

Die neue Ernte

BEIM NEXT BAKER EVENT BEI MILLS UNITED AM 28. AUGUST 2019 STAND DIE DIESJÄHRIGE GETREIDE-ERNTE IM VORDERGRUND. DANEBEN GAB ES ABER AUCH INTERESSANTE IDEEN RUND UM GEBÄCKE UND VERKAUF.



Alle Fotos: Artisan / Stefan Schütter 2019

Hermann Meyer, Anwendungstechniker bei Mills United, zeigt wie das „Mein Brot - Dein Brot“-Konzept in der Praxis funktioniert.

Wenn Bauern über die Ernte sprechen, meinen sie mit gut oder schlecht immer die Menge. Wenn Müller über die Ernte sprechen, meinen sie mit gut oder schlecht dagegen die Qualität, denn in Deutschland verarbeiten die Mühlen ohnehin nur 20% der Ernte, der Rest wird zu Viehfutter oder Biokraftstoff. Eine ausreichende Getreideversorgung für die Lebensmittelproduktion ist in Europa also kein Problem. Demzufolge gab es 2019 eine ganz normale müllerische Ernte, jedoch abhängig von den Niederschlägen mit großen regionalen Unterschieden. „Wo es nicht geregnet hat, hat es voll rein geschlagen, qualitativ und quantitativ. Die vom Vorjahr noch zu trockenen Böden konnten fehlende Niederschläge nicht ausgleichen“, erklärte Dirk Ruhe von Mills United.

Bei einer Liveschaltung in die Qualitätssicherungen der drei Mills United-Mühlen gaben die Experten dort dann Tipps zur neuen Ernte. In Recklinghausen beschäftigte sich André Overhaus mit dem Weizen, in Bremen setzte sich Marcus Mollitor mit dem Dinkel auseinander und in Bad Langensalza fokussierte sich Thomas Roy auf den Roggen. Beim diesjährigen Ernteprojekt, dem Praxistest der neuen Mehle beim Borbäcker Siebers in Essen, hatten sich bei den Schnittbrötchen aus Weizenmehl der alten und neuen Ernte zudem keine signifikanten Unterschiede gezeigt. Bei den Stresstests ergaben sowohl der 18 °C kalte Brötchenteig als auch der 28 °C warme Brötchenteig noch ein gutes Ergebnis. Bei den Teigen mit 10&4 Minuten Quellknetung sowie mit 3&8 Minuten Intensivknetung zeigte sich eine hohe Knettoleranz der neuen Mehle. Die gebackenen Brötchen der beiden Teige waren kaum auseinanderzuhalten. Insgesamt sollten also auch mit der neuen Ernte Premiumgebäcke in bester Qualität möglich sein.

Internet-Startups und individuelle Brote. Nach dem Erntebericht stellten unter der Überschrift „Perspektiven“ verschiedene Unternehmen ihre Ideen vor. Philip Borowski und Robin Frisch erläuterten die Möglichkeiten ihrer App „App&Eat“ (www.appandeat.de) als digitale Erweiterung der Ladentheke mit datenbasiertem

Cross-Selling. Die Plattform soll dabei zum Marktplatz für alle teilnehmenden Partner werden und hilft den Umsatz zu steigern sowie den Durchschnittsbrot zu erhöhen. Laut Unternehmensangaben sind über 6 Euro erreichbar. Ergänzend zur App sind auch Offline-Kampagnen mit Plakat- und Litfaßsäulen-Werbung möglich.

Maximilian von Weichs und Tobias Fallmeier informierten über das Webportal „cropspot“ (www.cropspot.com), eine

Art booking.com für den Agrarhandel. Es bietet eine digitale Kornkammer mit Such- und Filterfunktionen, um Getreidekäufer und -verkäufer schnell und zielgerichtet zusammenzubringen.

Eyüp Aramaz von FoodTracks zeigte, wie sich mit der hauseigenen Controlling-Software die Bestellplanung optimieren lässt. Dazu verbindet das System Kassen, die Warenwirtschaft und andere „Datensilos“, um dem Bäcker bei der bestmöglichen Beantwortung der Frage zu unterstützen, welche Artikel er in welchen Mengen in welche Filialen liefern soll. Ein Ziel ist dabei letztendlich auch eine automatische Bestellplanung. FoodTracks, das eine Vertriebskooperation mit der Martin Braun Gruppe hat, empfiehlt dabei die Bestellplanung nicht zu sehr über die Retouren zu steuern, um keine Umsatzchancen zu verpassen.



