

# Praxisseminar „Optimierte Backprozesse“



++ Bild 1 Der Praxisversuch fand mit einem Roggenmischbrot statt

**+** Die VDB-Landesgruppe Hamburg/Schleswig-Holstein hatte zu einer Gemeinschaftsveranstaltung mit der Landesgruppe Niedersachsen/Bremen eingeladen. Hierfür referierte Hermann Späth, MIWE Michael Wenz GmbH, Arnstein, zu dem Thema „Optimierte Backprozesse in der modernen Bäckerei“. Er erläuterte den knapp 30 Teilnehmern zuerst die Anforderungen an Backwaren, die sich im Laufe der Jahr-



++ Bild 2 Hermann Späth erklärt die Anforderungen an den Praxisversuch

zehnte in Bezug auf die Rohstoffqualität, die Teigführung und Steuerung stark verändert haben. Hatte man beispielsweise früher einheimisches Mehl, das in den 70er Jahren über die ersten Langzeitführungen verbacken wurde, so kaufen die Betriebe heute verschiedene Mehle aus verschiedenen Ländern auf, die dann über eine Langzeitführung durch Gärunterbrechung genutzt werden. Als gelernter Bäcker- und Konditormeister brachte Späth den Teilnehmern ausführlich die Teigführung in ihren Grundlagen näher: Beispielsweise bringe eine Langzeitführung mit einer Endgare ab 6 Std. deutliche Veränderungen beim Aroma, der Kruste und dem Volumen verglichen mit einer direkten Teigführung, mit grünen & gefrosteten bzw. gegarten & gefrosteten Teiglingen. Solch eine Langzeitführung lasse sich bis zu 36 Std. ausdehnen, so Späth. Dabei sollte man unbedingt auf das Zusammenspiel von Temperatur und Luftfeuchte achten, denn viele andere Faktoren wie die Belegung, Backdauer oder der Wärmeübergang bauten darauf auf und hätten somit einen Einfluss auf das Endprodukt. Späth ging auf beide Punkte genauer ein und verdeutlichte sie durch einen Praxis-Einschub mit zwei Broten, einem Roggenmischbrot im Verhältnis 30/70 (2-Stufen-Sauer aus dem Mehltyp 1370, gebacken in einem Weidekörbchen) sowie einem freigeschobenen Roggenbrot aus dem Holzbackofen. Des Weiteren beschrieb er anhand der Ofenvarianten Etagen- und Stikkenofen, wie sich durch Konstruktionsunterschiede die Backkurve, Wärmeleitung und Schwadengabe bei Brot, Brötchen und Feinen Backwaren verändern. Schließlich widmete er den letzten Teil seines Vortrages der Kältetechnik. Hier beschrieb er erst die historischen Veränderungen im Laufe der Jahrzehnte, bei der man immer mehr zu Temperaturen über 0 °C geht. Auch heute müsse der Bäcker aufpassen, dass er durch die Wahl der richtigen Temperatur und Zeitdauer das Produkt weder zu sehr austrocknet, noch dass es zu viel Wasser zieht durch eine zu lange Gärverzögerung bei über 0 °C. Vieles ist möglich im Zusammenhang mit der Rezepturoptimierung, so Späth, jedoch ist heutzutage auch die Produktionsverkettung größer, sodass oftmals die Qualität schwerer einzustellen sei. +++

## AUKTION / VERSTEIGERUNG

### ONLINE-AUKTION

im Auftrag der Interessenten, im Zuge eines **STANDORTWECHSELS**

### Industrielle Bäckereimaschinen

Rue de Luxembourg 80 - 3360 Leudelange (Luxemburg)

**BROTPRODUKTIONSLINIE** "Rheon" bestehend aus Teig-Lader, Schneidemaschine, Zerstäuber, mit Steuereinheit und Förderbändern; **INDUSTRIE-BROTOFEN** "Daub" Hanseat, Thermo-Öl, 4 Ebenen, Nutzbreite 240 cm x Nutzlänge 1200 cm, Backfläche 144 m<sup>2</sup>, mit 2 Förderbändern "Daub", Heiz- und Kontrolleinheiten; **INDUSTRIE-GÄROFEN** "Daub", 12 Ebenen, Nutzlänge 1400 cm, Nutzbreite 240 cm; boiler "Daub", Gas, mit Steuereinheit "Weishaupt"; **VORRATSKAMMER** "Kemper" Gärschrank, mit Versorgungsstation "Hein Klimatic + Kemper", Transport und Formband "Kemper"; **THERMO-ROLLEN BROTOFEN** "Heuft" RDTO 08.12.5.10, 10 Ebenen, Steuereinheit "Back-Tronic", mit Boiler und mobilen Wagen mit 20 Ebenen; **STROMGENERATOR** "Gruppo Industriale Ercole Marelli", Kap. 460 KVA mit Dieselmotor;

### GEBOTSABGABE NUR ONLINE

**SCHLUSSDATUM:** Mittwoch **12 OKTOBER** - 15.00 Uhr

**BESICHTIGUNG:** 6 und 8 Oktober von 9.00 bis 16.00 Uhr

**FOTOS / KATALOG / INFO** auf unserer website

**TROOSTWIJK**  
www.TroostwijkAuctions.com

# Studienfahrt



++ Bild 1 Über 25 VDB-Mitglieder nahmen an der Studienfahrt teil

**+** Vom 14. bis 15. Juni 2011 veranstaltete die VDB Landesgruppe Rheinland und Westfalen Lippe eine Studienreise nach Hannover mit folgenden Zielen:

