

Wissen, Technik, Vorteig

Die Isernhäger GmbH, Isernhagen, hat sich für viele noch unbemerkt neu aufgestellt.

Neben der Belieferung mit unterschiedlichen Starterkulturen und der Konzeption von Anlagentechnik steht der Wissenstransfer in den Markt auf dem täglichen Arbeitsplan.

Denkt man an Isernhäger, fällt den meisten zunächst nur die Brotfermentation ein, doch Isernhäger ist inzwischen viel mehr als nur der Lieferer von Starterkulturen. Sicher, man ist über die Brotfermentation bekannt geworden und Ende der 90er Jahre hatte man mit rund 2.200 Fermentationsanlagen eine bedeutende Marktstellung erreicht. Doch die Brotfermentation macht inzwischen nur noch einen Teil der Aktivitäten aus, mit denen Isernhä-

ger zwischen 4 und 5 Mio. € pro Jahr umsetzt. Ein zweites wichtiges Standbein ist der Export geworden; die Exportquote liegt mittlerweile bei 60 %, mit steigender Tendenz. Schwerpunkt der Aktivitäten ist momentan Südost- und Osteuropa. Wachstumspotenziale für die Zukunft sieht man aber auch in den USA, Japan und Südeuropa. „Wachsen werden wir im Weltmarkt“, bringt es Geschäftsführer Fridjolf Olms auf den Punkt. „Wir definieren uns über die von uns gewählte Bedeutung des Wortes Vorteig: Wir wollen die Experten für den Teig vor dem Teig

sein.“ Inzwischen konzentriert sich das Unternehmen dabei auf die Wissensvermittlung, Technik und Vorteigtechnologie.

Wissen

Man versteht sich nicht als Lehrmeister in Sachen Sauerteig und Vorteig, vielmehr bildet man letztlich das ab, was man im Markt findet. Ein gutes Beispiel dafür ist der

Internetauftritt unter www.vorteig.de, eine Matrix, die zeigt, wie man auf der Klaviatur des Vorteiges spielen kann. Ähnlich ist es auch mit den Seminaren. Zwischen 50 und 60 Lehrgänge werden pro Jahr angeboten, davon inzwischen 10-15 ausschließlich für internationale Kunden – dann allerdings weniger in Isernhagen, sondern kundennah im jeweiligen Land. „Die Anwendernähe ist uns wichtig. Die Nähe zu den Kunden ermöglicht es meist erst, die Bäcker zu erreichen, die auch tatsächlich in der Produktion mit dem Vorteig umgehen“, erläutert Frank Henze, Leiter Verkauf und Marketing bei Isernhäger. „Wir verstehen unsere Seminare nicht als Verkaufsveranstaltungen, vielmehr wollen wir Botschaften in den Markt bringen“, ergänzt Geschäftsführer Olms. Getreide ist bekanntlich kein Rohstoff mit hoher Wertigkeit und deshalb will man Prozesse verändern, um Qualität zu steigern. „Die Brotqualität muss steigen, nur so kann man sich im Wettbewerb unterscheiden und abheben.“ Das Spektrum der Wissensvermittlung reicht dabei von Grundlagenseminaren bis hin zu Marketingschulungen mit praktischem Hintergrund. Hierzu zählten in der Vergangenheit beispielsweise auch die Schulungen zum Thema Backen im Holzofen. Ganz wichtig ist es Isernhäger aber auch, die Bäcker in Sachen Qualitätsbeurteilung zu schulen und zu sensibilisieren.

Deshalb spielt eine aufwendige Labor- und Analysetechnik inzwischen eine entscheidende Rolle bei Isernhäger. Aber die ist auch notwendig, um die eigenen Starterkulturen regelmäßig zu kontrollieren und zu analysieren. Die Eigenkontrolle auch auf Kundenprodukte auszuweiten ist ein Konzept, das so kein anderer anbietet. Neben der

Analyse von eingesandten Sauerteigen spielt inzwischen auch die Brotprüfung eine große Rolle. Nach Firmenangaben werden in Isernhagen pro Jahr rund 3.000 Brote getestet. Da die Testergebnisse auch in eine Datenbank eingepflegt werden, ist man in Sachen Bewertung von Brotqualität einer der am besten informierten Marktplayer. Die Abteilung Mikrobiologie beschränkt sich dabei nicht nur auf das Untersuchen und Auswerten, vielmehr wird hier auch an neuen, andersartigen oder modifizierten Vorteigkonzepten geforscht.

