

Neue Zeiten brechen an

Wer auf der diesjährigen iba die Stände der Backrohstoff- und Backzutaten-Hersteller unter die Lupe nahm, kommt nicht umhin, eine deutliche Veränderung in der Branche zu entdecken. Die Anbieter haben Bio und Natur entdeckt, widmen den Industriekunden verfahrensorientierte tailor-made-Lösungen und den Handwerkern Konzepte mit echter Marketingunterstützung, oder sie wandeln sich gleich zum TK-Bäcker.

Was derzeit in der westeuropäischen Backmittelindustrie zu beobachten ist, kommt einem Paradigmenwechsel gleich, und das ist nicht verwunderlich. Zweifelnd doch selbst vereinzelte Führungskräfte aus der Branche daran, dass es diese Klasse der Bäckereirohstoffe in Zukunft noch geben wird.

Das mag ein wenig übertrieben klingen, aber so ganz abwegig ist es nicht und einen ersten Schritt in diese Richtung haben die meisten Anbieter bereits gemacht, wenn man ihrem Auftritt auf der diesjährigen iba in München Glauben schenkt. Selten sah man eine so deutliche Trennung zwischen dem Angebot für Handwerksbetriebe und dem für die Industrie. Dass beides getrennt und inhaltlich wie preislich in anderen Bahnen verläuft, war schon immer so, aber in der Vergangenheit war es kein Gegenstand öffentlicher Selbstdarstellung. Global Player wie Puratos, Cereform, Lesaffre oder BakeMark, aber auch kleinere Anbieter wie GB Ingredients oder Rietmann, haben ihre diesbezügliche Schüchternheit abgelegt und buhlen nicht nur mit der persönlichen Betreuung durch Key Accounter, sondern auch öffentlich um die Industriekunden. Offensichtlich liegt der Wendepunkt, bis zu dem die Handwerksbetriebe für die Backmittelhersteller wenn nicht umsatz-, so doch ertragsrelevanter waren als die Industriekunden, hinter uns.

Das zweite Verhaltensmuster, das sich geändert hat, ist im wahren Sinn des Wortes „inhaltlicher Art“.

Nie tauchten Begriffe wie „Natur“, „natürlich“ oder „Bio“ so häufig auf den Plakaten und Flyern auf wie in diesem Jahr. Dahinter steckt das derzeit in Westeuropa und Nordamerika rasant wachsende Interesse der Endverbraucher an einer Ernährung bzw. Nahrungsmitteln, die einen Beitrag zum eigenen Wohlbefinden, zur Gesundheit und zur Fitness leisten und dabei Authentizität vermitteln. Der Rückgriff auf „früher“, „wie in alten Zeiten“ oder „ursprünglich“ ist dabei sehr beliebt, wenn auch nicht immer hundertprozentig passend.

Denn vor zwei/drei Generationen buken die Bäcker, ganz gleich, wo sie zuhause waren, mit Vor- und Sauerteigen und gönnten ihnen lange Ruhe- und Gärphasen, bevor sie in Steinbacköfen heiß an- und bei fallender Hitze ausgebacken wurden. Backmittel waren im Brot- und Brötchensortiment wenn überhaupt, dann eine Randerscheinung. Erst im letzten Drittel des vergangenen Jahrhunderts schlug ihre Stunde. Wirtschaftswachstum und Vollbeschäftigung generierten steigende Nachfrage, ohne dass die Verbraucher sonderlich preiselastisch reagierten. Gleichzeitig wanderten die Fachkräfte in Industriezweige ab, die besser bezahlten, als die Bäcker. Die Mengen, die eine Backstube produzieren musste, wuchsen, die Summe des fachlichen Know-hows in ihnen ging zurück. Als Lösung boten sich Backmittel und im Laufe der Zeit auch immer häufiger Premixe und Komplettmischungen an.

Big Player in den Säcken wurden u.a. Emulgatoren, die man dem Brot- und Brötchenteig zusetzte, um sie stabiler und maschinengängiger zu machen (Diacetylweinsäure-Ester, Natrium- oder Calciumstearoyllactylat) oder als Weichmacher und Frischhalter einsetzte (Mono- und Diglyceride von Fettsäuren).

