

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)

Schützenberg 10 ♦ 32756 Detmold ♦ ☎ +49 (0) 52 31 61664-0 ♦ Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5

E-Mail: info@agf-detmold.de ♦ Web: www.agfdt.de

Presse­notiz 03/2015

Lehrer weitergebildet

29. Detmolder Studientage in Detmold

Detmold. Vom 23. bis zum 25. Februar 2015 fanden bei der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung in Detmold die 29. Detmolder Studientage statt. Nach der Begrüßung durch den Geschäftsführer Tobias Schuhmacher führte der Vorsitzende des Ausbildungsausschusses, Heiner Lucks, durch das breit gefächerte Tagungsprogramm.

Im ersten Beitrag informierte Alexander Meyer-Kretschmer über die rechtlichen Grundlagen zur Allergen­kennzeichnung bei loser Ware und über noch offene Fragen der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV), die bis Sommer 2015 geklärt sein sollen. Ebenfalls sprach er die Informationspflicht der Vorlieferanten an, die im Artikel 8 (6) LIMV geregelt ist. Abschließend betrachtete er die juristische Definition veganer Lebensmittel und resümierte, dass die Trennlinie z. B. bei der Kennzeichnung von Spuren tierischer Lebensmittelbestandteile wegen der Neuheit des Trends noch nicht abschließend geklärt sei.

Im Vortrag von Dr. Hasan Taschan ging es schwerpunktmäßig um die Klassifizierung von „Halal-Food“. Für 1,6 Mrd. Muslimen weltweit bzw. rd. 4 Mio. in Deutschland ist die Einteilung von „halal“ (erlaubt, zulässig) und „haram“ (unerlaubt, verboten) und Ihre Basis im Koran bzw. aus Überlieferungen bedeutsam. Die Frage, welche Lebensmittel als haram gelten beantwortete er mit dem Grundsatz: Was nicht verboten ist, ist erlaubt. Bei der Vielfalt der am Markt als halal umworbenen LM wäre ein einheitlicher Halal-Standard wünschenswert. Im 2. Teil seines Vortrags ging er auf Vegane Ernährung ein, die Beweggründe der Veganer, die ernährungsphysiologischen Auswirkungen veganer Ernährung und Probleme bei der Auslobung vegetarischer Lebensmittel ein.

Im folgenden Vortrag stellte Klaus Heer, pensionierter Fachlehrer und Bäcker- und Konditormeister, den Senior Experten Service (SES) vor, in dessen Auftrag er in Kasachstan und in Malaysia Entwicklungs- und Aufbauhilfe in Bäckereien geleistet hat. Mit beeindruckenden Bildern machte er Werbung bei den Anwesenden, die Zeit des Ruhestandes zu nutzen, das Expertenwissen für andere nutzbringend umzusetzen. In die gleiche Richtung ging auch das Projekt der Heiner Kamps-Stiftung „Brot gegen Not“, das Heiner Lucks vorstellte. Er war vor einem Jahr für drei Monate in Nicaragua, um dort den Einheimischen backtechnisches Know How aus Deutschland zu vermitteln.

Herr Oliver Flodmann von der Heiner-Kamps-Stiftung warb in diesem Zusammenhang für das Weltwärtsprogramm. Gesucht werden junge Bäcker­gesellen und –meister (18 bis 28 Jahre) die bereit wären, für ein Jahr nach Malawi oder Bolivien oder anderswo zu reisen, um dort als Experten Bäcker anzuleiten.

Klaus Münzing vom Max-Rubner-Institut informierte über Maßnahmen zur Förderung der Backqualität bei Weizen und Weizenmehl mit geringen Proteingehalten. Er legte die Ursachen dar für die deutlich gestiegenen Proteingehalte und -qualitäten über die letzten Jahrzehnte. Die Bedeutung einer niedrigen Amylogrammwerte für Weizenmehl (= schwache Stärkebeschaffenheit) tritt in den Hintergrund gegenüber der Qualität des Proteingehalts.

Fachdidaktische Inhalte vermittelte Beate Diers unter dem Thema „Motivation, Inklusion und Differenzierung im Unterricht - ein „best-practice-Beispiel“. Dargelegt wurde Teilnahme einer heterogenen Lerngruppe am Roggen-Grand-Prix von der Planung bis zur Siegerehrung. Durch eigenständiges Handeln ist es möglich, lernschwachen Schülern mit Freude und Erfolg die „Kunst des Backens“ zu vermitteln. Eine echte Motivation - auch für die Lehrer.

Über die Publikationen und die Ziele des gemeinnützigen Vereins „Wissensforum Backwaren“ informierte dessen Vorsitzender Wilko Quante. Unter der URL www.wissensforum-backwaren.de sind sämtliche Publikationen verfügbar die über Backzutaten informieren, aber auch Auskunft über

lebensmittelrechtliche und ernährungsphysiologische Fragen geben. Speziell für Backwarenhersteller und Fachverkäufer und Fachverkäuferinnen wird unter www.wissenwasschmeckt.de ein Überblick über die wichtigsten Fragen und Antworten gegeben, die Kunden interessieren. Ziel ist es im Dialog gemeinsam mehr Vertrauen und Transparenz zu erreichen.

