

**LANDESGRUPPE  
PFALZ-SAAR**

## Aromabacken – Kleingebäckführungen in der Praxis

Im November traf sich die Landesgruppe Pfalz-Saar im Hotel Barbarossa in Kaiserslautern-Eselsfürth. Als Referent konnte Dipl.-Ing. Steffen Rehberg von der Anwendungstechnik der Ireks GmbH, Kulmbach, gewonnen werden, der unter dem Thema „Aromabackten“ neueste Trends bei Kleingebäckführungen vorstellte. Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden der LG Stefan Keller stellte der Referent zunächst sich und seinen Werdegang vor, der ihn nach der Ausbildung zum Bäckermeister und dem Studium der Lebensmitteltechnologie an der FH Lippe in Lemgo zu Ireks nach Kulmbach führte. Dort arbeitet er seit 2005 in der Anwendungstechnik mit dem Spezialgebiet Kleingebäck und Führungen in der Kälte. Rehberg begann seinen Vortrag mit Erläuterungen des Begriffs Qualität aus Sicht des Verbrauchers. Klar war den über 40 anwesenden Zuhörern, dass im Fachgeschäft der Verkauf von Produkten, die nicht den Verbrauchererwartungen entsprechen, schwierig ist. Zur Erfüllung der Verbrauchererwartungen stellte Rehberg als technologische Möglichkeiten die Alternativen Frischware, Halbgebackene, Gärunterbrechung, Langzeitführung („Feierabendbrötchen“), Gärverzögerung und die kältegesteuerte Langzeitführung zur Brötchenherstellung vor. Dabei stellte er grafisch dar, dass das Aroma der Gebäcke in der genannten Reihenfolge ansteigt. Als Grund für diese Tatsache führte er unter anderem die in den letzten zwanzig Jahren kontinuierlich sinkenden Enzymaktivitäten unserer Mehle an. Da die Aktivität der Hefe bei Abkühlung stärker sinke als die Aktivität der mehleigenen Enzyme, kann laut Rehberg die kältegesteuerte Langzeitführung die Enzymaktivität ausgleichen, ohne durch zu star-

ken Hefetrieb die Gebäckqualität zu beeinträchtigen. Die Zwischenfrage eines Zuhörers nach der Verbesserung von Frischware beantwortete Rehberg mit der Empfehlung von Vorteig. Auch die Verwendung dunklerer Mehle sei vorteilhaft, da sie eine höhere Enzymaktivitäten aufweisen. Es folgten ausführliche Verarbeitungshinweise für die Anwendung der kältegesteuerten Langzeitführung bei Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt. Als Bei-

spiel für die Technik diene der sogenannte „Aroma-Cooler“, der mit der effizienten „Saug-Kälte“

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

arbeitet. Der Referent erwähnte, dass dies auch mit anderen Fabri-

katen möglich sei. Aus den Erläuterungen ging hervor, dass bei einer Temperatur von +7 °C auch reife Teiglinge so stabil sind, dass sie ohne Bedenken auch im Rolli über einen Bordstein gefahren werden könnten. Als Vorteil für das Backen im Laden gilt vor allem, dass das Verkaufspersonal keine Gare beurteilen muss, sondern direkt backen kann. Die Durchführung des Verfahrens wurde vom Referenten mit Bildern dokumentiert. **Gerhard Ruß**

### STELLENANGEBOT



Beste Qualität, innovative Produkte und hervorragender Service; so kennt und schätzt uns in über 70 Ländern das Back- und Braugewerbe als einen führenden Hersteller von Backmitteln/Backmischungen und Malz mit Betriebsstätten im In- und Ausland. Als erfolgreiches Familienunternehmen sind wir zugleich Muttergesellschaft der nahrungsmittelorientierten Ruckdeschel-Firmengruppe mit über 1.900 Mitarbeitern weltweit. Hauptsitz ist Kulmbach.

Verstärken Sie unser Experten-Team innerhalb der Abteilung **Bäckereitechnologie/Bäckerei/Export** zum baldmöglichen Zeitpunkt als

## Fachreferent/in Export

### Ihre Aufgaben:

- Anwendungstechnische Beratung und Schulung unseres internationalen Außendienstes
- Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von Seminaren in Kulmbach oder in unseren Backzentren im Ausland
- Ausarbeitung von bäckereifachlichen und produktbezogenen Referaten
- Erarbeitung von Rezepten und Mitwirkung in unserem PC-gesteuerten Rezeptsystem
- gelegentliche Auslandseinsätze bei Kunden

### Ihr Profil:

- Bäckermeister/in mit einer Weiterbildung als Bäckereitechniker/in oder
- Bäcker/in und Lebensmitteltechnologie/in alternativ Dipl. Oeco-Trophologe/in
- Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- gerne weitere Fremdsprache

Wir bieten Ihnen eine dauerhafte Zusammenarbeit an. Der materielle Rahmen schließt beachtliche Zusatzleistungen ein.

Bitte adressieren Sie Ihre ausführliche Bewerbung an die Personalabteilung.


IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221 706-205  
[www.ireks.com](http://www.ireks.com)

**LANDESGRUPPE  
BADEN WÜRTTEMBERG**
**Neuwahlen**

Die VDB-Landesgruppe Baden-Württemberg hat einen neuen

Vorstand gewählt. Der alte Vorstand mit Ulrich Bernotat (1. Vorsitzender), Dr. Stefan Gräber (2. Vorsitzender), und Gerd Schwäkendiek als Schriftführer wurde einstimmig entlastet. Prof. Dr. Bärbel Kniel, Vizepräsidentin in der

VDB, bedankte sich bei dem scheidenden Vorstand für die geleistete Arbeit. Neu gewählt wurden als erster Vorsitzender Dr. Martin Mitscherling von der Universität Stuttgart Hohenheim, als sein Stellvertreter Horst Beck, selbst-

ständiger Bäcker und Konditormeister, sowie als Schriftführer Bäckereitechniker Florian Wunderlich. Ulrich Bernotat sowie auch Gerd Schwäkendiek wollen den Vorstand mit Rat und Tat unterstützen. 



Von links nach rechts: Gerd Schwäkendiek (Regionalkoordinator), Dr. Martin Mitscherling (1. Vorsitzender), Florian Wunderlich, (Schriftführer) und Horst Beck, selbständiger Bäckermeister und Konditor (2. Vorsitzender), sowie Ulrich Bernotat.

**STELLENANGEBOT**
**Mitarbeiter(in) Qualitätsplanung/Mühlensteuerung**

# Getreidetechnologe/Bäcker (m/w)

Eingebunden in einen diversifizierten, finanzstarken Konzern ist unser im Raum Düsseldorf gelegenes Unternehmen dem expansiven Geschäftsbereich Back-Produkte zugeordnet. Dessen Sparten zählen mit mehreren Mehlmühlen bundesweit zu den Marktführern. Unser Erfolg stützt sich auf das Erkennen der Markterfordernisse, das Know-how unserer Mitarbeiter, zukunftsweisende, kontinuierliche Investitionen sowie die Fokussierung neuer Märkte. Zentrale und zunehmende Bedeutung hat dabei für alle Bereiche eine vorausschauende Qualitätsplanung und -steuerung. Das dafür zuständige, eingespielte 5-köpfige Team verantwortet die Qualität, Mühlensteuerung, Anwendungstechnik, Produktentwicklung, Reklamationsbearbeitung sowie das technisch auf höchstem Niveau ausgestattete Labor. Zur direkten Entlastung des Abteilungsleiters suchen wir einen weiteren Mitarbeiter Qualitätsplanung/Mühlensteuerung.

Nach planvoller Einarbeitung können wir uns Ihre zunehmend eigenverantwortlichen Aufgaben in der Qualitätsplanung, Durchführung von Entwicklungsprojekten, Auswertung der Analysedaten zur Mühlensteuerung und Ablaufoptimierung vorstellen. Dabei arbeiten Sie eng mit dem Labor und der internen Bäckerei zusammen. Ein weiterer Schwerpunkt wird die backtechnische Beratung der Kunden, lösungsorientierte Reklamationsbearbeitung sowie die Bearbeitung von Kundenanfragen und Spezifikationen sein. Sie berichten direkt an den Abteilungsleiter

Grundlage für diese interessante Aufgabe sollte eine Ausbildung zum Bäcker- und/oder Konditormeister mit einem weiteren Abschluss als Getreidetechnologe oder Lebensmitteltechniker-/Ingenieur sein. Es kommt uns weniger auf mehrjährige Berufserfahrung als vielmehr auf Ihren Willen sowie Ihr Potential an, sich mit Engagement als Teamplayer in diesem interessanten Aufgabengebiet weiter zu qualifizieren. Sie sollten bestrebt sein, Ihre Talente fördern und fordern zu lassen und kontinuierlich mehr Verantwortung zu übernehmen. Sie bringen sich gerne in ein Umfeld ein, in dem Kompetenz, respektvoller Umgang und Loyalität gelebt werden.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe der Gehaltsvorstellung senden Sie bei Interesse bitte unter der Kennziffer CW151 an Steinbach & Partner, Immermannstraße 33, 40210 Düsseldorf (e-Mail: cvduesseldorf@steinbach-partner.de). Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Wolfrum unter 0211/179212-0. Diskretion und das Einhalten von Sperrvermerken sind selbstverständlich.


**Steinbach & Partner**

[www.steinbach-partner.de](http://www.steinbach-partner.de) • Member of European Executive Search Network

LANDESGRUPPE  
BADEN-WÜRTTEMBERG

## Erfolgreich auf der Südback

Die VDB hatte ihre Mitglieder und Interessierte zur Südback nach Stuttgart eingeladen. Traditionell trafen sich die Mitglieder täglich um 14 Uhr auf dem VDB-Stand, um Informationen auszutauschen. Der Regionalkoordinator Süd, Gerd Schwäkendiek, und der Vorsitzende der Landesgruppe Baden Württemberg, Ulrich Bernotat, zeigten sich mit der Besucherzahl sowie mit der Qualität der Fachgespräche hoch zufrieden. ➔



Die Mitglieder freuten sich über das rege Interesse der Fachbesucher und konnten interessante Kontakte knüpfen.



