

UMFRAGE

Ohne Ladenbacken geht nix 10

PORTRÄT

Brioche für Europa 12

Dreigestirn 58

INTERVIEW

Let's Grow! 14

Potenzial vorhanden 22

Engagement für die Backindustrie 36

TECHNIK

Luftleere Wege 18

Hanseatischer Ritterschlag 48

Wie ein riesiger Stikkenofen 54

MESSEN

Die südback ruft 20

MARKT

Das Multifunktions-Gebäck 24

PRODUKTION

Neuanfang nach Großbrand 30

The French American 32

Klare Ausrichtung 50

Backen mit viel Handwerk bei hohem Automatisierungsgrad 60

ROHSTOFF

Durchschnittlich gute Ernte 40

Ernteprojekt 46

RUBRIKEN

Editorial 3

Nachrichten 6

Personalien 6

Buchbesprechung 57

Inserentenverzeichnis 63

Backwarenverzehr weltweit 66

14

Let's Grow!

Vom dänischen Horsens aus wird die Globalisierung der schwedischen Lantmännens-Unibake vorangetrieben. Der Global-Player im Backwarenssegment hat in Dänemark sein Hauptquartier bezogen. Von dort aus werden neu erworbene Firmen in die Gruppe integriert. Der CEO Bent Pultz Larsen erklärte im Interview, wie er von Dänemark aus ein organisches Wachstum von 20% und mehr pro Jahr erwirtschaften möchte. Ein Erfolg dieser Art war die Übernahme der belgischen Belpan von der Industriellen-Familie van der Kekhove.



24

Das Multifunktions-Gebäck

Seit 1935 gibt es die Waffel. Das Gebäck entstand aus der Idee, Schokolade zu sparen. Schnell entwickelte es sich zu einem Genussartikel und ist vielseitig wie kaum ein anderes Gebäck. Waffeln haben sich neben kompakten Markenriegeln als leichte und krosse Alternative durchgesetzt. Aus dem heutigen Warensortiment des Einzelhandels ist das Gebäck nicht mehr wegzudenken. Nach Angaben des Statistischen Bundesamts wurden 2007 350.661 t Waffeln hergestellt.



30

Neuanfang nach Großbrand

Die Geschäftsführer Uwe Presch und Rocco Grunwald von der Gellertstadt Backwaren GmbH, Hainichen, konnten zusammen mit den Mitarbeitern den Neubau ihrer Bäckerei beziehen. Sie freuen sich über bessere und hellere Arbeitsplätze. Mit dem Einsatz modernster Technik konnten die Bäckermeister die Qualität von Kleingebäcken, Brot und Stollen steigern. Der Verbrauch von Mehl liegt zurzeit bei 15 t in der Woche, wobei die Kapazitäten noch lange nicht erschöpft sind. Ziel der Unternehmer ist es nun, neue Kunden zu gewinnen.



40

Durchschnittlich gute Ernte



Die Landwirte in Europa ernteten dieses Jahr mehr Getreide als im Vorjahr. Die Qualität des Rohstoffs hat sich leicht verändert. Die Roggenmehle weisen eine geringere Enzymtätigkeit auf. Auf das Säuern sollte nicht verzichtet werden, um keine geschmacklichen Einbußen hinzunehmen. Bei Weizen ist ebenfalls eine geringere Enzymtätigkeit zu verzeichnen. Hersteller von weizenhaltigen Backwaren sollten daher auf eine ausreichend intensive Knetung oder Quellung achten.