Das traf eine Zeit lang das Verbraucherbedürfnis nach weichen Brotkrumen und nicht allzu harten Krusten und vor allem dem Bedürfnis nach Vielfalt, denn ohne diese Hilfsmittel hätten die handwerklichen Bäckereien nur schwerlich so viele verschiedene Brot- und Brötchensorten anbieten können, selbst wenn manche Variante lediglich aus dem gleichen Teig mit anderen Körnern drin oder drauf besteht. Solche für das Handwerk entwickelten Produkte boten in aller Regel einen breiten Sicherheitskorridor, so dass auch aus der schusseligsten Teigbereitung noch ein verkaufsfähiges Produkt zu machen war. Know-how und Wertschöpfung wanderten dafür in die Vorstufe. In den Backstuben kam man mit dem Einsatz von Technik und ungelerten Kräften auch zum Ziel. Das unschöne Wort vom „Tütenbäcker“, der nur mehr vorgefertigte Mischungen mit Wasser zum Teig verrührt, machte die Runde. Solange die Verdienstspannen der Handwerksbäckereien hoch genug waren, störte das viele, mündete aber nur bei wenigen in eine Veränderung der Produktionsweisen.

Das änderte sich, als die Preiserhöhungen zur Euroeinführung den längst von der Rezession gebeutelten Verbraucher in den Lebensmittelhandel abwandern ließen, wo er erstaunt feststellte, dass die Industrie keineswegs schlechtere Brote backt als das Handwerk, und das obendrein zu deutlich geringeren Preisen. Kein Wunder, backt die Industrie doch in kontinuierlichen, durchautomatisierten Prozessen mit wesentlich geringeren Backmittel-Dosierungen, ordert statt komplexer Allheilmittel nur einzelne Komponenten und sichert sich so einen weiteren Kostenvorteil.

Preiskämpfe, der wachsende Marktanteil der Industrie, die aufkommende Bio-Orientierung und vor allem der Siegeszug der industriell hergestellten Tiefkühlbackwaren – heute haben rund 25% aller in Europa gekauften Backwaren einen Teil ihres Lebens im Froster verbracht – machten den Handwerkern klar, dass ihr weiteres Überleben davon abhängt, wie deutlich sie sich vom Durchschnitt aus Industrie und Handwerk abheben können.



Die Rückbesinnung ist im vollen Gange und bei manchen Gruppen streift sie bereits den Status einer Glaubenslehre. Der Großteil aber bemüht sich darum, den Anspruch auf Unverwechselbarkeit in den wichtigsten Sortimenten durch das Bedienen der Wohlfühl-/Gesundheits-/Fitness-Wünsche der Konsumenten zu erreichen. Durchaus mit Hilfe der Backmittelindustrie, die darauf mit verschiedenen Konzepten eingeht. Bio-Backmittel und Bio-Premixe sind heute bei fast allen Pflichtbestandteil des Angebots. Manche Anbieter gehen sogar so weit, den Bäckern Hilfe bei der Zertifizierung als Bio-Bäcker angedeihen zu lassen. Fast alle Backmittelhersteller ersetzen die deklarationspflichtigen Emulgatoren inzwischen durch nicht-deklarationspflichtige Enzyme. Bei GB Ingredients gibt es mit 2 in 1 Fermipan beispielsweise die erste Hefe-Enzymbackmittel-Mischung. Andere Hersteller setzen auf funktionale Zusätze oder solche, die beim Verbraucher mit Gesundheits-/Wellness- oder Fitnessnutzen assoziiert werden, Uniform bietet beispielsweise Weizenkeimlinge in einer Sauerteigpaste an, Rietmann eine so genannte SportlerKruste mit deutlich erhöhtem Eiweißanteil, Bakels Brotkonzentrate mit niedrigem glykämischen Index und Sonneveld ein Weißbrot mit dem Nährwert von Vollkornbrot und diverse angereicherte Mixe, unter anderem ein Mehrkornbrot mit Inulinzusatz.

Ein interessantes Konzept verfolgt BakeMark mit einem Sortiment, das schlicht „allesgute“ heißt und puren Backgenuss nach dem Erfolgsrezept von Mutter Natur verspricht. In der Produktrange finden sich deklarationsfreundliche Backvorbereitungen und Backmittel z.B. für Baguette, Dinkelbrot oder Roggenbrötchen. Bei den Backmitteln setzt das Unternehmen auf Malzprodukte, Getreideproteine und Enzyme. Auf den Einsatz von Emulgatoren wird verzichtet. Dazu gibt es noch „allesgute Bio“-Produkte aus ökologischem Anbau. Die Bio-Backmittel erfüllen die Anforderungen nach der EG-Ökoverordnung.

