

Erntebericht 2003

Enzymärmere Mehle verlangen eine veränderte Teigführung. Empfehlungen für die Praxis von der Wiesneth Mühle.

Die Landesgruppe Bayern traf sich bei VDB-Mitglied Heinrich Wiesneth, Wiesneth Mühle in Sambach/Pommersfelden. Bevor es zum eigentlichen Thema „Aktuelles über die Ernte 2003“ ging, besichtigten die Teilnehmer die Mühle. Heinrich Wiesneth und sein Bruder Johannes Wiesneth führten die 45 Besucher durch die Mühle und beantworteten alle Fragen der wissbegierigen Besucher.

Zur Getreideernte 2003 berichteten die Brüder aus Sicht des Müllers. Durch das trockene und warme Wetter wurde die Getreideernte in diesem Jahr sehr früh eingeholt. Geringere Erträge wurden aufgrund der ungewöhnlichen Wetterbedingungen eingefahren.

1. Zur Roggenernte

Bei einem Vergleich der backtechnisch relevanten Analysenwerte zeigen sich gut die Auswirkungen der diesjährigen Witterung:

	2002	2003
Fallzahl (sec)	150 – 200	200 – 250
Amylogramm-einheiten (AE)	400 – 600	700 – 1000
Verkleisterungs-temperatur (°C)	66 – 70	68 – 73

Die ersten analytischen Werte zeigen, dass die neuen Roggenmehle im Gegensatz zum Vorjahr eine deutlich geringere Enzymatik und somit eine höhere Fallzahl und Temperatur im Verkleisterungsmaximum haben.

2. Zur Weizenernte

Aufgrund der trockenen Wetterbedingungen sind auch beim Weizen allgemein enzymärmere Mehle als

im Vorjahr zu erwarten. Vielfach wird daher auch bei den Weizenmehlen die Enzymaktivität in der Mühle entsprechend behandelt. Der Klebergehalt liegt über den Vorjahreswerten.

Weizenqualität 2003 im Vergleich der Erntejahre

Kornfall-Zahl, s	Protein-gehalt % (ICC 107)	Sedi-wert, ml i.Tr.	Kleber-gehalt, % (ICC 116/1)	Mineral-stoffgehalt (ICC 155)	Mehlaus-beute % %i.Tr. Type 550
MIN	238	10,4	10	19,8	1,33 72,0
MAX	408	17,3	76	39,5	1,94 85,8
Ernte 2003	325	14,2	53	30,2	1,68 78,8
Probenanzahl	130	130	181	130	129 153
Ernte 2002	264	13,6	49	28,7	1,73 78,4
Ernte 2001	323	13,3	46	27,9	1,65 78,9
Ernte 2000	238	13,6	52	28,2	1,63 80,2
Ernte 1999	313	13,5	48	28,2	1,70 78,6
Ernte 1998	270	13,4	50	29,3	1,68 78,7

Stand: 29.08.2003 Bundesanstalt für Getreide*, Kartoffel- und Fettforschung

Bäckermeister und VDB-Mitglied Johann Eisenreich gab den Teilnehmern folgende Empfehlungen und Tipps für die Praxis:

Führungsmaßnahmen bei enzymschwachen Roggenmehlen

Sauerteige:

- Anstellgutmengen können beibehalten werden.
- Sauerteig-Anteile unverändert lassen, ggf. erhöhen.
- Hellere Mehltypen versäuern. Bei Schrotten eher feinere Schrote einsetzen, weil sie schneller verquellen und die Enzyme nicht so verkapselt sind.
- TA der Sauerteige ggf. erhöhen.

Teigherstellung:

- Teigausbeute erhöhen.
- Zum Teig eher dunklere Roggenmehle einsetzen (Type 1150).

