C12331D

Check Up Back.Business

N°6 05. JUNI 2024

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE

DEKORE & FÜLLUNGEN – das Auge isst mit!

TECHNOLOGIE:
Sauerteig unter Strom

ERFOLGSKONZEPT:
Pâtisserie Johanna

NACHFOLGE:
Vom Studenten zum Inhaber

Liebe Leserinnen und Leser,

Im Zuge eines wachsenden Gesundheitsbewusstseins der Verbraucher:innen steigt die Nachfrage nach Dekoren und Füllungen aus natürlichen Zutaten.

gegenüber der beinahe schon vertrauten Krisenstimmung baute sich hierzulande in den letzten Wochen ein positiver Gegenpol auf: die Vorfreude auf die anstehende Fußball-Europameisterschaft, die Deutschland als Gastgeber ausrichten darf. Vom 14. Juni bis zum 14. Juli werden Teams und Fans aus insgesamt 24 Nationen überall im Land Feiertagsstimmung verbreiten.

Dass davon auch Bäckereien profitieren können, zeigte sich Mitte Mai bereits bei der baden-württembergischen Bäckerei Seeger, die auf ihren Brottüten die Nominierung eines deutschen Nationalspielers verkünden durfte. Anregungen, wie auch Sie Ihre Produkte EM-tauglich machen können, finden Sie auf den Seiten 21 und 36. Dass in unserer Redaktion bereits Turnierstimmung herrscht, dürfte beim folgenden Ausblick auf die Themen in diesem Heft zu erahnen sein.

In der Vorrunde (ab Seite 4) begegnen wir Brotsommelier Andreas Speiser aus Kempten, der einen völlig neuen Ansatz wählt, wie er seine Produkte durch den Einsatz von Strom positiv beeinflussen kann. Seine Idee: Roggenbroten einen milderen Geschmack zu verleihen, indem er bereits den Sauerteig bestromt. Ob dies gelingen kann und wie genau Speiser vorging, erzählt er in dieser Ausgabe von „Unter die Lupe genommen“.

Im Achtelfinale (ab Seite 18) setzen wir uns mit aktuellen Trends bei Dekoren und Füllungen auseinander. Neben einer Analyse der Marktentwicklung in diesen Bereichen stellen wir Ihnen die dazugehörigen Neuheiten einiger Hersteller vor. Dabei werden Sie unter anderem auf bunte Burger-Buns von Wolf ButterBack sowie Schoko-Perlen von Barry Callebaut stoßen – und herausfinden, was sich hinter den Dekoren „Fudgice“ und „Pettinice“ von Bakels verbirgt.

Daraufhin können Sie uns im Viertelfinale (ab Seite 22) bei einem Besuch in der Hamburger Pâtisserie Johanna begleiten. Das wohldurchdachte und stimmige Konzept der Betreiber:innen machte sich bereits wenige Monate nach der Eröffnung im Februar dieses Jahres bezahlt: Nicht nur, weil sich vor der Konditorei häufig lange Schlangen bilden, sondern auch, weil einige der beliebten Pralinen von Chefpâtissier Marcel Reinhardt seit kurzem preisgekrönt sind.

Im Halbfinale (ab Seite 32) erwartet Sie ein ausführliches Interview mit Maximilian Plum, der vor wenigen Monaten mit gerade einmal 30 Jahren die Bäckereikette Schäfer's Backstuben (62 Filialen) aus Biedenkopf von der Inhaberfamilie übernahm. Im Gespräch berichtet er, wie genau es dazu kam und ob er dieses Modell der Nachfolgeregelung auch anderen Bäckereien empfehlen würde.