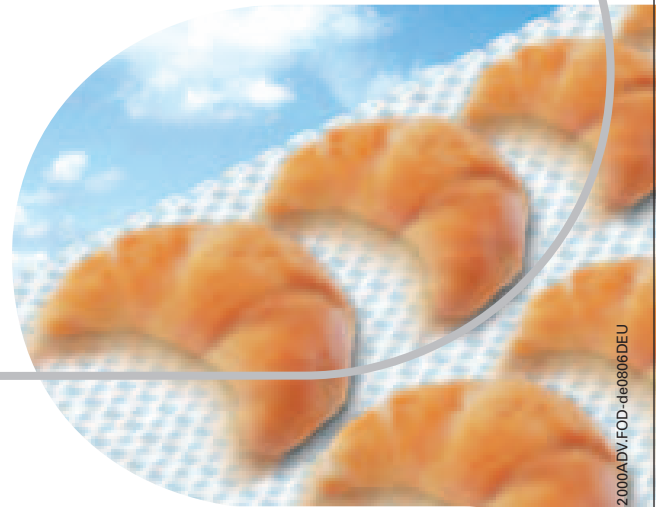


Mit dieser indirekt angedeuteten Unterscheidung zwischen guten und schlechten Backmittelbestandteilen traf BakeMark allerdings nicht gerade auf die Zustimmung der restlichen Backmittelhersteller, die damit die stillschweigende Vereinbarung verletzt sahen, die verwendeten Backmittelingredients werblich nicht gegeneinander auszuspielen.

Ein weiterer Schwerpunkt in der Entwicklung lässt sich unter dem Titel „Convenience“ ausmachen. Amerikanische Cookies sind ein gutes Beispiel für Produkte, die sich aus einem fertigen Teigmix oder einem tiefgefrorenen Teigling besser und authentischer herstellen lassen, als es die meisten Handwerksbäcker fertig bekämen. Das gleiche gilt für viele andere Spezialitäten bis hin zu Spezialbroten, wie zuvor auf der Intercool in Düsseldorf und auch auf der iba sichtbar wurde. Die Zukunft gehört offenbar der rentablen Eigenproduktion von identitätsstiftenden Kernsortimenten und dem Zukauf der Randprodukte

Habasisit – wir backen eine Lösung für Ihre Transportanwendung!

Transportbänder von Habasisit für modernste Produktionsmethoden



2000ADV.FOD-de0806DEU



Cleanline®-Bänder mit perfekten Ablöseigenschaften sparen Zeit und Kosten

HabasisitLINK® Radiusbänder: die beste Lösung für Spiralförderer und Froster in Grossbäckereien

Erfolgreiche Bäckereien und Konditoreien entwickeln ihre Herstellungsverfahren kontinuierlich weiter. Habasisit, Marktführer in Sachen Transportbänder, reagiert mit einer Reihe von Innovationen, die ihre Fördersysteme auf den neuesten Stand bringen.

Habasisit Rossi GmbH
Tel: +49 (0)6071 969-0
Fax: +49 (0)6071 969-150
www.habasisitrossi.de



als TK-Produkt. Bio spielt auch im tailor-made-Geschäft mit der Brotindustrie eine große Rolle. Keine der Handelsketten verzichtet heute auf ein wachsendes Biosortiment, und nach Trockenprodukten, Eiern, Milch und Brotaufstrichen kommen inzwischen auch die Brotregale ins Visier. Auf diesem Markt spielen Flüssigbackmittel eine zunehmend wichtigere Rolle, da sie sich automatisch und ohne Staubentwick-

lung dosieren lassen. Gleiches gilt für Flüssighefen und flüssige Sauerteigkonzentrate. Das zweifellos spannendste Angebot in Sachen Hefe zeigte auf der diesjährigen iba Lesaffre. Neben dem klassischen Sortiment an frischer, getrockneter oder flüssiger Hefe entwickelte Lesaffre insbesondere für klimatisch belastete Länder ready-to-use gefrorene Hefe im Tetrapack. Für Handwerksbetriebe, die bislang Frischhefe verwenden,

zeigte Lesaffre eine Automatenalternative. Gekühlte Flüssighefe kommt in kartonummantelten Folienbeuteln ins Haus – ähnlich wie bag-in-the-box-Weine – und wird in einem von Lesaffre gelieferten Automaten gekühlt und bei Bedarf abgezapft. Parallel dazu präsentierte das Unternehmen, das zunehmend auch in die Backmittelsparte einsteigt, einen Backmittelmixer, der Konzentrate staubfrei in Wasser auflöst und