- Zugabe von verquollenem Restbrot für eine zusätzliche Wassereinsparung.
- Zugabe von 2 – 3% Quellstar ermöglicht eine weitere Erhöhung der TA. Die Stärkeverkleisterung


- Die Hefezugabe sollte 4% nicht überschreiten.
- Auf Teigtemperatur achten: direkte Führung 26 °C Langzeitführung 25 °C.
- Wenn die Teigtemperatur aus betrieblichen Gründen höher liegen muss, sollte die Hefemenge nochmal reduziert werden.
- Die Teigausbeute gegebenenfalls erhöhen.
- Teigruhe verlängern (Teigentwicklung).
- Malzhaltige Backmittel einsetzen.
- Für die Gärunterbrechung, Langzeitführung und Frostung Backmittel mit inaktivem Malz einsetzen.
- Gegebenenfalls einen Weizen-vorteig oder einen Weizensauer als Vorstufe mit verarbeiten, auch bei der Gärunterbrechung zu empfehlen.

und die Frischhaltung des Brots werden dadurch verbessert.

- Die Teige wie gewohnt gut auskneten, eventuell im langsamen Gang etwas länger kneten (technische Teigreife und Verquellung).
- Teige auf der warmen Seite führen (Roggenmischbrot 27 – 28 °C).
- Teigruhe verlängern, um die Quellung und Entwicklung zu verbessern.
- Brote heiß anbacken und die Backzeit etwas verkürzen.

Führungsmaßnahmen bei enzymschwachen Weizenmehlen

- Solche Mehle sind extrem langsam in der Teigentwicklung und brauchen wegen der schwachen Enzymtätigkeit eine längere Quellphase.
- Teige länger langsam kneten, aber dennoch auch im Schnellgang intensiv auskneten (Kleberausbildung).

Durch die Trockenheit gibt es kein bis wenig Futter für die landwirtschaftliche Tierhaltung, auch sehr wenig Mais. „Das treibt den Getreidepreis nach oben. Es gab nur gute Ernten in Kanada und Australien, alle anderen Länder hatten eine sehr schlechte bis schlechte Ernte.“ erläuterte Heinrich Wiesneth. Landesgruppenvorsitzender Günter Jobst überreichte den Referenten zum Dank den Krug der Landesgruppe. Die gut besuchte Veranstaltung unterstrich den Nutzen der VDB für Praktiker. „Der Erntebericht ist für einen Bäcker fast Pflicht, denn nur so ist man immer einer der Schnellsten mit den neuesten Informationen.“ so der Landesgruppenvorsitzende. 



Heinrich Wiesneth und Günter Jobst



45 Teilnehmer informierten sich über die Ernte



Johann Eisenreich (links) und Günter Jobst



Johannes Wiesneth mit Günter Jobst

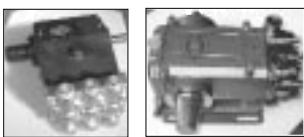
**LG HAMBURG
SCHLESWIG-HOLSTEIN**

Ernte 2003

Markus Molitor, Leiter der Qualitätssicherung der Roland Mühle Bremen, hielt den traditionellen Erntebericht 2003. Zu Beginn des Vortrags besprach er die Ernteträge im Jahr 2003. Es zeigt sich, dass die Ernte von der Menge geringer ist, was mit dem trockenen Wetter zusammenhängt. Die deutschen Landwirte bauten außerdem 6,5% weniger Getreide an als im Vorjahr. Mit geringen Ernteträgen müssten auch viele andere Länder in Europa kämpfen, bemerkte Molitor. Norddeutschland habe für das Getreidewachstum einen fast guten Witterungsverlauf gehabt, wobei es im Sommer sehr trocken war. Das gute Wetter bis zur Ernte habe die letzte Düngung verhindert. Die Werte liegen im langjährigen Mittel. Es bleibt die Feststellung, dass 2003 ein gutes Mehl auf den Markt kommen wird.

