



Die Mitglieder der VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern besuchten Bäckereien in Polen.

www. @backwelt .de

Informationen von Profis für Profis

Anzeige

**Leasing  
knallhart  
kalkuliert!**

Rufen Sie  
sofort an!

Wer  
rechnet  
greift  
jetzt zu!

Fragen Sie nach unserem  
TOP - Leasingangebot!

**PM 140/200 E**

Die bärenstarken Planeten-Rühr- und Knetmaschinen. Im Preis-Leistungsverhältnis unschlagbar. Per Computer gesteuert und überwacht, wird die Teig- und Massenzubereitung auch in Spitzenzeiten nicht zum Wettlauf mit der Uhr.



**REGO HERLITZIUS GMBH**  
Bäckerei- und Konditoreimaschinen

Rheinische Straße 6, 42781 Haan  
Telefon 0 21 29/34 66-0 • Fax 0 21 29/34 66 69  
mail@rego-herlitzius.com  
www.rego-herlitzius.com

## STELLENGESUCH

### Backwaren in Saudi Arabien

*Wir sind ein saudi-arabisches Unternehmen mit dem führenden Markennamen in der Fast-Food Branche und bedienen unsere mehr als 175 Restaurants mit einer zentralen, eigenen Bäckerei.*

Für die neu geschaffene Position in unserem neu erbauten Werk in Riyadh suchen wir den aufgeschlossenen und engagierten

### Werkleiter

Aufbauend auf Ihrer Qualifikation als Meister oder Lebensmitteltechniker haben Sie hervorragende Kenntnisse und Erfahrungen als Praktiker entwickelt und in der industriellen Herstellung von Backwaren umgesetzt. In den letzten mindestens drei Jahren haben Sie in leitender Position auch als „Zweiter Mann“ Ihre Führungsqualifikation unter Beweis gestellt und suchen eine neue Herausforderung.

Produkt- und Prozessverantwortung, wie auch Kostenverantwortung und ein breites Aufgabenspektrum der Betriebsorganisation weckt Ihr Interesse. Die Aufgabe erfordert sehr gute Englischkenntnisse, Flexibilität und Bereitschaft mit einem multikulturellen Team von ca. 80 Mitarbeitern umzugehen. Sie stellen sich mit einem hohen Maß an Einsatz, Lernbereitschaft und Belastbarkeit der neuen Verantwortung. Der Umgang mit den gängigen Office-Computerprogrammen ist selbstverständlich.

Wenn Sie diese Herausforderung reizt, bitten wir um Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Ihren Angaben zu Einkommenserwartung und Verfügbarkeit an das von uns beauftragte Beratungsunternehmen Global Bakery Services zu senden.

Herr Johannes Götz – Telefon +49 (170) 7747088 oder office@goetz-gbs.de – steht Ihnen für eine erste vertrauliche Kontaktaufnahme zur Verfügung und bürgt für absolute Diskretion.

**LANDESGRUPPE  
MECKLENBURG-VORPOMMERN**

## Erntebericht und Betriebsbesichtigung

Die VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern unternahm ihre erste Bildungsreise in eigener Regie. Es ging mit dem Bus nach Stettin/Polen. Nach einer Stadtrundfahrt durch eine der größten Hafenstädte unweit von Mecklenburg-Vorpommern referierte Ulrich Klein, Verkaufsleiter Aurora Mühle Hamburg GmbH, über die Ernte 2008. Dabei ging der Referent besonders auf die nördliche Region ein.

Klein gab für die Weizenernte 2008 verschiedene Verarbeitungsempfehlungen. So sollen die Teigausbeute und die Knetzeiten gleich bleiben. Die Teigruhezeit soll normal sein und eventuell kürzere Stückgarzeiten eingehalten werden. Beim Mehl aus der

### Roggenmehl Type 1150 Ernte 2008

Mineralstoffgehalt i. Tr. %	1,11 – 1,30%
Feuchtigkeit %	12,0 – 14,0%
Fallzahl (sec.)	170 – 250
Amylogramm AE	500 – 750 AE
Endverkleisterungstemperatur °C	67 °C – 73 °C

### Weizenmehl Type 550 Ernte 2008

Mineralstoffgehalt	0,51 – 0,63
Feuchtigkeit %	14,5 – 15,5%
Feuchtkleber %	26 – 30%
Protein i. Tr. %	11,6 – 12,2%
Fallzahl (sec.)	300 – 360
Teigausbeute %	157 – 158,5%
Backvolumen (ml)	8.300 – 8.400

