

Forschungsergebnisse für Praktiker

120 Sauerteigexperten informierten sich während des Sauerteigforums I in Minden über die neuesten Forschungsergebnisse. Eine gelungene erste Gemeinschaftsveranstaltung der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e. V. (GDL), der Vereinigung Deutsche Backtechnik e. V. (VDB), des Verbands der Deutschen Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e. V. und des Verbands Deutscher Großbäckereien e. V.



Deutschland ist zwar das Land mit dem größten Potential in Sachen Forschung rund um Sauerteig, aber das backende Gewerbe bekommt meist wenig von den Ergebnissen mit. Der Grund: Wissenschaftler werden an der Zahl ihrer englischen Publikationen gemessen. Führende deutschsprachige Sauerteigforscher referierten während des

Sauerteigforums I in Minden, um die Kontakte zwischen Forschern und Praktikern zu intensivieren. An der ersten Gemeinschaftsveranstaltung der GDL und der VDB nahmen 120 Teilnehmer aus Großbäckereien, Forschungsanstalten und Mühlen sowie



Dr. Georg Böcker

Backmittelhersteller und Handwerksbäcker teil. Zwei Tage lang standen die neuesten Forschungsergebnisse auf dem Plan.

Nach einer Einführung in die Geschichte und die kulturhistorische Bedeutung von Sauerteig von Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Hemmingen, erklärte Prof. Dr. Walter P. Hammes von der Universität Hohenheim die mikrobielle Ökologie von Sauerteigen. Dr. Michael Gänzle (TU München-Weihenstephan), Dr. Christian Hertel (Universität Hohenheim) und Prof. Dr. Elke Arendt (Universität Cork, Irland) legten dar, wie einzelne Laktobazillen- und Hefestämmen mit besonderen Stoffwechselleistungen ein spezifisches Brotaroma erzeugen können. Zudem lässt sich die Maschinengängigkeit, Verderbsanfälligkeit

Ausführliche Forschungsergebnisse der einzelnen Referenten veröffentlicht brot+backwaren in den nächsten Ausgaben.

und Frischhaltung von Sauerteigbrotten verbessern.

Den Stand der Technik im Saueranlagenbau erläuterten Prof. Dr. Walter Freund (Universität Hannover) und Dipl.-Ing. Hartmut Grahn, Ismar Technology GmbH, Köln. Einen Überblick über die am Markt befindlichen Sauerteigprodukte gab Dr. Georg Böcker, Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden. Dipl.-Ing. Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, erläuterte die häufigsten Sauerteigfehler und deren Vermeidung beim Backen mit Sauerteig. Die ernährungsphysiologischen Vorteile von Sauerteig stellte Prof. Dr. Ibrahim Elmadfa (Universität Wien) da. Dr. Peter Stolz (BakeMark, BIB-Ulmer Spatz, Bingen) stellte Sauerteigführungsweisen und Gebäckspezialitäten im europäischen Ausland vor. Dr. Michael Czerny (Deutsche



Prof. Elke Arendt

Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching) referierte über die Aromabildung bei Sauerteigbrotten. Abgerundet wurde das Programm mit Verkostungen, in denen sich die Teilnehmer selbst ein Bild von den neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen machen konnten. Es gab eine große Auswahl an Sauerteigspezialitäten – von Panettone über Puglieser bis hin zu lettischen Roggenbrotten – die vorgestellt wurden. Aufgrund des großen Erfolgs soll 2006 das nächste Forum stattfinden. ■



Prof. Dr. Herbert Buckenhüskes, Dr. Markus Brandt, Priv. Doz. Dr. Michael Gänzle, Prof. Dr. Walter Hammes (von links nach rechts).

Foto: SchapfenMühle



LANDESGRUPPE RHEIN-MAIN

Erntegespräch

Anfang September fand das Erntegespräch mit der VDB Landesgruppe Rhein-Main in den Räumen der Hildebrandmühlen Frankfurt statt. Das Publikum aus Industrie und Handwerk sowie Zulieferanten bekamen Informationen über die Getreideernte 2004 aus den Bereichen Kennzahlen, Mehlqualitäten und Backerkennnisse mit den neuen Mehlen. Beim Punkt Getreide wurde auch über die neue Mykotoxinhöchstmenge-Verordnung hinsichtlich ihrer Bedeutung für die Branche und die Strategien der Mühle für diese Problematik berichtet. Zum Getreide gab es zu notieren, dass die Ernte gesund ist und solide Kennzahlen mit einer geringen Enzymatik aufweist. Als Grundlage der geschilderten Getreidesituation dienten 1.300 Muster aus dem Einzugsgebiet der Hildebrandmühlen Frankfurt.

