

Glutenfreier Backwarengenuss

DIE SCHWEIZER JOWA AG, EIN TOCHTERUNTERNEHMEN DES HANDELSKONZERNES MIGROS, RICHTETE AN IHREM STANDORT HUTTWIL EIN ZENTRUM FÜR DIE PRODUKTION VON GLUTENFREIEN BACKWAREN EIN. ZWEI ZIELE HAT SICH DAS UNTERNEHMEN DABEI AUF DIE FAHNE GESCHRIEBEN: ABSOLUTE SICHERHEIT UND HÖCHSTER GENUSSWERT FÜR DEN KUNDEN.



++ Bild 1
Die Teigbandanlage wurde modifiziert, damit der Teig schonend ausgerollt werden kann

+ Bei der Produktion von glutenfreien Produkten ist Sicherheit oberstes Gebot. Kleinste Verunreinigungen können für Zöliakie-Betroffene bereits mit gesundheitlichen Risiken einhergehen. Für diese besonderen Bedürfnisse hat die Jowa 2012 im schweizerischen Huttwil eine Produktion für die Herstellung von glutenfreien Produkten in Betrieb genommen. Zwei Umstände führten die Jowa zu der Entscheidung; auf der einen Seite wurde über die Zukunftsfähigkeit des Standortes Huttwil diskutiert, wo das

++ Bild 2
Seit Anfang 2012 bietet das Unternehmen verschiedenste glutenfreie Kuchen, Kleingebäcke und Brote an



++ Bild 2

Unternehmen bisher Teigwaren, Nudeln und Senf produzierte. Auf der anderen Seite reifte die Überlegung, die bisher dazugekauften Spezialbackwaren selber zu produzieren, da die Experten der Jowa für diese Gebäcke einen wachsenden Markt sehen.

So investierte die Jowa im Januar 2011 rund 5,7 Mio. CHF (4,7 Mio. EUR) in die Reinigung und den Umbau des Standortes. So wurden sämtliche Böden und Wände mit einer speziellen Deckschicht neu gestrichen. Die Teigwarenanlage, die sich bereits an diesem Standort befand, sowie die Lüftungsschächte unterzog man einer mehrtägigen Spezialreinigung, bis die Stufenkontrolle absolut glutenfreie Produktionsbedingungen ergab.

Herzstück war der Bau einer neuen Bäckerei. Zudem wurden die 21 Mitarbeiter intensiv geschult und in Know-how investiert. Hygiene und das Vermeiden von Kontamination hat oberste Priorität. Bei der Lagerung und Rohwarenannahme gehen die Sicherheitsmaßnahmen weiter. Die Mitarbeiter saugen sämtliche Ware ab und laden die Rohstoffe auf Kunststoffpaletten. Zudem hat die Jowa eine spezielle Auswahl der Lieferanten getroffen, da z. B. nicht jeder Hersteller den hohen Qualitätsanforderungen gerecht werden kann. „Wir versuchen viele Rohstoffe aus der Schweiz zu beziehen, was bei unseren Hauptrohstoffen, Reis- und Maismehl,



++ Bild 3

© Jowa

++ Bild 3

Hauptrohstoffe sind Reis- und Maismehle und Maisstärke

allerdings schwer ist“, erläutert Martina Zinsli, Produkt-Managerin Glutenfreies Sortiment. Und so kommen einige Zutaten aus anderen europäischen Ländern. Eins haben diese allerdings gemeinsam – die Rohstoffe müssen sich einer strengen Kontrolle unterwerfen. Jede Lieferung wird untersucht und auch zieht das Team um Produktionsleiter Christoph Keller regelmäßig Stichproben bei den Rohstoffen und Endprodukten, damit eine Kontamination und damit ein mögliches gesundheitliches Risiko bei den Endverbrauchern ausgeschlossen werden kann. Alle Huttwiler Produkte sind ausgezeichnet mit dem offiziellen Zeichen der AOECs (Association of European Coeliac Society). „Zudem möchten wir gewährleisten, dass unsere Produktion neben glutenfrei zudem auch frei von Laktose und Nüssen ist“, erläutert Martina Zinsli.

Schweizweit größte Produktion

Noch gelangt die Ware sackweise in die Bäckerei, aber Silokapazitäten stehen bereit, um die Produktion schnell steigern zu können. Zur Teigherstellung stehen zwei Spiralknetter bereit, die über einen Hebekipper die neue Teigbandanlage versorgen. Ein Walzwerk sorgt für das schonende Ausrollen des Teiges, wobei es wichtig ist, dass der Teig die richtige Konsistenz besitzt. Der Teig muss gut formbar sein und darf nicht zu klebrig sein. „Eine konventionelle Teigbandanlage hätte den Teig nicht verarbeiten können, da ein glutenfreier Teig eine andere Konsistenz hat als normaler Teig“, erklärt Christoph Keller. Um die neue Anlage mit einer Stundenleistung von 800 kg Teig optimal auszulasten, starteten die Jowa-Mitarbeitenden bereits im November 2010 mit Kleinversuchen. Es entstanden geschmacklich vielversprechende glutenfreie Produkte und ein Jahr später, im November 2011, startete der Großversuch für Brot, Back- und Teigwaren. Um die optimalen Parameter zu

ANZEIGE

Begeistern Sie mit Innovationen

Ihre Kunden wollen Innovationen – von CSM bekommen Sie dafür individuelle Glasuren und Füllungen mit allen Charakteristika wie Farbe, Geschmack und technische Eigenschaften. Optimal abgestimmt auf Ihre Produktion.