Roggenernte 2008 kann die Teigausbeute um 1 – 2% erhöht werden. Folgende Werte präsentierte der Referent:

Als zweiter Referent ging Eduard Heidl, Getreideeinkäufer Nord, auf die Geschäfte der Getreidebörsen

sowie die Entwicklung auf dem Getreidemarkt bei Weizen und Roggen ein. Anschließend besuchten die VDB-Mitglieder die Bäckerei ASPROD in Kliniska Wielkie bei Stettin. ◀

Lutz Lütt

[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

**LANDESGRUPPE  
NIEDERSACHSEN/BREMEN  
– HAMBURG/  
SCHLESWIG-HOLSTEIN**

## Steigerung der Brotqualität

Prof. Jürgen Michael Brümmer, Detmold, referierte vor den VDB-Mitgliedern der Landesgruppen Niedersachsen/Bremen – Hamburg/Schleswig Holstein über die Möglichkeiten zur Steigerung der Brotqualität. Zuerst müsse sich der Bäcker im Klaren sein, welche Ziele er erreichen wolle, so Brümmer. Ansätze zum Optimieren böten z.B. die Mehleigenschaften, die Rezepturgestaltung, die Teiglingsgröße, das Garen und das Backen. Bereits beim Einkauf der Rohstoffe solle der Einkäufer prüfen, ob die geforderten Einkaufskriterien eingehalten würden. Um eine aussagekräftige Aussage über die Mehqualität zu bekommen, empfiehlt der Professor



Prof. Brümmer erklärte den VDB-Mitgliedern, wie sich die Qualität von Gebäcken steigern lässt.

einen Backversuch wie z.B. den Rapid-Mix-Test. Nach Erfahrungen des Referenten verwenden rund 80% der Bäckereien in Deutschland ein zu starkes Weizenmehl mit einer zu geringen Enzymaktivität.

Um ein gutes Aroma bei Brot und Kleingebäcken zu erzeugen, empfiehlt Brümmer eine kühle und

lange Teigführung. In den möglichst weichen Teigen soll mit dieser Verarbeitung die Enzymaktivität gesteigert werden. Wichtig sei es, das Endprodukt ständig auf seine Qualität hin zu prüfen und die Produktion umzustellen, wenn es sein muss. Zudem empfiehlt Brümmer einen ständigen Dialog mit dem Verbraucher. ◀

## INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite
Backaldrin .....	27
Bakemark .....	13
Bakon .....	43
Boyens .....	7
Casio .....	6
CSB-System .....	3
Dekur .....	6
Forbo Siegling .....	25
Fox Logic .....	9
GBT .....	33
Häussler .....	41
Jung Zeelandia .....	7
Kaak .....	52
Kemper .....	2
Kitzinger .....	37
Koenig, Werl .....	45
König, Graz .....	23
Mecatherm .....	30/31
Ocean .....	11
Rademaker .....	25
RMT .....	46
Schapfenmühle .....	15
Tecno Pool .....	21
Unifine .....	5

## BEZUGSQUELLEN

### BACKFORMEN / BACKBLECHE

### KEMPF GmbH

Bäckegeräte • Lochbleche

- ♦ Back-, Loch- und Thekenbleche
- ♦ Schnittbleche
- ♦ Baguette- u. Anlagenbleche
- ♦ Kastenverbände
- ♦ Snackwellen
- ♦ Antihafbeschichtungen
- ♦ Stikken- und Frosterwagen

Carl-Benz-Straße 3  
85286 Rohrbach  
Tel.: 08442-96690 Fax: 7401  
e Mail: kempfgmbh@gmx.de

... mehr vom Blech.

**Tägliche  
Nachrichten:  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)**

### BACKOFEN- BESCHICKUNGS-GERÄTE

## AHLBORN

Karl Ahlborn Maschinenfabrik KG  
Vor dem Scheuerchen 17 · D-37247 Großalmerode  
Telefon (0 56 04) 70 33 · Fax (0 56 04) 66 51  
[www.karl-ahlborn.de](http://www.karl-ahlborn.de)  
e-mail: info@karl-ahlborn.de



## **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](http://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](mailto: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.**