

## Fortsetzung von Seite 21

Ursachenforschung: Trotz der nicht überhöhten Backtemperatur schloss sich die Oberfläche der Muffins im Ofen schneller als der Trieb im Inneren der Gebäcke sich voll entwickeln konnte. Das hat im Wesentlichen mit der Art und Dosis des gewählten Backpulvers zu tun. Es gibt Backpulver, die erst beim Zusammenspiel von Hitze und Feuchtigkeit mit der Freisetzung des Lockerungsgases CO<sub>2</sub> beginnen, aber es finden sich auch solche, die bereits in der Masse zu reagieren beginnen. Die Massen, bei denen wir einen leichten Vortrieb beim Verstreichen bemerkten, zeigten sich als besser geeignet für die Muffinherstellung.

Betrachtet man die Volumenausbeuten der reinen Muffinmixe, so kann auch festgestellt werden, dass diese im Vergleich über alle Massen im unteren Bereich einzuordnen sind, was auch auf eine geringere Backpulvermenge in der Mischung schließen lässt.

Man kann sich aber auch mit einem Trick helfen: Gibt man direkt zu Anfang des Backvorgangs etwas Schwaden, so bleibt die Oberfläche des Muffins länger elastisch und das seitliche Aufreißen kann vermieden werden. Wer seine Muffins lieber den amerikanischen Vorbildern nachempfinden möchte, der sollte entweder während der gesamten Backzeit oder aber spätestens nach einem Drittel der Backzeit den Zug leicht öffnen, so fördert man die gewünschte rustikale, leicht aufgerissene Optik.

**Resümee**

Längst nicht jeder Rührkuchenmix ist auch ein guter Muffinmix. Beim Rührkuchen spielt neben dem zarten Schmelz und dem kurzen Biss sowie der guten Löslichkeit auf der Zunge die Tragfähigkeit eine entscheidende Rolle. Hier gab es erhebliche Unterschiede, ebenso bei der Betrachtung der Oberfläche nach dem Backen. Nur bei zwei Massen sanken die Johannisbeeren relativ tief ein, nur bei einem Produkt verschwanden die Kirschen so vollständig, dass sie mit bloßem Auge kaum noch zu erkennen waren. ■



Schalldämpfer auf den 26 Meter hohen Fermentern sorgen dafür, dass der permanent durchgeblasene Luftstrom nicht zur Lärmbelästigung für die Umgebung wird.

# Markt für Funktionen

*Die UNIFORM GmbH & Co. KG mit Hauptsitz in Werne hat in Monheim seit einem Jahr eines der modernsten Hefewerke Deutschlands im Betrieb. Die Kapazität von rund 100.000 t jährlich sichert dem Unternehmen einen Marktanteil in Deutschland von rund 30%.*

„Die Zukunft“, da ist sich Geschäftsführer Udo Heckelmann sicher, „gehört den Kombinationsprodukten mit funktionellen Eigenschaften.“ So könnten beispielsweise Glutationhefen jene Cysteine ersetzen, die bislang noch über Backmittel zugefügt werden. In einem anderen, u.a. von Uniform geförderten Forschungsprojekt wurde jüngst an der TU Berlin nach Möglichkeiten gesucht, Produkte zu entwickeln, die auch Zöliakiekranken den Genuss von Backwaren ermöglichen. Durch moderne biotechnologische Verfahren könnte es in Zukunft möglich sein, Hefen mit spezifischen bäckereitechnologischen Eigenschaften zu entwickeln. Das modernisierte Werk in Monheim ist für den Fall gerüstet. Im vergangenen Jahr wurde eine umfassende Modernisierung abgeschlossen.

100.000 t Melasse werden jährlich per Tanklastzug oder Schiff – Uniform verfügt über einen eigenen Anleger – angeliefert und zu rund 100.000 t Hefe verarbeitet. Ein ebenso energie- wie wasseraufwändiger Prozess. Inklusive Kühlwasser verbraucht das Werk jährlich 8 Mio. Kubikmeter Wasser, die aus eigenen Brunnen stammen. Energie und Dampf werden über eigene Gasturbinen erzeugt.

Am Standort Monheim wird heute sämtliche von Uniform vertriebene Hefe hergestellt. Entsprechend umfangreich seien die Investitionen in die neuen Produktions- und Verpackungsanlagen sowie in Umweltverträglichkeit, Betriebssicherheit und Qualitätssicherung gewesen, erläutert Geschäftsführer Dr. Günter Moormann. Insgesamt investierte Uniform in Monheim rund



Die Geschäftsführung von Uniform: Dr. Günter Moormann (li.) und Udo Heckelmann.

20 Mio. €. Allein für die 36-stündige Lagerung der Hefe vor der Auslieferung steht ein automatisches Hochregalkühllager mit 1.200 Palettenplätzen zur Verfügung.