Die wichtigsten Typenmehle weisen im Durchschnitt folgende Kennzahlen auf:

550: Feuchtigkeit 14,5%, Protein 12,3%, Feuchtkleber 28,6 %, Glutenindex 89, Sedimentationswert 35 ml, Fallzahl 345 s.

1150: Feuchtigkeit 12,5%, Fallzahl 230 s, AE 770, VT 68,4 °C.

Die Mehle sind auch in diesem Jahr wieder sicher in ihren Verarbeitungseigenschaften zusammen mit einer guten Grundbackfähigkeit. Als wichtigsten Punkt bei der Roggenverarbeitung bzw. bei

der Roggenmischbrot-Herstellung gilt es in diesem Jahr, die Brote nicht zu stark zu versäuern. Bei dem Standard-Milchsäurebackversuch zeigte sich ein geschlossenes Krumenbild mit einer straffen Krume. Zusätzlich ist es von Vorteil, in das Teigsystem soviel Wasser wie möglich zu bekommen. Bei den Brötchenbackversuchen wurden hohe Volumensteigerungen mit einer verlängerten Stückgare erzielt. Das Schlusswort für 2004 lautet: Gesundes Getreide ergibt ein gut backfähiges Mehl, das durch bäckerisches Wissen hervorragende Backwaren ergibt.

🔵 Kurt Gröne

LG HAMBURG SCHLESWIG.-HOLSTEIN

ERNTE 2004

Der Erntebericht ist traditionell das Thema der September-Veranstaltung der VDB-Landesgruppe Hamburg/Schleswig-Holstein. In diesem Jahr referierte VDB-Mitglied Benno von Studnitz von der Diamantmühle Hamburg GmbH. Zu Beginn seines Vortrags stellte er den Mitgliedern die Diamant Mühle und den VK Mühlenkonzern vor. Danach sprach der Referent über die Landwirtschaft und die Ernteerträge im Jahr 2004. Hierbei zeigt sich, dass die Ernte in diesem Jahr von der Menge her sehr groß ist, da der Witterungsverlauf mit den vier schönen Wochen im Juli und August optimal war. In diesem Jahr wurde in ganz Deutschland deut-

Innovativ und konkurrenzlos gut



spiracon Die neue »kleine« Kistenwaschanlage mit Transportspirale*

*Patentrechtlich geschütztes KITZINGER-Verfahren

- innovatives, wartungsfreies Spiraltransportsystem
- stabil verschweisste Maschinengehäuse
- durch abnehmbare Hauben leicht zu reinigen
- erstklassige Waschergebnisse durch kräftige Markenpumpen und computeroptimierte Düsengeometrie
- auf 4 Schwerlastrollen, geringer Platzbedarf
- hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis bei einem Waschaufkommen ab 180 Kisten stündlich



rotari Reinigungsanlage für Vorsatzschienen

- vollautomatisch
- wirtschaftlich schon bei geringem Waschaufkommen
- für Schienen aller Größen bis 400 mm Länge ohne lästiges Vorsortieren
- erstklassige Waschergebnisse

KITZINGER

Apparatebau GmbH
Altholzkrug 9
24941 Flensburg
Fon 0461 93366
Fax 0461 93286
info@kitzinger-gmbh.de
www.kitzinger-gmbh.de

Patentrechtlich geschützt



Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.
 VDB-Geschäftsstelle · Menzelstr. 20 · 27753 Delmenhorst
 Telefon 0 42 21/ 85 00 86 5 · Telefax 0 42 21/ 85 00 86 3
 E-Mail: vdb.info@gmx.de · Internet: www.backwelt.de/vdb

Foto getreide: Schapfenmühle



lich mehr Getreide als im Vorjahr geerntet. Der Referent sagte, dass die Mühlen mit einheimischen und EU-Getreidesorten auskommen können, da nur ca. 40% des Getreides an die Mühlen gehen. Beim Mehl aus der Roggenernte 2004 sind die analytischen Ergebnisse ähnlich den Ergebnissen der Ernte 2003. Es wurden Einbußen in Fallzahl, Amylogramm und Verkleisterungstemperatur fest-

