

Böcker backt glutenfrei

SEIT DER IBA 2012 BIETET BÖCKER FRISCHE, FERTIG GEBACKENE GLUTENFREIE BROTE UND BRÖTCHEN AN. DIE GEBÄCKE SOWIE GLUTENFREIE BACKMISCHUNGEN WERDEN AM EIGENEN PRODUKTIONSSTANDORT HERGESTELLT. EINE TK-LINIE IST IN ARBEIT.



++ Bild 1

++ Bild 1 Für die Aufarbeitung der glutenfreien Brötchen wurde die Teigteilmachine an die Anforderungen der weichen Teige angepasst

+ Bereits seit dem Jahr 2004 stellt die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG, Minden, Deutschland, glutenfreie Sauerteige her. Schon damals stand das Thema „Gebäckverbesserung von glutenfreien Backwaren mit glutenfreien Sauerteig-Produkten“ im Zentrum zahlreicher Forschungs- und Entwicklungsprojekte. Für die Vermarktung dieses Nischenproduktes entwickelte sich mit der Zeit die Idee, selbst Gebäcke herzustellen und den backenden Betrieben als Sortimentserweiterung anzubieten. Bei den ersten Entwicklungsschritten fand ein Austausch mit wissenschaftlichen Instituten im In- und Ausland statt. Da an die Herstellung sicherer glutenfreier Produkte hohe Auflagen gestellt werden, wurde dies an einem eigenen 1.100 m² großen Produktionsstandort im Mindener Stadtteil Südfelde in die Praxis umgesetzt. Die gesamte Planungsdauer von der konkreten Idee bis zum Produktions- und Einführungsstart zur iba 2012 betrug lediglich 1,5 Jahre. Derzeit sind dort acht Mitarbeiter beschäftigt.

Produktion der glutenfreien Backwaren

Die glutenfreie Backmanufaktur stellt derzeit Brot und Brötchen her. Sie ist in der Lage, mehrschichtig bis 500 t Ware pro Jahr zu produzieren, kann aber bis auf 2.000 t pro Jahr ausgebaut werden. Dafür wären dann sowohl weitere Maschinen als auch Mitarbeiter nötig. Erweitert wird das Leistungsspektrum der glutenfreien Bäckerei um einen eigenen Mischbereich für glutenfreie Backmischungen, die zu 100 % eingesetzt werden können. „Aufgrund der zahlreichen Anfragen aus dem In- und Ausland haben wir diesen zusätzlichen Produktbereich mit einer Kapazität von 1.000 t pro Jahr aufgebaut“, erklärt Geschäftsführer Dr. Georg Böcker.

Die Herstellung glutenfreier Brote und Brötchen verlangt besonderes Augenmerk aufgrund der veränderten Teigeigenschaften: Die Teige sind klebriger und eher streich- und fließfähig als plastisch, was dazu beiträgt, dass sie schwieriger zu verarbeiten sind. Die eingesetzten Rohstoffe binden

das Wasser auf eine andere Art als herkömmliche Backwaren, die das Klebereiweiß Gluten enthalten. Damit enthalten glutenfreie Produkte höhere Wassermengen. Da besonders die Brötchenteige problematisch in der Verarbeitung sind, wurde die Teigteilmaschine auf die individuellen Bedürfnisse glutenfreier Teige angepasst. Eine große Herausforderung ist auch das Rundwirken der Teige. Die von Böcker entwickelte Rezeptur macht es aber möglich, dass das Goldleinsamenbrot und das Leinsamenbrot frei geschoben werden können. Teigmacherei und Bäckerei sind räumlich voneinander getrennt, denn ein strenges Hygiene-Konzept muss im gesamten Produktionsbereich eingehalten werden. Nach dem Durchbacken gelangen die Stikken in den hermetisch abgeschlossenen Abkühlbereich. Nach einer definierten Abkühlzeit kommen die Backwaren in den Verpackungsbereich. Hier herrschen nochmals verschärfte Hygienevorschriften: Nur eigens dafür geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dürfen in diesen Bereich, und die Arbeitskleidung sieht zusätzlich Kopfbedeckung und Mundschutz vor. Für den Versand wird jedes Brot einzeln und Brötchen zu vier Stück in eine backofenfeste Folie verpackt und versiegelt. Zur Sicherheit wird ein Oxygen-Absorber mit in die Verpackung gegeben. Dieses kleine Kissen reduziert den Sauerstoff in der Verpackung, sodass die Brote zusätzlich vor Verderb geschützt sind.

Das Sortiment

Im derzeitigen glutenfreien Sortiment befinden sich vier Brotsorten à 500 g sowie drei verschiedene Sorten Brötchen à 65 bzw. 75 g. Bei den Broten handelt es sich um zwei eher herzhaftere freigeschobene Brote – das Leinsamenbrot und das Goldleinsamenbrot – sowie beim Kartoffelbrot und Saatenbrot um zwei Brote mit milder Geschmacksnote. Letztere werden im Kasten gebacken. Bei den Kleingebäcken gibt es neben dem sehr Weizenbrötchen-ähnlichen Kreuzbrötchen noch das Saaten- und das Kartoffelbrötchen. Alle glutenfreien Gebäcke sind natürlich frei von Weizen und von Laktose. Weiterhin wurden sie mit Sauerteig entwickelt, der aus Pseudocerealien fermentiert ist und je nach Gebäckrezept eingesetzt wird. Während zahlreiche glutenfreie Backwaren den Geschmack und die Textur von Weizengebäcken nachahmen, orientierte sich das Unternehmen beispielsweise für die Rezeptentwicklung des Leinsamenbrotes an Roggenbroten. Das Goldleinsamenbrot ist dafür einem Weizenmischbrot sehr ähnlich. Beim Kartoffelbrot sowie beim Saatenbrot handelt es sich um hellere Brote, die ebenfalls dank Sauerteig dem Geschmack konventioneller Brote sehr viel näher kommen als sonst im Markt erhältliche glutenfreie Brote, erklärt Böcker. Darüber hinaus sorgt der eingesetzte Sauerteig für Strukturverbesserungen, eine verlängerte Frischhaltung und positive geschmackliche Eigenschaften. Zusätzlich dürfen das „Leinsamenbrot glutenfrei“

