

Nachhaltigkeit beim Backen

BEIM 16. VDB-FORUM NORD/OST TRATEN ENTWICKLUNGSZIELE EINES UNTERNEHMENS IN DEN VORDERGRUND, DIE SICH STÄRKER MIT NACHHALTIGER, RESSOURCENSCHONENDER UND UMWELTSCHÜTZENDER PRODUKTION BESCHÄFTIGEN.

+ Der Infotag Backwaren – 16. VDB-Forum Nord/Ost fand in Zusammenarbeit der Vereinigung Der Backbranche e.V. und der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin statt. Daher wurde das Thema „Ökologie/Nachhaltigkeit – Zukunft des Backens“ auch in den Räumlichkeiten der Fachschule in Berlin besprochen. Mit einleitenden Worten von Hartmut Grahn, Vorsitzender der VDB-Landesgruppe Berlin-Brandenburg, und Prof. Dr. Monika Springer von der Beuth-Hochschule Berlin zu den drei Säulen der Nachhaltigkeit – Ökologie, Ökonomie und den sozialen Aspekten – startete die Veranstaltung. Als erste Referentin beschrieb und verglich Anke Kähler, Geschäftsführerin des Die Bäcker.Zeit für Geschmack e.V., Barsinghausen, die ökologische EG-Verordnung, die Richtlinien der Verbände (beispielsweise Bioland, Demeter, Naturland und GÄA) und die Richtlinie des eigenen Vereins. Denn knapp 10 % der derzeit 14.500 Bäckereien/Konditoreien arbeiten im Bereich „ökologisch/natürlich“, ein Drittel dieser Auswahl in Zusammenarbeit mit ökologischen Anbauverbänden. Das nachhaltige Bäckerhandwerk steht damit für die Herstellung ohne industrielle Vormischungen, den bevorzugten Einkauf von regionalen Rohstoffen, die Realisierung fairer und langfristiger Handelsbeziehungen, den Ausschluss von Gentechnik, den Schutz von Wasser, Landwirtschaft und Tier u. v. m. Diese Merkmale decken sich in Teilen und mit verschieden hoher Priorität mit den ökologischen Qualitätssiegeln. So sind in Bezug auf die erlaubten Zusatzstoffe sowohl die Verbände als auch Die Bäcker.Zeit für Geschmack strenger als die EG-Öko-Verordnung. Auch gibt es wesentliche Unterschiede bei den Vorschriften zur Herstellung von Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren. Während die EG-Verordnung keine konkreten Aussagen zu den Produktgruppen macht, fordern die Verbände z. B. bei Brot betriebseigene Sauerteigverfahren. Der Verein geht noch einen Schritt weiter und verpflichtet zu Sauerteigen oder Vorteigen bei Brot sowie zu Vorteigen und Langzeitführung bei Kleingebäck. Joyce Moewius vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW e.V., Berlin, referierte über die Fragestellung: Können Bio-Lebensmittel zur Lösung unseres Welternährungsproblems beitragen? Laut Moewius ist es an der Zeit, langfristig an den Erhalt der folgenden Generationen von Mensch, Tier und Pflanze zu denken.



++ Joachim Weckmann,
Geschäftsführer der Märkisches Landbrot GmbH

Über die Nachhaltigkeit bei der Hefeproduktion sprach Dr. Jan van der Pas, UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne. Grundsätzlich sei die Backhefeproduktion sehr energieaufwendig, so der Referent, denn es seien Erdgas, Ammoniakwasser und Phosphorsäure nötig. Außerdem sei die Verfügbarkeit von Phosphor endlich, ein Peak werde etwa in 2035 erwartet. Daher versucht Uniferm an verschiedenen Stellen im Herstellungs-kreislauf umweltbewusst und nachhaltig zu agieren. So werden Reststoffe, die bei der Fermentation oder auch späteren Filtration entstehen, verwertet: Sie werden eingedampft und die daraus entstandene Vinasse wird zu einem marktgängigen Einzelfuttermittel für Wiederkäuer, das Vinassesalz als Düngemittel verwendet. Die elektrische Eindampfung ist gleichzeitig energetisch wesentlich effizienter. Die großen Mengen an Prozesswasser, die bei der Reststoffaufbereitung benötigt werden, wurden seit den 80er Jahren bei Uniferm durch konzentrierte Fermentationsverfahren und Mehrfachnutzung