Anzeige

Rettinger Entwicklungs- und Dienstleistungs GmbH Holzweg 97
D-67098 Bad Dürkheim
 Telefon: **06322 – 12 10**
 Fax: **06322 – 68 937**
 Internet: **www.redservice.de**



Pumpen und Komponenten für Reinigungssysteme

Bei der Roggenernte 2003 sind die analytischen Ergebnisse etwas anders zu bewerten als 2002. Es wurden sehr hohe Fallzahlen erreicht (im Durchschnitt bei Roland 255). Die Analyse der Mühle ergab einen Durchschnittswert von 800 Amylogramm-Einheiten. Die Verkleisterungstemperatur lag im Durchschnitt bei 71,2°C. Molitor zeigte den Besuchern anhand seiner Ergebnisse, dass die neuen Sorten deutlich höhere Werte haben als im Vorjahr. Daher sollten beim Roggen neben Fallzahl auch unbedingt das Amylogramm und die

Verkleisterungstemperatur berücksichtigt werden. Die Empfehlung aus dem Haus Roland ist, dass man zur Zeit seine Rezepte beibehalten soll und nur bei Problemen Änderungen vornimmt:

- Die Teigausbeuten sollten erhöht werden.
- Bei Bedarf sollten die Bäcker auf dunklere Typen umsteigen.
- Frischhalter und Restbrot können eingesetzt werden.

Zum Schrotbrot sagte Molitor, dass es besser sei Brühstücke zu machen und auch hier gerne mit Restbrot gearbeitet werden könne. Die Weizenernte 2003 wies im Vergleich zum Vorjahr in der Analytik nicht so stark ab wie die Roggenernte. Feuchtkleber und Protein sind etwas stärker als in der Ernte 2002, im Durchschnitt 0,3% höher. Die Fallzahl liegt im Schnitt höher als 2002. Dies macht sich, so die Hoffnung von Molitor, in stabilen Teigen bemerkbar. Auch beim Roggen empfiehlt der Referent die Rezepte beizubehalten und nur bei der Feststellung einzelner Probleme zu reagieren. Molitor empfahl Backmittel einzusetzen, die mit Malz, Enzymen und nur dem nötigen DAWE auskommen. Es sollte bei der Knetung einige Veränderungen im langsamen und schnellen Gang geben, das heißt es muss dieser „bockige“ Kleber deutlich intensiver geknetet werden. Außerdem sollte es eine Teigruhe zur Stabilisierung des Teigs geben. Weiter sollte Fett im Kleingebäck verarbeitet werden. Die verwendeten Fette sollten gehärtet sein, um die Oberflächenspannung zu verbessern. Weiterhin müssen die Teigruhe und Garzeiten eingehalten werden.

Als Resultat des Vortrags wurde von Molitor zusammengefasst, dass die Mehle der Ernte 2003 ähnlich unproblematisch backen wie im Vorjahr. Es gibt auch die Erwartung, dass für den Verarbeiter kaum Probleme auftauchen, wenn er sich bei seinem Partnern in den Mühlen rechtzeitig über seine Mehlgütesorten informiert. Christoph Harries

**LG MECKLENBURG -
VORPOMMERN**

Ernte 2003

Über die Getreideernte 2003 berichtete *Benno von Studnitz*, Diamant Mühle Hamburg. Zu Beginn der Veranstaltung erläuterte von Studnitz die Einflussfaktoren der Ernte 2003 auf den Getreidemarkt:

- Geringe Weizen- und Roggenernte in Deutschland.
- Weniger Roggenanbau durch den Wegfall der Roggenintervention im Jahre 2004.
- Um das Interventionslagergeld zu sichern, wurde verstärkt Roggen aufgekauft.

Diese Faktoren führten bei vielen Mühlen zu Problemen in der Getreideversorgung, die sich aber wieder etwas entspannen. Der Referent ging auf die Getreidequalitäten nach dem diesjährigen Jahrhundertsommer ein. Beim Roggenmehl haben sich die analytischen Ergebnisse zum Vorjahr deutlich verändert.

Die Fallzahl der Roggenmehle liegt bei 250 – 260, die Amylogrammeinheiten pendeln im Durchschnitt zwischen 950 und 1.000%. Die Verkleisterungstemperatur liegt zwischen 70 und 75 °C.