Anzeige

www.kroatiendienst.de

gestellt. Die Empfehlung der Mühle ist, die Rezepte zu überprüfen. Nur bei Problemen sollten Änderungen vorgenommen werden. Beim Schrotbrot sollte überlegt werden, Quell- oder Brühstücke zu verarbeiten, da beide die Enzymantik nicht so stark fördern. Es wurden

Richtwerte für das Roggenmehl vorgelegt. Diese besagen Folgendes: Roggenmehl der Type 1150 hat eine Fallzahl von 150 bis 200 Sekunden, ein Amylogramm von 400 bis 700 AE und eine Verkleisterungstemperatur von 63 – 67 °C. Bei der Weizenernte 2004 konnte in der Analytik kaum eine Abweichung zum Vorjahr festgestellt werden. Die Fallzahl ist geringer als 2003. Auch hier ist die Empfehlung des Referenten, die Rezepte zu überprüfen und bei der Feststellung einzelner Probleme zu reagieren. Es sollte bei der Knetung eher die langsame Zeit verlängert und die schnelle Zeit verkürzt werden, da die Klebereiweiße weicher sind. Bei den Backmitteln sollte mit dem Lieferanten Rücksprache gehalten werden, da die Firmen sich schon auf die neue Ernte eingestellt haben. Es werden aber Mischbackmittel empfohlen. Die Richtwerte für Weizenmehl der Type 550 wurden wie folgt angegeben: Protein 11,6 – 13,9%, Feuchtkleber 29 – 31% und eine Fallzahl von 270 bis 380 Sekunden.

Als Resultat des Vortrags wurde vom Referenten zusammengefasst, dass die Mehle der Ernte 2004 sehr gut sind, wie im Vorjahr. Man könne ohne Probleme mit dem neuen Mehl backen, dafür würden die Müller bei Ihren Mischungen der Getreidesorten schon sorgen.

☛ Christoph Harries

LG NIEDERSACHSEN - BREMEN

Erntebericht

Marcus Molitor, Leiter der Qualitätssicherung bei der Bremer Rolandmühle Erling GmbH & Co. KG, referierte über die neue Ernte. Von der Aussaat bis zum Frühjahr verlief beim Wintergetreide alles normal. Die eher kühlen Temperaturen und häufigen Regenfälle im Juli verzögerten den Erntebeginn um rund zwei Wochen. „Durch die kühlen Temperaturen waren

Hier sollten Sie ZUSCHNAPPEN

...denn wer innovative Bäckereitechnik zu Super-Messe-Sonderpreisen will, der ist auf unserem Stand Nr: 1.0.210, Halle: 1.0, bei der Sachsenback vom 30.10 - 01.11.2004 in Leipzig, genau richtig!



Ein Muss für jeden Marktbeschicker:

Egal ob Brote, Pizzen, Fiammkuchen etc. - mit unseren vielseitigen Holzbacköfen (Backfläche von 1 m² - 4,8 m²) erzielen Sie unvergleichlich schmackhafte Backergebnisse. Sie erhalten diese Ofen fahrbar oder als stationäre Anlage.



Groß in der Leistung - klein im Preis:

Unser Ringrohr-Etagenbackofen "Mini-Star", ein kleiner ganz groß: geringe Aussenabmessungen trotz großer Backfläche von 3,8 m² - 7,2 m². Backraum mit Steinplatten, Öl/Gas beheizbar.



Einfach, schnell und zuverlässig:

Portionieren und formen von rechteckigen Brötchen ist mit unseren computergesteuerten Ciabatta-Teigteilern eine Leichtigkeit. Es gibt sie je nach Modell in verschiedenen Gewichtsbereichen und Ausführungen.

Ein Besuch auf unserem Stand lohnt sich - wir freuen uns auf Sie!

JOHANNES SCHEURER GmbH

Kompetenz in Bäckereitechnik

Rudolf-Diesel-Str. 3, 28857 Syke, Tel: 04242-5557-0, Fax: 04242-5557-22
 e-Mail: scheurergmbh@t-online.de, Internet: www.johannes-scheurer.de



Marcus Molitor empfiehlt bei Weizen-teigen eine Zugabe von Backmargarine, um den Ausbund zu stabilisieren.

