

Wie hältst du's mit dem Sauer, sprich...

Ganz so poetisch sind wir unseren Interviewpartnern nicht gekommen. Uns ging es bei unserer Befragung darum, herauszufinden, wie es um die Sauerteigproduktion und -verwendung in deutschen Backstuben steht. Wir haben uns dabei auf die etwas größeren Handwerksbetriebe beschränkt. 47 von ihnen standen uns Rede und Antwort.

Alle Betriebe machen Sauerteige, alle setzen Roggensauer an, doch nicht nur das. Quell- und Brühstücke zur Verbesserung der Frische und Geschmacksdifferenzierung kommen dazu und viele sind dazu übergegangen, auch aus Weizen, Dinkel oder Hafer eigene Sauer anzusetzen.

An Führungsarten beim Roggensauer wurde uns alles genannt, was je irgendwo beschrieben worden ist. Dabei gibt es drei deutliche Schwerpunkte, die Drei-Stufen-Führung nutzen rund ein Drittel, insgesamt 15 Befragte, die Detmolder Einstufenführung 10 und die Isernhäger-Methode 7. Auf die Frage, ob sie denn auch fertige Sauerteige oder Vorteigprodukte kaufen, antworteten 15% mit Ja, der Rest verneinte.

Ganz anders sieht das Bild bei den Starterkulturen aus: Etwa ein Drittel der Betriebe produziert seine Sauer in Anlagen und dosiert auch

automatisch, ein Drittel nutzt nur Knetkessel, und das dritte Drittel nutzt beides. Dabei ist davon auszugehen, dass die Roggensauer in den Anlagen entstehen, während die kleineren Spezialansätze nach wie vor in Kesseln reifen.

Wie gepflegt wachsen die Sauerteige eigentlich heran, wollten wir wissen und fragten deshalb nach der regelmäßigen Messung des pH-Werts. Immerhin 41 der 47 Betriebe tun es.

Bleibt die Frage, wo der Sauerteig eingesetzt wird. Wir haben das differenziert nach Brot- und Brötchensortiment abgefragt und das Ergebnis war überraschend.

In Brötchenteigen werden die verschiedenen Sauerteige sehr viel seltener eingesetzt und höchstens in der Hälfte der Sorten. 10 der Betriebe, und das entspricht immerhin 21%, verwenden beim Brötchenherstellen überhaupt keinen Sauerteig.

Zwei Betriebe dagegen setzten in allen Brötchenteigen Weizenvorteige ein. 45% verwenden Sauerteige in einem Drittel ihres Brötchensortiments. Das verbleibende Drittel variiert zwischen 30 und 99%. ■

Wer misst wie oft den pH-Wert? (in % der Betriebe)

bei jedem Sauerteig	27,8%
jede Woche	25,5%
nie	12,8%
regelmäßig	10,6%
unregelmäßig	10,6%
täglich	8,5%
alle 2 Tage	2,1%
jeden Monat	2,1%

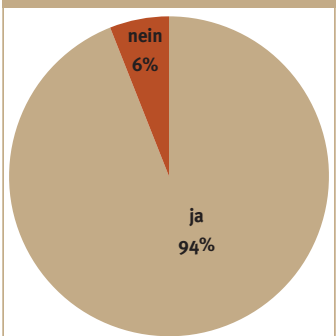
In wie viel Prozent Ihres Brotsortiments setzen Sie Sauerteig ein? (Anzahl der Betriebe)

in 100%	22
90% bis 99%	10
80% bis 89%	6
70% bis 79%	6
60% bis 69%	2
50% bis 59%	0
40% bis 49%	0

Welche Arten von Sauer oder Sauerteigen bereiten Sie zu? (% der Betriebe, Mehrfachnennungen möglich)

Roggensauer	100%
Quellstück	68,1%
Brühstück	51,1%
Weizensauer	40,4%
Dinkelsauer	23,4%
Vorteige allgemein	6,4%
Weizenvorteig	6,4%
Schrotsauerteig	4,3%
Aromastück	2,1%
Hafersauer	2,1%
Salzsauer	2,1%
Brühstück aus Saaten	2,1%

Kaufen Sie Starterkulturen zu?





Wir bleiben richtungsweisend: Siegling ist jetzt Forbo Movement Systems.

Gewohnte Siegling-Leistung hat ab sofort ein neues Gesicht: Aus Siegling wird Forbo Movement Systems. Aus grün wird blau. Mit gutem Grund, immerhin gehören wir bereits seit mehr als dreizehn Jahren zum leistungsstarken Verbund der Forbo-Gruppe. Das soll jetzt auch die neue Marke Forbo Movement Systems signalisieren.

Bestehen bleibt dagegen alles, was Siegling immer ausgezeichnet hat: Die sprichwörtliche Qualität und Zuverlässigkeit unserer Transportbänder und Flachriemen. Die anwendungsorientierte Forschungs- und Entwicklungsleistung. Das komplette Serviceangebot in Ihrer Nähe, Expertenberatung inbegriffen. Mit einem gebündelten Konzernauftritt wollen wir noch mehr Ressourcen für Ihre Lösungen nutzbar machen.

Sie sehen: Wir sorgen weiter für Bewegung. Wir bleiben das Original. Richtungsweisend.

Forbo Siegling GmbH

Lilienthalstraße 6/8 · D-30179 Hannover
Telefon +49 5 11 67 04-0 · Telefax +49 5 11 67 04-305
siegling@forbo.com · www.forbo-siegling.com

Siegling – total belting solutions



MOVEMENT SYSTEMS