



Die Zuhörer der Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern.

**LANDESGRUPPE
MECKLENBURG-VORPOMMERN**

Ernte 2005

Über die Ernte 2005 berichtete Benno von Studnitz ehemaliger Mitarbeiter der Diamantmühle Hamburg. Der Referent begann seinen Vortrag mit den Erläuterungen zu den unterschiedlichen Zeiten des Erntebeginns in den einzelnen Regionen Deutschlands, bedingt durch die unterschiedlichen Witterungen. Die zuerst reifen und geernteten Getreidepartien wiesen gute Qualitäten auf. Die Getreidesorten, die später nach

viel Regen geerntet und getrocknet wurden, haben Qualitätseinbußen hinnehmen müssen.

Der Referent ging in seinem Vortrag auf die sich daraus ergebenden Verarbeitungshinweise ein.

Weizenernte 2005

- ➔ etwas geringere Teigausbeute
- ➔ Knetzeiten beibehalten
- ➔ normale Teigruhezeit
- ➔ normale Stückgarzeiten
- ➔ etwas stärkerer Ofentrieb
- ➔ Einsatz von Backmitteln, die die Teiggeschmeidigkeit verbessern
- ➔ Reduzierung von malzhaltigen Backmitteln.

Roggenerte 2005

- ➔ normale bis etwas geringe Teigausbeute
- ➔ Verarbeitung etwas höherer Sauerteilanteil
- ➔ etwas kürzere Teigruhe
- ➔ Misch- und Knetzeiten normal
- ➔ Quellstücke statt Brühstücke
- ➔ vorsichtiger Einsatz von Quellmehlen
- ➔ Reduzierung der Restbrotzugabe
- ➔ höhere Enzymaktivität ergibt

Anzeige



**PRÄZISE DOSIEREN MIT
UNIFILLER DOSIERMASCHINEN**

**MEHR
QUALITÄT**

- Gewichtsgenaueres Dosieren und Portionieren
- Für unterschiedlichste Massen
- Hohe Taktfrequenzen
- Maschinengrößen für Klein- und Großbetriebe

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80
D-49479 Ibbenbüren
Telefon +49 (0) 54 51 - 96 37 - 0
www.boyensbackservice.de

**LANDESGRUPPE
PFALZ-SAAR**

**Vorteile und Geschmacks-
vielfalt durch Vorteige**

Martin Seifert von der Isernhäger GmbH, Isernhagen bei Hannover, war zu Gast bei der VDB-Landesgruppe Pfalz-Saar. Nach der Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden der LG Pfalz-Saar, Stefan Keller, ging er als Referent des Tages sofort „in medias res“:

„Was ist heute im Markt wichtig?“ lautete seine Frage. Die Antworten folgten unmittelbar:

1. Geschmacksprofile
2. Sortiments- und Standortpolitik

Veränderungen zum Vorjahr – Weizenmehl 550

	Ernte 2004	Ernte 2005	Veränderungen
Mineralstoffgehalt	0,51 – 0,63	0,51 – 0,63	keine
Feuchtigkeit %	14,5 – 15,5%	14,5 – 15,5%	keine
Feuchtkleber %	29,5 – 31,5%	29,0 – 30,5%	minus 0,5 – 1%
Protein i.Tr. %	12,4 – 13,0%	12,2 – 12,7 %	minus 0,2 – 0,3%
Fallzahl (sec.)	300 – 350	260 – 330	minus 30 – 40
Teigausbeuten %	157 – 158,5%	156 – 157,5 %	minus 1%
Backvolumen	8.300 – 8.500	8.300 – 8.500	keine

Veränderungen zum Vorjahr – Roggenmehl 1150

	Ernte 2004	Ernte 2005	Veränderungen
Mineralstoffgehalt i.Tr. %	1,11 – 1,30	1,11 – 1,30	keine
Feuchtigkeit %	12 – 14%	12 – 14 %	keine
Fallzahl (sec.)	170 – 240	140 – 200	minus 30 – 40
Amylogramm AE	400 – 700	350 – 600	minus 50 – 100 AE
Endverkleisterungs-temperatur °C	64 – 69 °C	63 – 68 °C	minus 1 °C
Malzmehlzugabe	gering	keine	minus



VDB-Vorsitzender Norbert Schnur (links) überreicht Benno von Studnitz ein kleines Präsent

saftigere Schrotbrote.
➔ bessere Frischhaltung.
Die Mehqualität bei Kampffmeyer-

Mühlen wird bei Weizen und Roggen durch gezielten Einkauf auf dem Niveau vom Vorjahr gehalten werden können. ➔ Lutz Lütt

3. Entwicklung eines Leitproduktsystems.

Auf den ersten Punkt, die Entwicklung eigener und neuer Geschmacksprofile, ging der Referent vertiefend ein.

Drei Gebiete stellte er als besonders wichtig heraus: Rohstoffe, Teigführung, und den Backprozess. Zunächst diskutierte er Fehler beim Backen. Als Beispiel bei Baguettes wurde angeführt, dass eine bessere Qualität als im Gehänge im Stikkenofen auf der Herdplatte im Etagenofen erzielt werde. Allerdings gebe es auch Unterschiede im Kundengeschmack, manche zögen Baguettes aus dem Gehänge vor.

