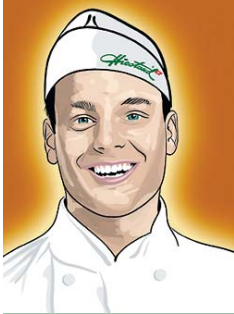


Publireport



Harmonische Verbindung von Technik und Tradition

Heute sind Bäckereien mit wesentlich mehr Technik ausgerüstet als vor 50 oder 100 Jahren. Routinearbeiten wurden damals von Hand verrichtet. Heute übernehmen grösstenteils Maschinen diesen Part. Das hat viel Gutes: Die Bäcker werden im Alltag entlastet. Ihre Zeit können sie in anspruchsvollere Arbeiten und neue Produktideen investieren.

Der technologische Fortschritt birgt weitere Vorteile. Automatisierte Prozesse begünstigen die konstant hohe Qualität von Backwaren. Eine gross angelegte Studie hat klar gezeigt, wie sensibel die Kunden auf Geruch, Form und Farbe zum Beispiel von Gipfeli reagieren. Hier setzt die Technik neue Massstäbe.

Aber noch können Maschinen nicht alles besser. Kunstfertige Handgriffe wie das Zwirbeln eines Zwirbelbrottes oder das gekonnte Zöpfeln des Sonntagszopfs überlässt man am besten auch in Zukunft dem Fachmann. Der Königsweg besteht aus einer harmonischen Verbindung von Technik und Tradition. Besonders bei der Konzeption: Wie sieht das ideale Gipfeli aus? Soll es dunkel sein oder hell? Knusprig oder buttrig? Hier muss der erfahrene Fachmann entscheiden. Von Maschinen wird man jedenfalls keine Antwort erhalten. Und das ist gut so.

Ofenfrische Grüsse,
Beni, Ihr HIESTAND-
Backmeister

5. Backforum

Zur Zukunft von Brot und Backwaren

Das vdb-Backforum von diesem Monat in Morschach befasste sich schwergewichtig mit dem für die ganze Branche interessanten Thema Brot und Gesundheit. Geboten wurde ebenso Hintergrundwissen wie Anregungen für Zukunftsstrategien.

Die rund 60 Seminarbesucher – unter ihnen auch Gäste aus Deutschland, Österreich und den Niederlanden – erfuhren viele wissenschaftliche Fakten zum Gesundheitswert und zu den Zukunftschancen von Backwaren und nutzten auch die Chance zum fachlichen Austausch.

Prof. Michael Kleinert, Tagungsleiter und Präsident der den Anlass veranstaltenden Vereinigung der Backbranche (vdb) Schweiz, gab einleitend zweierlei zu bedenken: Die Weltgesundheits-Organisation (WHO) definiert Gesundheit als vollständiges Wohlergehen, und der antike Gelehrte Hippokrates betonte: «Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel und eure Heilmittel eure Nahrungsmittel sein.»

Gesundheitswert von Brot

In einer Talk-Runde erläuterte Gebhard Bader engagiert das von namhaften Betrieben eingesetzte Elisa-System zur Wasserbelebung, welches weichere Teige und höhere Teigausbeuten ergebe (www.wasserforschung.com).

Ernährungsforscher

Prof. Meinolf Lindauer, Detmold (D), sprach über den Gesundheitswert getreidebasierter Backwaren.

Über den Gesundheitswert von Früchten und Gemüse wurde viel geforscht und publiziert, über Getreide eher wenig. Bisherige Forschungsergebnisse belegen aber den Gesundheitswert von Brot. Dies gilt es im Wettbewerb der Nahrungsmittel zu betonen: Zur Anregung von Verdauung und Stoffwechsel sollten täglich 30 g Ballaststoffe verzehrt werden. Getreideprodukte sind ein wichtiger Ballaststofflieferant. Die schon im Teig vorhandenen und beim Backen in Kruste und Krume weiter entstehenden Antioxidantien wie die Melanoide (Bräunungsstoffe) wirken den Krankheiten und



Meinolf Lindauer

Alterung ankurbelnden freien Radikalen entgegen. Die Aleuronschicht des Getreides (und damit besonders Vollkornbrot) enthält viele B-Vitamine (u.a. Folsäure), Mineralstoffe und Phenole (wirken gegen Dickdarmkrebs). Rund 40% der Folsäure werden über Brot und Getreideprodukte eingenommen; unterversorgt sind v.a. junge Frauen. Zur optimalen Wirkung sind die Getreideprodukte über eine lange Zeit täglich einzunehmen.