Dabei ist die Uniform, an der die niederländische Rohstoffgruppe DSM einen Anteil von 50% hält, keineswegs auf den Hefemarkt beschränkt, auch wenn sie in diesem Segment bundesweit einen Marktanteil von 30% für sich reklamiert. Am Hauptsitz Werne werden flüssige wie pulverförmige Backmittel und Fermentationsprodukte wie das kürzlich auf den Markt gebrachte „Meisterstück“ produziert. In Rellingen bei Hamburg,

einst Hauptsitz des 1999 übernommenen Konditoreirohstoffspezialisten INA, seit Anfang dieses Jahres nur mehr Produktionsstandort, entstehen neben Backmitteln Dekorsüßpuder, Dekore, Fette, Trennmittel und Pasten. Dabei ist

Uniform in Sachen Backmittel eigentlich ein Spätstarter. Erst die Wende brachte das Geschäft in Schwung und bescherte dem Unternehmen neben einem Marktanteil in Deutschland von rund 5% Erfolge in fast allen osteuropäischen Staaten und Skandinavien. Im polnischen Posen gibt es inzwischen sogar eine eigene 100%-ige Vertriebs Tochter. Westeuropas Märkte betreut vereinbarungsgemäß DSM, allerdings liefern die Werner verschiedene Spezialitäten zu. Im



Bundesweites Distributionsnetz  
 ● Werk/Lager  
 ● Lager

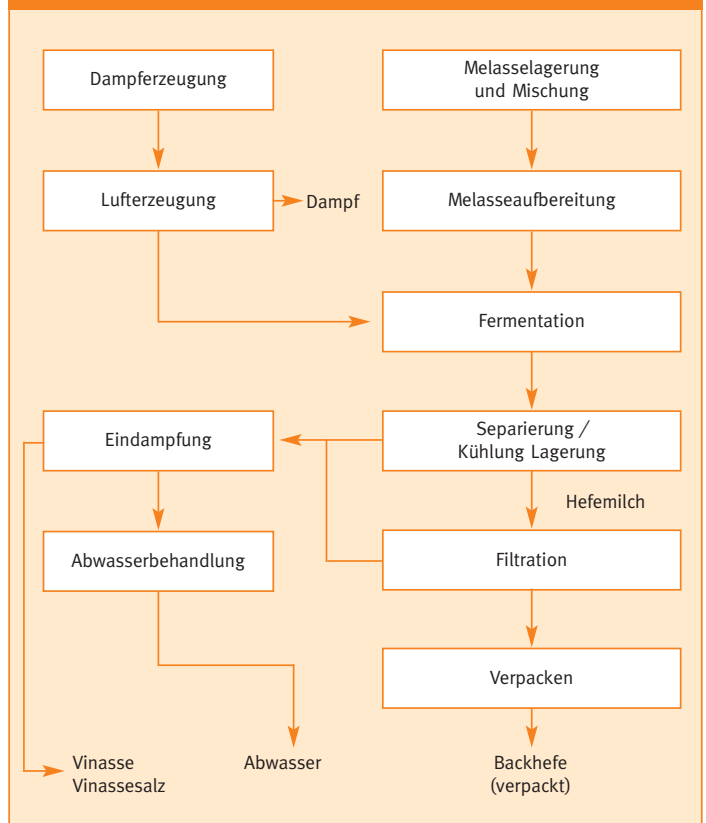
Gegenzug vertreibt Uniform in Deutschland Hefe-Autolysate von DSM.

Doch bei allen Erfolgen auf den internationalen Backmittelmärkten bleibt die Hefe Mittelpunkt der Uniform-Identität und -Aktivitäten. Dabei setzt das Unternehmen vor allem auf Hefegranulate, die entweder über Hefeaflöser verflüssigt dem Teig zugegeben werden oder als direkt dosierte „Krümel-Hefe“.

Der vor allem in den Niederlanden propagierten Flüssighefe räumt Heckelmann dagegen nur im Großabnehmerbereich gute Chancen wegen direkter Tankwagenbelieferung ein.

Dagegen sei die Lieferung von Flüssighefe im Container kostenaufwändig. ■

### Schema der Hefeherstellung



### Die Geschichte der UNIFORM

- 1737 Gründung des Hefewerks R. Moormann
- 1805 Gründung des Hefewerks C.C. Christiansen
- 1907 Gründung der Hamelner Hefe
- 1908 Rheinische Presshefe und Spritwerke (RPS), Monheim
- 1974 Moormann, Christiansen und Hamelner Hefe schließen sich zur Nordwestdeutschen Hefeunion zusammen
- 1975 Uniform entsteht als Zusammenschluss der RPS, Monheim mit Know-how-Transfer der Gist-Brocades, Delft/NL
- 1997 Akquisition des Markts der Pleser Produkte im Backhefe- und Backmittelbereich
- 1998 Gist-Brocades schließt sich der DSM Bakery Ingredients, NL, an
- 1999 Fa. INA, Rellingen, wird 100%-ige Tochter der Uniform
- 2004 Integration der Fa. INA als Produktionsgesellschaft der Uniform