

Erstes Backforum Schweiz

Die Welt des Knetens und Gärens

Die Vereinigung der Backbranche Schweiz, die ein internationales Forum aller im Brot eingebundenen Interessengruppen sein will, hat in Morschach ihr erstes Backforum veranstaltet.

Rund 70 Fachleute aus der Backwarenbranche, Mühlen, Backmittelhersteller und Zulieferbetriebe sowie Maschinenhersteller der Bäckereitechnik haben an diesem von Michael Kleinert, Leiter Lebensmitteltechnologie der Hochschule Wädenswil, moderierten Forum teilgenommen. Die Referate waren zwar primär auf die industrielle Produktion ausgerichtet, brachten aber auch den wenigen anwesenden SBKV-Mitgliedern neue Erkenntnisse.



Michael Kleinert

Automatisierungstechnik

Dr. Theo Koch, Osnabrück, referierte über Automatisierungskonzepte der Teigbereitung, die dank Personaleinsparung, Rationalisierung und konstanter Teigqualität erhebliche Einsparpotenziale beinhalten: «Die Abläufe werden

mit steigender Automatisierung standardisiert und reproduzierbar.»

Sauerstoffanreicherung

Ein neuartiges Knetverfahren mit Sauerstoff angereichertem, eingesprütztem Schüttwasser stellte André Hofmann vor. Es ist in der Lage, mit Hilfe einer Düsen-Benetzung die Teigbildung zu beschleunigen und die Teigentwicklung zu verbessern.

Kontinuierlich kneten

In Europa dominiert bis heute die normale Kesselknetung. Erst mit dem Anstieg der Industrialisierung macht die kontinuierliche Knetung Sinn, die sich für die Herstellung grosser Teigmengen eignet. Verwiegen, Dosieren, Mischen und Kneten aller Rohstoffe erfolgt in einem kontrollierten Prozess, was ein konstantes Ergebnis ergibt. Hartmut Grahn ist überzeugt, dass die Zukunft kontinuierlichen Knetensystemen gehört: «Die Produktionssicherheit wird damit erheblich erhöht.»

Ultraschallvernebelung

Die von Prof. Dr. Klaus Lösche, Bremerhaven, gezeigte innovative Gärsteuerung mit Ultraschallbefeuchtung beruht auf einer optimierten Klimasteuerung durch Ultraschallvernebelung. Diese Technologie opti-

miert die Feuchteverteilung in GU-Teiglingen, was deren Röste und Frischhaltung drastisch erhöht. Sie führt zu Energieeinsparungen und einer qualitativen Verbesserung der Teig- und Gebäckigenschaften.

Patt-Verfahren

Michael Kleinert skizzierte an Hand des Patt-Verfahrens die Aromabildung durch Gärverzögerung bei Semmeli. Ein Konsumententest im Blindversuch hat signifikante Unterschiede zwischen Semmeli mit Gärsteuerung und mit direkter Herstellung ergeben. Patt-Semmeli wiesen ein



Kreative Znüni-Ideen.

breiteres Aroma-Spektrum, stärkere Bräunung, höhere Feuchtigkeit der Krume, kleineres Volumen und leichte Blasenbildung auf. Kleinert strebt an, «dem Brot durch eine attraktive Beschreibung der Aromakomponenten eine höhere Attraktivität zu verleihen.» Markus Tscherrig

Food-Trends: Was essen wir morgen?

«Die Zukunft unseres Essens wird von vielen, sich zum Teil überlagernden, zum Teil aber auch widersprechenden Food-Trends bestimmt werden», betonte die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler vom futurefoodstudio Wien: «Es gibt kaum mehr Mahlzeiten, für die wir bewusst innehalten, unser Essen ist spontaner, situativer und individualisierter geworden. Alle gesellschaftlichen Trends haben Einfluss auf unsere Esskultur. Das Essverhalten wird immer unberechenbarer.»

Hanni Rützler präsentierte acht wichtige Foodtrends:

- **Fast Good:** schnell und gesund geniessen.
- **Handheld Food:** kleine Häppchen mit Brot und Gebäck zum Nebenbei-Essen.
- **Health Food:** gesunde Ernährung für bewusste Esser.
- **Functional Food:** massgeschneiderte Produkte mit spezifischem Zusatznutzen.

■ **Authentic Food:** Sehnsucht nach Handwerk und Original, Wiederentdeckung regionaler Produkte.

■ **Ethic Food:** Essen mit gutem Gewissen unter Beachtung ethischer Kriterien.

■ **Pure Food:** einfach und sicher auch für Allergiker.

■ **Sensual Food:** neue Lust am Geschmack, Stärkung der sensorischen Kompetenz.

Fazit: Auf gesättigten Märkten punkten jene Anbieter, denen es gelingt, mit innovativen Ideen Antworten auf die Probleme des Kunden zu geben. Auch auf die mit regionaler Esskultur stark verbundene Bäckerei kommen neue Herausforderungen zu.



Hanni Rützler zeigt Food-Trends.



Wholegrain Cake von Puratos.

Vereinigung

Die neu gegründete Vereinigung der Backbranche Schweiz ist ein internationales Forum aller im Brot eingebundenen Interessengruppen. Sie soll als Netzwerk von Spezialisten die Kommunikation unter Fachleuten fördern und beschäftigt sich mit aktuellen, vorwiegend produktionsorientierten Themen. Es sind jährlich zwei Tagungen, einige Studiennachmittage und eine Bildungsreise vorgesehen. Infos: michael.kleinert@zhaw.ch