bei guten Beständen die Fusarieninfektionen geringer als im Vergleich zum Vorjahr“, erklärte der Referent. Mit dem guten Wetter Anfang August sei das Getreide sehr schnell gereift und konnte eingebracht werden. Die landwirtschaftliche Bewertung der Getreideernte bezeichnete Molitor als gut. Nach vorläufigen Ergebnissen beläuft sich die Getreideernte auf ca. 46,249 Mio. t. Die Brotgetreide-Menge liegt bei 28,792 Mio. t, was eine Steigerung um 33,4% im Vergleich zum Vorjahr bedeutet. Brotroggen und Brotweizen haben eine gute Kornausprägung. Der Mutterkorn-Besatz ist geringer als im Vorjahr. Das Hektolitergewicht ist mit ca. 77 hl/kg überdurchschnittlich hoch. Die Mahlausbeute bezeichnete Molitor als normal. Große Differenzen liegen zwischen dem Getreide- und Mehlsedimentationswert, erklärte der Referent. Diese große Differenz, die sich zur Zeit wieder normalisiert, ist wahrscheinlich mit der sehr schnellen Abreife zu erklären. Vergleichbar zu dieser Situation waren die ersten Volumen des Rapid Mix Tests (RMT) auch etwas geringer. „Auch hier normalisieren sich mit der Abreife des Getreides die Gebäckvolumen wieder und erreichen ein normales Niveau“, erläuterte der Referent. Der Roggen mit Fallzahlen von 160 bis 250 und AE von ca. 750 konnte vergleichbar zum Vorjahr geerntet werden. Beim Wei-

zen sind in der Annahmewertung die Proteine um ca. 0,3% und die Klebergehalte um rund 0,5% geringer als im Vergleich zum Vorjahr. „Die Weizenfallzahlen streuen von 280 bis 400 Sekunden und sind regional sehr unterschiedlich, so Marcus Molitor.

Verarbeitungshinweise Roggen:

- ➔ Teige etwas weicher führen (TA um 1 – 2% erhöhen).
- ➔ Ein Einsatz dunklerer Mehltypen ist möglich, da sie mehr Wasser binden und einem Trockenbacken entgegenwirken.
- ➔ Ausreichende Teigruhezeiten.
- ➔ Der Einsatz von Restbrot und Frischhalter ist bedingt möglich.

Verarbeitungshinweise Roggenvollkornschrot:

- ➔ Bei den groben Schrotten (Super Grob, Grob, Grob-Ge-

schnitten) sollte auf eine ausreichende Verquellung im Sauerteig geachtet werden.

- ➔ Brüh- bzw. Quellstück mit langer Quellzeit verarbeiten.
- ➔ Der Einsatz von Restbrot und Frischhalter ist bedingt möglich.

Verarbeitungshinweise Weizenmehl:

- ➔ Knetzeit 4 bis 5 Minuten Mischknetung und 5 bis 6 Minuten im Schnellgang. Am Ende der Knetzeit eine Kleberprobe durchführen. Kleber muss glatt ausgeknetet sein.
- ➔ Eine Teigruhe/Ballengare nach der Knetung wirkt stabilisierend
- ➔ Teigführung beibehalten.
- ➔ Teige nicht zu groß und zu weich führen.
- ➔ Eine Zugabe von 0,5 bis 1% Backmargarine stabilisiert den Ausbund.

Zum Schluss des Referats ging Molitor auf das Produkt „Columbus Mehl“ ein, ein Weizenmehl Typ 550 aus Eliteweizen speziell zum Backen von Kleingebäck. Dem Mehl wurden Inhaltsstoffe des Weizenkorns (Dextrose, getrockneter Weizensauerteig, Weizenkeime) zugesetzt. Durch die Verwendung von Columbus Mehl spart sich der Anwender den Einsatz von Backmitteln. Molitor empfahl folgende Rezeptur für Brötchen:

100% Weizenmehl Roland T 550
Columbus
1% Zucker
2% Backmargarine
2,2% Salz
4% Hefe
TA: 155 bis 156.

☛ Bastian Borchfeld

STELLENANGEBOT

Wir sind ein erfolgreiches mittelständisches Unternehmen der Backwarenindustrie mit mehreren modernen Produktionsstätten

und suchen Sie als erfolgreiche/n

Produktentwickler/Projektingenieur (w/m)

für die Neu- und Weiterentwicklung unserer Backwaren.

Nach Ihrer Bäckerlehre und anschließender Meisterprüfung, haben Sie ein Studium der Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Backwarentechnologie absolviert und können bereits langjährige Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen vorweisen. Sie haben fundierte Anlagenerfahrungen, sind flexibel und belastbar. Diese Position ist mit Reisetätigkeiten zu unseren Produktionsstätten verbunden.

Wir bieten Ihnen einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz, eine leistungsgerechte Bezahlung und weitere soziale Leistungen. PC-Kenntnisse sind erwünscht.

