



Der Roggenanteil beträgt 80% bezogen auf Mehl und das ganz ohne Sauerteig, ein Ergebnis, das man so nicht vermuten würde.



Ein Getreide mit Potenzial

Roggen genießt hohes Ansehen, die daraus gebackenen Brote nicht immer, Verbraucher empfinden sie oft als „zu sauer“. Mit neuen Technologien lässt sich der Säuregrad variieren.

Der Verbrauch an Brotroggen in der Backbranche ist seit Jahren rückläufig. Allein im vergangenen Jahr ging der Verbrauch grob gerechnet von 1,1 Mio. t auf 900.000 t zurück. Setzt sich dieser schon länger zu beobachtender Trend fort, dann wird der Roggen, der, wie Prof. Walter Freund sich auf der diesjährigen Tagung in Detmold ausdrückte „die eigentliche Basis für die Brotvielfalt in Deutschland ist“, immer mehr an Bedeutung verlieren. Während der Brotverbrauch in den deutschen Haushalten auf hohem Niveau stabil ist, nimmt der Anteil der Gebäcke mit Roggenanteilen immer weiter ab. Gründe dafür gibt es eine ganze Reihe.

Einige davon hat die Backbranche selbst zu verantworten. In den zurückliegenden Jahrzehnten fanden immer mehr Backmischungen, vor allem für rustikale Spezialbrote, Einzug in deutsche Backstuben. Dabei verzichteten die Convenienceanbieter in aller Regel auf die Option, betriebseigenen Sauerteig zu den Mischungen zugeben zu können. Statt dessen wurde der Roggenanteil in den Mischungen so weit reduziert, dass man ohne Sauerteig oder aber mit geringen Mengen an vergleichsweise teuren Trockensauerteigprodukten arbeiten konnte.

Die dunkle Krumenfarbe erreichte man durch die Zugabe von Malzmehlen oder Malzextrakten. Der Verbraucher hielt somit ein vermeintlich roggenhaltiges Produkt in den Händen, dass aber weizenbetont war und auch weizendominierte Eigenschaften besaß. Das Volumen war ansprechend, die Krume luftig gelockert, der Geschmack eher mild als aromatisch und die Bestreichbarkeit der Krume sowie auch deren subjektive Feuchtigkeit glichen eher den Weizenmischgebäcken.

Dieses sensorische Muster prägte sich den Verbrauchern als Referenz für „roggenhaltig“ ein und originäre Roggenbrote verloren an Terrain, wie eine Kundenbefragung ergab, die Prof. Walter Freund auf der diesjährigen Bäckereitechnologietagung in Detmold präsentierte. Die Kunden lehnen Roggenbrote ab, weil:

- sie gering gelockert sind
- eine feste Krume besitzen
- eine dunkle Krusten- und Krumenfarbe haben
- die Kruste oft zäh und dick ist
- die Brote eine geringe Frischhaltung haben
- und zum Schluss auch noch mächtig sauer schmecken.

Allerdings lehnen die Verbraucher nicht den Roggen als Brotgetreide ab, wie eine Untersuchung der CMA/ZMP-Marktforschung ergab: Danach findet die Forderung, mehr roggenhaltige Sorten anzubieten, bei mehr als 60% der Bundesbürger Zustimmung. Und das nicht nur bei einem Querschnitt durch alle Altersgruppen, sondern auch bei jungen Konsumenten.

Vor dem Hintergrund, dass die meisten Normalsterblichen kein Roggenbrot von einem auf dunkel gemachten unterscheiden können, relativiert sich das Ergebnis sicherlich, dennoch ergibt sich das Paradoxon, dass die Verbraucher Roggen schätzen, nicht aber die klassischen Roggengebäcke mit ihrer betont säuerlichen Note. Aus der Wissenschaft kommen Ansätze, Roggengebäcke so herzustellen, dass sie in ihren Gebäckeseigenschaften weizentypischeren Gebäck nahe kommen.

a) Das IGV Roggenverfahren

Dass man Brote, baguetteähnliche Stangen und ciabattaähnliche Gebäcke mit einem Roggenanteil von rund 80% so aufarbeiten und backen kann, dass sie abgesehen von der dunkleren Färbung ein Porenbild aufweisen, das dem von Weizengebäcken ähnelt, postulierte



Selbst für die Herstellung von gefüllten Snacks eignet sich das neue Roggenverfahren der IGV.

Freund im Rahmen eines Vortrags über ein unter seiner Federführung initiiertes Forschungsprojekt der IGW-Bergholz-Rebrücke.

Die Technologie des Verfahrens blieb allerdings im Dunkeln, schließlich will die IGW das Verfahren an Lizenznehmer vermarkten. Deutlich wurde lediglich, dass man ohne Säurezusatz und ohne Sauerteig auskommt. Der Roggen wird so ausgemahlen, dass er in den Bereich von Typenzahlen kommt, die üblicherweise nur bei Weizen oder Dinkel erreicht werden. Es ist aber auch möglich, handelsübliche Mehle zu verwenden, vorausgesetzt, sie weisen bestimmte Parameter auf. Die restlichen 20% sind Weizenmählerzeugnisse mit vermutlich hohem Kleberanteil, denn sonst ließen sich die gezeigten Porenbilder bei Ciabatta oder Baguette nicht erreichen. Hinzu kommt ein spezielles Verfahren, mit dem eine hohe Quellung der Mehle erreicht wird.

