

**LANDESGRUPPE
NIEDERSACHSEN – BREMEN**
Moderne Frische

Dipl.-Ing. Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, referierte über das Thema Langzeitführung und Halbgebackene. Seiffert erklärte, dass sich die Arbeitszeiten bei handwerklichen Bäckereibetrieben immer weiter verschieben. In den 70er Jahren begannen die Bäcker um 4 Uhr mit der Herstellung von Brot und Kleingebäck. Heute starten die Betriebe teilweise schon um 22 Uhr die Produktion für den nächsten Tag. Der Referent bemängelte, dass der Kunde um 8 Uhr Backwaren kauft, die schon mehrere Stunden alt seien. Durch die Gärsteuerung und das Backen im Laden könne der Bäckereibetrieb dem Verbraucher zu jeder Zeit frische Backwaren anbieten. Es gebe mehrere Möglichkeiten (Langzeitführung, Halbgebackene,

Vorgebackene, Gärverzögerung, Gärunterbrechung), das Backen im Laden zu ermöglichen. Die Unterschiede lägen bei der Hefemenge, der Art der Bevorratung und der Wahl der Lagertemperatur. „Die Langzeitführung eignet sich besonders zur Brötchenherstellung“, sagte Seiffert. Durch die Lagerung bei Kühlraumtemperatur lasse sich eine längere Bevorratungszeit von bis 8 Stunden erzielen. Der Referent wies darauf hin, dass die Ofeneinstellungen (Temperatur und Schwadengabe) beim Ladenbackofen exakt sein müssen.

Für das Verfahren „Halbgebackene“ seien Gebäcke mit einem Gewichtsbereich von 250 bis 1.000 g geeignet. Beim ersten Backen müssten die Gebäcke eine Kerntemperatur von 98°C erreichen. Die zu ca. 50% fertig gebackenen Produkte wie z.B. Baguette hielten sich einen Tag lang ohne Kühlung frisch. Sie müssten nur



Dipl.-Ing. Martin Seiffert verglich die Backwaren und erklärte die Unterschiede in den Herstellungsweisen.

mit einer Folie abgedeckt werden und kämen je nach Bedarf in den Ofen. Zum Ausbacken der Baguettes empfiehlt Seiffert eine Ofentemperatur von 230 – 250 °C. Zudem sollte Dampf gegeben

werden. Die Restbackzeit bei halbgebackenen Baguette liegt bei 12 – 15 min. Die Backwaren müssen wieder eine Kerntemperatur von 98°C erreichen. ➔

Bastian Borchfeld

Anzeige

Rechtschreibung alt oder neu?



NEU sind jedenfalls unsere 7,5 cm großen Buchstaben-ausstecher aus Weißblech. Das komplette ABC in einem Satz aus 26 Teilen für 30,45 €/St. inkl. MWSt.

Informieren Sie sich über unsere große Auswahl an Ausstechern und fordern Sie unseren Katalog an!

Telefon: 02 12/81 38 72
Telefax: 02 12/81 38 75
Email: post@emil-schmidt.de.

Wir freuen uns auf Sie!

Wir stellen aus:
Halle 1
Stand 932



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

**LANDESGRUPPE
 MECKLENBURG-VORPOMMERN**

Ernte 2004

Über die Ernte 2004 berichtete Benno von Studnitz, Diamant Mühle Hamburg, unterstützt von Norbert Krisch, Getreideeinkäufer der Mühle. Der Referent begann seinen Vortrag mit der Erläuterung der Kennzahlen der 14 Getreidemühlen der VK Mühlen AG. Benno von Studnitz sprach von einer mengenmäßig guten Ge-



Benno von Studnitz sprach über die Veränderung der Mehlqualität.

treideernte bei Roggen und Weizen. Die Eigenschaften des Weizens, der in Norddeutschland etwas später gedroschen worden sei, seien nicht optimal, erklärte der Referent. Die VK Mühlen gleichen dies mit verstärktem Einsatz

von A + E Weizen aus.

Daraus ergeben sich folgende Verarbeitungshinweise:

- ➔ normale bis etwas höhere Teigausbeute
- ➔ Aufmischzeiten verlängern/Intensivnetzzeiten verkürzen
- ➔ normale Teigruhezeit
- ➔ längere Stückgarzeiten
- ➔ etwas schwächerer Ofentrieb
- ➔ Einsatz von malzhaltigen Backmitteln.