Ihre Bewerbung mit Gehaltswunsch senden Sie bitte an:



BärBrot GmbH

Personalabteilung
Oberweidstraße 1–3
65830 Kriftel/Taunus
www.baerbroet.de

GESCHÄFTSVERBINDUNG

**Weltmarktführer für
Knet- und Mischanlagen
sucht Einzelpartner in Deutschland.**

Die sehr breite Produktpalette von Einzelknetter und Planetenmischer bis Knet-Roboter und -Karusselle bietet eine interessante und dynamische Verkaufsarbeit an.

Der Partner betreut bestehende und neue Kunden in Abstimmung und Zusammenarbeit mit unserer Geschäftsleitung.

Ideales Profil hat ein junger aber erfahrener Verkäufer, der die Brot- und Backwarenbranche kennt und beste Verbindungen zu unseren Ansprechpartnern in der Industrie und im Mittelstand aufbauen möchte.

Interessenten bitte unter +39 335 28 59 79 anrufen

AN- UND VERKAUF

For sale: Fine French type of bakery
located in a small town in Bulgaria,
the owner is retiring.

Inquiries: Gitex Ltd. Tel. 00359-56-84 06 37/84 37 38
5, Kont Antorovanti str. Mobile: 00359-887-668-787
Burgas Bulgaria

Bulgarische Firma verkauft gute gebrauchte Maschinen:

1. DK-150 Knetter
2. Tellerschleifmaschine über 100 gr
3. W&P Tunnelofen
4. Dauerbackwaren-Anlage
5. Salzstangen-Anlage

Bulpan Ltd., 22, Gerlovo str, block 236, ap.15 Tel./Fax 00359-32-67 81 77
Plovdiv 4000, Bulgaria Handy: 00359-888-90 24 90

www.brotundbackwaren.de

Preiswerte Werbung im
Bezugsquellenverzeichnis
von **brot + backware**

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94
Telefax: (040) 39 90 12 29
E-Mail: sales@foodmultimedia.de

f2m
Internet:
www.brotundbackwaren.de

STELLENANGEBOT

PERSPEKTIVE FÜR ENGAGIERTEN

LEBENSMITTELTECHNOLOGEN M/W

Innerhalb unserer Forschung und Entwicklung suchen wir einen Profi der Backmittelbranche mit fundierten getreidechemischen Kenntnissen zur Übernahme folgender Aufgaben:

- Durchführung und Koordination von Entwicklungsprojekten im Team, z. B. mit Marketing, Einkauf, Produktion
- Mitverantwortung für den innovativen Produktnachschub mit hohen Qualitätsanforderungen und markadäquatem Preis-Leistungs-Verhältnis
- Bearbeitung von Sonderprojekten

Haben Sie eine Ausbildung als Bäcker/in und/oder Konditor/in sowie ein Hochschulstudium der Lebensmitteltechnologie, Schwerpunkt Getreidetechnologie? Verfügen Sie bereits über Erfahrung im Bäckereibereich, z. B. durch Ihre Diplomarbeit, Promotion, ein Aufbaustudium oder erste Berufspraxis? Bringen Sie strategisches Denken, Kreativität, Erfahrung im Projektmanagement, Teamfähigkeit und einen kommunikativen Arbeitsstil mit? Beherrschen Sie die englische Sprache und besitzen Kenntnisse moderner PC-Anwendungsprogramme? Dann sprechen Sie uns bitte an.

Neben einer sorgfältigen Einarbeitung bieten wir Ihnen die Leistungen eines modernen Unternehmens.

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie uns bitte Ihre aussagefähige Bewerbung. Frau Claudia Zoega erteilt Ihnen gerne weitere Informationen unter der Rufnummer 0 6721 / 790 112.

BakeMark Deutschland GmbH
Geschäftsbereich BIB-Ulmer Spätz · Personalabteilung
Mainzer Straße 152-160 · 55411 Bingen



BakeMark Deutschland ist auf dem Nahrungsmittelsektor der führende Anbieter von Produkten und Serviceleistungen im deutschen Markt für handwerkliche und industrielle Hersteller von Backwaren. Mit spezialisierten Geschäftsbereichen für Brot/Brötchen, Feine Backwaren und Central Accounts sind wir präferierter Partner unserer Kunden. Permanente Innovationen, beispielhafte Qualität und ausgeprägte Kundenorientierung verschaffen uns den Vorsprung im Wettbewerb, der auch maßgeblich zum Erfolg unserer Kunden beiträgt.

