

„Da tut sich was“

70. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold

Detmold. Am Schützenberg, in Detmold, feierte die Bäckereitechnologie-Tagung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) dieses Jahr ihr 70. Jubiläum. Den Auftakt gab die Ehrung des besten „Detmolder Backmanager 2019“. Im gut gefüllten Tagungssaal des Kongresszentrums Roemerhaus versammelten sich auch diesmal wieder Vertreter des Deutschen und internationalen Bäckereiwesens, vom kleinen Handwerksbetrieb bis zur großen Industriebäckerei und vom Backmaschinenhersteller bis zum Getreidezüchter. Zudem präsentierten über 20 Aussteller ihre Produkte in der Ausstellungshalle.

Wie in jedem Jahr geht es im größten Teil der Vorträge um technische Aspekte des Backens, ob mechanischer, chemischer, oder seit Neuestem, elektrischer und elektro-akustischer Art: Wie jeder Bäcker weiß, muss sich der Teig nach dem Backen „entspannen“, oder „ruhen“, wie ein Mensch nach einem harten Arbeitstag, wenn er in einem Zustand der „niedrigen freien Energie“ ist, wie Dr.-Ing. habil. Mario Jekle von der „Arbeitsgruppe Getreidetechnologie und -verfahrenstechnik“ es beschrieb. Dabei ist das Teig-„Gewebe“ in manchen Aspekten durchaus mit dem Muskelgewebe vergleichbar, nur das letzteres, unter anderem, sehr viel dichter ist. Manche Teige benötigen 20 Minuten, manche 20 Stunden, je nach Back- und Teigart. Doch mit den von Dr. Jekle präsentierten Methoden könnte die „Ruhe“ mancher Teigarten nun auf Sekunden verkürzt werden. Unter „Anwendung kurzer, invasiver, elektrischer bzw. mechanischer (Ultraschall)- Impulse“ können die „Dehn- und Elastizitätseigenschaften entsprechend derer von geruhten Teigen in wenigen Sekunden erreicht“ werden. Bei 260 Volt und 2200 Watt, wird die Teigentspannung „in 2 Sekunden, anstatt in etwa 20 Minuten“ erreicht. „Da tut sich was!“

Etwas weniger skurril, als die Elektrifizierung des Brotteiges zur Entspannung des Brotes in Sekunden, wirkte im Anschluss der Vortrag „Vakuumkonditionierung als Chance für Bäckereibetriebe“ von Thomas Klatzer und Johann Klaushofer (König Maschinen GmbH). Auch hier ging es um Prozessverkürzung, aber auch um die bessere Qualität und Konsistenz des Endprodukts. Stellt man die frisch fertiggebackenen Brote in die Vakuumkammer, dann kühlen sie in wenigen Minuten auf Körpertemperatur ab und können sofort geschnitten werden. „Um eine optimale Produktqualität zu erreichen, sind Verfahrenstechniken anzuwenden, die genau auf das jeweilige Produkt abgestimmt sein müssen. Für jedes Produkt gibt es unterschiedliche Kühlkurven, die in der Vakuumkonditionierung in Programmen hinterlegt werden können“, so Klatzer und Klaushofer. Die Prozesszeit ist letztendlich kürzer und auch der Energieverbrauch geringer.

In starkem Kontrast, zu dieser Eile im Dienst einer unablässigen Optimierung bei der Herstellung von Brot, dürfte das Selbstverständnis der noch recht neuen Zunft der Brotsommeliers stehen. Gleichzeitig sind sie aber auch indirektes Produkt dieser Optimierung, und das in gleich zweierlei Hinsicht: Immer neue Technik macht eine große Brotvielfalt in hoher Qualität einem breiten Publikum zugänglich. Sie leistet aber auch der Produktion von industrieller Massenware Vorschub. Als Reaktion darauf entstand der Brotsommelier, der den Genuss und die Handwerklichkeit des Brotes in den Vordergrund stellt. Ein solcher Brotsommelier ist Klaus Borchers, der, zusammen mit seinem Kollegen Thomas Muschelknautz, die Brot-Sommelierbewegung vorstellte und über die kurze, aber auch recht teure (€4.000), berufsbegleitende Ausbildung informierte, die nur Bäckern mit Meisterbrief oder ähnlicher Qualifikation offen steht. Den Auftakt gab allerdings eine von den Referenten