1

[1] Die Verarbeitungsempfehlungen für Weizen, Roggen und Dinkel kamen per Livestreamung aus den Qualitätssicherungen der drei großen Mühlen, hier Marcus Molitor aus Bremen. [2] Auch knusprige Baguettes dürfen beim Schaubacken natürlich nicht fehlen.

2



Anzeige

Empfehlungen Weizenmehl

Wassergabe: Die Wasseraufnahme der Mehle ist weiterhin gut. Die Teigausbeuten können zunächst beibehalten und eventuell nach der Umstellungsphase noch einmal angepasst werden. Eine Rücknahme der TA um 1-2 Punkte kann dann sinnvoll sein, die Teige aber auch nicht zu fest führen.

Knetung: Beim Knetprozess darauf achten, dass alle Bestandteile zunächst gut verquollen sind (Quellknetung), um sie dann intensiv auszukneten. Eine regelmäßige Kleberprobe ist empfehlenswert.

Teigtemperatur: Die Teigtemperaturen grundsätzlich beibehalten. Je nach Führung sollten die Teige zwischen 22 °C und 26 °C warm sein. Kalte Teige begünstigen dabei eine höhere Wasseraufnahme.

Teigruhe: Der Teigruhe kommt eine wichtige Rolle für Verquellung und Frischhaltung zu, daher sollte sie möglichst lang sein. Natürlich immer in Abhängigkeit von Teigfestigkeit und Temperatur.

Gärphase: Geringe Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen in der Gär- und Reifephase führen zu stabilen und prozesssicheren Teiglingen.

Empfehlung: Aktive Rezepturbestandteile, wie Malze, sollten in der Dosierung mindestens beibehalten werden.

(Quelle: Roland Mills United)



Zum abschließenden Gruppenbild versammelten sich die Referenten, das Team von Mills United und Moderator Trond Patzphal vom Ingerverlag auf der Bühne.



Eine besondere Beleuchtungs-idee sind die aus echten Broten hergestellten Lampen der japanischen Firma Pampshade.

Empfehlungen Roggenmehl

Wasserzugabe: Die Teige sollten weiterhin mit optimalem Mehl-Wasser-Verhältnis hergestellt werden. Dies gilt auch für Sauerteige. Ein zu fester Teig hemmt die Entwicklung und Verquellung der Mehlinhaltsstoffe, daher ist es häufig sinnvoll etwas mehr Wasser zu schütten.

Knetung: Die Teige sollten auf alle Fälle schonend geknetet werden, da eine zu intensive Knetung die Teig- und Volumenausbeute negativ beeinflusst.

Sauerteige: Bei gleicher Anstellgutmenge sollten die Sauerteige weich geführt werden, um eine optimale Entwicklung zu gewährleisten. Generell ist die Sauer-teigzugabe bei enzymarmen Mehlen immer zu empfehlen, am besten auf Basis von Roggenmehl Type 1370 mit hohem Mineralstoffgehalt für eine ideale Säurebildung.

Teigtemperatur: Roggenteige sollten grundsätzlich warm geführt werden. Ideal sind etwa 28 °C, in Abhängigkeit von Teiggröße, Teigreifzeit und Hefemenge. Dies garantiert eine optimale Teigent-wicklung und Verquellung.

Roggenvollkornschrot: Aufgrund der relativ geringen Enzymatik ist ein Brühstück dem Quellstück vorzuziehen. Schrotsauerteige sind zudem für eine optimale Entwicklung weicher zu führen.

Empfehlung: Um die Saftigkeit der Krume und die Frischhaltung der Roggenbrote zu verbessern, ist der Einsatz von Kochstücken, Granulaten oder Quellstoffen empfehlenswert.