Firma	Produkt	Beschreibung
AB Mauri www.abmauri.com	Hefe	Breites Sortiment an Flüssig- und Trockenhefe
Agrano GmbH & Co. www.agrano.de	Bioreal	Biohefeprodukte und Flüssigbackmittel (ohne Gentechnik hergestellt)
Backaldrin www.backaldrin.com	PurPur	PurPur-Weizen – Vormischungen für Vollkornbrote und Kleingebäcke. Die Mischungen enthalten sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die als freie-Radikale-Fänger gelten. Zudem gibt es die neue Vormischung Weizen Premium ohne E-Nummern und ohne Zusatzstoffe. Neu sind auch die Bio-Produkte BIOHefeteigMix und BIORührMix.
Bakels Ingredients www.bakels.com	Multiseed-Bread	Brotkonzentrat mit niedrigem Glykämischen Index
BakeMark www.meistermarken.de	allesgute, TK-Muffins	Deklarationsfreundliche Backmittel und Mischungen z.B. für Weizenkleingebäcke und Brote in Bio-Qualität. TK-Muffins und Donuts – fertig portioniert und tiefgefroren.
Braun www.martinbraun.de	Rustikus	Backmischung (50%er). Der Teig kann 72 Std. lang gekühlt gelagert werden und benötigt keine Gare.
Carl Künkele zur Schapfen-Mühle GmbH & Co. KG www.schapfenmuehle.de	„so ährlich, so gut“	Verschiedene Produkte wie z.B. Schapfen Bio-Roggen-VollkornSauerteig. Ein getrockneter Sauerteig, hergestellt mit Roggenvollkornmehl aus ökologischem Anbau. Oder das Brötchenbackmittel Schapfen ReNatur. Das Produkt ist frei von DAWE und Phosphaten und kommt ohne Ascorbinsäure aus.
Cereform www.cereform.com	Backmittel für Brot und Brötchen, Backmischungen	Flüssig-Backmittel auf Öl- und Wasserbasis. Mischungen für Kuchen, Muffins, Kekse sowie Siedegebäcke.
Danisco-Fibrex www.fibrex.daniscosugar.com	fibrex	Ballast-Faserstoffe aus Zuckerrüben
DHW www.deutsche-hefewerk.de	Vital-Arom	Vorteigstarter für die Aromaunterstützung bei Weizen- und Weizenmischgebäcken
Dragsbaek A/S www.dragsbaek.dk	Dragsbek	Fette, inklusive Transfettsäure-reduzierte Sorten
Ernst Böcker GmbH & Co KG www.sauerteig.de	Hafersauer flüssig	flüssiger Sauerteig auf Haferbasis sowie Reinzucht-Sauerteigstarter und Starterkulturen
Eurogerm www.eurogerm.com	Diagnose, Konzept, Kontrolle	Der Hersteller von Mehlverbesserungsmitteln, Getreideprodukten, Backmitteln, Premixes und einzelnen Backmittelkomponenten bietet seinen Kunden die Analyse und Optimierung einzelner Produkte nach einem festgelegten Schema.
Fala GmbH www.fala-hefe.de	Natura Plus - Backmittel Baukastensystem und Fala-Gold	Backmittel mit Enzymen statt Emulgatoren, Vor- und Sauerteigen, Malzmehlen und Malzextrakten, getoasteten Weizenkeimen. Gold-Hefe ist besonders geeignet für Süßteig-TK-Produkte und Produkte mit längerer TK-Lagerzeit
Fuerst Day Lawson www.fdl.co.uk	Backkonzentrate	Mischungen aus Getreiden wie Hirse, Ölsaaten, Trockenfrüchte und Vitaminen
GB-Ingredients www.gb-ingredients.com	Unipan-Soft und Unipan Super, 2 in 1 Fermipan	Enzymbackmittel für Weizengebäcke und 2 in 1 Fermipan als Hefe-Enzym-Mix-Backmittel
Gronvang www.gronvang.dk	Svaneborg	Transfettsäurefreie Margarine
Ireks www.ireks.com	König Ludwig Brot und Mella Muffin Rühr	Backmischungen zur Herstellung von Roggen-Dinkel-Malz-Brot bzw. für Muffins, Rühr- und Blechkuchen
Jung Zeelandia www.jung-backmittel.de	Amarant aktiv und Joghurt-Frisch	Back- und frosterfeste Joghurtfüllung
Komplet Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG www.komplet.com	Leichter-Leben	Backmischungen für Feine Backwaren (Komplet Leichter-Leben Rühr) und Brot (Komplet Leichter-Leben Dinkel).
Leckpatrick Foods www.leckpatrickfoods.com	Easicreme	non-dairy Aufschlagcreme
Lesaffre www.lesaffre.com	saf Semi Dry, Kastalia und Solubl'in	Ready-to-use gefrorene Hefe im Tetrapack und gekühlte Flüssighefe im kartonummantelten Folienbeutel. Kastalia wird über einen speziellen Automaten gekühlt und dosiert. Solubl'in ist ein Backmittelkonzentrat plus Mixer, der das Backmittel staubfrei in Wasser löst und dosiert.
Mühlenchemie GmbH & Co. KG www.muehlenchemie.de www.acigrasa.es	Mehlverbesserungsmittel	Enzymsysteme, Vitamin- und Mineralstoffpremixe

