

Schweizer Streitkultur



Weiß
Die F
und

beg
rent
um.
Wah
den
tors
Vorf
die
Star
ßen
Mei
hat
der
Disl
Was
doc
san
Org
spr

Die
ner
buy
Für
lag
vor
stel
Wä
der
De
ins
we
sic

Fo

Auf dem 3. Backforum der Schweizer Vereinigung der Backbranche trafen die Meinungen der Referenten nach Vorlage einer populären Fernsehsendung aufeinander.

Die Referenten wurden gezielt für das 3. Backforum der Schweizer VDB ausgewählt, das am 7. und 8. September im malerischen gelegenen Tagungshotel Swiss Holiday Park in Morschach stattfand.

Zu jeweils drei Themenschwerpunkten gab es immer Vorträge von zwei Referenten aus verschiedenen Bereichen der Bäckereizulieferer, die zwangsläufig gegensätzliche Meinungen vertreten mussten. Nach den zwei Vorträgen, die jeweils auf rund eine halbe Stunde

Michael Kleinert, Präsident der Schweizer VDB, eröffnete das dritte Backforum, zu dem über 75 Teilnehmer kamen.

Backtechnik



Weizenvorteige selbst herstellen oder zukaufen? Die Frage diskutierten Ehler Meyer (AT-Hefe) und David Deblauwe (Puratos).



Georges Müller von Flondo Doge (Mitte) präsentierte die Brotherstellung aus dem Teigband. Axel Wagner von W&P Bakerygroup vertrat die klassischen Brotanlagen.

begrenzt waren, trafen sich die beiden Referenten an zwei Stehtischen vor dem Auditorium. Die Szene erinnerte etwas an politischen Wahlkampf, wenn sich zwei Kontrahenten den Fragen der Zuhörer oder des Moderators stellen müssen. In diesem Fall war das Vorbild eine beliebte Schweizer TV-Sendung, die nach dem gleichen Schema funktioniert: Standpunkt präsentieren und sich anschließend mit dem Gesagten vor Publikum und Meinungsgegner auseinandersetzen. Jeder hat gehört, was vorher behauptet wurde und der Referent muss seine Meinung auch in der Diskussion vertreten.

Was auf politischer Ebene funktioniert, muss doch auch in der Bäckereitechnik zu interessanten Ergebnissen führen, haben sich die Organisatoren sicherlich gedacht und entsprechend die Themen gewählt.

Diskussionen

Die erste Runde fing gleich mit einem spannenden Thema an: Weizenvorteige make or buy?

Für die Fraktion der Anbieter von Vorteiganlagen zur Eigenproduktion ging Ehler Meyer von AT-Hefe ins Rennen. Die Backmittelhersteller vertrat David Deblauwe von Puratos.

Während Meyer verschiedene Möglichkeiten der Anlagenkonfigurationen präsentierte, ging Deblauwe mit technologischen Argumenten ins Rennen. Was bewirken Weizenvorteige, welche Risiken gibt es in Punkto Produktionssicherheit, Handhabung und vor allem welche

Rolle spielt der Geschmack. Alles unterhaltsam und einer Fülle von Charts vorgetragen. Anschließend begann die gemeinsame Diskussion mit der Frage des Moderators: „Herr Meyer, was sagen Sie zu der Aussage, dass



Vakuum oder konventionelle Kältetechnik. Mit welchem System sich teilgebackene Backwaren am besten abkühlen lassen, darüber stritten die Mitarbeiter von Permafood und MYCOM.

selbst hergestellter Vorteig weniger Aroma besitzt als zugekaufter?“ Und schon fing eine interessante Diskussion an, die aber sicherlich deutlich länger als kurzweilige 20 Minuten gedauert hätte, wenn zu diesem Thema Fachleute wie Dr. Peter Stolz (Böcker) oder Martin Seiffert (Isernhäger) anwesend gewesen wären. Die versöhnliche Schlussformel brachte dann Deblauwe ins Spiel: Weizenvorteig make and buy.

Nach dem gleichen Schema liefen auch die Vorträge zur Aufarbeitung weicher Teige und dem Abkühlen von Backwaren ab. Ein interessanter Ansatz, der mehr als die präsentierten Informationen der Vorträge hervorbringt.

AR / ranft@backjournal.de



Convenience Food deklarieren? Forderungen von Sara Stadler von der Stiftung Konsumentenschutz.



Moderner Tagungsort: Das Tagungshotel Swiss Holiday Park in Morschach.