(Quelle: Roland Mills United)

Handgefertigte Lampen, die perfekt zu einer Bäckerei passen, präsentierte Merlin Clevén. Die Einzelstücke stammen von der Firma Pampshade (<https://pampshade.de>), die die Künstlerin Yukiko Morita 2016 im japanischen Kobe gegründet hat. Sie stellt aus echten Gebäcken gefertigte Lampen her, vom Baguette bis zum Croissant und das Sortiment soll weiter wachsen. Auf die Ideen kam Morita, als sie selbst in Bäckerei arbeitete und überlegte, wie man die Retouren, die einfach ent-

sorgt wurden, sinnvoller nutzen könne. Sie entwickelte dann ihre eigene Idee für ein Upcycling und macht seitdem Lampen daraus. Dazu werden die Gebäcke ausgehöhlt, dann mit einer intensiven Harzbehandlung, die vor Schimmel und Austrocknung schützt, haltbar gemacht und anschließend mit Leuchtmitteln ausgestattet.

Empfehlungen Dinkelmehl

Wasserzugabe: Die Wassermengen sollten gerade in der Übergangszeit angepasst werden, da der Dinkel in diesem Jahr etwas weniger Protein und Feuchtkleber enthält. Daher zunächst die TA um einen Punkt senken. Durch den Einsatz von Kochstücken, Vorteigen und Dinklextrudaten kann die Wasserbindung erhöht und die Saftigkeit und Frischhaltung verbessert werden.

Knetung: Die Teige sollten weiterhin schonend geknetet werden. Dabei ist es sinnvoll zwei Drittel der Zeit langsam und ein Drittel schnell zu kneten, denn eine lange Mischphase (Quellknetung) fördert die Wasserbindung.

Teigtemperatur: Für eine optimale Teigent-wicklung ist ein Temperaturbereich zwischen 24 °C und 26 °C empfehlenswert, je nach Teiggröße und Verarbeitungszeit.

Gärphase: Da sich die Enzymaktivität auf ähnlichem Niveau bewegt, wie im Vorjahr, sind größere Anpassungen nicht notwendig.

Empfehlung: Für eine optimale Gebäckqualität ist der Einsatz von Kochstücken, in Verbindung mit einer längeren Teigreifzeit von mindestens 60 Minuten sehr wichtig.

(Quelle: Roland Mills United)



Hier sind drei mögliche Toppingvarianten des „Mein Brot - Dein Brot“-Konzepts zu sehen.

Abschließend stellte Holger Merge von der Konzeptwerkstatt Merge „Mein Brot - Dein Brot“ vor, das er zusammen mit Falco Hellmich entwickelt hat. Damit ist es möglich, dass Kunden mit ausgewählten Premiumzutaten ihr eigenes Brot in der Filiale oder per App kreieren und es nach 2-3 Stunden ofenfrisch abholen. Am Pick-up-Point liegt es wie ein Geschenk verpackt bereit, mit einem Etikett und einem essbaren Brotaufleger mit dem persönlichen Wunschnamen. Ähnlich wie an einer Nudeltheke, wo man sich nach seinem Geschmack aus verschiedenen vorgekochten Nudelsorten, Saucen und Toppings sein Wunschgericht zusammenstellen kann, hat der Kunde auch hier in drei Bestellschritten die Wahl. Zuerst zwischen drei über 24 Stunden langzeitgeführten Teigsorten: „Mediterran“ nach einer Rezeptur für Französisches Landbrot mit Süßkartoffel, „Rustic“ nach einer Rezeptur für dunkles Wurzelbrot und „Dinkel mit gepufftem Vollkorn“ nach einer Rezeptur für Dinkelbaguette mit Dinkelkörnern. Im zweiten Schritt kann er zwischen einer runden oder eckigen Brotform und zudem zwischen acht verschiedenen Toppings, von Kartoffelgranulat, Reis und Sesam über Dinkelmalzflöcken und Dinkelgranulat bis hin zu Hirse, Senf und Mais wählen. Für eine publikumswirksame Endgare der vorgereiften Brotteiglinge empfiehlt sich der Humidor, den es auch in größerer Ausführung als gläserne Klimazelle gibt. Für Merge ist der Humidor dabei vorrangig kein Gärschrank, sondern ein Marketinginstrument. Für die Brote hält er Verkaufspreise zwischen 5,95 und 9,95 Euro für realistisch. Für das individuelle Aufarbeiten und Backen in der Filiale sei zudem nicht zwingend ein gelernter Bäcker erforderlich.

*sts / schuetter@conventionverlag.de,
Tel: 0234-91527171*