Lucas Peier, Lebensmitteltechnologie und gelernter Bäcker-Konditor, berichtete über Möglichkeiten der Salzreduktion in Backwaren. Problematisch am Salz ist das Natrium. Deshalb strebt das Bundesamt für Gesundheit bis Ende 2012 eine Reduktion des Natriumkonsums



Lucas Peier

Food-Technologie und Ernährungsgewohnheiten von morgen

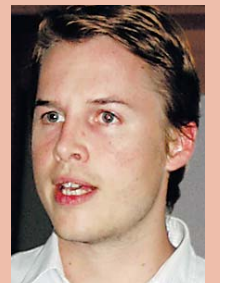
Stephan Sigrist vom ThinkTank W.I.R.E. (www.thewire.ch) schilderte anschaulich langfristige Entwicklungstrends, die auch die Lebensmittelbranche betreffen. Nach der Informationstechnologie könnte für die nächsten Jahrzehnte die Gen- und Biotechnologie ein prägender Trend sein. So wie die zentrale Bedeutung des Familientischs durch moderne elektronische Kommunikationsformen bis hin zu einer virtuellen Parallelwelt abgelöst wurde und zu einem individuelleren Lebensstil führte, zeichnet sich eine auf die persönliche Genetik abgestimmte Ernährung (Nutrigeno-

mics) ab. Mit zunehmenden Zivilisationskrankheiten steigt die Angst, sich falsch zu ernähren. Die Transparenz zu Herkunft und Inhaltsstoffen wird wichtiger und auch von Behörden gefordert.

Industriell veränderte Lebensmittel werden immer selbstverständlicher. Technologie und Natürlichkeit sind in Zukunft kein Gegensatz mehr. Die Nanotechnologie bringt neue Möglichkeiten der Geschmacksentwicklung. Von der Pflanzenzucht wird luftigeres und aromatischeres Brot erwartet. Bio bleibt wichtig, schädigt sein Image aber durch die globalisierte Beschaffung.

Es wird wichtig sein, die soziale Bedeutung des Essens und Schulwissen über Nahrungsmittel zu betonen. Die kommende Um-

kehrung der Alterspyramide (mehr Senioren als Junge) in Industrieländern und die Steigerung von Weltbevölkerung, Nahrungs- und Wasserbedarf werden Herausforderungen, welche die Lebensmittelbranche beeinflussen.



Stephan Sigrist

um 16% an. Produkte, die 25% weniger Natrium enthalten als vergleichbare Lebensmittel, dürfen dafür mit «reduziertem Natriumgehalt» ausgelobt werden. Wie Backversuche zeigten, ist eine solche Reduktion mit Salzreplacern (z.B. Kaliumchlorid) und Backmitteln machbar, negativ sind aber die höheren Kosten, der Einsatz von Zusatzstoffen und teils der optische Eindruck. Teigklebrigkeit, Krumenelastizität und Brotvolumen ändern sich zwischen 1,0 und 2,0% Salzgehalt kaum, verschlechtern sich aber teils markant bei einem sowieso unrealistischen Salzgehalt von unter 1%. Auch bei besonders hohem Salzgehalt verschlechtern sich Volumen und Klebrigkeit.

Michael Gusko von Kampffmeyer Food Innovation (D) befasst sich u.a. mit personalisierter Ernährung (Nutrigenomics).



Michael Gusko

Er ist überzeugt, dass in ihr die Zukunft liegt, Nestlé werde diese bis in 15 Jahren im breiten Stil anbieten. Er relativierte gängige Vorstellungen: Weil Konsumentenschützer die Folsäure-Anrei-

cherung von Mehl ablehnen, kommen in Deutschland jährlich bis 1000 Kinder mit offenem Rücken zur Welt. Wissenschaftliche Studien – etwa zum Salzkonsum – sind oft widersprüchlich. Dass sich Weintrinker in Tests als gesünder herausstellen als Biertrinker, liegt auch daran, dass Erstere eher gesunde Esswaren, Letztere eher Fast-Food kaufen. Gusko erläuterte, dass bis etwa 1990 Lebensmittel in «natürlich = gut» und «denaturiert = böse» eingeteilt wurden, während heute die Nährwertanalyse (Ampel-System) sage, was nicht gesund sei. Demnach ist aber Cola Zero gesünder (alles im grünen Bereich) als Naturtrüb-Apfelsaft mit seinem recht hohen Fruchtzuckeranteil. Die meisten Lebensmittel-Innovationen sind ein Flop (60% scheitern am Konzept, 40% an Umsetzung/Marketing. Da Konsumenten primär auf Geschmack setzen, wurde in den USA ein weniger Phenol-haltiger heller Weizen gezüchtet, dessen Mehl helles Vollkornbrot ergibt.

Gut dokumentierte Besucher

Dank Sponsoring durch die Mühle Aeschlimann konnten die detaillierten schriftlichen Tagungsunterlagen übrigens auch elektronisch abgegeben werden.