Ob als Basismaterial für das Mahlverfahren nur die in den letzten Jahren dominierenden enzymschwachen Mehle erhalten können, oder auch enzymstarke Mehle, wie sie bis in die achtziger Jahre zu finden waren, diese Frage wurde in der Diskussion in Detmold nicht abschließend geklärt. Die Backergebnisse jedenfalls beeindruckten.

Das Institut stellt den Lizenznehmern das Verfahren, Hilfestellung bei der Rohstoffauswahl sowie Unterstützung bei der Einführung und Umsetzung des neuen Verfahrens gegen Geld zur Verfügung. Nach Aussagen von Prof. Freund gibt es bereits eine rege Nachfrage über alle Betriebsgrößen. Backmittelhersteller werden sich mit diesem Verfahren wohl wenige anfreunden können, denn alle enthaltenen Rezeptbe-

standteile sind im Sinne der Deklarationsvorschriften Lebensmittel.

Weizentypische Eigenschaften bei Roggengebäcken zu erzeugen, damit hat man sich auch beim BILB in Bremerhaven schon öfter und auch schon seit langem beschäftigt. Doch ging man hier die Sache nicht über eine Modifikation im Rohstoffbereich an, vielmehr suchte man nach einem Knetverfahren, um zum Ziel zu gelangen. Die hier entwickelte Lösung ist einfach: Man setzt auf die Weizenanteile in roggenhaltigen Teigen, speziell auf den darin enthaltenen Kleber. Der Weizenanteil der Rezeptur wird separat zu einem Teig geknetet. Erst wenn das Klebgerüst voll ausgebildet ist und der Teig steht, wird der Roggenanteil zusammen mit dem dafür notwendigen Wasser, Salz und dem Sauerteig zugesetzt. Der dann nach kurzer Knetung entstandene Teig weist im Backversuch eine deutlich höhere Volumenausbeute und somit auch eine lockere Krumenstruktur auf. Der Säuregehalt lässt sich mit diesem Verfahren deutlich verringern.

In eine ganz ähnliche Richtung, mit vielversprechenden Ergebnissen, geht auch die Forschung zur Qualifizierung von Einsatzmöglichkeiten für das neue Rapido-Jet-Verfahren. Hier sind Kombinationslösungen zwischen der Teigkanone und konventioneller Knettechnik angedacht. Beispielsweise wäre es möglich, einen Rapidojet über einem Knetter anzuordnen, bestimmte Rezepturfractionen darüber anzuteigen und den Rest mit der Knetmaschine zu erledigen. Erste Versuchsergebnisse dazu sind mehr als vielversprechend. ■ KH

„Roggen ist fester Bestandteil unserer Sortimente und Spezialitäten“

Fragen an Fritz und Albert Detmers, geschäftsführende Gesellschafter der Mestemacher GmbH, Gütersloh:

1) Die Roggenvermahlung ist in den letzten Jahren immer weiter zurückgegangen. Wie beurteilen Sie die Entwicklung des roggenbetonten Sortiments aus der Sicht Ihres Unternehmens bzw. aus der Sicht der Großbäckereien insgesamt?

Fritz Detmers: Für unseren Betrieb positiv. Insgesamt ist jedoch ein Trend zu weizenhaltigen Broten erkennbar.

2) Wieviel Roggen wird von Ihrem Betrieb pro Jahr verarbeitet?

In der Mestemacher Gruppe verarbeiten wir im Jahr ca. 20.000 Tonnen Roggen. In unseren betriebseigenen Mühlen reinigen und mahlen wir den Roggen selbst und bringen ihn auf die gewünschte Körnung, anschließend wird das Mehl bzw. der Schrot frisch verarbeitet. Von Fremdmühlen kaufen wir lediglich 1.500 Tonnen pro Jahr zu, dabei handelt es sich um Roggenvollkornmehle der Type 1740 und Roggenmehl der Type 1150.

3) Was muss passieren, damit der Verbrauch von Roggen als Brotgetreide neue Impulse bekommt?

Albert Detmers: Kommunikation ist der Schlüssel zum Erfolg. Der Verbraucher muss wissen, was für ernährungsphysiologische Vorteile Roggen hat. Denkbar wäre z.B. die Zusammenarbeit von Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und der CMA. In Finnland können sich Konsumenten unter www.ryeheart.com über die Vorteile des Getreides informieren. Eine ähnliche Initiative kann ich mir für Deutschland vorstellen. Wir als Unternehmen können nur auf der Verpackung für die Vorteile von Roggen werben.

4) Wie beurteilen Sie die neuen Versuche, den Roggenmarkt dadurch zu beleben, dass man den Roggenbrot weizentypische Eigenschaften verpasst?

Albert Detmers: Grundsätzlich begrüße ich die Forschung. Wichtig ist, dass die Vorteile für die Ernährung wie z.B. der hohe Ballaststoffgehalt, nicht verloren gehen. Eventuell kann die Landwirtschaft Abhilfe schaffen, indem sie Roggen züchtet, der etwas milder im Geschmack ist.

ALBERT DETMERS



FRITZ DETMERS



Anzeige

Die Länge macht's

1,4 und 3 Meter

info@ringoplast.de

Ringoplast GmbH
Großringer Str. 24
49824 Ringe
Tel. 0 59 44 / 93 45 - 0

IBA-Neuheit



www.ringoplast.de

Strangbrotform

aus hygienischem Kunststoff
mit bewährten Luftsclitzen