

Inhalt

- 2 Frische + Haltbarkeit:**
4. Backforum behandelt wichtige Qualitätsaspekte.
- 3 Confiseure bei Pistor:**
Zentralvorstand festigt die gute Partnerschaft.
- 5 Neuer BKT-Präsident:**
Kaspar Sutter übernimmt Nachfolge von Max Egger.
- 7 Kindergeburtstag:**
Partys mit Backen in der Backstube und im Bistro.
- 8 Bald ist Eishockey-WM:**
Sportliches Grosseignis als Chance für Bäckereien.
- 11 Swiss Bakery in Kanada:**
Manfred's Specialty Breads sucht Nachfolger.

Sommaire

- 15 Production:** un forum pour prendre position sur la nouvelle formation professionnelle initiale.
- 15 BKT Fiduciaire SA:** bon résultat de l'exercice 07/08 et changement de président.
- 16 Finales romandes et tessinoises:** résultats en images des concours des jeunes boulangers et des gestionnaires.
- 19 Championnat du monde de hockey:** vitrines à décorer, assortiments à prévoir!

Sommario

- 20 Un giorno a Lucerna:** messe di stimoli e utile ripasso.
- 21 Coppia d'assi:** sapere perché e per come di delizie lievitate.

- 14 Impressum**

Backforum bei der Pistor in Rothenburg

Frische und Haltbarkeitsverlängerung

Das von der 116 Mitglieder zählenden Vereinigung der Backbranche Schweiz (VDB) durchgeführte 4. Backforum drehte sich rund um die Frische von Brot und Backwaren und die vielfältigen Möglichkeiten, diese positiv zu beeinflussen.

Einleitend skizziert CEO Markus Lötscher das Hauptziel der Pistor, den Kunden attraktive Einkaufskonditionen und optimale Dienstleistungen zu bieten: «Die langfristige Zusammenarbeit stellen wir vor den



M. Lötscher

kurzfristigen Erfolg. Ein erfreulicher Trend ist, dass sich vermehrt junge Berufsleute dafür interessieren, eine Bäckerei zu übernehmen.»

Lebensmittelrecht Schweiz

Als erste Referentin legt Evelyn Anna Meier von der ZHAW Wädenswil dar, welche Bedeutung das neue Zusatzstoffrecht der EU auf das schweizerische Lebensmittelrecht haben könnte: «Die Schweiz übernimmt in der Regel die Bestimmungen der EU. Gemäss deren vier neuen Verordnungen ist das Verfahren für die Zulassung von Zusatzstoffen komplizierter geworden. Ein autonomer Nachvollzug unseres Landes hätte zur Folge, dass bei



Evelyn Meier, ZHAW.



Grossaufmarsch zum 4. Backforum bei der Pistor in Rothenburg.

Backwaren Enzyme aufgeführt und Azofarbstoffe gekennzeichnet werden müssen, zudem gelten höhere Cumarin-Grenzwerte.» Fazit: Die Zeit der Zusatzstofffreien Deklaration wird mit der jetzt in Angriff genommenen Revision der Zusatzverordnung in der Schweiz bald vorbei sein.

Frische und Genuss

Für VDB-Präsident Michael Kleinert ist die Frische ein Aspekt der Qualität: «Es gibt unzählige Definitionen, die Frische ist und bleibt aber ein unpräziser Eindruck. Entscheidend ist die Sichtweise des Konsumenten,

für den Frische eine möglichst kurze Zeitspanne zwischen Erzeugung und Konsum beinhaltet. Dies ist mit ein Grund, dass Frischbackprodukte sowie das ‚Frontfinishing‘, das Backen im Laden, stark boomend sind.» Kurze Transportwege bieten dem Bäcker-Konditor-Gewerbe optimale Möglichkeiten zur Erlangung optimaler Frische.

Ein wertvolles Mittel zur Entdeckung und differenzierten Beschreibung des Brotaromas sieht Michael Kleinert im Brotaromrad, das bereits im letzten «panissimo» umfassend vorgestellt worden ist.



Michael Kleinert, ZHAW.



Beat Bachmann, PanGas.

