

Anzeige



BREZEL-SCHLING-ROBOTER

- Der erste wirtschaftliche Brezel-Schling-Roboter.
- Kompakt und fahrbar (Aufstellfläche ca. 5x1m).
- Nicht länger als Langroller mit Schlingtisch!!!
- Schlingt 1.500 Stück pro Std. mit nur einer Person.
- Nun auch mit bewährtem Strang-Langroller.
- Brezel, Stangen, Hörnchen etc. auf der gleichen Maschine!

FREY KANDEL Frey Sondermaschinen
Elsässer Straße 32
76870 Kandel

Telefon: (0 72 75) 16 22 • Telefax: (0 72 75) 86 38
<http://www.frey-sondermaschinen.de>

Besuchen Sie unser Funktionsvideo im Internet!

Wasgau: Hornbach jetzt 29,51%

Otmar Hornbach, früherer Chef der Hornbach Baumärkte-Gruppe, hat seine Beteiligung an der Wasgau Produktions- & Handels AG, Pirmasens, auf 29,51% erhöht. Hornbach teilte außerdem mit, eine mit 10 Mio. € Kapital ausgestattete Wasgau Food Beteiligungs-GmbH gründen zu wollen. Wasgau-Vorstandsvorsitzender Alois Ketteren begrüßte diese Maßnahme und zudem die Möglichkeit einer Kapitalerhöhung zur Stärkung der Eigenkapitalquote. Bei der Wasgau AG stehe genehmigtes Kapital bereit. Ketteren sieht angesichts der Zusage Hornbachs, eine Kapitalerhöhung entsprechend seinem Anteil am Grundkapital voll mitzutragen, gute Voraussetzungen, die neuen Aktien auch im aktuell schwierigen Börsenumfeld zu platzieren. ◀

Bahlsen möchte weiter in den Snackmarkt

Nachdem die Hannoveraner mit ihrem „Pick-Up“ Erfahrungen gesammelt haben, sollen in diesem Jahr unter der Dachmarke Leibnitz gleich 6 Innovationen auf den margenträchtigen Snackmarkt lanciert werden. Den Anfang machen 2 Snacks im „Hanuta-Format“. Darüber hinaus will die Bahlsen GmbH & Co. KG endlich auch unter eigenem Namen in das Segment der preiswerten Kekse einsteigen. Im vergangenen Jahr hatten die Handelsmarken der Discounter (die zum Teil auch von Bahlsen produziert werden) deutlich Marktanteile gewonnen. 200 g Kekse für 99 Cent sind die Zielinie für das neue „Keks & gut“-Sortiment. Ebenfalls neu in diesem Jahr kommen Madeleines auf den Markt, eine traditionelle südeuropäische Rührkuchenspezialität in Portionsgröße. Im Handel gehören diese Mini-Kuchen gegenwärtig zu den ausgesprochen erfolgreichen Produkten im Backwarenregal.

Der Pick-Up-Riegel, der inzwischen unter der Dachmarke Leibnitz angesiedelt wurde, erreichte 2002 nach Aussagen von Bahlsen übrigens mit neuen Geschmacksvarianten eine 30%ige Umsatzsteige-

rung und damit einen Marktanteil von 2,4%, was einem Absatz von rund 100 Mio. Stück entspricht. Die Bahlsen-Gruppe insgesamt steigerte ihren Umsatz im vergangenen Jahr um 1,5% auf 555 Mio. €. ▶

Kinder essen zu wenig Brot

Kinder und Jugendliche verzehren zu wenig Brot. Zu diesem Ergebnis kommt das Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund. Die Kids essen nur etwa die Hälfte der empfohlenen Mengen an Brot und Getreideprodukten. Die Forscher empfehlen eine tägliche Brotportion von 200 g für Schulkinder und 300 g für Jugendliche. Brot sollte, laut aktueller Ernährungsstudie, ein wesentlicher Bestandteil von Frühstück, Abendessen und Zwischenmahlzeit sein. Häufig sollte Vollkornbrot, in dick geschnittenen Scheiben, gegessen werden. Am besten sparsam bestrichen und belegt. ▶

Snaxx fällt aus

Die Messe Snaxx, die am 6. und 7. April 2003 in Offenburg stattfinden sollte, fällt aus. Der Grund: Es meldeten sich nicht genug Aussteller an. Nun visieren die Veranstalter einen neuen Termin im Herbst 2004 an. Mit der Messe sollten Bistros, Party-Dienste, Fleischereien und Bäckereien angesprochen werden. ▶

Dänemark will Transfettsäuren regeln

In Dänemark liegt ein Gesetzesentwurf auf dem Tisch, der vorsieht, dass ab dem 1. Juni 2003 Produkte, die weniger als 1% Transfettsäuren enthalten, als transfettsäurefrei deklariert werden dürfen. Der maximale Transfettsäuregehalt von Ölen und Fetten in Lebensmitteln soll dann ab dem 1.1.2004 auf 2% begrenzt werden. Die EU-Kommission hat die dänische Regierung wissen lassen, dass sie ihrerseits im Rahmen der Reform des Europäischen Lebensmittelkennzeichnungsrechts ebenfalls an einer Regelung für Transfettsäuren arbeitet. ▶

Bäcker gehen ganz nah ran.

InternorGa:
Halle 5,
Stand 5083.

Bei uns gibt's alle Kneiter zum An- fassen.

Alles dreht sich um Ihren Erfolg.

www.diosna.de

Wiens bester Krapfen?

Die österreichische Tageszeitung „Die Presse“ suchte nach Wiens besten Krapfen. Vier Krapfenliebhaber aus dem „Presse“-Team kürten den klassischen Felber-Krapfen zum Test-Sieger.

