

# Fokus Aromadifferenzierung

*Wozu eine hohe Sauerteigkultur, wenn Roggen auch ohne verbacken werden kann und die Verbraucher ohnehin immer weniger Roggenbrote essen? Die Antwort darauf liefern Dr. Hans-Christian Fecke und Wilko Quante von der Dr. Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG aus Billerbeck. Im Rahmenprogramm der GDL-Sauerteigtagung kann die Firma Dr. Suwelack auch besichtigt werden.*

**Keil:**

*Herr Dr. Fecke, Herr Quante, das GDL Sauerteigforum steht vor der Tür und bevor wir uns dem Thema Sauerteig wissenschaftlich nähern, möchte ich von Ihnen gerne wissen, wie es auf dem Markt und in der Praxis aussieht. Der Roggenanteil am Brotmarkt sinkt. Ist Sauerteig noch ein Thema für die Backbetriebe?*

**Dr. Fecke:**

Sogar ein wichtiges Thema, allerdings wird die Einschränkung auf Roggensauerteige dem Thema nicht gerecht. Es geht um fermentierte Teige ganz allgemein, also um Sauer- und Vorteige aus Roggen und Weizen.

**Keil:**

*Lassen Sie uns dennoch beim Roggensauer beginnen, immerhin dürfte das noch die größte Fraktion sein. Allerdings gibt es inzwischen auch Roggenbrote, die ganz ohne Sauerteige gebacken werden können. Schwindet der Bedarf an Sauerteig?*



Wilko Quante

**Quante:**

Schon wieder zu kurz gegriffen. Sauerteig hat keineswegs nur den technologischen Nutzen, Roggen backfähig zu machen. Dieser Aspekt tritt heute sogar hinter die anderen beiden, nämlich den Beitrag des fermentierten Teigs zum Aroma des Brots und den Beitrag zur Bekömmlichkeit des Brots, zurück.

**Keil:**

*Sauer macht lustig, aber genau diese Geschmacksvariante wird doch bei den Kunden immer unbeliebter.*

**Dr. Fecke:**

Wir erleben heute einen deutlichen Trend hin zu milden Sauerteigen und damit gleichzeitig zu höheren Dosagen. Erst diese höheren Zugabemengen erlauben ein voll abgerundetes Aromaprofil, vorausgesetzt, Sie greifen auf das Resultat einer bis ins Detail gesteuerten Fermentation zurück.

**Quante:**

Dieses Interesse, über die Zugabe definierter fermentierter Teige das Aromaprofil zu steuern, erleben wir zunehmend, selbst in Ländern, in denen die Tradition der Sauerteigherstellung nicht so verwurzelt ist, wie etwa in Großbritannien oder in den USA.

**Keil:**

*Diese detaillierte Steuerung der Fermentation gelingt ganz zufälligerweise nur Unternehmen wie Ihnen, nehme ich an.*

**Dr. Fecke:**

Nein, keineswegs, das kann fast jeder. Er muss nur eine Auswahl von Bakterienstämmen haben und das jeweilige Profil dieser Stämme kennen – wir haben etwa 200 verschiedene Stämme in der Stammsammlung. Dann muss die Fermentation unter kontrollierten Bedingungen ablaufen, wobei Temperatur, Anstellgut, Substrat und Zeit nur die groben Stellschrauben sind. Die Hygiene muss stimmen, es dürfen keine Fremdinfectionen eingetragen werden, keine wilden Fermentationen stattfinden, die Fermentation muss im richtigen Reifezustand gestoppt, der Sauerteig richtig gelagert werden usw. Alles kein Problem, nur ein Verfahren mit sehr vielen Bedingungen.