Technik

Nicht ganz uneigennützig, aber deshalb nicht mit weniger Wahrheitsgehalt, kritisiert man bei Isernhäger die Budgetierungspraxis bei vielen Betriebsneu- oder -umbauten. „Für den Vorteig, die Teigreifung und den Sauerteig bleibt dann oft wenig Raum und wir müssen nicht selten für unsere Konzepte und Vorstellungen echte Überzeugungsarbeit leisten“, so Olms. Um neben der Technologie auch die Technik zu beherrschen, hat man sich mit 49 % am Anlagenbauer Papst im brandenburgischen Burg beteiligt. „Hiermit verfügen wir neben dem reinen Rohrleitungs- und Behälterbau auch über einen Ansprechpartner in Sachen Reinigung und Hygiene. Die notwendige Molch- bzw. Ziptechnik wird ebenfalls in Burg produziert“, so Frank Henze. Der klassische Bau von Rühranlagen in Standardgrößen ist inzwischen eindeutig auf dem Rückzug: „Wir konzipieren und konstruieren inzwischen betriebsindividuelle Sauerteiganlagen, dabei ist es unerheblich, welche Führung der Betrieb wünscht. Immer häufiger hat der Kunde auch eine konkrete Vorstellung von seinem Produkt und wir entwickeln



Geschäftsführer Fridjolf Olms



Leiter Marketing und Verkauf Frank Henze



Starterkultur, Technologieberatung und Maschinenteknik als Konzept für mehr Geschmack: Der dreiwandige mit Wasserdampf heizende Quell- und Brühstückbereiter war bereits auf der Südback ein viel bestauntes neues Gerät.

dann das dazu notwendige Konzept.“ Neben den klassischen Fermentern hat man auch Mutter-Tochteranlagen und Multitankanlagen, wie sie in Großbetrieben zu finden sind, im Programm.

Vorteige

Was seinen Ursprung in der Brotfermentation und der Produktion des dafür notwendigen Startgutes hatte, ist inzwischen ein Komplettsortiment im Bereich Starter und Vorteigtechnologie geworden. Egal, ob man nun ein- oder mehrstufige Führungen wünscht, ob einen Bio-Starter oder ein Startgut für den neuen Aromahäger – das Angebot der Spezialisten aus Isernhagen ist umfassend. Jüngstes Kind aus der Entwicklungsabteilung ist der Aromahäger, der mehr ist als die bloße Wiederentdeckung des Aromastücks. Neben der notwendigen Technologie wird auch gleich das dazu passende Gerät angeboten, doch die kleine, mit wenigen Handgriffen zu reinigende, dreiwandige und über einen Wasserdampfmantel beheizte Maschine kann mehr; sie ist auch ein Cremekocher und lässt sich beispielsweise dank des schonend arbeitenden Rührwerks zum Andicken von

Früchten verwenden. Das Geheimnis des Aromastücks liegt dabei im Anstellgut und der Verquellung und Verkleisterung der Stärke bei bis zu 95 °C. Die Wirkung auf Brot in unterschiedlichster Ausprägung ist verblüffend. Während die Nase eine markante Säuerung feststellt und der Zunge schon meldet: Jetzt wird's sauer, ist das tatsächliche Geschmacksempfinden beim Kauen mild aromatisch. Damit liegt man voll im Konsumententrend, der zwar Sauerteig eine hohe Präferenz einräumt, den sauren Geschmack aber eher ablehnt. Die Herstellung des Aromastücks ist auch eine Art von Konservierung, denn eine produzierte Charge ist gekühlt über längere Zeit haltbar. Durch unterschiedliche Zugabemengen hat man die Option, den Geschmack des fertigen Gebäckes ganz individuell zu beeinflussen. Neben der Eignung für Brot kann es auch für Brötchen eingesetzt werden. Ein wenig exotisch klingt das Anwenderbeispiel für Butterkuchen und Plunder. In jedem Fall ist die geschmackliche Andersartigkeit ein Individualitätsstempel. ■

Go for Gyros:

MEDAILLEN-SNACK ATHEN

Mit Gyros
& Tzatziki



Hiestand ^{CH}
SWISS GOURMET BAKERY



SUHR Genuss
auf Vorrat
Tiefkühl - Produkte