



Prof. Dr. Kaspar Berneis



Aloyse Ehret



Markus Kunz



Rolf Mürner



Wolfgang Ferber



Rüdiger Jank

13. VDB-Backforum

Süsse Backwaren zelebriert und hinterfragt

Für einmal widmete sich die Vereinigung der Backbranche (VDB) an ihrem Backforum in Morschach ganz den süssen Backwaren. Dabei ging's von Gesundheitsaspekten über Trends und Produktionstechniken bis zur leidenschaftlichen Zelebration der süssen Köstlichkeiten.



Das optisch wie geschmacklich eindruckliche Dessert von Rolf Mürner ...



... beeindruckte alle Backforum-Besucher/innen.

Mit etwa 65 Teilnehmenden war das aufs Süsse fokussierte Backforum etwas weniger gut besucht als üblich. Auch Vertreter gewerblicher Betriebe waren leider schwach vertreten. Doch wer kam, profitierte sicher vom Inhalt der Tagung. Rund die Hälfte der Teilnehmenden reiste bereits am Sonntag an. Sie wurden mit einem äusserst spannenden Referat des Basler Volkskundlers Albert Spycher über die Geschichte und Geschichten traditioneller Backwaren belohnt.

Saccharose statt Fruktose

Zum Thema «Wann Süsses dick macht» sprach Prof. Dr. Kaspar Berneis vom Uni-Spital Zürich. Die Zahl der von Übergewicht und Fettleibigkeit (Adipositas) betroffenen Personen stieg 1992–2007 in der Schweiz von 30 auf 38%. Die Sterblichkeitsrate steigt aber nicht durch zu hohes Gewicht, sondern

durch zu wenig Bewegung. Doch Übergewicht und Adipositas steigern das Risiko für Herzkrankheiten. Dasselbe gilt für die von der Art des aufgenommenen Zuckers abhängige Glykämische Last eines Lebensmittels, nicht aber für den Glykämische Index bzw. den Blutzuckerspiegel generell. «Ob süsses dick macht hängt von der Art des Zuckers ab. Zucker ist nicht gleich Zucker», betonte Berneis. Negativ seien v. a. Fruchtzucker (Fruktose) und gezuckerte Getränke. «Bei moderatem Konsum machen Backwaren weder dicker noch schlanker als andere Nahrungsmittel. Die Menge und die Qualität macht den Unterschied!», schloss er. Agrano-Geschäftsführer Aloyse Ehret erläuterte, dass Süsses wie eine Droge wirkt und süchtig macht und dass der Mensch naturbedingt zu Süssem neigt. Körperliche Arbeit und Bewegung wie

auch das Selberkochen nahmen stark ab, so dass in der Schweiz heute 53 % übergewichtig sind und die Zahl der Diabetiker 2002–2011 um 50 % auf 500 000 Personen stieg. Pro Person und Tag werden 130 g Zucker konsumiert (empfohlen sind 50 g); mit 1 l Cola oder 200 g Nutella erreicht man schon 110 g Zucker. Ehret rät, kleinere Portionen herzustellen, in den Rezepturen von Süssgebäcken und Patisserie die Reduktion des Zuckers um 10–20 % zu testen und den Einsatz der dickmachenden und Diabetes fördernden Fruktose zu reduzieren, um als Branche glaubwürdig zu sein.

Handwerker mit Leidenschaft

In schönen Präsentationen zeigten zwei passionierte Patissiers in Berufsbluse ihre Passion fürs Süsse. Markus Kunz aus Frick (www.konfituere.ch) referierte über «Süs-

se Handwerkskunst als Passion». Er bemüht sich, süsse Produkte leicht zu machen, und setzt auf den Premiumbereich, aufs Exklusive und Kreative – neu z. B. mit den in Zusammenarbeit mit vier Schlossboutiquen entwickelten Aargauer Schlossspitzen. Dazu passt auch die konsequente Umsetzung seines Corporate Design. Seine Kundenschaft sucht und schätzt dieses Besondere. Vor 14 Jahren begann Kunz als Nischenprodukt mit eigener Konfitüre; heute ist sie das Leaderprodukt, das an bekannte Luxushotels und Wiederverkäufer geliefert wird und seinen Betrieb weitherum bekannt machte. Die Mitarbeitenden werden zum Mitdenken ermuntert, verpflichten sich zur Weiterbildung und erhalten auch Verantwortung. Aufs Exklusive setzt auch der an internationalen Wettkämpfen und für seine Fachbücher ausgezeich-

nete Spitzenpâtissier Rolf Mürner (www.swisspastrydesign.ch), der mit seinem Kleinbetrieb in Rüeggisberg v.a. Pâtisserie-Caterings auf höchstem Niveau betreibt und ein solches zum Entzücken aller in einer Pause auch anbot (s. Fotos). Getreu seinem Referattitel «Mit süssen Ideen Kunden verblüffen» besticht er mit kleinen, aber exklusiven Fingerfood-Desserts, die oft eine überraschende flüssige Füllung enthalten. Gegenüber seinem ersten Buch «Mürner 1» reduziert er heute den Zuckergehalt seiner kleinen Köstlichkeiten und fügt oft sogar noch Säure hinzu.