Zu den Kriterien: Jeder Krapfen kam zuerst in die optische Prüfung. In der Folge wurde die „Benutzerfreundlichkeit“ getestet: Ist das Loch leicht zu finden? Ist ein Verspeisen des Krapfens möglich, ohne nachher über und über mit Konfitüre bekleckert zu sein? Oder mit Staubzucker? Drittens: die Fülle. Viertens: der Teig. Fünftens: der Preis. Der schwankt wienweit zwischen 0,50 (Anker) und 1,30 € (Heiner) – was letzteren übrigens seine Erstplatzierung gekostet hat. Das sechste und letzte Kriterium rbeschrieben die Redakteure mit „am Tag danach“: Wie gut hält sich der Krapfen über Nacht?

1 **Testsieger:** Der klassische Felber-Krapfen besticht durch appetitliche Optik und den Preis (0,80 €). Nur die Marmelade-Füllung ist alles andere als üppig.

Gesamtnote: 1,70.

2 Knusprig-chemisch ist der Anker-Krapfen und landete auf Platz zwei. Weil er der größte und gleichzeitig billigste ist (0,50 €). Wie man sich einen Krapfen eben seit Jahr und Tag vorgestellt hat, so die Testpersonen.

Gesamtnote: 2,03.

3 Verbeult und klein: Das ist der erste Eindruck, den der Betrachter vom Aida-Krapfen hat, und mit 1,15 € gehört die Mehlspeise der gehobenen Preisklasse an. Die Füllung ist hervorragend.

Gesamtnote: 2,08.

4 Gefährlich ist hingegen der Groissböck-Krapfen (1 €): Ein Verspeisen desselben innerhalb der Grenzen des Anständigen ist unmöglich, rinnt einem doch beim Hineinbeißen die ganze orange-farbene Köstlichkeit entgegen. Sieger in der Kategorie „am Tag danach“ ist das Groissböck-Produkt.

Gesamtnote: 2,13.

5 Originell in der Form ist der längliche Nougat-Krapfen der Bäckerei Mann (1,10 €). „Praktisch“, lobten die Progressiven. „Nicht Krapfen-like“, kritisierten die Traditionalisten. Das Loch ist

seitlich angebracht – ein Hineinbeißen an dieser Stelle unmöglich. Dennoch hat der Mann-Nougat-Krapfen unter den Spezialbeispielen am besten abgeschnitten.

Gesamtnote: 2,47.

6 Fad hingegen schmeckt der „Kollege“ vom Felber: Der Teig des Felber-Nougat-Krapfens ist farblos und ohne Geschmack, außerdem kostet er mit 1,24 € deutlich mehr. **Gesamtnote: 2,70.**

7 Teuer ist der Vanille-Krapfen der Konditorei Heiner in der Wollzeile: Mit 1,50 € weist er den stolzesten Preis unter den getesteten Krapfen auf. Geschmacklich ist er zwar einwandfrei, auch optisch ein Genuss. Doch ist das Loch nicht so leicht zu finden, außerdem rinnt die Füllung – kurz: unpraktisch. **Gesamtnote: 2,80.**

8 Zahnweh bekommt man, laut der Tageszeitung, vom Maracuja-Krapfen der Bäckerei Anker, bleiben doch Zuckerglasur und bunte Streusel unangenehm an den Zähnen kleben. „Außer lustig ausschauen kann der gar nichts“, meinte eine Testperson. Der Teig schmecke langweilig, die spärliche Maracuja-Marmelade wirke unmotiviert. **Gesamtnote: 3,10** Der Test erhebt natürlich keine Ansprüche auf Vollständigkeit. ◀

Gütesiegel-Datenbank

Internetdatenbank für Gütesiegel: Unter www.label-online.de sind mehr als 300 Gütesiegel mit Kriterien und Vergabeverfahren aufgelistet. Außerdem werden die Gütesiegel auf dieser von der Verbraucherinitiative e.V. eingerichteten Seite bewertet. ▶

Ausbildungs-Oskar 2003

Bis zum 31. Juli läuft die Anmeldefrist für den Ausbildungs-Oskar 2003. Zum siebten Mal honoriert dieser Wettbewerb unter der Schirmherrschaft von Bundesministerin Edelgard Buhlmahn vorbildliche Ausbildungs-Initiativen der Wirtschaft mit insgesamt 15.000 €. Ideengeber und Initiatoren sind das Magazin Impulse, die Inter-Versicherungen, die Wirtschaftsjunioren Deutschlands und die Junioren des Handwerks. Infos: iris.glatzer@inter.de ▶

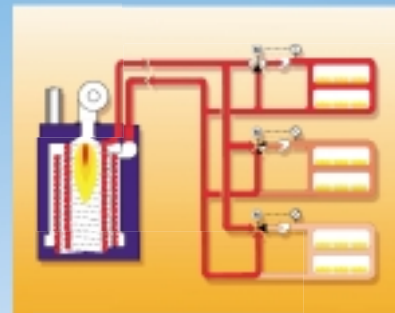
Thermo-Roll

RDTO

Der Thermo-Roll von Daub kombiniert die schonende Behandlung des Backgutes in einer ruhenden Backatmosphäre und die leichte Bedienbarkeit durch den Stikkenwagen.

Die Beheizung übernimmt das tausendfach

bewährte und von Daub entwickelte Thermo-Öl System



Besuchen Sie uns:
INTERNORGA
Halle 5, Stand 42

Kaak Group

m e m b e r o f t h e



backofenbau und
backtechnik seit 1938

Daub Hamburg GmbH
Randstraße 1-5 D-22525 Hamburg
Tel.: 040-547 69-0 Fax: 040-547 69 166
E-Mail: info@daub-hamburg.de