**Dr. Hans-Christian Fecke**

**Keil:**

*Die klassische Drei-Stufen-Führung im Betrieb bringt demnach nur ein zufälliges Ergebnis?*

**Quante:**

Kein zufälliges, aber garantiert auch nicht immer das gleiche Ergebnis, selbst dort nicht, wo man es versteht, mit diesen Anlagen umzugehen, was übrigens nicht immer der Fall ist. Mit Sicherheit aber kann kein Betrieb, selbst wenn er zusätzlich ein Brühstück oder Vorteig einsetzt, für seine verschiedenen Brotsorten mit dem Sauerteig aus eigener Produktion eine Vielzahl verschiedener Aromenprofile erarbeiten und einhalten.

**Keil:**

*Ich gebe mich geschlagen, aber dafür möchte ich natürlich wissen, wie Sie diese differenzierten Aromenprofile hinkriegen?*

**Dr. Fecke:**

Wie gesagt, haben wir mehr als 200 verschiedene Bakterienstämme, die für uns arbeiten und wir kennen das Ergebnis ihrer Arbeit, weil wir die Bedingungen definieren. Wir können die technologischen Parameter wesentlich differenzierter gestalten, als das in einem Betrieb möglich ist. Außerdem besteht bei uns die Möglichkeit, die Rohstoffe, aus denen das Nährsubstrat besteht, in weit größerem Ausmaß auszuwählen und zu kombinieren, als ein Betrieb das je wirtschaftlich sinnvoll könnte.

**cool**   
Die neue **rising**  
Kältetechnik

- ▶ deutlich bessere Gebäckqualität
- ▶ erheblich mehr Geschmack und Rösche
- ▶ ständige Abbackbereitschaft der Produkte

**wachtel  
stamm**

**Technik für  
qualitätsorientierte  
Profis**

Die neue Back-  
ofentechnologie

**System STIR**

- ▶ längere Frische
- ▶ mehr Flexibilität
- ▶ Backzeiteinsparungen zwischen 25 und 50% je nach Gebäckart
- ▶ mehr Sicherheit
- ▶ mit noch besserer Qualität

**wachtel**

**Quante:**

In der Praxis werden die Eigenschaften des Sauerteigs nach pH-Wert und Säuregrad beurteilt. Das ist zu einseitig. Diese Kriterien werden der umfassenden Leistung von Sauerteig nicht gerecht. Wir erleben hier, dass das Aromaprofil immer wichtiger wird und die analytischen Kennziffern eher in den Hintergrund treten. In Italien und Frankreich z.B. wird traditionell viel mehr Wert auf das Aroma gelegt. Unseren Entwicklern stehen modernste Analytik und Sensorikpanels zur Verfügung.

**Dr. Fecke:**

Den Geschmack oder das Aromaprofil können wir natürlich auch dadurch variieren, dass wir mit anderen fermentierten Rohstoffen Kombiprodukte kreieren.

**Keil:****Beispielsweise?****Dr. Fecke:**

Die Kombination aus Sauerteig und Joghurt beispielsweise eignet sich hervorragend für Baguettes. Selbst eine Kombination mit einem guten Balsamico wäre vielleicht exotisch, aber durchaus denkbar.

**Keil:****Ein Feld für viel Health und Wellness?****Quante:**

Natürlich, auch die Kombination mit grünem Tee ist denkbar. Wir haben mit unseren Kunden gemeinsam schon eine ganze Menge sehr spannender Ideen umgesetzt und tun dies taylor-made oft und gerne. Unser technologisches Portfolio ist breit, da ist viel möglich, beispielsweise auch die Nutzung von Nicht-Getreide als Basis für Sauerteige.

**Keil:****Roggenbrote mit Hanfsauerteig, grünem Tee und Joghurt?****Dr. Fecke:**

Da geht ein wenig die Phantasie mit Ihnen durch, aber grundsätzlich ist etwas dran und möglich wäre es vielleicht auch. Wichtiger aber erscheint mir, dass die Verbraucher heute ein sauberes Etikett sehen wollen, was ich beim Einsatz von fermentierten Teigen bieten kann, mit Sauerteigen ebenso wie mit Vorteigen. Gleichzeitig muss ein breites Feld für reproduzierbare Aromadifferenzierung geboten werden. Alles obendrein kombiniert mit einer Verfahrenssicherheit, die heute angesichts der Personalsituation in vielen Betrieben kein unwichtiges Argument ist.