von Spülwassern nahezu halbiert. Gleichzeitig werden die bei der Eindampfung anfallenden Kondensate in einer betrieblichen Kläranlage anaerob behandelt. Das entstehende Biogas wird im Blockheizkraftwerk verstromt. Es gleicht damit 1 % des eingesetzten Erdgases aus. Bei der Verpackung wird auf eine möglichst geringe Menge an Verpackungsteilen geachtet und Cellophan eingesetzt. Außerdem beschränkt sich Uniferm laut van der Pas auf Papier/Kartonnage. Für den Transport nutzt das Unternehmen eine eigene Flotte, die nur möglichst voll beladen rausfährt.

Joachim Weckmann, Geschäftsführer der Märkisches Landbrot GmbH, Berlin, bezog sich in seinem Vortrag auf die Rohstoffbeschaffung für seine Demeter-Bäckerei. Das Spannungsfeld zwischen Qualität, Preisstruktur und Regionalität erreicht Weckmann über die Aktionsgemeinschaft fair & regional Bio Berlin-Brandenburg, deren Charta die Erzeuger, Hersteller und Händler an einheitliche Standards bindet. So werden die Preise nicht an den Markt gekoppelt, sondern es werden eigene Preise mit den Bauern am sogenannten „Runden Tisch“ ausgehandelt. Solch ein Vertrag, bei dem dann auch die Mengen vereinbart werden, geht normalerweise über zwei Jahre. „Das bedeutet Sicherheit für beide Seiten“, so Weckmann. Außerdem wird die Kalkulation der Preise veröffentlicht. Laut Weckmann helfen die langfristigen Kooperationen auch ein wenig gegen die

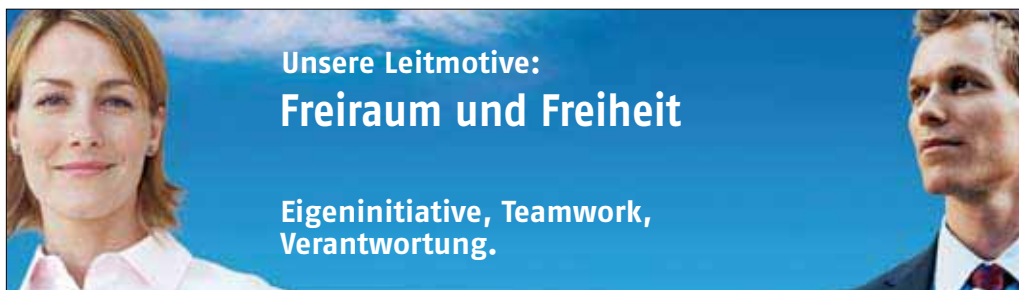
Qualitätsschwankungen, weil die Bauern dann auch ihr Produkt kennen und beeinflussen können. Des Weiteren wird die Qualität auf den Höfen erfasst und über das IGV (Industrie für Getreideverarbeitung) kontrolliert. Die Qualitätssicherung läuft über die EU-Öko-Verordnung, die strengere Demeter-Zertifizierung und zusätzliche Kontrollen des Märkischen Landbrotes. „Unser Erfolgsrezept ist die Kombination aus Bauern, Partnern, Regionalität und fairtrade“, so Weckmann.

„Clean Label Backwaren – Werbe-Trara oder Megatrend?“ lautete das Thema von Michael Gusko, Managing Director

