

Check Up

Back.**Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE



SHOP-KONZEPTE MIT **ZUKUNFT**



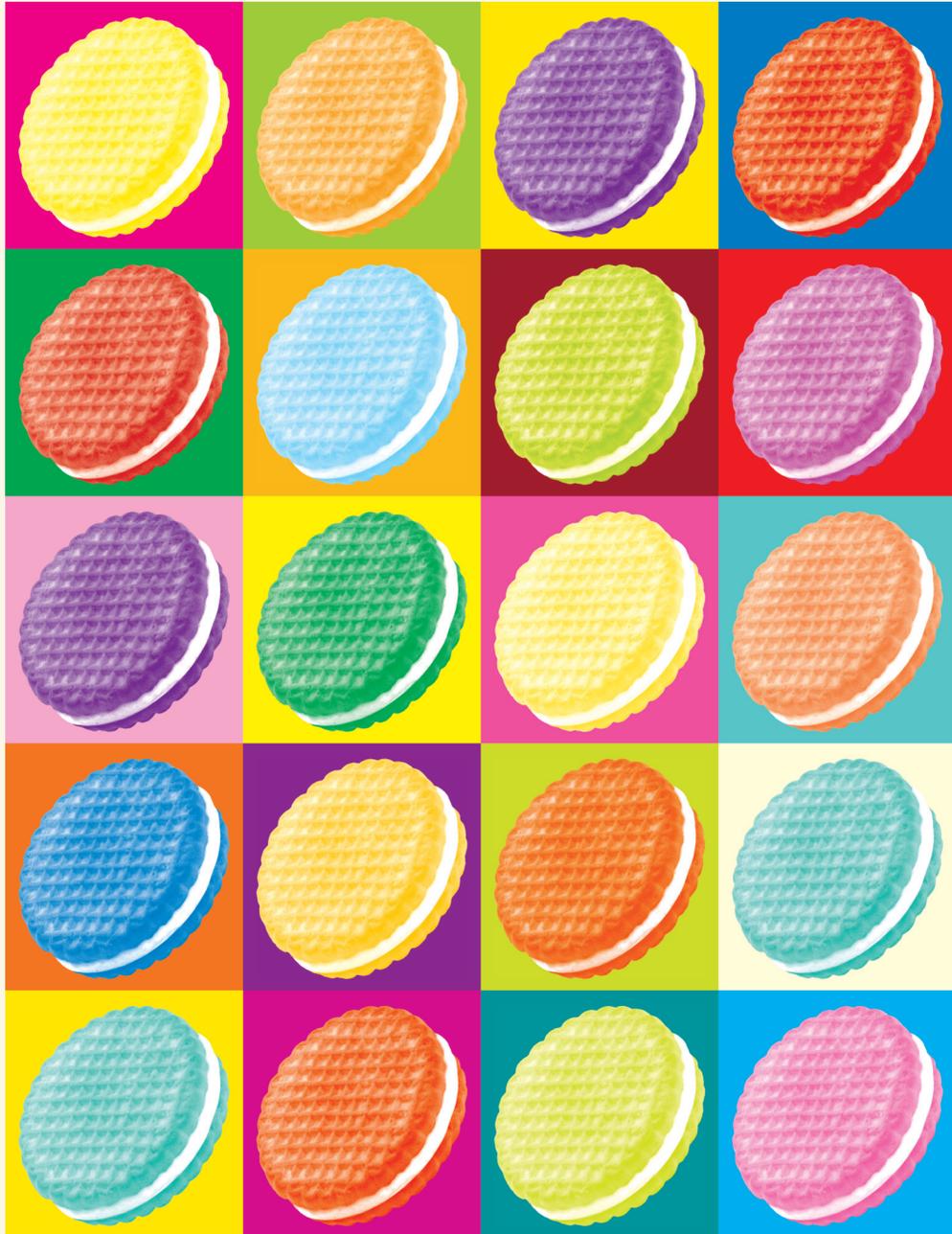
SAUERTEIG aus besonderen Getreidesorten herstellen



KI & GPT verbessern Produktion, Marketing & Kundenservice



Lösungen zur **SALZREDUKTION**



THE NATURAL COLOUR CHALLENGE


RINGE-KUHLMANN
Bright ideas in natural colours

INHALT

UNTER DIE LUPE

Ladenbau: Beeindruckende Kulissen für Gebäck & Kaffee 28



28

Inspirierende Ladenbaukonzepte: Wir stellen ausgezeichnete nationale und internationale Bäckerei- und Café-Designs wie die elegante italienische Dorbolò La Gubana Boutique vor.