Danach ging Seiffert auf Vor- und Sauerteige ein: Es gebe bis dato keine klaren Definitionen.

Es folgten Vergleich und Differenzierung von Roggen- und Weizensauerteigen sowie Weizen- und Dinkelvorteigen im Hinblick auf Quellung und Aroma. Unter den Zuhörern entspann sich daraufhin eine lebhaftere Diskussionen zur Sicherheit der Quell- und Brühstücke. Die reichhaltige und langjährige Praxiserfahrung des Referenten trug dazu ein Übriges bei. Als Kern seines Referats erläuterte Martin Seiffert Einsatz und Wirkungsweise des „Aromastückes®“. Das Rühren von Roggenmehl, Körnern oder einer Mischung bei

Wendiger Flitzer**Produkt:** Scheuersaugmaschine 26 B 46

Dem Trend zum Einsatz handlicher und leistungsstarker Scheuersaugmaschinen entspricht die IP Gansow GmbH, Hamm, mit ihrer 26 B 46. Das Gerät wird mit einer wartungsfreien Batterie betrieben und hat ein Reinwasservolumen von 26 Litern.

Auf einer Arbeitsbreite von 46 cm reinigt die Maschine verschiedenste Fußbodenbeläge. Die professionelle Nassreinigung rundet eine digitale Fahrsteuerung ab, die zur Grundausstattung der Modelle mit motorischem Fahrtrieb gehören. Mittels einer Programmierkonsole können verschiedene Maschinenparameter an besondere Einsatzbedingungen angepasst werden. Dazu gehören u.a. zwei unterschiedliche Fahr- und Arbeitsgeschwindigkeiten und auch das Beschleunigen und Abbremsen der Scheuersaugmaschine.



Info unter:
www.gansow.de

Mit Dinkel im Trend**Produkt:** Jung Dinkel-Rühr

Die Jung GmbH, Frankfurt, greift den Dinkel-Trend auf und bietet mit Jung Dinkel-Rühr eine Grundmischung für Rühr- und Sandkuchen an. Der Getreideanteil besteht aus reinem Dinkelvollkornmehl und die Fettauswahl ist frei. So können z.B. Gebäcke wie Sandkuchen oder Obstschnitten mit Öl oder auch Butter hergestellt werden. Für die Dinkel-Rührmasse muss die Grundmischung im All-in-Verfahren mit Fett und Vollei in der Anschlagmaschine mit einem grobem Besen 3 – 4 Minuten lang glattgerührt werden. Laut Hersteller besitzt die Masse eine gute Tragfähigkeit und der Kuchen ist fein-nussig im Geschmack.



Info unter:
www.jung-backmittel.de

Anzeige

Marktgerechte Innovationen sichern unsere Zukunft

Als ein renommiertes Unternehmen der Nahrungsmittelgrundstoffindustrie stellen wir unsere Weichen auf eine wachstumsorientierte Zukunft.

Wir haben eine der längsten Traditionen und modernsten Produktionsverfahren für die Produktion von Backhefen.

Internationale Verbindungen, tiefes biotechnologisches Wissen und eine anwendungsorientierte Forschung garantieren ein breites, aktuelles Sortiment von Bäckereirohstoffen.

Zur konsequenten Ausweitung unserer Exportaktivitäten suchen wir den/die

Exportmanager/in

- Sie betreuen bestehende Kunden und akquirieren Neukunden im europäischen Ausland
- Sie bearbeiten umfassend Kundenprojekte von der anwendungstechnischen Beratung bis zum erfolgreichen Verkaufsabschluss
- Sie wickeln die mit den Exportaktivitäten verbundenen administrativen Aufgaben ab
- Sie stellen eine kontinuierliche Verbesserung und Weiterentwicklung unserer Exportaktivitäten und der damit verbundenen praktischen Umsetzung sicher

Sie verfügen über einen Abschluss als Konditor-, Bäckermeister oder Bäckereitechniker. Zusätzlich ist eine Studium der Lebensmitteltechnologie oder Ökotrophologie von Vorteil. Sie sollten mehrjährige Erfahrungen im Verkauf an internationale Kunden vorweisen und über Ehrgeiz, Initiative und Verhandlungsgeschick verfügen. Verhandlungssichere englische Sprachkenntnisse und möglichst eine weitere Fremdsprache sind weitere Voraussetzungen dieser interessanten und vielseitigen Tätigkeit.

Als Weg in Ihre Zukunft bieten wir Ihnen eine sichere Position mit einer im Exportbereich üblichen adäquaten Dotierung und zeitgemäßen Sozialleistungen in einem expandierenden Unternehmen.