Vereinigung Der Backbranche e.V.,  
Menzelstr. 20, 27753 Delmenhorst,  
Tel. 04221-85 00 865,  
Fax 04221 85 00 863,  
E-Mail: info@vdb-ev.net

### STELLENANGEBOT

*In der Lebensmittelbranche gehören wir international zu den bedeutendsten Anbietern von industriell gefertigten Konditoreiwaren. Unsere innovativen Produkte werden weltweit über die wichtigsten Partner des Handels vertrieben. In Deutschland sind wir mit mehreren Standorten vertreten.*

Für den Standort Soest/Westfalen suchen wir ab sofort eine/n engagierte/n und motivierte/n

## Lebensmitteltechnologin/en

der/die unsere Abteilung F + E verstärkt. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Entwicklung von Verfahren und Technologien sowie die Optimierung von Produktionsprozessen. Sie unterstützen die Produktentwicklung durch fachliche Beratung. Darüber hinaus leiten Sie Projekte und Projektteams.

Sie weisen ein abgeschlossenes Studium als Lebensmitteltechnologe, Schwerpunkt Getreidetechnologie vor und suchen ein Arbeitsumfeld, in dem Ihr Engagement gefordert ist. Sie sollten Kenntnisse auf dem Gebiet der Verfahrenstechnik sowie der Lebensmittelchemie besitzen. Mehrjährige Berufserfahrung sowie Projekterfahrung setzen wir voraus. Verantwortungsbewusstsein, Team- und Kommunikationsfähigkeit sowie eine schnelle Auffassungsgabe runden Ihr Profil ab.

Wenn wir Sie für diese verantwortungsvolle Aufgabe begeistern konnten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Auch ältere Bewerber sind angesprochen, Ihre Unterlagen einzureichen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: **Kuchenmeister GmbH, Postfach 17 11, 59477 Soest.**

**Email: [personal@kuchenmeister.de](mailto:personal@kuchenmeister.de)**

**[www.kuchenmeister.de](http://www.kuchenmeister.de)**

LANDESGRUPPE  
PFALZ-SAAR UND RHEIN-MAIN



## Studienfahrt der VDB

Auch in diesem Jahr haben die VDB Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main ihre Studienfahrt, die traditionell im Herbst stattfindet, gemeinsam unternommen. Die Nachfrage nach Teilnahmeplätzen überstieg weit das Kontingent, leider konnten in diesem Jahr nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden. Insgesamt

fanden sich 63 Mitglieder an den beiden Treffpunkten Bingen und Kaiserslautern ein, um von dort aus mit einem Bus in Richtung Süddeutschland und Schweiz aufzubrechen. Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden der LG Pfalz-Saar Stefan Keller wurde die K&U Bäckerei in Neuenburg am Rhein nahe Freiburg besucht.

Die K&U Bäckerei, ein Tochterunternehmen der EDEKA-Gruppe, befindet sich seit knapp 10 Jahren an diesem Standort und produziert auf 12.000 m<sup>2</sup> Fläche mit 200 Mitarbeitern. Ein Rundgang durch die Produktion bot den Besuchern ein genaues Bild vom Unternehmen. Nach der Besichtigung fuhr die Gruppe weiter nach Basel, wo am nächsten Morgen ein Besuch bei der Migros auf dem Plan stand, wo die Reisetilnehmer die Zentralkonditorei besichtigten.

Der nächste Programmpunkt des Tages führte die Gruppe zur Agrano AG nach Allschwil nahe Basel. Die Agrano AG, die 1946 gegründet wurde und zur Oetker-Gruppe gehört, ist Hersteller von Halb- und Fertigfabrikaten für Bäckereien und Konditoreien. Dank eines geführten Rundgangs durch die Produktionsstätte konnten sich alle Teilnehmer auch ein praktisches Bild vom Unternehmen machen.

Michael Ortlieb



63 Mitglieder der VDB besichtigten verschiedene Unternehmen in Süddeutschland und der Schweiz.

### INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite
Ashworth Belts .....	33
Backaldrin .....	19
Bakemark .....	11
Boyens .....	7
CSB-System .....	3
Ecolab .....	37
Food Technology .....	6
Fox Logic .....	31
Kaak .....	52
Kitzinger .....	41
Koenig, Werl .....	25
Kölnmesse .....	17
König, Graz .....	21
Miwe .....	23
Rademaker .....	2
Tecno Pool .....	29
Vermag .....	13
Werner+Pfleiderer .....	5
ZDS .....	Einhefter

### BEZUGSQUELLEN

#### BACKFORMEN / BACKBLECHE

**KEMPF GmbH**  
Bäckereigeräte • Lochbleche

- ♦ Back-, Loch- und Thekenbleche
- ♦ Schnittenbleche
- ♦ Baguette- u. Anlagenbleche
- ♦ Kastenverbände
- ♦ Snackwellen
- ♦ Antihafbeschichtungen
- ♦ Stikken- und Frosterwägen

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

... mehr vom Blech.

**Tägliche  
Nachrichten:  
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  
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.**