QUALITÄTS-CHECK

Test: Zehn von 19 Aufbackbrötchen erhalten die Note „sehr gut“ 4

REFORMULIERUNG

Gegen die Rezepturfreiheit: WHO fordert Gesetz für Salzreduktion 6

SAUERTEIGSPEZIALIST

Beesham Soogrim: Brot aus Inntaler-Getreide schmeckt am besten 12



12

Koch und Bäcker Beesham Soogrim von der Insel Mauritius erschafft aromatische Sauerteigbrote aus seltenen Getreidesorten – gern mit scharfen Zutaten. Im April gibt der Wahl-Schwede seine Deutschlandpremiere als Dozent in Weinheim.

FARBEN & AROMEN

Alles bitte, nur nicht langweilig! 20
Punkten mit aromatischer Vielfalt 21

AUSSER-HAUS-GESCHÄFT

Die Top 10 der Ernährungstrends 22
Herzhafte Snack-Varianten mit Wow-Effekt 23

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

KI & GPT: Produktion optimieren, Zeitaufwand in Filialen & Büros reduzieren 24
Technologische Lösungen für besseren Kundenservice am POS 26



24

KI & GPT helfen die Absatzmenge zu bestimmen und den digitalen Kundendialog zu verbessern. Mit dem neuen Programm Chat-GPT lassen sich sogar Routinearbeiten im Büro automatisieren, Videos produzieren und das Marketing effektiver steuern.

RUBRIKEN

News/Branchenkurzmeldungen 9
Produktneuheiten 34
Handelsregister 36
Impressum/Fotohinweis 37
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Bäckermeister Frank Silvanus 38

Veredelt vitaminreich Müslis und Backprodukte
NEU: gehackte Aprikosen, Feigen, Datteln und mehr

SPECIALTY BROKERS **ÖZGÜR**
Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/trockenfruechte

Test: Zehn von 19 Aufbackbrötchen sind „sehr gut“

Das Verbrauchermagazin Öko-Test hat verschiedene Aufbackbrötchen, überwiegend bestehend aus Weizenmehl, von konventionellen und Bio-Bäckereien getestet. Ziel der Untersuchung war eine Bewertung aller Produkte hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe und ihres Geschmacks. Im Labor wurden die Brötchen zudem auf etwaige Mineralölbestandteile und Spuren von Schimmelpilzgiften und anderen Pestiziden überprüft. Zusätzlich haben die Tester:innen den Salzgehalt gecheckt und ob Aromen hinzugefügt wurden oder nicht.

Erfreulich ist, dass die Analyse ergab, dass bei allen Produkten die Acrylamid-Gehalte nach dem Backen der Brötchen weit unter den offiziellen Richtwerten liegen. **Zehn Produkte bewerteten die Tester:innen mit „sehr gut“** (siehe Tabelle unten), darunter die Bio-Krustenbrötchen von Edeka und die zwei Produkte der Fuldaer Bäckerei Bio Breadness (Lidl-Marke Grafschafter Bio Organic 4 Steinofen Brötchen sowie die Marke Sloow Bio Rusti mit Honig, Demeter – mit 75 Cent pro 100 Gramm die teuersten Aufbackbrötchen). Bei den konventionellen Bäckereien schnitt Sinnack am besten ab und erhielt gleich viermal die Note „sehr gut“ für die Handelsmarken Goldblume 6 Brötchen (Norma), Grafschafter 6 Weizen Brötchen (Lidl)

und K-Classic Weizenbrötchen (Kaufland) sowie für Sinnack 6 Brötchen Weizen. Auch Harry-Brot bekam für die Aldi Süd-Marke Goldähren Sonntagsbrötchen Weizen das Urteil „sehr gut“. Verwunderlich ist, dass Harry Bäcker Premium Krüstchen, die mit 48 Cent pro 100 Gramm mehr als doppelt so viel kosten wie die Handelsmarke, schlechter als das günstigere Produkt abschnitten und in der Sensorik nur „befriedigend“ bekamen, sodass die Gesamtbewertung „gut“ ausfiel. Kann es sein, dass Harry-Brot für Aldi bessere Aufbackbrötchen herstellt als für seine eigene Premium-Marke?

Die schlechteste Bewertung mit „ausreichend“ erhielt Lieken Urkorn Back Mich 5 Steinofen Brötchen Weizen. Die Tester:innen bemängelten zugesetzte Aromen sowie sensorische Auffälligkeiten wie feste Krume mit Hohlräumen, aufgebrochene und teilweise abgelöste Kruste sowie seitliche Falten. Auch störte, dass die Abbildung auf der Verpackung nicht mit dem Aussehen der Brötchen übereinstimmte. Der zu hohe Salzgehalt von 1,5 g pro 100 g Brötchen führte ebenfalls zu der schlechteren Benotung.