Die industrielle Produktion

Als Kontrapunkt zu Mürner und Kunz präsentierten zwei Vertreter aus Deutschland Lösungen zur automatisierten Herstellung süsser Backwaren, in denen z.B. pro Stunde 7000 Muffins oder 30000 Milchbrötchen hergestellt werden. Wolfgang Ferber (Ferber Lebensmitteltechnik) erläuterte mögliche Techniken zum Mischen und Dosieren sowie einige Zusatzaggregate wie Papierformenspende oder Vibrationsstreuer. «Die Mischtechnik ist das A und O der Automatisierung», erklärte er. Diese müsse flexibel sein. Je nach Anwendung eigne sich eine Planeten-Rührmaschine mit vielen Rührwerkzeugen, ein gewichtsgenauer Volumendosierer oder ein für stückige Massen geeigneter Walzendosierer. Ferber riet, stets in einer Kosten-Nutzen-Analyse zu prüfen, ob eine Automatisierung Sinn macht. Rüdiger Jank von der Grossbäckerei Kuchenmeister berichtete aus weitgehend automatisierten, von der Produktzuführung bis zur Palettierung rund 40 Roboter umfassenden Produktion, in der ein Sortiment von 600 Produkten und aus Gründen der Flexibilität und der Kosten gar eigene Backmittel hergestellt werden. Die Automatisierung geschah bei Broten schon vor langem und erfasst nun auch die Feinbackwaren immer mehr. Er musste eingestehen, dass sich Sachertorten und Baumkuchen leicht automatisiert herstellen lassen, die Desserts von Rolf Mürner aber kaum.

Das nächste Backforum folgt am 16./17. März 2014. Christof Erne

Bäcker-WM «Mondial du Pain»

Zwei Freiburger vertreten die Schweiz

Unterstützt durch seine Helferin Morgane Brühlhart vertritt David Grandjean aus Romont die Schweiz am Wettkampf zum «Mondial du Pain», der noch bis am 29. September in St-Etienne (F) stattfindet.

Zwölf Nationen kämpfen am 4. «Mondial du Pain» um den Titel des Bäckerei-Weltmeisters. Jedes Land ist durch eine/n Bäcker/in ab 25 Jahren mit mindestens fünf Jahren Berufserfahrung und eine unter 22-jährige Fachperson als Helfer/in vertreten. Das Schweizer Team mit zwei Romands aus dem Kanton Freiburg – dem 28-jährigen David Grandjean und der 21-jährigen Morgane Brühlhart, die 2012 an der Schweizer Meisterschaft der Bäcker-Konditoren Zweite wurde – tritt diesen Freitag zum Wettkampf an.

In 7½ Stunden haben die Nationalteams eine grosse Produktpalette herzustellen: Baguettes, Langbrote, Körnerbrot, Biobrot, landestypisches Brot, Zöpfe, ausgewogenes



David Grandjean



Morgane Brühlhart

Sandwich, Gipfeli und Hefesüssgebäcke. In 30 Minuten ist zudem ein Schaustück zu einer Sehenswür-

digkeit seines Landes aufzustellen. Neben dem Hauptpreis gibt es diverse Sonderpreise. Johann Ruppen

Das Schutzengeli ist in Zürich gelandet



Die neue Bachmann-Filiale in der Zürcher Sihlcity.



Juliane Bachmann präsentiert die Schutzengeli.

Die Luzerner Schutzengeli von Confiseur Bachmann AG gibt es ab sofort auch in Zürich. Im neuen Fachgeschäft im Einkaufszentrum Sihlcity laden 10000 der Truffes-Spezialitäten und ein riesengrosses Schutzengeli zum Schmaus und zu einem Fotowettbewerb ein. Wie vom der Firma gewohnt stehen auch in Zürich Genuss, Erlebnis, Innovation und Kundendienst an oberster Stelle.

Schutzengeli kommen überall gut an – auch in Zürich. Davon sind die beiden Brüder Matthias und Raphael Bachmann überzeugt, die

das Unternehmen in vierter Generation führen. In ihrer Heimatregion ist das Unternehmen mit 385 Mitarbeitenden Marktführer. Mit dem neuen, nach Feng Shui gestalteten und 1,6 Millionen teuren Fachgeschäft im Zürcher Sihlcity eröffnete Confiseur Bachmann seine 16. Filiale und die erste ausserhalb der Zentralschweiz. Die zweite folgt im März 2014 im Shoppi Tivoli Spreitenbach.

«Beide neuen Standorte werden wir mehrmals täglich frisch aus Luzern beliefern, aber auch vor Ort wird stetig gebacken», sagt Rapha-

el Bachmann. Die breiten Angebotspalette umfasst unter anderem 16 verschiedene Salate, 20 Sorten Sandwichs, Panini-Köstlichkeiten, Spezialtorten, Cupcakes, Kaffee und weitere weltmeisterliche Kreationen von Juliane Bachmann (www.weltmeisterin.ch) wie das prämierte MehrWertbrot. Für diese und viele weitere Ideen und Kreationen wurde das Unternehmen mit internationalen Preisen geehrt und gilt in seiner Branche als einer der innovativsten Betriebe Europas.

Confiseur Bachmann