Die Eigenschaften des Roggens seien ohne große Veränderungen zum Vorjahr, wie nachfolgend aufgezeigt.

Verarbeitungshinweise für Roggen:

- ➔ normale bis etwas höhere Teiggausbeute
- ➔ Verarbeitung normaler Sauerteiganteil
- ➔ etwas längere Teigruhe
- ➔ Misch- und Knetzeiten normal
- ➔ Quellstücke statt Brühstücke
- ➔ Einsatz von Roggenmalzen zur besseren Bräunung und Saftigkeit der Vollkornbrote.

Die Mehlqualität beim Weizen schwanke sehr. Die Müller würden aber durch guten Einkauf und richtige Getreidemischung für gute Weizen- und Roggenmehle sorgen, versicherte der Referent.

➔ Lutz Lütt

LANDESGRUPPE RHEINLAND

Pre-Bake – noch ein Thema?

Zu der Veranstaltung „Pre-Bake – noch ein Thema?“ konnte die Landesgruppe Rheinland zusammen mit dem Referenten Sven Raszat aus dem Back- und Beratungszentrum, BIB-Ulmer Spatz, Bingen am Rhein, 37 Mitglieder begrüßen. Obwohl das Pre-Bake-Verfahren schon seit den 60er Jahren bekannt ist, konnte es sich in der Bäckerei nie richtig durchsetzen. Wenn man heute allerdings durch die Supermärkte geht, ist dieses Verfahren aktueller denn je. Ein Grund mehr, einen Experten nach Düsseldorf einzuladen, der sich mit dem Thema in jüngster Zeit intensiv beschäftigt hat. Sven Raszat konnte in seinem sehr lebendigen Vortrag den Teilnehmern eine Fülle neuer Erkenntnisse übermitteln, die in der Praxis leicht anzuwenden sind. Die Mehrheit der Teilnehmer war positiv von der guten Qualität der vorgestellten Brote überrascht. ➔

Alfred Schledorn

Neuanfang. Die Teigwaren Riesa GmbH ist seit 1997 mit Abstand Marktführer in den neuen Bundesländern. Mit einem Marktanteil von 20% und einem zweistelligen Umsatzplus hat das sächsische Unternehmen seine Spitzenposition im östlichen Teil Deutschlands ausgebaut. Wie die Marktzahlen weiter belegen, wird durch Listungsaktivitäten auch bundesweit ein Umsatzwachstum erzielt. Die Teigwarenhersteller aus Riesa haben hinter den Wett-



Sven Raszat informierte die 37 Mitglieder über das Pre-Bake-Verfahren.

bewerbern Birkel, Buitoni und Barilla den vierten Rang inne und sind bereits zum zweitgrößten deutschen Teigwarenhersteller aufgestiegen. Die über 80 Mitarbeiter produzieren bis zu 30.000 Tonnen Nudeln im Jahr. Das Sortiment reicht von klassischen Nudeln mit oder ohne Ei über Vollkornnudeln bis hin zu Kindernudeln und Saisonartikeln wie speziellen Nudeln mit Oster- oder Weihnachtsmotiven. Das Unternehmen versteht sich als Anbieter mit bester Erzeugnisqualität und einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. Auszeichnungen von CMA und DLG bestätigen die hohe Qualität.

Auch im Exportgeschäft ist das Unternehmen aktiv. Besonders osteuropäische Länder werden beliefert. Mit dem Nudelcenter schuf der Betrieb einen Erlebnisbereich mit gläserner Produktion, Museum, einer Nudelwerkstatt und dem Restaurant „Makaroni“.

