
hefig	4	3	-									
Nebengeruch	4	3	-									
Bemerkungen:												

6. Geschmack

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
wenig aromatisch	4	-	-							x 6 =	30	
aromaarm	-	3	-									
fade	-	-	2									
kleistrig/teigig	-	-	3									
nicht abgerundet /unharmonisch	4	-	-									
sauer	4	3	2*									
herbsauer	-	-	3	2*								
fremdartig sauer	-	-	-	2*	1*							
salzig	4	3*	-	-								
Bemerkungen:												
Disharmonie zwischen Säure und Salz												
Gewichtete											98	
Gesamtbewertung =											20	
=Erzielte Qualitätszahl											4,90	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: **Sonnenblumenbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Ungleichmäßige Lockerung



Artikel: **Vierschrotbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Krumenriss



Artikel: Frühlingskorb

Form, Aussehen:

- Ungleichmäßig bestreut



Artikel: Sesambrot

Form, Aussehen:

- Ungleichmäßige Form

