

2. Backforum Schweiz an der Richemont Fachschule

Getreide(branche) steht vor Veränderungen «Getreide ‐ Mehl ‐ Brot: Erfolgsfaktoren entlang der Wertschöpfungskette» war das Thema einer von der Vereinigung der Backbranche Schweiz organisierten Tagung an der Richemont Fachschule. Es bot rund 60 Fachleuten manche Anregungen. Das Themenspektrum war dem Tagungsmotto entsprechend vielfältig. Alle der rund 60 v.a. aus Grossbäckereien, Mühlen und weiteren Zulieferanten stammenden Tagungsgäste profitierten so je nach beruflichem Hintergrund mehr vom einen oder andern Referat, bekamen darüber hinaus aber auch wertvolle Einblicke in andere Bereiche. Probleme des Getreideeinkaufs Pius Eberhard (fenaco) wies darauf hin, dass der Selbstversorgungsgrad der Schweiz mit Brotgetreide auf 50‐60% gesunken ist. «Gelingt es nicht, die Bedingungen und das Marktumfeld für den Getreidebau konkurrenzfähig zu halten, so dürfte der Anbau weiter schrumpfen und durch Importe abgelöst werden.» Doch Weizen wird auf dem Weltmarkt knapper und es drohen Konflikte um Saatgut und Wasser. Gründe dafür sind Bevölkerungswachstum und Globalisierung, vermehrter Fleisch- und Milchkonsum und steigende Mobilitätsbedürfnisse in Ländern wie China und Indien, Rohstoff-Spekulationen und der Boom von Bio-Ethanol. Lösungen sieht Eberhard in Partnerschaften von regionaler Vertragsproduktion und Vermarktung sowie in der Sensibilisierung der Bevölkerung, dass regionale Qualitätslebensmittel auch mehr wert sind. Klimawandel verändert Essen Während vor der Industrialisierung der CO₂-Gehalt der Atmosphäre nie über 180 ppm stieg, liegt er heute beim aktuellen Höchststand von 380 ppm und dürfte in den nächsten Jahrzehnten auf gut 550 ppm steigen. Petra Högy vom Institut für Landschafts- und Pflanzenökologie der Uni Hohenheim (D) legte an Hand der dort gemachten Feldversuche und Backversuche dar, wie sich dieser zu erwartende Wert auf Weizen aus- wirkt: Der Ertrag steigt um 14% durch höhere Ährenzahl, es gibt aber mehr kleine Körner. Als positiv erweist sich die geringere Teigerweichung. Der Anteil an Mineralstoffen und Mikroelementen sinkt ebenso wie die Backfähigkeit (Kleber), auch der Proteingehalt und damit die Qualität sinken (-3,5%). Diese veränderte Ernährungsphysiologie dürfte Neuzüchtungen und geänderte Verarbeitungsprozesse erfordern. Trotz gleichbleibender Wasseraufnahme sinkt das Gebäckvolumen um 10%. Högy folgert: «Wir werden in Zukunft kleinere Brötchen backen.» Zur Zukunft des Brots «Das Brot der Zukunft besteht aus Zutaten und nicht aus Zusatzstoffen», betonte Richemont-Direktor Walter Boesch in seinem lebhaften Referat und präziserte: «Wir müssen das verkaufen, was der Kunde glaubt zu kaufen.» Er forderte zu Leidenschaft im Beruf und zu neuen, kreativen Ideen auf, damit auch junge Menschen mehr Brot essen. Besonders aber betonte er, wie wichtig die Profilierung über die Qualität gerade für gewerbliche Bäcker ist, die nicht billig sein können und nicht Durchschnitt bieten dürfen. Da die Kundschaft Frische will, plädierte Boesch für mehr Frischback-Produkte vom Beck. Brot aus alternativem Getreide In der Richemont-Backstube erläuterte Werner Hürlimann die Herstellung von Weizenbrot mittels Kochstück bzw. von Emmer-, Dinkel- oder Kamutbrot via Brühstück, Andreas Dossenbach die Verwendung solch alternativer Getreide, der Zwerghirse Teff oder der Pseudocerealien wie Buchweizen, Amaranth usw. Infos dazu geben auch die Internetseiten www.riesal.ch und www.emmer-einkorn.ch. Fadenziehen im Vormasch Seit 2003 ist Fadenziehen im Brot, das Vergiftungen bewirken kann, wieder zum Problem geworden. Corinne Gantenbeim von der ZHAW Wädenswil und Studierende dieser Hochschule gingen den Ursachen nach und wollen bis 2011 zusammen mit der Branche (inkl. Richemont und SBKV) ein Vorwarnsystem entwickeln. Die betreffenden Bazillenarten gelangen u.a. durch Feuerbrand-Bekämpfungen ins Getreide und durch gewisse Reinigungsmittel in die Backstube, überleben den Backprozess und bilden ihre Sporen idealerweise bei etwa 37°C. Schnelles Herunterkühlen verhindert das Keimen. Das Fadenziehen wird mit einem pH-Wert von maximal 5,5 weitgehend verhindert bzw. mit 6% Sauerteigzugabe um 96 Stunden und damit lange genug verzögert. Nützlingseinsatz in Bäckereien Daniel Fassbind von Desinfecta (www.desinfecta.ch) stellt die Bekämpfung von Vorratsschädlingen wie Motten durch Nützlinge wie die nur 1/3 mm grosse Erzwespe visuell anschaulich vor. Innovative Getreideprodukte Peter Böhni von der u.a. bei Walzen für Müllerei, Schoggiverarbeitung und PET weltweit führenden Bühler AG in Uzwil präsentierte deren Engagement zur besseren Ernährung dank hochwertiger Getreideprodukte: Leuron-Mahlverfahren, Panatura-Vorteig und Nutrice als Ergänzung zu denaturiertem Reis. Die im Mai 2007 gegründete Vereinigung der Backbranche Schweiz (www.vdb-ch.ch) hat sich der Weiterbildung verschrieben und plant zweimal jährlich ein Backforum: das nächste am 7./8. September 2008 im Swiss Holiday Park in Morschach.