vorgetragene, fast lyrische, Genussbeschreibung eines Brotes - die „Königsdisziplin“ der Brotsommeliers. Über den Genuss wollte das Duo auch auf die Vergeudung von Brot aufmerksam machen: „500.000 Tonnen Brot werden in Deutschland jedes Jahr weggeworfen.“ Zu diesem Thema legten sie dem Publikum nahe, das Youtube-Video „Taste the Waste“ anzuschauen und empfahlen die App „Too good to go“, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Bei der Vorstellung der „Ergebnisse der Kochsalzerhebung 2018 im Kontext zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL“, durch Dr. Elisabeth Sciorba vom Max Rubner-Institut (MRI), kam es zu einer Kontroverse zwischen Dr. Sciorba und einigen Vertretern aus Industrie und Handwerk. Laut Dr. Sciorba wurden vom MRI 344 Brot-Proben aus 4 Regionen und 33 Städten aus Bäckereien und Lebensmitteleinzelhandel untersucht und ausgewertet und zwar nach genau nach dem gleichen Schema der Erhebung von 2012. Mit dem Blick auf die seitdem angestrebten Ziele zur Kochsalzreduzierung fasste sie das Ergebnis mit folgenden Worten zusammen: „Wir reden seit Jahren über Kochsalzreduktion, ..., aber eigentlich ist alles beim Alten geblieben.“ Dies weckte den Widerspruch von Norbert Lötzer von der Harry Brot GmbH: „Es ist so, dass wir [die industriellen Bäckereien] unsere Salzmenen deutlich reduziert haben. Ich kann das Ergebnis in keinster Weise nachvollziehen.“ Und auch die anwesenden Handwerksbäcker wollten für die gemessenen hohen Salzwerte nicht verantwortlich sein. Einig war man sich zuletzt nur, dass es weitere Erhebungen geben sollte, die auch zwischen industrieller und handwerklicher Fertigung unterscheiden.

Weitere wichtige und interessante Vorträge der Tagung lauteten: „Digitalisierung im Bäckereihandwerk“ (Karen Bartelt und Harald Laufs), „Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht“ (Alexander Meyer-Kretschmer), „Tritordeum: Ein Innovatives Getreide punktet mit alternativem Gluten“ (Etienne Vassiliades und Christoph Heger), „Knetprozesse individuell definiert“ (Torsten Zense), „Automatisierung in der Backwarenindustrie – Performance- und Hygieneanforderungen an das Equipment“ (Maximilian Koch), „Wieviel Bio verträgt unser Markt?“ (Jens Kaß, der damit zur direkt anschließenden 3. Biotagung überleitete) und einige mehr.

Das Themenspektrum und die Fülle der Informationen war, auch auf der nunmehr 70. Tagung für Bäckereitechnologie, enorm. Wer in Bäckereihandwerk, Industrie und Forschung auf dem aktuellen Stand, umfassend informiert und bestens vernetzt sein will, kommt auch im nächsten Jahr nach Detmold.

Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter schuhmacher@agf-detmold.de gern zur Verfügung.

In der AGF sind ca. 400 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Seit 1946 hat die AGF über 500 Tagungen organisiert, die von über 70.000 Teilnehmern besucht wurden. Die AGF bietet über ihre Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, individuelle Beratung bei der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen an. Auch bei der Aufstellung von Konzepten für Lebensmittelhygiene, Rückverfolgbarkeit und den Internationalen Food Standard steht die DIGeFa beratend zur Verfügung. Weiterhin werden Labor-Vergleichsuntersuchungen angeboten, die den Teilnehmern aus der Praxis die Möglichkeit geben, ihre Laborergebnisse zu kontrollieren und abzustimmen. Auch ein Netzwerk zur Überwachung von NIR-Ganzkorngeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.