**Quante:**

Es muss ja nicht gleich Ihre exotische Kreation sein, aber wir erleben beispielsweise eine deutlich steigende Nachfrage, einerseits nach Bio-Sauerteigen und andererseits nach Vollkorn-Sauerteigen. Letztere werden kei-

**Dr. Suwelack**

Das Unternehmen aus dem Münsterland erarbeitet mit 400 Mitarbeitern einen Umsatz von 90 Mio. € pro Jahr, wovon rund 60% aus dem Ausland stammen. Dr. Suwelack verteilt seine Aktivitäten auf fünf Technologiefelder:

- ➔ Biotechnologie: Kulturen und Fermentation
- ➔ Extraktion
- ➔ Gefriertrocknung
- ➔ Sprühtrocknung
- ➔ Vakuumbandrocknung

Die Dr. Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG ist Deutschlands größter Hersteller von getrockneten Sauerteigprodukten und Lieferant für die internationale Lebensmittelindustrie. Dr. Hans-Christian Fecke verantwortet den Entwicklungsbereich Biotechnologie, Wilko Quante ist Vertriebsleiter.

neswegs nur für Vollkornbrote eingesetzt, sondern vor allem deshalb, weil sie eine nussige Note mit ins Brot bringen.

**Keil:****Gibt es auch irgendwas, was ein getrockneter Sauerteig, pardon fermentierter Teig nicht kann?****Dr. Fecke:**

Selbstverständlich, er kann keine Wunder vollbringen und er kann keine Vorverquellung liefern. Aber sonst fast alles, was des Bäckers Herz begehrt und dem Verbraucher schmeckt.

**Keil:****Sie sprechen lieber von fermentierten Teigen als von Sauerteig und Vorteig. Andererseits ist Sauerteig ja ein beliebtes Thema für Definitionsstreitigkeiten. Gibt es da für Sie keinen Bedarf an präzisen Definitionen?****Quante:**

In diesem Punkt nicht, denn das ist ein fließender Übergang.

Mehr Aufmerksamkeit verdienen die verschiedenen Aromaprofile, die letztlich das Hauptentscheidungskriterium in diesem Bereich sind.

**Keil:****Und wie halten Sie es mit der Holzmichlfrage: Lebt er oder lebt er nicht?****Dr. Fecke:**

Auch das gehört in die Kategorie des akademischen Schattenboxens, weil man dazu erst einmal ein breites Spektrum an Bedingungen definieren müsste, unter denen diese Frage beantwortbar wäre. Relevanz für die Praxis hat das keine, weil niemand getrocknete Sauerteige als Starter einsetzt.

**Keil:****Herr Quante, Dr. Fecke, ich danke Ihnen für dieses Gespräch.**

**FRITSCH**

*Aus Liebe zum Teig  
Passion for Dough*



## Wenn es sein soll wie von Meisterhand

Croissants machen Appetit. Und sind dabei so vielseitig wie kaum ein anderes Gebäck. Man kann sie füllen. Oder auch nicht. Manche mögen sie süß. Andere lieber pikant. Es gibt sie als Mikro oder voluminös. Zum Frühstück. Oder als Snack zwischendurch. Eines aber gilt für alle guten Croissants: Wenn Sie sie nicht von Hand formen wollen, dann

kommen Sie besser zu FRITSCH. Mit FRITSCH Anlagen gelangen alle Croissants. Eines ums andere so perfekt wie von Meisterhand. Bei kleinen, großen und sehr großen Stückzahlen.

Appetit bekommen? Fordern Sie unsere Croissant-Informationen an.

Phone +49 (0) 93 26 / 83-0

 [www.fritsch.info](http://www.fritsch.info)

