

Ihr kompetenter Partner für  
maßgeschneiderte Anlagen zur  
Rohstoffbereitstellung

**AT** Bäckereitechnik  
**Hefele**  
AT Produktentwicklung GmbH



Reg.-Nr.: 259509 QM



EURO QUATTRO



Dosiersteuerungen



Vollautomatische  
Kleinkomponentenverwiegung



Mehrkomponenten-  
Verwiegesysteme



Innen-Siloanlage



Außen-Siloanlage



Vorteig-Sauerteigsysteme



Postfach 1152  
97911 Lauda-Königshofen  
Telefon: 0 93 43/6 44-0  
Telefax: 0 93 43/6 44-2 90  
e-mail: service@at-pro.de  
www.at-pro.de

Zweigniederlassung Blaustein  
Hefele-Bäckereitechnik  
Lindenstraße 15 · 89134 Blaustein  
Telefon: 0 73 04/9 50-0  
Telefax: 0 73 03/4 18 29  
e-mail: service@hefele-baeckereitechnik.de



# Die Last mit der Langsamkeit

Die Langsamkeit hat es den Menschen angetan, spätestens seit die Welt um uns herum mit jedem Tag schneller und leider auch hektischer wird. Buchautor Sten Naldny entdeckte einst die Langsamkeit: „Sein Tempo war anders als das seiner gesamten Umgebung: Langsamkeit bis zum Anschein des völligen Stillstands.“ Milan Kundera entdeckt in seinem Roman „Die Langsamkeit“ gar die erotische Dimension der Langsamkeit und schreibt „Die Geschwindigkeit ist die Form der Ekstase, mit der die technische Revolution den Menschen beschenkt hat“ und das ist nicht als Kompliment gedacht. Allerdings ist auch das erotische Vergnügen bereits nach einer Nacht vorbei. Bei genauerem Hinsehen wird deutlich, dass die meisten Menschen ein recht gespaltenes Verhältnis zur Langsamkeit haben. Sie gilt als positiver Wert schlechthin, nur praktizieren will das kaum jemand, schon gar nicht, wenn es Mühe oder auch nur Geduld erfordert. Und gerade weil das so ist, ist die Langsamkeit oder in ihrer englischen Variante „slow“ den Begriffen vorangestellt, im Reich der Aufrufe, Moralpredigten und sonstiger Demonstrationen des besseren Menschentums, so herrlich einsetzbar. Wer will schon dastehen und das doch allgemein anerkannte „Gute“ verweigern.

Es sei denn, es kommt zum Schwur und der oder die Angesprochenen sollten dem guten Willen auch echte Taten folgen lassen. Dass es dann mit dem Gutmenschentum schnell vorbei ist, zumindest in Bäckerkreisen, musste vor zwei/drei Jahren ein österreichisches Backmittelunternehmen bitter erfahren. Dort hatte man sich die Sonntagsreden zu Herzen genommen und zusätzlich zum wohlbeleumundeten hauseigenen Produkt für feine Hefeteige ein zweites auf den Markt gebracht, das „Slow Dough“, wörtlich übersetzt „langsamer Teig“, genannt wurde. Entsprechend langsam sollte laut Beschreibung die Teigführung vonstatten gehen. So an die fünf Stunden Gare wurde als ideal vermerkt. Die beiden Produkte unterschieden sich nicht im Preis, aber der „langsame“ Teig brachte tatsächlich eine weichere Krume und ein „gschmackigeres“ Frühstücks- oder Kaffeegebäck als Ergebnis.

Nichtsdestotrotz, dem Slow Dough war – und das gibt auch der Hersteller unumwunden zu – kein Erfolg beschieden. Weder die österreichischen noch die deutschen Bäcker wollten sich in Geduld üben und ihre Produktionsprozesse umstellen, auch nicht für eine bessere Qualität. Es bleibt halt dabei. Wir sind zwar alle gerne gut und betuern dies auch gern und öffentlich, solange es keine mühsamen praktischen Beweise erfordert.

Ihre

Hildegard M. Keil

## Rationalisierung an jedem Punkt



Branchen  
brauchen  
Spezialisten

### Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

mit integrierter Rückverfolgbarkeit  
nach EU VO 178/2002

Senken Sie drastisch Ihre Kosten durch  
die EDV-Komplettlösung mit integrierten  
Logistikkonzepten für

- Brot & Backwaren
- Süß- & Teigwaren
- Zucker & Konditorwaren
- Getreide & Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine  
gesicherte Zukunft Ihres Unternehmens!

Wir sind für Sie da:



**CSB-SYSTEM**  
INTERNATIONAL

CSB-SYSTEM AG, D-52511 Geilenkirchen

Tel.: +49 (0)2451 625-350, Fax: -311

info@csb-system.com www.csb-system.com