Haltbarkeitsverlängerung

Eine Möglichkeit zur Haltbarkeitsverlängerung ist das von Beat Bachmann, PanGas AG, vorgestellte Verpacken unter Schutzatmosphären. Die Haltbarkeit lässt sich durch die veränderte Atmosphäre in der luftdichten Packung um bis über 300% verlängern. Backwaren werden dabei mit gasförmigem Stickstoff, der als reaktionsträgliches Schutzgas dient, sowie mit die Schimmelbildung hemmendem Kohlendioxid verpackt. Das Ziel ist die Erreichung eines möglichst tiefen Restsauerstoffgehalts von weniger als 5%. Damit kann eine grössere bakteriologische Sicherheit erreicht und auf Kühlung verzichtet werden. Das auch für Kleinbetriebe geeignete Verpacken unter Schutzatmosphäre liegt voll im Trend.

Einen Ausflug in die Welt der Verpackung von Lebensmitteln unternimmt Ernst Widtmann vom Schweizerischen Verpackungsinstitut: «Erst durch die Verpackung wird ein Produkt handlungsfähig. Ihre Hauptfunktionen liegt im Produktschutz, im Marketing und in der Logistik. Dabei sind die Konsumentenbedürfnisse und Handelsforderungen stets mit zu berücksichtigen. Es gilt die veredelten Lebensmittel in der ganzen Logistikkette bis zur Konsumation vor Verderb zu schützen.»



Ernst Widtmann

Eine Haltbarkeitsverlängerung und höhere Produktsicherheit kann durch die von Klaus Gretter, Ortner Reinraumtechnik, präsentierte Schaffung reiner Umgebung erzielt werden, die der Backwarenindustrie dient, die Produkte vor Rekontamination zu schützen.



Klaus Gretter



Hans-Uwe Maier, Agrano AG.

Frischeverlängerung

Den Einfluss von Backzutaten auf die Frische schildert Hans-Uwe Maier von der Agrano AG: «Der Verbraucher erwartet ein breites Sortiment an Brot und Backwaren, mehr Abwechslung, Genuss und Gesundheit, eine gleich bleibende Qualität sowie natürliche Frische. Die Entquellung, d.h. die Flüssigkeitsabwanderung von der Krume zur Kruste, bewirkt, dass Brot altbacken wird sowie die Geruchs- und Geschmacksstoffe verdunstet. Natürliche Frischhaltungsmittel können als Backzutaten den Alterungsverlauf verzögern. Alle herkömmlichen Verfahren zur Herstellung von Gebäcken sind mit Backmitteln kombinierbar.» Agrano unternimmt seit rund 25 Jahren Forschungsarbeiten im Bereich Vorteig/Hebel/Sauerteig.

Jan Stam von der Danisco A/S skizziert den Einsatz von Enzymen zur Frischeverlängerung von Brotwaren:



Jan Stam

«Sie bewirken unter anderem verbesserte Teigverarbeitungs-Eigenschaften, eine Verzögerung des Altbackenwerdens und eine Verbesserung des Geschmacks durch erhöhte Aromenbildung.»

Das 5. Backforum findet am 6./7. September 2009 in Morschach zum Thema «Brot und Gesundheit» statt.

Tg

Zentralvorstand SKCV zu Gast bei der Pistor



Der Zentralvorstand SKCV mit der Pistor-Spitze: Ludwig Caderas, Markus Lötscher (CEO Pistor), Willi Suter (VR-Präsi Pistor), Markus Kunz, Esther Honegger, Stefan Romang, Christian Doessegger.

Der SKCV-Zentralvorstand hielt seine letzte Sitzung bei der Pistor in Rothenburg ab und genoss deren Gastfreundschaft. Beide Parteien zeigten sich er-

freut über die gute partnerschaftliche Zusammenarbeit, die durchs Gewinnen der Pistor als ein Hauptsponsor der Schweizer Confiserie weiter verstärkt wird.

Agenda

Offa, St. Gallen

1.-5. April, je 10-18 Uhr im Olma-Gelände: Ausstellung und Live-Demos der Lernenden aus Confiserien, Halle 2.0, Stand 60.

Die Welt von Suchard

5. April bis Ende Jahr, je Di - So 11-18 Uhr im Kunsthistorischen Museum Neuenburg (www.mahn.ch): grosse Suchard-Ausstellung.

ANZEIGE