ebenfalls dosiert. Komponenten und tailor-made-Produkte können alle Backmittelhersteller mit eigener Mischstation liefern. Deshalb läuft der Wettbewerb auf diesem Gebiet vor allem über zwei Schienen: Preis und Service. Da die erste Variante den Anbietern logischerweise weniger sympathisch ist, bemühen sich viele, über Marktforschungen ihren Kunden mehr Sicherheit zu bieten. Puratos zum Beispiel bietet

ihren Kunden ein Konzept an, mit dem über Verbraucherpanels sensorische Tests gemacht werden, die beispielsweise den Begriff „soft“ nicht mehr über physikalische, sondern über sensorische Qualitäten definieren, einen Ansatz, um Broteigenschaften zu optimieren, zu standardisieren und zu überprüfen. Eigene Entwicklungsbäckereien zu betreiben und sie auch den Kunden für Versuche zur Verfügung zu

stellen, gehört heute zum Servicestandard. Kein Standard ist dagegen der Handel mit fertigen Teigen und Massen, seien sie nun gekühlt oder gefrosten. Hier gibt es offensichtlich zwei Lager. Während sich Konzerne wie Bakemark intensiv diesem Sortiment widmen, scheuen andere diesen Schritt, weil sie Angst haben, nicht mehr als Lieferant, sondern als Konkurrent gesehen zu werden. ■

Firma	Produkt	Beschreibung
Nase Klasje www.naseklasje.hr	Aurelia	Maismehle und Maiskonzentrate für Brot, Brötchen, Hefe- und Blätterteiggebäcke
Orkla Foods www.orklafoods.com	Credin	Cookie-Teig-Mixe
Pfahnl www.pfahnl.at	Bio-Sortiment	Backmittel, Mehle, Konzentrate, Sauerteig, getrocknet, Gewürze, Ölsaaten, Weizengluten, Kartoffelflocken
Philxn www.philxn.com	getrocknete Sauerteige	
Georg Plange KG www.plange-bc.de	Plange Rührkuchen-Soft	Mischung zur Herstellung von Rührmassen.
Puratos www.puratos.com	Acti-Fresh concept und Soft'r technology	Kuchenfrischhaltung und Texture-Engineering über Sensorik-Panel. Die Weichheit der Krume definiert als sensorische Empfindung.
Rietmann Backmittel www.rietmann.de	Sportler Kruste	Premix mit 14,3% Eiweißmischung
Ruitenberg Ingredients B.V. www.ruitenberg.nl	Rudin-Filling	Breites Sortiment an backfesten Frucht- und herzhaften Füllungen
Sonneveld www.sonneveld.com	SonFit	Backmischungen für Health- & Wellness-Sortiment. SonFit White: Weißbrot mit dem Nährwert von Vollkornbrot, SonFit Pro Heart: mit Hafer, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Vitaminen, Magnesium etc., SonFit Omega: mit Omega 3 und 6 Fettsäuren, SonFit Active Flora: Mehrkornbrot mit Inulinzusatz.
Uldo Backmittel GmbH www.uldo.de	Bio-Sortiment	Brotkonzentrate, Brötchenkonzentrate, Brötchenbackmittel und Feinbackmittel in Bio-Qualität
Uniferm GmbH & Co. KG www.uniferm.de	Goldlinge	FrISChe-Paste aus Weizenkeimlingen in Sauerteig
Unifine Food & Bake Ingredients GmbH www.unifine.de	SUCREA Vanille Creme Deluxe und SUCREA Jelly Glaze	Crempulver zur Herstellung einer backfesten Vanillecreme. Jelly Glaze Gelb mit Aprikosennote eignet sich für das Aprikotieren von Feingebäcken sowie zum Herstellen eines Geleegusses für Obstgebäckvariationen.

Anzeige



TecnoPool, Massgeschneiderte Technologie.

- Hefegärung
- Kühlung
- Tiefkühlung
- Pasteurisierung
- Backblech Transport System
- Ofen-Belader
- Ofen-Entlader

TecnoPool:
von -40°C bis +120°C



Via Palladio - SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) - ITALY
Tel. +39.049.9453111 - Fax +39.049.9453100
info@tecno-pool.it - www.tecno-pool.com