

Mehliges Plus

GEMAHLENE SCHÄLERBSEN UND ACKERBOHNEN SIND NUR IN MANCHEN LÄNDERN EUROPAS EIN GEBRÄUCHLICHER ROHSTOFF FÜR DIE BACKWARENINDUSTRIE. WAS ES MIT DIESEN MEHLEN AUF SICH HAT UND WIE DER MARKT DAFÜR AUSSIEHT, ERLÄUTERT DIPL.-ING. JÜRGEN BERNING, KEY ACCOUNT MANAGER INDUSTRIE BEI MÜLLER'S MÜHLE, IM INTERVIEW MIT BROT+BACKWAREN.

+ b+b: Erbsen und Ackerbohnen werden in einigen Ländern Europas schon lange als Rohstoffe für die Bäckerei genutzt. Wie sind die Leute darauf gekommen oder was wollten sie damit bezwecken?

+ Berning: In Frankreich und in Spanien werden Ackerbohnen im großen Maßstab verwendet, während der Einsatz in Deutschland eher selten ist. Dies liegt in der Tatsache begründet, dass die vielen Vorteile des Produkts nicht bekannt sind. Aufgrund der durchgeführten Versuche zeichnen sich immer mehr technologische Vorteile ab: Volumenvergrößerung, Aufhellung, feinere Krume bei Brot und Brötchen, Verbesserung des Aromas, bessere Emulgierbarkeit von fettreichen Backwaren und verbesserte Frischhaltung. Daneben gibt es noch einige Marketingvorteile: Austausch von Sojamehl, wegen GMO und aus preislichen Gründen Anreicherung mit Mineralstoffen (Hülsenfrüchte sind sehr nährstoffreich) Austausch von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen – Stichwort Clean Labeling.

+ b+b: Wo werden die beiden Hülsenfruchtsorten heute angebaut und wofür werden sie überwiegend genutzt?

+ Berning: Anbaugebiete sind Kanada, USA und Europa. Hülsenfrüchte werden in der Futtermittelindustrie sowie zur Stärkegewinnung und für die menschliche Ernährung eingesetzt. Hier überwiegend in Eintöpfen.

+ b+b: Könnten Sie uns in groben Zügen erklären, wie der Markt für Erbsen in Europa aussieht, wo werden sie angebaut, was wird auf welchen Wegen aus der Ernte?

+ Berning: Wir als Verarbeiter von Hülsenfrüchten werden aus den genannten Ländern beliefert. In unserer Produktionsstätte werden die Erbsen in mehreren Schritten gereinigt und von Fremdkörpern wie Steine und Stroh befreit. Gebrochene Hülsenfrüchte werden im Trieur aussortiert. Anschließend erfolgt eine Farbsortierung. Die so vorbehandelten Erbsen befreit eine Schälanlage von der äußeren Schale und poliert sie anschließend. Mit modernster Mahltechnik werden die Erbsen feinst vermahlen.

+ b+b: Wie sieht die Verfügbarkeit auf dem Markt aus, ist die dauerhaft gesichert?

+ Berning: Die Verfügbarkeit von Erbsen ist dauerhaft gesichert.

+ b+b: Sind für die Verwendung in der Bäckerei alle Arten von Erbsen und Ackerbohnen verwendbar oder bedarf es dazu besonderer Qualitäten?

+ Berning: Wichtig ist der Einsatz von selektiven Hülsenfrüchten mit bestimmten Eigenschaften. In unserer 116-jährigen Erfahrung in der Verarbeitung und Veredlung von Hülsenfrüchten und mit zahlreichen Versuchen haben wir die am besten geeigneten Hülsenfruchtsorten bestimmt. Entscheidend für das Aroma der Backwaren sind der Einsatz von geschälten Erbsen und eine feine Vermahlung.

+ b+b: Gibt es die Hülsenfrüchte bzw. deren Mehle auch in Bio-Qualität und wenn, wie bedeutend ist dieser Bereich?

+ Berning: Ja, aber die Marktbedeutung ist sehr gering. Wir waren das erste Unternehmen, das in Deutschland Hülsenfrüchte in Bio-Qualität im LEH angeboten hat.

+ b+b: Wenn Verbraucher heute Soja hören, denken sie im zweiten Schritt an Gentechnik, was der Akzeptanz nicht unbedingt förderlich ist. Gibt es bei Ackerbohnen und Erbsen überhaupt Versuche einer gentechnischen Veränderung und wenn ja, mit welchem Ziel?

+ Berning: Genau hier liegt der Vorteil vom Schälerbsenmehl. In Europa ist der Verkauf von gentechnisch veränderten Hülsenfrüchten nicht erlaubt, es gilt die Null-Toleranzgrenze. Obwohl weltweit in dem Bereich geforscht wird, um die Herbizidtoleranz, Pilz- und Virusresistenz zu erhöhen, ist eine kommerzielle Nutzung von GV-Erbsen und -Bohnen auf mittlere Sicht nicht zu erwarten.

+ b+b: Wie viele Mühlen gibt es, die Schälerbsen vermahlen?

+ Berning: Darüber gibt es keine Zahlen, jedoch ist die Anzahl nicht sehr hoch. Es gibt nur wenige Betriebe, die Erbsen schälen und gleichzeitig vermahlen können.

+ b+b: Welchen Marktanteil hat Müllers Mühle?

+ Berning: Da es für die vermahlenden Produkte keine genauen Absatzzahlen gibt, ist das nicht zu beziffern. Bei der Humanernährung ist Müller's Mühle im Bereich Hülsenfrüchte unangefochtener Marktführer, unser Marktanteil liegt bei über 60%.

+ b+b: Herr Berning, vielen Dank für das Interview. +++



WP BAKERYGROUP



tammen.de



Backen. zuverlässig. gleichmäßig. sparsam.

Maschinen für jeden Prozess in der Bäckerei.
Backöfen für die beste Qualität.
Der MATADOR® für energieoptimiertes Etagenbacken
Die Sicherheit immer wieder identischer Ergebnisse.
Teig in besten Händen. wpbakerygroup.com



think process!

