

INTERVIEW

- Rademaker: Zukunft als Systemlieferant 8
- WalterSchmidt: „Wir lieben, was wir tun“ 10

TECHNIK

- Fritsch: Zum Schluss an der richtigen Stelle 14
- Ein Mittelständler rüstet auf 34

PRODUKTION

- TK plus Tradition 15
- Qualität und Innovation 18
- Was als Hobbybäckerei begann... 38

ROHSTOFF

- Hefe: Auf dem Weg zum Duopol? 20
- Ein neuer Player auf dem Hefemarkt 22
- Was Sie über granulierten Backhefe wissen sollten! 26
- Gute Mandelernte in Kalifornien 42

FORSCHUNG

- Backwaren verbessern 28

PORTRÄT

- Delittrade AG: Qualität zieht 32

RUBRIKEN

- Editorial 3
- Nachrichten 6
- VDB 44
- Inserentenverzeichnis 47
- Messekalender 50

8

„Wir lieben, was wir tun“

Walter Schmidt, Geschäftsführer der Walter Schmidt Backtechnologie GmbH & Co. KG, Feuchtwangen, sorgt für Wirbel in der Maschinenbaubranche. Der Kenner der Backbranche erklärt im Interview, wie er sich mit seinem neuen Unternehmen im Markt behaupten will.



14

TK plus Tradition

Die Guschlbauer Backwaren GmbH, Waizenkirchen/Österreich, hat sich auf die Produktion von TK-Backwaren spezialisiert. Die innovative Bäckerei erweitert ständig das Produktsortiment. Hergestellt werden z.B. Zwetschgen-Nuss- und Birnen-Schoko-Spitze mit einem Gewicht von 130 g. Aber auch Biobackwaren gehören zum Sortiment.



20

Hefemarkt

Der Markt für Hefe ist ständig in Bewegung. Neben den etablierten Herstellern drängt nun ein neuer Anbieter aus Osteuropa in das Segment, JSC Enzym aus der Ukraine. Mit Orest Vovk, Eigentümer und Geschäftsführer des Unternehmens, sprach brot+backwaren-Chefredakteurin Hildegard M. Keil.



27

Backwaren verbessern

Das Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, Bremerhaven, hat auf Reisbasis hergestellte glutenfreie Backwaren optimiert. Besonders die Herstellung von Reissauerteigen stand im Mittelpunkt der Forschungsarbeit. So konnte nicht nur der Geschmack der Brote für Zöliakiekranken verbessert werden, sondern auch die Backfähigkeit.



38

Was als Hobbybäckerei begann...

Die ACE Bakery aus Toronto in Kanada hat mit dem „Bake Your Own™“-Konzept eine Marktlücke geschlossen. Die Backwaren bereitet sich der Käufer zu Hause im Ofen selber zu. Die Bäckerei mit über 300 Mitarbeitern stellt zudem TK-Backwaren für den Lebensmitteleinzelhandel her und setzt pro Jahr rund 50 Mio. kanadische Dollar um. Nun ist das Unternehmen auf dem Sprung in die USA.