Anzeige



100 Jahre Zukunft!

Bandslicer	Verpackungsmaschine
	
<p>BS 45</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für semiautomatische Anwendung • Kapazität bis 2000 Brote/Std. • Frequenzgesteuerte Bandgeschwindigkeit • Nutzlänge bis 370 mm • Gehärtete Bandführung mit Bandbeulung 	<p>Vertec 30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontinuierliche Taktung (30/min.) • Nutzlänge bis 350 mm Brotlänge • Universell einsetzbar • Beutelstraffer vor Clipsung • Vakuumsystem zur Absaugung der Luft aus dem Beutel • Drahtclipverschluss
<p>REGO HERLITZIUS GMBH Bäckerei- und Konditorenmaschinen Rheinische Str. 6, 42781 Haan Tel.: 0 21 29 - 34 66 - 0, Fax: 34 66-69 mail@rego-herlitzius.com www.rego-herlitzius.com</p>	<p>Leichter, besser und schneller arbeiten mit REGO® HERLITZIUS Maschinen</p>

DIOSNA Bäckerei Technik





Wir sorgen für viel Wirbel

Kneten, Mischen und Rühren.

Gute Teige sind mehr als die Summe aller Zutaten. Der DIOSNA Wendelknetter überzeugt bei der Bereitung von knettechnisch anspruchsvollsten Weizenteigen über Mischbrot- bis zu Vollkornteigen.

Umfassendes Know-how und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sind die Basis für den weltweit erfolgreichen Einsatz unserer Anlagen.



BOKU Eine DIOSNA Marke für Bäckereimaschinen www.diosna.com



++ Bild 2

++ Bild 2 Die glutenfreien Brote werden nach dem Backen für das Abkühlen vorbereitet

und das „Goldleinsamenbrot glutenfrei“ mit einem Health Claim ausgelobt werden, da sie aufgrund des hohen Anteils an alpha-Linolensäure eine nachgewiesene positive Wirkung auf den Cholesterinspiegel haben. Voraussetzung für eine Zulassung ist dabei eine positive Bewertung des Nachweises der behaupteten Wirkung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in Parma, Italien.

Böckers frische glutenfreie Produkte stehen derzeit als 6er-, 12er- oder 17er-Sortimente zur Verfügung, die unterschiedliche Kombinationen von Broten enthalten. Auch sortenreine Kartons sind möglich. Nach Bestelleingang werden die Sortimente per DHL an die Bäckereien versandt. Die Bestellung kann telefonisch und demnächst auch online erfolgen. Größere Mengen oder abweichende Sortimente können individuell angeboten werden. Die fertigen glutenfreien Brote können in der Verpackung nochmals für 15–20 Min. bei 180 °C erwärmt werden. Die glutenfreien Brötchen können im Ofen ohne Verpackung für 10 Min. bei 180 °C erwärmt

werden, wodurch sie ihre optimale Verzehrsqualität sowie die richtige Rösche erhalten.

Qualitätssicherung

Alle eingesetzten Rohstoffe kommen von zertifizierten Lieferanten aus der EU. Die Wareneingangskontrolle wird in einem eigenen Labor sichergestellt. Auch die Qualitätskontrolle und nachträgliche Messung der fertigen Brote erfolgt durch besonders dafür geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter direkt im Labor des glutenfreien Produktionsstandortes. Alle Gebäcke tragen das Zeichen der „durchgestrichenen Ähre“ der Deutschen Zöliakiegesellschaft. Auf die Frage nach den Zukunftsaussichten dieses neuen Bereichs sagt Dr. Georg Böcker: „Glutenfreie Gebäcke sind ein wachsender Nischenmarkt. Als Sauerteig-Spezialist sind wir hier bisher mit frischen Broten und Brötchen vertreten. Weitere Kleingebäcke, auch im Kuchenbereich, sowie die TK-Linie sind in der Entwicklung.“ +++

++ Bild 3

Die Teige sind wegen ihrer Klebrigkeit schwierig zu verarbeiten



++ Bild 3



The miracles of science™

DAS REZEPT FÜR IHREN ERFOLG

DUPONT INDUSTRIAL BAKERY SOLUTIONS

- » Längerer Einsatz von Backblechen und -formen
- » Höhere Produktivität im Backprozess
- » Minimaler Einsatz von Fett oder Öl
- » Attraktivere Produkte in verbesserter Qualität
- » Weniger Wartungs- und Reinigungsaufwand
- » Top-Qualität durch auditierte Lizenzierung

Das originale Antihaft-Versiegelungssystem –
maßgeschneidert für Ihre Backlinie

Hier finden Sie die DIBS Poster zum Download
mit Informationen über 7 oft auftretende Defekte
an beschichteten Backblechen und -formen:

www.dupont.com/rezept



DIBS
DuPont Industrial Bakery Solutions



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.