Über Handlungsempfehlungen zur Mutterkornreduzierung referierte Dipl. Ing. Klaus Münzing vom MRI. Von der richtigen Sortenwahl über die Bodenbearbeitung bis zur Ernte betrachtete er die Arbeitsschritte der Landwirtschaft, ebenso die Maßnahmen der Getreidebearbeitung in der Mühle, wie beispielsweise das Scheuern, Bürsten und Peelen der Getreidekörner. Er legte auch dar, dass die „Ackerrand- und Blühstreifen Renaissance“ den Bemühungen um Verringerung des Mutterkorns entgegenwirken, da die Wirtspflanzen für Mutterkorn sich genau dort in starkem Maße vermehren können.

Jens Begemann vom MRI stellte das natürliche Vorkommen von Enzymen im Getreide vor. An einigen Beispielen zeigte er die Wirkungsweise von Enzymen und ihre Einsatzmöglichkeiten in Mühlen und Bäckereien.

Mit Empfehlungen für Handel, Handwerk und Verbraucher, die Lebensmittelabfälle bei Brot und Backwaren zu reduzieren, stellte Prof. Dr. Guido Ritter die Ergebnisse seiner Forschungsarbeit vor. Mit Schlagworten wie „jedes 5. Brot wird entsorgt“ oder „durchschnittlich 10 % der Produktion sind Retouren“ führte er in das Thema ein. Ergebnis der Forschung: alle Beteiligten müssen für die Reduktion von Lebensmittelabfällen sensibilisiert werden und mit intensiver Kommunikation klare Strategien zur Begrenzung von Mengen und Vielfalt herbeiführen. Mehr zu diesem Thema, mit dem sich auch viel Geld einsparen lässt unter www.fh-muenster.de/isun und unter www.essens-wert.net.

In einem zweiten Vortrag stellte er den SenseBase® vor. Einen Koffer voller Sinnesmuster, um Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben die sensorische Selbstüberprüfung zu ermöglichen. Unsere Sinneswahrnehmung basiert auf Erfahrung und Training. Zusätzlich spielen Emotionen eine große Rolle. Zu trennen ist zwischen der Geschmacksbeurteilung durch den Verbraucher (Konsumentenperspektive) und der Geschmackswahrnehmung durch Prüfer (Unternehmensperspektive). Um die Letztgenannte vergleichbarer zu machen, kann der SenseBase® gute Dienste leisten.

Michael Meißner von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung stellte junge Untersuchungen zur Aussagesicherheit des Amylogramms auf die Teig- und Gebäckeeigenschaften durch vergleichende Versuche vor. Fazit der Untersuchungen: steigende Fallzahlen bedingen trockenbackende Mehle. Die Mehlbehandlung sollte jedoch nicht in der Mühle vorgenommen werden, sondern beim Bäcker durch entsprechende Malzzugabe.

Den Einfluss des Knetens auf die Brot und Brötchenqualität erläuterte Stefan Creutz von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung. Er stellte u. a. das Kneten nach Zeit, Umdrehungszahl, Temperatur, Energieeintrag und Teigkonsistenz vor. Im Idealfall entsteht ein stabiles viskoelastisches dreidimensionales Netzwerk aus Eiweiß- und Stärkestrukturen. Fazit: stärkere Intensivknetung bedingt weichere Teige. Knetzeiten von 5-8 Minuten reichen aus; eine längere Quellknetung bringt keine bedeutsamen Volumenverbesserungen.

Michaela Reichel, die Mitarbeiterschulungen von der Hygiene bis zum Verkaufsgespräch anbietet, formulierte in ihrem Vortrag Grundvoraussetzungen für eine gute Verkaufspräsentation. Gute Produktqualität, gute Einrichtung und Ausstattung und gut ausgebildetes und geschultes Verkaufspersonal bilden den unabdingbaren Dreiklang für langfristigen Erfolg. Mit vielen Details zum Verkauf zeigte sie die notwendige Flexibilität und den hohen Anspruch an das Verkaufspersonal.

Im kombinierten Vortrag referierten Cristian Cramer (Firma Joliente Kaffee) und Jörg Blau (Firma Althaus Tee) über die Anbauggebiete, die Sorten, die Aufbereitung und die Zubereitung von Kaffee und Tee. Von der breiten Palette der Zubereitungen konnten sich die Teilnehmer anschließend in einem Verkostungspraktikum überzeugen.

Die 30. Detmolder Studientage finden vom 15. bis 17. Februar 2016 statt.

Zeichen: ca. 8.000

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. 430 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 60 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 300 Tagungen organisiert, die von ca. 60.000 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.