Beim Weizenmehl ergeben sich folgende Laborwerte für die kommende Verarbeitungsperiode:

- > durchschnittliche Fallzahl 320-350
- > Klebergehalt 29-31 %
- > Sedimentationswert 50-55.

Daraus ergeben sich folgende Verarbeitungshinweise:

Roggen:

- Zur Verbesserung der Frischhaltung kann der Anteil an Restbrot erhöht werden.
- Einsatz etwas dunklerer Mehltypen oder deren Rezepturanteile erhöhen.
- Knetzeiten etwas verlängern.
- Sauerteiganteil beibehalten.

Weizen:

- Niedrige Teigtemperaturen (ca. 27 °C) einhalten.
- Teige mit unveränderter Festigkeit, Knetung und Teigruhe führen.
- Bei der Brötchenherstellung können malz- und lecithinhaltigere Backmittel mit höherer enzymatischer Aktivität eingesetzt werden.

Die Mehle der Ernte 2003 schwanken in der Qualität sehr stark. Der Müller muss mit der richtigen Getreidemischung für gute Weizen- und Roggenmehle sorgen. Lutz Lütt

**LANDESGRUPPE
BADEN - WÜRTTEMBERG**

Mediterrane Gebäcke mit Vorteigen

Dipl. Ing. Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, referierte zum Thema „Mediterrane Gebäcke mit Vorteigen“.



Martin Seiffert

Als typische Merkmale mediterraner Gebäcke – wie Baguette, Pain de Lodève, Ciabatta, Focaccia, Pinakoti oder griechisches Ringbrot – hob Seiffert die Verwendung von Weizenmehl sowie den hohen Krustenanteil und die besonderen Krümmeneigenschaften dieser Gebäcke hervor. Vor allem sei es wichtig, dass die Gebäcke aufgrund ihrer sehr kurzen Frischhalteeigenschaft mehrmals täglich angeboten würden. Zu erreichen seien die typischen Merkmale mediterraner Gebäcke insbesondere durch den Einsatz von Vorteigen

Anzeige

WebBaecker.de
 Ihr kostenloser Infodienst

Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.
 VDB-Geschäftsstelle · Birkenweg 3 · 86441 Zusmarshausen
 Telefon 0 82 91/5 09 · Telefax 0 82 91/5 29
 E-Mail: vdb.info@gmx.de · Internet: www.backwelt.de/vdb

aus Weizenmehl mit gezieltem Einsatz von Mikroorganismen wie Hefe oder Weizensauerteigkulturen. Bei Hefevorteigen sei jedoch ein stärkerer Anstieg des Säuregrades (ab 5,0 bis über 7,0) zu vermeiden, da dieses zu Volumenverlusten bei den Gebäcken führen könne.

Bei längeren Reifezeiten eines Hefevorteigs (über 12 Stunden ungekühlt) verläuft ein übermäßiger Anstieg des Säuregrades zudem oft unkontrolliert und kann sich dann negativ auf das Gebäckaroma auswirken. Hefevorteige sollten daher innerhalb von 12 Stunden verarbeitet und nach ca. 8 – 10 Stunden Reifezeit gekühlt werden. ☺ *Udo Saalfeld*

LG NIEDERSACHSEN – BREMEN

Ernte 2003

Folgende Faktoren beeinflussten die Getreideernte 2003: Der Winter mit seinem starken Frost und der trockene Sommer führten zu einer guten Durchwurzelung des Getreides. Es gab kaum Getreidekrankheiten, und die Kornausbildung war gut. In Niedersachsen gab es klare Ertragseinbrüche, aber eine gute Kornqualität. Das führte zu einer hohen Mehlausbeute.