Das – der Chronologie entsprechende – Finale dieses Heftes (ab Seite 34) beinhaltet einige spannende Produktneuheiten, die wieder einmal auf überaus kreativen Ideen beruhen. So werden Ihnen auf diesen Seiten zum Beispiel ein lilafarbenes Fladenbrot sowie eine Mocktail-Sommerschnitte begegnen.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

Check Up Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
Fax (040) 30 68 52 - 10
e-mail: info@back.business

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Roggenbrot 2.0 – dank Strom zu neuer Beliebtheit? 4

Obwohl sie sehr bekömmlich sind, gehören Roggenbrote nicht gerade zu den Favoriten der Deutschen – vor allem wegen ihres säuerlichen Geschmacks. Brotsommelier Andreas Speiser aus Kempten fand einen Ansatz, um diesen zu optimieren: Er setzte seinen Sauerteig unter Strom.

DEKORE & FÜLLUNGEN

Dekore & Füllungen: Exquisite Optik, aber bitte gesund! 16

Die aktuellen Ernährungstrends ziehen ihre Kreise. Auch bei Dekoren und Füllungen ist der Verbraucherwunsch nach bewusstem und gesundem Genuss angekommen. Branchenkenner berichten, warum diese dennoch intensiv und üppig sein sollten und welche Rolle die sozialen Medien inzwischen spielen.

GESCHÄFTSKONZEPT

Ort der schönen Dinge – ein Besuch in der Pâtisserie Johanna 20

Mit der Hamburger Pâtisserie Johanna hat das Ehepaar Orth einen Ort der besonderen Art geschaffen. Hier erwarten Gäste nicht nur prämierte Kostbarkeiten, sondern ein Ambiente, das die eigene Geschichte erzählt – ein Konzept, das berührt und begeistert.

UNTERNEHMENSNACHFOLGE

„Investoren können Bäckereien ihr Herz kosten" 30

RUBRIKEN

Editorial 2
News 6
Internationale Kurzmeldungen 26
Produktneuheiten 34
Handelsregister 36
Impressum/Fotohinweis 37
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Kai Rohde, Geschäftsführer von Bakels Deutschland 38

Roggenbrot 2.0 – dank Strom zu neuer Beliebtheit?

Durch Strom die Teigruhe zu verkürzen, ist nichts Neues (s. Check Up Back.Business 3/2020). Doch nun wählt Brotsommelier Andreas Speiser aus Kempten einen anderen Ansatz, um von Elektrizität zu profitieren: Er setzt seinen Sauerteig unter Strom – für ein milderes Roggenbrot.

Text: Jannik Gramsch

Laut aktuellen Zahlen der GfK, die der Zentralverband jüngst bekannt gab, erreichte Roggenbrot 2023 lediglich einen Anteil von 4,82 Prozent am gesamten Brotkonsum in Deutschland. Zum Vergleich: Weizenbrot war hierzulande mit 8,52 Prozent fast doppelt so beliebt. Ausschlaggebend für den niedrigeren Gesamtverzehr von Roggenbrot ist vor allem dessen säuerlicher Geschmack. Doch dieser könnte sich künftig ganz leicht optimieren lassen – mithilfe von bestromtem Sauerteig. Die Idee dazu hatte ein Bäcker aus dem Allgäu.

Eine Schlagzeile als Auslöser

Rückblick ins Jahr 2022: Andreas Speiser sitzt eines Morgens mit seiner Familie am Küchentisch, als seine Frau eine Schlagzeile aus der Tageszeitung vorliest: „Energie und Brot für alle“. Zu dieser Zeit ist er auf der Suche nach einem Thema für seine Projektarbeit, die er im Rahmen der Brotsommelier-Ausbildung an der Akademie Weinheim leisten muss. Die Titelzeile bringt ihn ins Grübeln: Wie ließen sich die Bereiche „Energie“ und „Brot“ miteinander verbinden, um etwas Neues zu erschaffen? „Einige Wochen später kam mir die Idee, den Sauerteig unter Strom zu setzen und die Auswirkungen auf das gebackene Brot zu untersuchen“, sagt Speiser. Kurzentschlossen besorgt er sich die benötigte Ausstattung (siehe Bild auf der folgenden Seite) von einem Elektriker. „Außerdem zog ich einen Physik-Professor von der Fachhochschule Kempten zu Rate, der mich mit dem nötigen Hintergrundwissen versorgte und mir genau erklärte, was bei welchem Versuchsschritt passiert“, so der 48-jährige Geschäftsführer der Bäckerei Speiser aus Kempten (sieben Filialen). Mit dieser akademischen Unterstützung setzt der Bäckermeister in mehreren Testreihen unterschiedliche Mengen Sauer-

