

11. VDB-Backforum in Zürich-Kloten

Produktionstechnik im Zeichen der iba

Abgesehen vom einleitenden Referat über «Food-Trends Backwaren» stand das eine Woche vor der iba durchgeführte Backforum diesmal ganz im Zeichen dieser grossen Fachmesse und bot acht Firmenvertretern Gelegenheit, innovative Produktionstechniken aufzuzeigen.

Mit diesem Programm wollte das Backforum nach Aussage von Prof. Michel Kleinert, Präsident der für den Anlass verantwortlichen Vereinigung der Backbranche (VDB) Schweiz, ein wenig Orientierungshilfe in der eher erdrückenden Flut an Ausstellern auf der iba geben. Vor der Tagung fand eine eindrückliche Führung beim Flughafen-Caterer Gate Gourmet statt.

Food-Trends Backwaren

Mirjam Hauser beschäftigt sich im Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) mit Gesellschafts- und Konsumtrends und referierte über Studien zu den «Food-Trends Backwaren». Ihre Ausführungen zeigten den rund 80 Tagungsteilnehmenden die verschiedenen Kundenbedürfnisse und die sich daraus ergebenden Chancen für Backwarenanbieter. Eine GDI-Umfrage (vgl. www.gdi.ch/studien) untersuchte die Wünsche der Deutsch- und Westschweizer Kundschaft ans Essen. Deutlich zeigte sich eine kritische Haltung gegenüber industrieller Nahrung mit Zusatzstoffen und das Sehnen nach natürlicherem Essen. Da die Menschen heute aber weniger Zeit haben als einst, sprechen sie auf Frisch-Convenience sowie regionale, Feinkost-, Slow-Food- und Bio-Produkte an. Auch Kochgemeinschaften mit abwechselnder Übernahme des Kochens sind eine Reaktion darauf. Die Fragerunde zeigte u. a. das Anliegen, der Kundschaft den Wert des Essens bewusster zu machen, indem z. B. vor ihr produziert wird.

Tipps zum iba-Besuch

Gute Tipps für den Besuch der iba gab Martin Dörgeloh, dessen Firma Schweizer Ansprechpartner für iba-Aussteller und -Besucher ist. Er erklärte die Messe mit ihren Sonderschauen und Wettkämpfen, verwies auf den Film auf www.youtube.com/ibaMunich und riet zu einer guten Vorbereitung via Ausstellerdatenbank oder iba-App.



VDB-Präsident Prof. Michael Kleinert.

Innovative Produktionstechnik

In je halbstündigen Referaten stellten acht iba-Aussteller ihre modernste Produktionstechnik vor:

■ Daniele Sitia von der auf alle Arten Knetter spezialisierten italienischen Firma San Cassiano präsentierte das dem Handkneten nachempfundene spezielle Knetprinzip des Typs Genesi, das Zutaten nicht zerquetscht, 5 % mehr Wasseraufnahme erlaubt und zudem 30% Energie einspart.

■ Frank Schuhmann von DuPont erklärte, dass in einer europäischen Studie von 2012 zum Kaufentscheid bei Backwaren überall die Frische als erstes Kriterium genannt wurde; nach dem Geschmack wurde jedoch gar nicht gefragt. Er schilderte – für gewerbliche Bäcker tröstlich – die Probleme industriell gefertigter Halbback-Produkte wie Falten, absplittende Kruste, mangelhafte Stabilität sowie keksige, ledrige oder zu harte Kruste. Gründe sind zu wenig Zeit beim Kneten, im Ofen und beim Abkühlen und bei TK-Produkten auch zu wenig rasches Frostern. Für ein optimales Resultat rät Schuhmann zum Auskosten verschiedener Zusatzstoffe und Backmittel.

■ Torsten Zense von der Firma Isernhäger schilderte die Bedeutung der richtigen Parameter von pH-Wert, Säuregrad, Milch- und Essigsäure zum Gelingen eines Sauerteigs, die laufende automati-



Thermoöl-Steinbackofen im Gespräch.



GDI-Trendforscherin Mirjam Hauser.

sche Messung dieser Daten mit dem Flurimat® und die Hilfsmittel zum Steuern der Vorteigprozesse.

■ Dipl.-Ing. Stefan Knauf von der Anlagenbauer unterstützenden Firma Mitsubishi Electric Europe (hat nichts mit Autos zu tun) erläuterte Möglichkeiten zur Automatisierung und damit Produktivitätssteigerung und Energieeinsparung in der Backwarenproduktion, z. B. via Einsatz von Robotern, die im 3-Schicht-Betrieb 2 € pro Stunde kosten.

■ Wesentlich näher an der gewerblichen Praxis lagen die Ausführungen von Hannes Breuss von Kolb Kälte. Er schilderte den Energieeinsatz in der Backstube (allein 45 % für Öfen und 30 % für Kälteanlagen) und rasch amortisierbare Einsparmöglichkeiten für Betriebe jeder Grösse mit Kälteverbundtechnik, dem Gerät e-Power zur Spitzenlastregelung, Absorptionskälteanlagen und dem Glykolkreislauf fürs Gären und Abtauen.

■ Georges Müller von Rondo Burgdorf, der seinen Beruf als «Teigbandformer» bezeichnete, erklärte die äusserst präzise Prozesstechnologie für laminierte Teige mit dem neuen Teigbandformer Midos. Christian Becker-Sonnenschein von der Tochterfirma Codex by Rondo erklärte das System «C1 Process Laminating», das durch Hochdruck-Wasserzugabe und Blasenbildung durch Druckluft frischen Teig mit einem gegarten Teig

ebenbürtig mache und so Zeitgewinn ohne Qualitätsverlust bringe.

■ Bernd Ludwig von der auf Thermoöl-Backöfen aller Art spezialisierten Firma Heuft verwies auf den ursprünglichen Charakter und die Konstanz der Backwaren aus Öfen, die (aus beliebiger Energiequelle) mit Thermoöl beheizt und mit Tuffstein ausgekleidet sind. Sie sind eine Alternative zu Umluftöfen und werden (v. a. beim thermo-roll) oft nach Kundenwunsch gebaut.

■ Andreas Ranft erklärte das Angebot der Thermoöl-Öfen von Daub, die an der Wand und bei Etagenöfen auch am Boden der Etagen mit Steinplatten diverser Art und Dicke ausgelegt sind. Er erklärte, dass die Kombination von Thermoöl und Stein ebenso wegen der Backtechnik wie wegen des Marketings interessant ist. Technisch beeindruckend ist der Grossofen Daub stonemotion mit variablen Steinplattenelementen.

Schade ist, dass mehr Vertreter von Zulieferfirmen der Backbranche (52 % der Besucher) die Tagung besuchten als in der Backwarenproduktion tätige Fachleute (32 %), die am meisten vom Programm profitieren könnten. Die paar anwesenden gewerblichen Bäckermeister schätzten die Tagung und auch den teilweisen Blick über den Gartenzaun in die Technik von Grossbäckereien. Das nächste Backforum gibt's am 11. März 2013. ce