- ++ Besichtigung der Produktion der Großbäckerei Schäfer's in Lehrte
- ++ Marktcheck der Bäckerwelt in der Region Hannover
- ++ Feingebäck – „Herbstliche Rezeptinspirationen“ bei der Firma Martin Braun

Die Studienreise begann in Düsseldorf und das erste Ziel war die Marin Braun Gruppe in Hannover. Nach einer Einführung in die Organisation der Gruppe hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, die Bäckerwelt in Hannover kennenzulernen. Anschließend ging es per Bus nach Lehrte zur Großbäckerei Schäfer's Brot und Kuchen Spezialitäten. Der Betriebsleiter Udo Daubert zeigte in seinem Vortrag die Entwicklung der Schäfer Gruppe und begleitete die VDB-Gruppe durch die Produktion.

Am 2. Tag folgte der Workshop bei Martin Braun. Christian Wichmann, Leiter Forschung und Entwicklung, erläuterte die Vorgehensweise bei der Produktentwicklung. Danach

## INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite		
Backaldrin .....	19	König, Graz .....	59
Bakon .....	61	Koenig, Werl .....	6
Boyens .....	27	Kolb .....	65
Braun .....	73	LRQA .....	87
Coolworld .....	Beilage	Mecatherm .....	9+10
CSB-System .....	3	Messe Südback Stuttgart .....	25
CSM .....	37	Miwe .....	63
Diosna .....	7	Novozymes .....	29
Dojatec .....	50	Opelka .....	79
Dübör .....	7	OWP .....	77
Ecolab .....	7	Rademaker .....	55
Ecolab .....	21	Rego Herlitzius .....	Beilage
Essmann .....	33	Rheon .....	17
Fox Logic .....	6+70	Rosendahl Back-Tech .....	81
Fritsch .....	2	RS Reengineering .....	69
Gouet .....	11, 13, 15	Schapfenmühle .....	31
HB-Technik .....	39, 41	Siemens .....	83
Heuft .....	69	Steinhaus .....	35
Ireks .....	85	Tecnpool .....	75
JBT .....	5	Tromp Group .....	45
Jung Zeelandia .....	53	Unifine .....	23
Kaak .....	96	Vemag .....	67
Kempf .....	71	Werner+Pfleiderer .....	57
Kitzinger .....	47	Wiesheu .....	49
König, Dinkelsbühl .....	43	ZDS .....	89

folgte eine Führung durch das Kundenzentrum mit anschließender Präsentation herbstlicher Feingebäckideen. Nach einer kurzen Stadtrundfahrt und einer Besichtigung der Herrenhäuser Gärten wurde die Heimreise angetreten. +++

Günther Bröckl

## STELLENANGEBOT



Mit unseren starken Marken Bahlsen und Leibniz bieten wir ein vielfältiges Sortiment, das den Geschmack der Zeit trifft. Das hat uns zum Marktführer in Deutschland und europaweit zu einem der führenden Anbieter von Süßgebäck gemacht.



Für den Bereich Forschung und Entwicklung am Standort Hannover suchen wir Sie als

## ANWENDUNGSTECHNIKER (M/W)

### Sie haben:

- fundierte Kenntnisse in der Herstellung von Back- oder Süßwaren, idealer Weise mit einem abgeschlossenen Studium im Bereich der Lebensmitteltechnologie sowie eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor, Bäcker, Koch o. ä.
- die Fähigkeit, ziel- und lösungsorientiert zu denken und zu handeln
- Spaß daran, im Team zu arbeiten und aktiv eigene Ideen einzubringen
- Fingerspitzengefühl im Umgang mit Rohstoffen und eine Vorliebe für innovatives und kreatives Arbeiten
- sehr gute schriftliche und mündliche Englischkenntnisse
- die Bereitschaft, Reisetätigkeiten im Rahmen der Projektbetreuung zu übernehmen
- Erfahrung im Umgang mit unterschiedlicher Anwendungssoftware

### Sie wollen:

- in Einklang mit der Unternehmensstrategie Produktideen aus den Bereichen Neuprodukt- und Produktweiterentwicklung sowie Prozessoptimierung stofflich umsetzen
- Entwicklungsprojekte von der Prototypenphase im Anwendungstechnikum bis zur Serienreife in der Produktion begleiten
- Rohstoff-, Rezeptur-, und Herstellparameter analog der Bahlsen-Qualitätspolitik ausarbeiten
- Produkt- und Testmuster nach festgelegten Rezepturen und Verfahren entwickeln und bereitstellen
- sich proaktiv in die Ideenfindung für das Produktportfolio der Zukunft der Marken Bahlsen und Leibniz einbringen

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann bewerben Sie sich bitte online unter <http://bahlsen.jobs/> unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühest möglichen Eintrittstermins oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage: [www.bahlsen.com](http://www.bahlsen.com).

Bahlsen GmbH & Co. KG

HR Hannover

Ansprechpartnerin: Christin Müller

[www.Bahlsen.com](http://www.Bahlsen.com)





## **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.**