➔ Paul Hampel

**LANDESGRUPPE
 SACHSEN-THÜRINGEN**

Volle Nudelkraft voraus

Die Mitglieder der Landesgruppe Sachsen-Thüringen besuchten das Nudelcenter der Teigwaren Riesa GmbH, Riesa. Der Rundgang durch den Betrieb bei laufender Produktion gab den Besuchern einen interessanten Einblick in die hochmoderne Nudelherstellung. Beim Besuch des 1. Deutschen Nudelmuseums informierte das Unternehmen die VDB-Mitglieder über die Entwicklungsgeschichte der Teigwarenfabrik seit der Inbetriebnahme 1914. Nachdem das Werk 1992 vorläufig stillgelegt worden war, startete ab Januar 1993 das schwäbische Familienunternehmen ALB-Gold Teigwaren einen erfolgreichen

Weizenernte 2004

		Veränderungen zum Vorjahr
Protein i Tr. %	11,6 – 13,9	minus 1 – 0,7
Feuchtklebermenge %	25 – 32	minus 1 – 3
Feuchtkleberqualität	elastisch, weniger fest, gut dehnbar, geschmeidig	dehnbarer, weicher etwas weniger stabil
Sedimentationswert	36 – 52	minus 2 – 8
Fallzahl (sec.)	260 – 380	minus 40 – 80
Teigausbeute	157,5	plus 0 – 0,5
Backvolumen	7.000 – 8.300	minus 200 – 300

Roggenernte 2004

		Veränderungen zum Vorjahr
Mineralstoffgehalt i. Tr. %	1,11 – 1,30	keine
Feuchtigkeit %	12 – 14%	keine
Fallzahl (sec.)	150 – 200	keine
Amylogramm AE	400 – 700	keine
Endverkleisterungstemperatur 3 °C	65 – 70	plus 1 – 3 °C
Malzmehlzugabe	hoch	minus

Für Sie gelesen



„Das Dessert“ – Handbuch für Profis

Im Matthaes Verlag ist unter dem Titel „Das Dessert“ ein neues Handbuch für Dessert-Profis erschienen. Die Autoren Uwe Koch und Franz Biermann zeigen Anhand von fünf Dessertbuffets, wie einfach es sein kann, in diesem wichtigen Segment der Ernährung erfolgreich zu sein. Das Buch zeigt sämtliche Teilschritte zum Erfolg anschaulich bebildert von der Planung über

Mengenkalkulation, Angaben zum zeitlichen Ablauf bis hin zu Rezepturen. Ob Kaffeekränzchen für 15 Personen oder Dessertbuffet „Schwanensee“ für 200 Personen, „Das Dessert“ bietet für alle Anlässe die passenden Ideen. Uwe Koch ist Konditormeister und Leiter der Eisfachschule in Iserlohn. Sein erstes Buch „Eis“ wurde von der Gastronomischen Akademie Deutschland mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Franz Biermann ist Koch, seit über 20 Jahren selbstständig und arbeitet als Berater für gastronomische Betriebe und Unternehmensverbände. Das 240 Seiten starke Buch ist im Matthaes Verlag für 69 € zu beziehen – ISBN 3-87516-334-4.



„Vom Konditorlehrling zum Konditormeister“

Der Klassiker für die Konditoren Ausbildung von Wilhelm Kindermann erscheint neu überarbeitet und aktualisiert in der 6. Auflage im Matthaes Verlag, Stuttgart. Der Inhalt ist vielfältig: Über 500 fachtechnische Antworten zu Massen, Teigen, Cremes, Speiseeis, Laborarbeiten, Früchten und Wein sollen die Prüfungsvorbereitung erleichtern. Im Kapitel Waren- und Rohstoffkunde erfährt der Leser alles über Lebensmittelinhaltsstoffe und erhält somit einen Einblick in das Wesen und die Bestandteile der Materialien in einer Konditorei. Standardrezepte zu Massen, Hefeteigspezialitäten, Kuchen- und Tortenspezialitäten, Gebäck, Cremes und Pralinenfüllungen und Tipps zur Herstellung von diätetischen Backwaren, zum Einfrieren von Früchten und Gebäck, Fachausdrücke sowie alle notwendigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen runden das Werk ab.

Wilhelm Kindermann: Vom Konditorlehrling zum Konditormeister, 384 Seiten, 6. vollständig überarbeitete Auflage, 14 x 20 cm, Preis: 19,80 € (D) / 20,40 € (A) unverb. Preisempfehlung / 34,80 (Sfr). Stuttgart: Matthaes Verlag, 2004, ISBN 3-87516-335-4