☛ **Weizen**

- Fallzahl: 220 – 350 (180 – 250 in 2002)
- Protein: 10,5 – 15,0 (10,5 – 14,5 in 2002)
- Fusarien: nicht auffällig (1/3 nicht mühlenfähig in 2002)
- geringere Enzymaktivität
- vergleichbare Wasseraufnahmen
- Verarbeitungseigenschaften vergleichbar.

☛ **Roggen**

- Fallzahl: 190 – 230 (120 – 160 in 2002)
- Teige etwas weicher
- Zugabe von Restbrot/Quellmittel
- Sauer ggf. etwas reduzieren
- Stückgare ggf. verlängern

☛ **Schrot**

- intensiver vorverquellen, ggf. feinere Schrote einsetzen.



Die gut besuchte Veranstaltung bei der Kampffmeyer Mühlen GmbH in Hameln.

Dipl. Ing. Volker Schneeweiß, Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hameln, erklärte den VDB-Mitgliedern das präventive Beschaffungsmanagement. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, ist die Auswahl der Lieferanten und die Auditierung notwendig. Das Feld-Monitoring beginnt im Mai mit der ersten Untersuchung. Durch das Monitoring sollen unerwünschte Stoffe und Kontaminate erkannt werden. Die Ergebnisse des Monitorings 2002:

- 70% rückstandsfrei
- Rest deutlich unter den Grenzwerten
- Staubkontrolle aller Partien
- ☛ **Allgemeines**
- 11 Separierungsqualitäten, aus denen dann gemischt wird
- schonende, wenig spürbare Ernteübergänge als Ziel des Müllers.

Die Mühle spezialisierte sich auf Mahlprodukte mit optimalen Verarbeitungseigenschaften. Durch physikalische Einflussnahmen wie Feinstvermahlung und Feinsttrennung produziert das Unternehmen



Christian Pech

- native Mehlerzeugnisse. Weitere Möglichkeiten der Mehlerzeugung:
- ☛ physikalische Trennung der Getreideinhaltsstoffe
- ☛ Einstellen des Proteingehalts (z.B. 7% oder 25%)
- ☛ Trocknung, Röstung
- ☛ Senkung der enzymatischen Aktivität
- ☛ Veränderung der Kalt- und Heißviskositäten.

Volker Schneeweiß erklärte den Gästen das Produkt Aurora GRITOS: Pre-Bake-Mehl 8%. Es ist ein thermisch beeinflusstes Weizenhochproteinmehl. Es muss als Weizenmehl deklariert werden. Schneeweiß erläuterte die Vorteile:

- ☛ **Teig**
- TA +4 – 5%
- dennoch gute Maschinengängigkeit
- Reduktion von Backmittel auf die Hälfte
- verkürzte Führungen bei mediterranen Gebäcken
- Verarbeitungstoleranz besser
- Teigbildung ist verlängert
- ☛ **Gebäck**
- grobe, ungleichmäßige Lockerung
- verbesserte Rösche
- kurzer Biss
- verlängerte Frischhaltung, auch bei aufgebackenen Produkten
- Preis: 1,34 € je 1 kg ☺

<< Die VDB-Mitglieder beurteilen die mit Aurora GRITOS produzierten Gebäcke.

LANDESGRUPPE WESTFALEN - LIPPE

Mediterrane Gebäcke

Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co KG, Isernhagen, referierte zum Thema Teigführung und Backprozess bei mediterranen Gebäcken. Das Angebot an ausländischen Brotsorten wächst. Neben dem Baguette erfreuen sich Ciabatta und Focaccia aus Italien oder türkisches Fladenbrot einer großen Beliebtheit. Alle Gebäcke zeichnen sich durch einen hohen Krustenanteil und besondere Krumeneigenschaften aus. In den Herkunftsländern werden die Gebäcke ständig frisch angeboten. Die typischen Qualitätsmerkmale von Baguette oder Ciabatta werden stark von den Herstellungsmethoden bestimmt.