Das nächste Backforum findet am 14./15. März 2010 statt. ce

Allergien & Intoleranzen als Chance nutzen

Für Dr. Georg Schäppi, den Geschäftsleiter der Stiftung aha!, ist klar: Auch Allergiker sollen das Essen geniessen können. Und: «Betriebe, die Allergien und Intoleranzen in der Qualitätssicherung einbauen, profitieren davon.» Oft gibt es Kreuzreaktionen von Pollenallergien auf damit zusammenhängende Lebensmittel, so bei einer Allergie auf Gräserpollen Allergien auf Getreide, Erdnuss, Melone und Tomate. Nahrungsmittelallergien sind v. a. bei Kleinkindern häufig, verschwinden dann meist wieder, nehmen bei älteren Leuten aber wieder zu. Zöliakie wird oft nicht erkannt,

weil sich Betroffene nicht seriös untersuchen lassen und auf Scharlatane mit ihren obskuren Diäten hereinfallen. Kunden haben das Recht, bei Offenverkauf Auskunft über mögliche Allergene in einem Produkt zu erhalten. Ein Betrieb muss v. a. neue Bezugsquellen, die Reinigung und das Problembewusstsein des Personals gut beachten.



Georg Schäppi

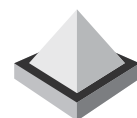
weil sich Betroffene nicht seriös untersuchen lassen und auf Scharlatane mit ihren obskuren Diäten hereinfallen. Kunden haben das Recht, bei Offenverkauf Auskunft über mögliche Allergene in einem Produkt zu erhalten. Ein Betrieb muss v. a. neue Bezugsquellen, die Reinigung und das Problembewusstsein des Personals gut beachten.

OBKV-Event in Wattwil

Was bietet der SBKV?

Der Verband und seine Institutionen bieten den Mitgliedern eine breite Palette wertvoller Dienstleistungen an, die von vielen Bäckermeistern viel zuwenig genutzt werden.

Anfang September führte der Ostschweizer Verband seinen traditionellen Event durch. Ziel des diesjährigen Anlasses war es, die wichtigsten Dienstleistungen in unserer Branche zu präsentieren. Der Aufmarsch an hochkarätigen Referenten war enorm – das Echo bei den OBKV-Betrieben ernüchternd. Persönlich war auch ich völlig falsch eingestellt nach Wattwil gefahren. In der Meinung alles schon zu kennen, bin ich angereist, wurde aber eines Besseren belehrt!



Schon die Informationen von Erwin Buff von der AHV-Kasse Panvica haben bei mir das eine oder andere Fragezeichen gelöst.



Weiter übernahm Roland Arpagaus von der BKT Treuhand AG das Wort.

Zahlen können langweilig und zur Ausarbeitung mühsam sein, aber sie lügen nie! Damit es uns gut geht, brauchen wir gute bzw. schwarze Zahlen. Verkaufen Sie Ihre Leistung nicht zu günstig und achten Sie auf Ihren Gewinn. Sie haben sich das mit Ihrer Leistung verdient.



Bei gutem Geschäftsgang kann der Betrieb weiterentwickelt werden. Dies in Form einer Renovation oder eines Neubaus der Bäckerei-Konditorei-Confiserie oder gar eines Cafés. Was liegt hier näher, als mit der verbandseigenen B&B Kontakt aufzunehmen. Unser Mitglied Albert Gätzi aus Wittenbach hat das gemacht und sich lobend über B&B geäußert. Der Hauptvorteil war für ihn, dass er die Planung abgeben und doch den lokalen Schreiner oder Hand-

werker berücksichtigen konnte. Daniel Hug nimmt gerne ihre Anrufe entgegen, zumal die Erstberatung gratis ist.



Nach der Pause, in welcher hervorragendes Plundergebäck serviert wurde, war die Reihe an Markus Lötscher, CEO der Pistor. Seine ehrlichen Ausführungen und Ziele haben uns alle überzeugt. Gut, dass wir eine starke Pistor für unsere Einkäufe haben.



Schulmeister Markus Zimmerli hat uns mit einer Musterlektion von den Stühlen geholt. Mit einem Puzzle hat er die Ziele der Richeмонт Fachschule aufgezeigt. Auf dem anschliessenden «Postenlauf» wurden die einzelnen Abteilungen gezeigt und vorgestellt.



Direktor Beat Kläy als Schlussbukett: Mit straffem Tempo stellte er die Vorzüge des Verbandes vor. Von der Ausbildung bis zur Zukunft ist im SBKV alles vorhanden. Es braucht vom SBKV-Mitglied nur eines, um die Dienste zu nutzen:

Rufen Sie an – wir sind für Sie da!

Fazit des Nachmittags: Uns wurde alles vermittelt, um erfolgreich zu bestehen!

Die wiederum göttlichen Apérogebäckergänzten die Getränke prächtig. Mit dem Nachtessen wurde der OBKV-Event abgeschlossen.

André Müller-Roost, Schaffhausen