Fragen Sie uns nach innovativen Premium-Lösungen für die Industrie:
Tel. 0421-3502 870



CSM Deutschland GmbH
Tel. 0421-3502 870 · Fax 0421-3502 611
E-Mail: industry@csmglobal.com
www.csmglobal.com/deutschland



++ Bild 4
Produktionsleiter Christoph Keller ist mit der Qualität sehr zufrieden. Die glutenfreien Gebäcke schmecken fast wie „normale“ Backwaren



++ Bild 5
Durch intensive Forschung, viele Versuche und die richtige Rohstoffauswahl ist es gelungen, einen gut zu verarbeitenden Teig herzustellen



++ Bild 6
Die Stikkenöfen besitzen zwei Türen. So gelangen die Gebäcke nach dem Backvorgang direkt in den Reinraum zum Auskühlen und Verpacken

finden, experimentierten die Technologen zusammen mit Produktionsleiter Keller intensiv mit verschiedensten Rezepturen.

Das Ziel war es, dass die glutenfreien Backwaren vom Aussehen, vom Geschmack und von der Konsistenz her nahezu mit „konventionellen“ Backwaren mithalten können. „Dass die Backwaren wie normale Brote aussehen und schmecken, ist eine echte Kunst“, so Keller. „Denn ohne Gluten fehlt der natürliche Kleber, was dazu führt, dass der Teig weniger elastisch und das Brot weniger luftig wird.“ Um dies zu erreichen, hilft auch der Einsatz von Sauerteig, welcher einen positiven Einfluss auf die Teigkonsistenz hat, aber auch für einen ausgewogenen Geschmack im Endprodukt sorgt. Neben der richtigen Rezeptur muss auch die passende Getreideart für das jeweilige Produkt gefunden werden. „Hier war die Fachkompetenz unserer Lebensmittelingenieure gefragt, die intensiv am Forschen und Testen waren“, sagt Christoph Keller. Nach der erfolgreichen Testphase steht seit März 2012 ein Startsortiment an glutenfreien Brot- und Backwaren sowie Teigwaren in den Migros-Verkaufsstellen.

Auf der neuen Linie selber lassen sich verschiedenste Klein-gebäcke herstellen. Der Gewichtsbereich reicht dabei von 60 Gramm z. B. bei Kaisersemmeln bis zu 400 Gramm beim Sonnenbrot. Auch verschiedene Laugengebäcke lassen sich mit der Anlage herstellen. Die Teiglinge werden nach der Formgebung automatisch auf Blechen abgelegt und gelangen dann per Stikkenwagen in einen der beiden Gäräume. Nach der Gare kommen die Stikken in einen der vier Öfen. Diese haben zwei Türen, damit die Gebäcke nach dem Backen direkt in den Verpackungsbereich gelangen. Diese Konstruktion ist eine Art Schleuse, sodass die Gebäcke in der Verpackungszone in reiner Atmosphäre zuerst ausgekühlt werden können und danach im Reinraum entweder schockgefrostet oder frisch in einer Tiefziehfolie verpackt

werden. Die zu 80 % fertig gebackenen Gebäcke sind ohne den Einsatz von Konservierungsmitteln 50 Tage lang haltbar und können vom Kunden im eigenen Ofen fertig gebacken werden. Allerdings steigt im Moment eher die Nachfrage nach TK-Backwaren, gerade aus dem Gastrobedarf.

Neue Märkte

Noch liegt das Produktionsvolumen bei 250 Tonnen pro Jahr und das Unternehmen rechnet mit einem Umsatzpotenzial der neuen Linie von 4,5 Mio. CHF (rund 3,7 Mio. EUR). Doch die Kapazitäten in Huttwil würden reichen, um einen Umsatz von 30 Mio. CHF (ca. 25 Mio. EUR) abzudecken. In diesem Fall müsste allerdings statt in einer in vier Schichten produziert werden und so sieht die Jowa besonders Chancen im Export. Dazu hat die Jowa die Marke „Huttwiler Glutenfree“ gegründet. Das Sortiment umfasst dabei Kuchen (Zitrone oder Kakao), verschiedene Klein-gebäcke (Kaisersemmel, Brötchen, Ciabatta und Laugengebäcke), Brot (Kastenform, Baguettes und Freigeschobenes) sowie verschiedene Pasta-Sorten und Paniermehl.

Für die Backwaren verwendet die Jowa eine neue backfeste Schlauchbeutel-Verpackung, um das Handling beim Kunden zu vereinfachen. Der backfeste Beutel sorgt nicht nur dafür, dass das Aroma im Gebäck erhalten bleibt, sondern kann bedenkenlos mit anderen Backwaren aufgebacken werden, ohne dass die Gefahr besteht, dass die glutenfreien Gebäcke mit anderen Backwaren in Kontakt kommen und kontaminiert werden. Die Aufbackzeiten der Einzel- oder Mehrfachpacks sind kurz, sodass die Gebäcke schnell serviert werden können. Produkt-Managerin Martina Zinsli erklärt, dass die Verpackung bzw. der Backbeutel so designt ist, dass der Kunde wie z. B. ein Gastronom die verzehrfertigen Gebäcke auch in der Verpackung mit anderen Backwaren servieren kann. +++



Backkompetenz hat viele Gesichter.

MIWE

iba, Halle A2. Seien Sie unser Gast.



© Iba





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.