Zu viel Salz fanden die Tester:innen ferner bei den Produkten von ibis (1,23 g Salz pro 100 g Brot), Conditorei Copenrath und Wiese (1,45 g), Glockenbrot Bäckerei (1,5 g) und Korn Mühle. Die Kritik der Tester:innen: Zu viel Salz im Essen ist ein Risikofaktor für Bluthochdruck und daraus folgende Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Weltgesundheitsorganisation fordert daher den täglichen Konsum von Natrium auf 2,0 g pro Tag zu beschränken, entsprechend sind das rund 5,0 g Salz. Daher

TESTSIEGER AUFBACKBRÖTCHEN MIT DER NOTE „SEHR GUT“

Öko-Test bewertete zehn Aufbackbrötchen von 19 getesteten mit „sehr gut“. Vier Produkte erhielten die Note „gut“, zwei „befriedigend“ und ein Produkt „ausreichend“ (siehe Tabelle rechts). Das günstigste Produkt, Korn Mühle Sonntagsbrötchen von Netto (18 Cent pro 100 Gramm), hätte mit einem geringeren Salzgehalt ebenfalls sehr gut abgeschnitten.



empfiehlt die Verbraucherzentrale, nur Brote mit maximal 1,1 Prozent Salz pro 100 Gramm zu verzehren. Bei täglich drei bis vier Scheiben Brot (133 bis 178 g) wären das nämlich bereits ein Drittel der empfohlenen Tageshöchstmenge. Bei dem Verzehr von zwei Lieken Steinofenbrötchen (180 g) würden die Konsument:innen schon mehr als die Hälfte, nämlich 2,7 g, der von der WHO maximal empfohlenen Salzmenge zu sich nehmen. Das gleiche trifft auch auf die Aufbackbrötchen der Glockenbrot Bäckerei zu. Dabei haben sich die Groß- und Lieferbäckereien vor vier Jahren in einem gemeinsamen Beschluss dazu verpflichtet, die nationale Reduktionsstrategie der Bundesregierung für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten zu unterstützen. Das erklärte Ziel der Unternehmen: bis 2025 ein durchschnittlicher Salzgehalt von 1,1 g pro 100 g verpackte Backware. „Unsere Backwaren enthalten im Mittel pro 100 g nur noch 1,13 g Salz. Wegen der gewünschten Sensorik und Typik bestimmter Backwaren gibt es Produkte, die diesen Mittelwert überschreiten und andere, die ihn unterschreiten“, erklärt Lieken-Marketinglei-

Aufbackbrötchen

Anbieter	Coppenrath & Wiese Unsere Goldstücke	Ibis 4 Steinofen Brötchen	Lieken Urkorn Back Mich 5 Steinofen Brötchen Weizen
Preis pro 100 Gramm	0,42 Euro	0,46 Euro	0,50 Euro
Ballaststoffe in g pro 100 g* / pro Brötchen	6,1 / 3,1	2,8 / 2,1	2,8 / 1,68
Pestizidbelastung	1 Pestizid (Cypermethrin), 1 Wachstumsregulator und 1 Wirkverstärker in Spuren	1 Pestizid (Pirimiphos-methyl), 1 Wachstumsregulator und 1 Wirkverstärker in Spuren	1 Wachstumsregulator in Spuren
Weitere bedenkliche und/oder umstrittene Inhaltsstoffe	Salz erhöht	Salz erhöht	Aroma, Salz erhöht
Testergebnis Inhaltsstoffe	befriedigend	befriedigend	befriedigend
Sensorische Auffälligkeiten	knusprig	nein	Aussehen abweichend von der Abbildung, ungleichmäßige Porung, feste Krume mit Hohlräumen, aufgebrochene und teilweise abgelöste Kruste, seitliche Falten
Testergebnis Sensorik	sehr gut	sehr gut	ausreichend
Weitere Mängel	ja	ja	nein
Testergebnis Weitere Mängel	gut	gut	sehr gut
Anmerkungen	2)	2)	
Gesamturteil	befriedigend	befriedigend	ausreichend

Wegen Spuren bestimmter Insektizide und erhöhtem Salzgehalt erhielten die Aufbackbrötchen von der Conditorei Coppenrath und Wiese sowie von Ibis das Urteil „befriedigend“. Die Brötchen von Lieken bewerteten die Tester:innen als einzige mit „ausreichend“. Die Kritik: überflüssige Aromastoffe, zu viel Salz, sensorische Mängel.

ter Felix Neuberger den höheren Salzgehalt in den Aufbackbrötchen.

Zwei Aufback-Produkte fielen den Tester:innen trotz sehr guter Sensorik-Ergebnisse unangenehm auf, weil das beauftragte Labor Spuren bedenklicher Pflanzenschutzgifte nachgewiesen hatte: Die tiefgekühlten Brötchen „Unsere Goldstücke 9 Weizenbrötchen“ der Conditorei Coppenrath & Wiese enthielten Spuren des Insektizids



& Günstig 6x
Laune
Weizenbrötchen



Jeden Tag 8
Weizenbrötchen



K-Classic
Weizenbrötchen



Sinnack 6
Brötchen Weizen