Ursprünglich wurden diese Gebäcke in ihren Herkunftsländern aus weniger backfähigem Mehl mit langer Teigführung hergestellt. Vorteige haben in diesen Ländern lange Tradition. So kennt man aus Frankreich „Poolisch“ und aus der Schweiz den „Hebel“. Die Methoden werden in vielen Fällen noch heute angewendet und sorgen für ein aromatisches Gebäck, erläuterte der Referent. Seiffert erklärte weiter, dass es besonders in Frankreich eine Änderung in der Gebäckqualität gegeben hat. Baguettes mit heller Kruste und feinporiger Krume kamen auf den Markt. Die Frischhaltung verringerte sich und der Geschmack litt. Inzwischen ist aber eine Trendwende eingetreten. Zum Abschluss erläuterte Seiffert die Qualitätsmerkmale eines Baguette:

- ☛ rustikales Aussehen mit einer bemehlten Oberfläche
- ☛ kräftige Kruste
- ☛ grobe, ungleichmäßige Krume ☺ *Berndt Günther*

**LANDESGRUPPE
WESTFALEN-LIPPE**

Besichtigung Mills United

Die Landesgruppe Westfalen-Lippe besuchte die Mills United Hovestadt & Münstermann GmbH in Münster. Die moderne Mühle ist ein privates mittelständisches Unternehmen mit viel Tradition. Es ist 1992 aus den ehemals selbstständigen Familienunternehmen Hovestadt und Münstermann durch Fusion entstanden. Im Jahr 2000 wurde eine Beteiligung an der Mühle Stenzel erworben und gesellschaftsrechtlich verschmolzen.

Das Unternehmen verfügt über drei Mühlenstandorte (Münster, Ahlen und Recklinghausen), die in den neunziger Jahren ausgebaut wurden und über eine Jahreskapazität von 265.000 t verfügen. Das Unternehmen ist nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert und arbeitet mit einem seit Jahren etablierten HACCP-Konzept. Es verfügt über einen eigenen Fuhrpark mit dazugehöriger Logistik.

Die Mühlen erfreuen sich aufgrund ihrer Lage in der Nähe der Soester Börde und Ostwestfalen einer guten Versorgung mit hochwertigem Getreide. Zusätzlich sind über eine Schiffsanbindung überregionale Lieferungen möglich. In erster Linie produziert die GmbH Weizen- und Keksmehl.

Sechs Müller vermahlen an sieben Tagen 24 Stunden lang Getreide. Das Befüllen eines Tankwagens mit rund 34 t Silomehl dauert etwa acht Minuten. ☺

GEBRAUCHTE MASCHINEN

PRO-fit-2
SO GUT WIE NEU
**Die neue Top-Adresse für gute
★★★★★ Gebrauchte**
Tel. 0 35 936-450 50 · www.PRO-fit-2.de

Buchtipp

**Deutsches
Lebensmittelbuch**

Das Deutsche Lebensmittelbuch ist eine Sammlung von Leitsätzen. Sie fixieren die allgemeine Verkehrsauffassung und sind keine Rechtsnormen, sondern Sachverständigengutachten. Die Leitsätze sollen dem Schutz des Herstellers und des Verbrauchers dienen. Sie sind ein Auslegungshilfsmittel für Behörden und Gerichte.

Jetzt gibt es eine Neuauflage:
**Deutsches Lebensmittelbuch
Leitsätze 2003**
ISBN 3-89817-297-X
Bundesanzeiger Verlag, Köln
Preis 22 €

STELLENANGEBOTE



Als renommierte Hamburger Agentur für die Vermittlung und für die Überlassung von qualifizierten Fach- und Führungskräften haben wir uns auf den kaufmännischen Bereich spezialisiert.

Für einen unserer Auftraggeber, eine erfolgreiche Großbäckerei in Rostock, suchen wir nun zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n erfahrene/n

VertriebsleiterIn.

im Rahmen der Personalvermittlung. In dieser Position arbeiten Sie eng mit der Geschäftsleitung zusammen und führen 50 Filialen mit weit über 100 VerkäuferInnen und Auszubildenden. Bei Ihnen liegt die Verantwortung für das gesamte operative Geschäft, für die strategische Planung sowie natürlich für die Umsetzung von Verkaufskonzepten.