*ihre Garantie für
Frache und Konzept!*

Wenn Sie unsere erfolgreiche Zukunft mitgestalten wollen, sollten wir uns kennen lernen. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:

UNIFERM GmbH & Co. KG
Herrn F.-J. Schäfers, Postfach 16 61, 59359 Werne
Tel.: (0 23 89) 79 78 - 0, Fax: (0 23 89) 79 78 - 2 80
e-mail: personal@uniferm.de - www.uniferm.de



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: info@vdb-ev.net · Internet: www.backwelt.de/vdb

65 °C im Optimum der Enzymaktivität führe neben der Bildung von Aromastoffen zu einer Bräunungsreaktion sowie sehr guter Verquellung von Körnern.

Der Referent gab danach einen tabellarischen Überblick über die Anwendung verschiedener Arten von Vorteigen, wobei er auch Kombinationen anführte. Am Schluss seines Referats zeigte er die Vorteile der vorgestellten Verfahren auf. Die Zuhörer diskutierten noch lange und rege über die Qualität von Brot, vor allem von Schnittbrot, sowie über die „Erziehung“ von Kunden zum Kauf von Qualitätsgebäcken. Stefan Keller

**LANDESGRUPPE
SACHSEN-THÜRINGEN**

Erntebericht

Die Vogtlandmühle im Plauener Ortsteil Strassberg führt traditionell alljährlich im September ein Mühlenfest durch, in dessen Programmablauf der aktuelle Erntebericht einen festen Platz hat. Zu den Gästen gehören die Kunden und Geschäftspartner des Unternehmens sowie die Mitglieder der LG Sachsen-Thüringen.

Die Vogtlandmühle, bereits im Jahre 1276 urkundlich erwähnt, ist immer ein Familienbetrieb gewesen, dem allerdings zu DDR-Zeiten ab 1959 die staatliche Beteiligung und ab 1972 die Verstaatlichung nicht erspart blieb. 1990 konnte der Betrieb reprivatisiert werden. Seit 1997 leitet Petra Gerber, ein Mitglied der Besitzerfamilie der Mühlen GmbH, den Betrieb mit Erfolg. Die Vogtland-

**Ehrenmitglied Karl Geißendörfer
vollendete sein 85. Lebensjahr**

Karl Geißendörfer, seit 1990 Ehrenmitglied der VDB, hat am 6. Oktober dieses Jahres die Vollendung seines 85. Lebensjahres gefeiert. Obwohl gesundheitlich angeschlagen, konnte der Jubilar diesen Ehrentag in seinem Heim in Rückersdorf bei Nürnberg im Kreise seiner Familie und Freunde begehen.

Im Namen der VDB gratulierten Präsident Walter Aumann und Geschäftsführer Hermann Josef Michaelis von ganzem Herzen und wünschten dem langjährigen Vorstandsmitglied der Landesgruppe Bayern noch schöne Jahre im Kreise seiner Familie.

mühle ist eine der leistungsfähigsten Mühlen Sachsens mit einer täglichen Vermahlungskapazität von 139 t Weizen. Bei einem Betriebsrundgang fielen eine bestechende Getreide-Reinigungstechnologie, hochmoderne Plansichter, ablesbare Werte der Feuchte beim Getreide sowie beim Mehl auf, außerdem die auf neuestem technischen Niveau sanierten Fußböden im Mühlengebäude. Geschäftsführerin Gerber gab die Informationen zur Ernte 2005. Der Weizen, der Anfang August geerntet wurde, zeigt im Wesentlichen keine Unterschiede zur alten Ernte. Lediglich die Körnerausbildung und damit die Mehlausbeute haben durch die anhaltende Trockenheit im Juni gelitten. Zu dem vor der Regenperiode im August geernteten Getreide wurden folgende Parameter genannt. Weizenmehl 550
 Proteingehalt: 12,5%
 Feuchtkleber: 30.0

Sedimentation: 45 Einheiten
 Fallzahl: 280 Sek.
 Als Verarbeitungsempfehlungen wurden gegeben:
 TA eventuell um 1 bis 2 Punkte senken. Emulgator-betonte Backmittel einsetzen. Knetzeit eventuell etwas reduzieren. Zudem die Teigtemperatur leicht verringern. Möglichst kühle und feste Teigführung. Eventuell eine kürzere Teigruhe und Gärzeit, bei etwas reduzierter Backtemperatur. Bei den Roggenmehlen seien vergleichbare Qualitäten wie im Vorjahr zu erwarten, allerdings ebenfalls mit etwas geringeren Fallzahlen. Folgende Parameter wurden beim Roggenmehl 997 genannt:
 Fallzahl: 180 Sek.
 Amylogramm: 400 AE
 Verkleisterungstemperatur: 68 °C
 Bei diesen Werten dürften keine Umstellungen in der Verarbeitung erforderlich sein.

Paul Hampel

Anmelden!
 Ihr kostenloser
 Newsletter
www.backwelt.de



Anzeige



Professionelle BACKOFENAUFBEREITUNG

Jung Apparatebau GmbH
 Maybachstraße 8
 D-71563 Affalterbach
 Telefon +49 (0) 71 44 / 83 71 - 490
 Telefax +49 (0) 71 44 / 83 71 - 494



www.GEBRAUCHTABERJUNG.de