der Kampffmeyer Food Innovation GmbH, Hamburg. Laut Gusko machen die Rohstoffpreise etwa 20 % des Gesamtpreises des Lebensmittels aus, womit ein großer Kostendruck bei der Herstellung entsteht. Daher wurden Zusatzstoffe in den letzten Jahren bis Jahrzehnten oftmals als kostengünstige Alternative zu Hilfe genommen. Die globale Produktion von Zusatzstoffen lag in 2010 bei 25 Mrd. EUR, eine enorme Menge (zum Vergleich: der globale Markt von Weizenmehl für Lebensmittel betrug im gleichen Jahr 320 Mio. t mit einem Wert von 75 Mrd. EUR). Dem entgegen steht das Bedürfnis der Verbraucher nach natürlichen Produkten und Vertrautheit. Dabei muss man den Begriff der Natürlichkeit aus Verbrauchersicht von der juristischen Perspektive abgrenzen, so Gusko. Denn für den Verbraucher ist das natürlich, was ihm sehr bekannt ist und zum Teil auch zu Hause angewendet wird. So ist Backpulver eine natürliche Zutat, während beispielsweise nach einer Umfrage des Marktforschungsunternehmens GfK die Zugabe von Enzymen oder Konservierungsstoffen als nicht natürlich angesehen wird. Die USA und auch Großbritannien sind uns Deutschen in diesem Trend weit voraus, so Gusko. Engländer nennen diesen Trend „cupboard cooking“ („Küchenschrank-Kochen“): Alle Zutaten, die von zu Hause aus bekannt sind, werden als besonders natürlich

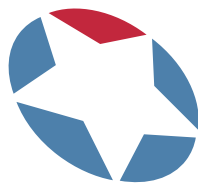
eingestuft, andere Stoffe mit E-Nummern oder veredelte Produkte wiederum sind dem Verbraucher suspekt. Den Abschluss der Veranstaltung machte Jürgen Horstmann vom Maschinenbauer WP Bakery Group aus Dinkelsbühl. Er forderte ein integriertes Nachhaltigkeitskonzept in der Backbranche, bei dem alle zusammenarbeiten. Dafür muss das nachhaltige Handeln auch in das Bewusstsein der Menschen gebracht werden, sodass umso mehr Mitarbeiter dazu bewegt werden. Außerdem sollte man messbare Ziele setzen und diese auch kommunizieren. +++

STELLENANGEBOT



Unsere Leitmotive:
Freiraum und Freiheit

**Eigeninitiative, Teamwork,
Verantwortung.**



Wir, die Stern-Wywiol Gruppe, sind eine dynamische, konzern-unabhängige Unternehmensgruppe mit starken Auslandsaktivitäten. Unser Kerngebiet sind Zusatzstoffe für Lebensmittel und Tierernährung mit 11 Betrieben in Deutschland und 10 Auslandsfilialen weltweit.

Für unseren **Standort in Ahrensburg** suchen wir zum nächstmöglichen Termin einen

Anwendungstechniker (m/w)

für die Bereiche Backmittel, Mehlstandardisierung und -anreicherung.

In dieser Funktion betreuen Sie unsere internationalen Märkte und sind u. a. zuständig für die

- Pflege und Optimierung des bestehenden Produktportfolios,
- Entwicklung und Vorstellung unserer Produkte,
- lösungsorientierte Beratung unserer Kunden vor Ort.

Sie passen zu uns, wenn Sie

- eine Ausbildung zum Bäcker-, Konditormeister oder zum Lebensmitteltechnologien,
- mind. 5 Jahre Berufserfahrung im Bereich Backwaren,
- Kenntnisse in der Anwendung von Bäckereirohstoffen, Backmitteln und Enzymen,
- gutes Englisch in Wort und Schrift,
- weltweite Reisebereitschaft

mitbringen. Der Umgang mit den gängigen EDV-Systemen ist für Sie selbstverständlich. Sie passen auch als Bäckereitechniker, Müllereitechniker oder als Entwickler eines Backmittelherstellers auf diese Position.

Unser Erfolg sind Mitarbeiter, die unternehmerisch denken, Unmögliches möglich machen und Probleme mit Kreativität und Einsatzfreude lösen. Wir bieten sichere Arbeitsplätze mit guten persönlichen Entwicklungsmöglichkeiten in einem hoch motivierten Team.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die:

Stern-Wywiol Gruppe Holding GmbH & Co. KG,
Frau Parthena Intze, An der Alster 81, 20099 Hamburg
oder per E-mail karriere@stern-wywiol-gruppe.de.



Jede Begegnung ist eine Chance!

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.