teig – bis maximal zwei Kilogramm – rund 15 Minuten unter 30 Volt Gleichstrom. „Im Vorwege hatte ich eigentlich gehofft, dadurch meinem Weizenbrot ein besonderes Aroma geben zu können“, so Speiser. Doch schnell kristallisiert sich das Gegenteil heraus: Durch den Einsatz von Strom verliert der Sauerteig seinen Geschmack fast gänzlich.

Bekömmlich – und doch nicht sauer

Dieses Ergebnis bringt Speiser dazu, kurzerhand die Brotsorte von Weizen auf Roggen zu ändern. Der Gedanke dahinter: ein zwar bekömmliches aber im Geschmack eher saures Brot milder zu gestalten. „Mir kam sofort das Roggenbrot in den Sinn“, erklärt er und führt aus: „Vor allem für Menschen mit Weizensensitivität oder gar -unverträglichkeit ist Roggen die erste Alternative – jedoch scheuen sich viele vor dem säuerlichen Geschmack.“ Nach einigen Testreihen mit seinem Roggenmischbrot aus 80 Prozent Roggenmehl kann er schließlich ein Resultat verkünden, das später auch im Rahmen einer Verkostung von seiner Kundschaft bestätigt wird: „Das Bestromen des Sauerteiges hat ein kaum noch säuerliches Roggenmischbrot hervorgebracht. Geschmacklich ähneln die mit Strom behandelten Roggenmischbrote 80/20 eher milden Landbroten.“ Zudem stellt Speiser erfreut fest, dass die backtechnischen Eigenschaften des Sauerteigs vollständig erhalten bleiben.

Grundlage für neue Produktpalette

Nach Ansicht des Brotsommeliers bieten diese milderen Roggenbrote den Bäckereien in Zukunft viel Potenzial. Neben der wachsenden Zielgruppe von Menschen mit Weinzensensitivität könnten auch weitere addressiert werden: „Beispielsweise ließe sich ein Roggen-Toastbrot herstellen, das speziell für Kinder und Jugendliche eine geschmackliche Alternative zum Weizen-Toast darstellt“, so Speiser. Aktuell befinde sich das Projekt „Roggenbrot 2.0“ allerdings noch in den Anfängen, da ein Gerät, mit dem in der Backstube mehr als zwei Kilogramm Sauerteig bestromt werden können, derzeit noch konstruiert werde. „Ich bin im Austausch mit einem Hersteller von Sauerteiggeräten, der ein größeres Gerät für mich baut“, erklärt er. Momentan müsse noch an einer Lösung dafür gefeilt werden, wie die beim Bestromen entweichenden Gase sicher abgeführt werden können. Dies werde wohl noch einige Monate dauern. Doch dann könnte Andreas Speiser in Serienproduktion gehen und somit dem Roggenbrot – zumindest bei einigen deutschen Verbraucher:innen – zu neuer Beliebtheit verhelfen. ■

Versuchsaufbau: Mithilfe eines Generators werden über zwei Kabel und Metallgabeln 30 Volt Gleichstrom in das Gefäß mit Sauerteig geleitet. Bei der im Sauerteig stattfindenden Elektrolyse werden die Gase Wasserstoff und Sauerstoff freigesetzt, die vor allem in größeren Mengen hohes Gefahrenpotenzial besitzen. (links)
Ergebnisse eines Backversuchs: Das obere Brot enthält bestromten Sauerteig, das mittlere überdies Körner und Saaten. Das untere ist ein unbehandeltes Roggenmischbrot. Im Rahmen einer Verkostung schnitt das mittlere Brot bei der Kundschaft am besten ab – dank des Geschmacks, aber auch dank des besseren Backvolumens. (rechts)