Sie verfügen über mehrere Jahre Führungserfahrung im gehobenen Vertrieb, idealerweise aus dem Filialbäckereibereich. Geschäftsreisen zu „Ihren“ Filialen sind für Sie kein Problem, sondern eine Selbstverständlichkeit. Sie sind bis 40 Jahre alt und führen MitarbeiterInnen mit viel Herz und Sachverstand.

Wenn Sie Interesse an dieser anspruchsvollen Position haben, dann übersenden Sie uns gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen. Oder rufen Sie unser Vermittlerteam jederzeit an.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Ballindamm 15 · 20095 Hamburg · Tel. 040/32 54 55 - 0
Fax 040/32 54 55 - 10 · info@heidrunjuergens.de

Weitere Angebote unter: www.heidrunjuergens.de

AN- UND VERKAUF

**Günstige
Gelegenheiten**



KNETMASCHINEN
W & P – DK 200/250, UC 80 ACN,
mit diversen Knetschalen

KUGELRUNDWIRKER
W & P und Benier

BÄNDERRUNDWIRKER
Winkler, W & P, Fritsch und Mecatherm

MULTI TRIO-AUSROLLUNIT
Rijkaart, Edeltahlauführung,
AB 650 mm

VERPACKUNGSMASCHINEN
Beutel – Hartmann Clip EC 140;
Folie – Rose-Forgrofe BW6 +
Hugo Beck SHB400

Winkelschweißgerät Automatisches
Schließen u. Öffnen, Folientastatur
und Förderband

MASCHINEN FÜR DAS BACKGEWERBE
THÜNNESSEN ^{GM} _{BH}
Industriestr. 30 · D-47652 Weeze
Tel. (0 28 37) 10 97 · Fax (0 28 37) 10 90
E-Mail: info@thuennesen.de
Homepage: www.thuennesen.de
Ständige Ausstellung von Bäckereimaschinen

INSERENTENVERZEICHNIS

Firma	Seite
Alkü	10
Anneliese	6/7
Backaldrin	51
Boyens	31
Büscho	2
CSB-System	3
Ditsch	25
Eiwo	Beilage
Gebr. Engelke	52
Frey, Kandel	33
Fritsch	9
Habasit	37
Häussler	27
Hiestand	11
Hommel	39
Kitzinger	8
Koenig	14
Lippelt	34
Pfisterer	8
Pro-fit-2	47
Rademaker	23
Rettinger	45
Ringoplast	43
RoPack	41
Siab	35
Sonneveld	15
Vilsmeier	10
Wabäma	17
Webbäcker	45
Wolf Butter Back	5

BEZUGSQUELLEN

AUTOMATISCHE KNETER



Kneten unter Druck + Vakuum
Die neue Qualitätsdimension
Tel. 0 62 91 / 64 70 80 - Fax 64 70 81

BACKFORMEN // BACKBLECHE

KEMPF
Bäckereigeräte · Lochbleche

- Back-, Loch- und Thekenbleche
- Schnittbleche
- Baguette- und Anlagenbleche
- Kastenverbände
- Snackwellen
- Silikon- u. PTFE-Beschichtungen
- Stikken- und Frosterwägen

Carl-Benz-Straße 3
85296 Rohrbach
Tel.: (08442) 96 69-0 · Fax 74 01
E-Mail: kempfgmbh@gmx.de



B. Biedermann u. H. Conz GmbH
Industriestr. 17, 74397 Pfaffenholzen
Telefon (0 70 46) 9 61 30
Telefax (0 70 46) 96 13 20

**Backformen und Formen-
verbände der Extraklasse.**

A. H. Lehmann Blechwarenfabrik GmbH
Hanfriesenstraße 12 · 73614 Schorndorf
Tel. (0 71 81) 9 78 38-0 · Fax (0 71 81) 9 78 38-90

