

C12331D

N°10 01. OKTOBER 2023

Check Up

Back. Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

TÜRKISCHE SULTANINEN: NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!



Liebe Leserinnen und Leser,

mit Ablauf der Sommerferien sind auch die Bundestagsabgeordneten aus der parlamentarischen Sommerpause zurückgekehrt. Zuvor hatte Bundesfinanzminister Christian Lindner (FDP) seinen Entwurf für das Haushaltsgesetz 2024 vorgelegt, für den er bereits massive Kritik aus der Wirtschaft erntete. Insbesondere die geplante Streichung des Spitzenausgleichs bei der Stromsteuer stößt auf Gegenwind. Lindner äußerte sich jüngst, dass er sich unter bestimmten Voraussetzungen eine weitere Verlängerung vorstellen könne. Das letzte Wort scheint hier noch nicht gesprochen. Offen ist ebenfalls, ob im kommenden Jahr weiterhin der ermäßigte Mehrwertsteuersatz für Restaurationsleistungen gilt. Aktuell sollten sich Gastronomiebetriebe auf ein Auslaufen der umsatzsteuerlichen Entlastungsmaßnahme zum Jahresende einstellen. Weitere relevante Fristen finden Sie in unseren News auf Seite 10.

Während die Beratungen zum Bundeshaushalt 2024 in vollem Gange sind, ist die Getreideernte 2023 seit Mitte August großflächig abgeschlossen. Die wechselhaften Erntebedingungen führten zu starken regionalen Ertrags- und Qualitätsschwankungen. Detaillierte Informationen zur diesjährigen Getreideernte stellen wir Ihnen ab Seite 16 vor. Mit massiven Ernteaufschlägen ist in diesem Jahr hingegen bei den türkischen Sultaninen zu rechnen. Im Expertengespräch haben wir erfahren, dass voraussichtlich im Frühjahr nächsten Jahres keine Ware mehr am freien Markt verfügbar sein wird. Nähere Informationen sowie eine Expertenempfehlung, welche Maßnahme Bäckereien jetzt ergreifen sollten, finden Sie ab Seite 4.

Doch auch erfreuliche Ereignisse werfen ihre Schatten voraus: Die iba 2023 öffnet am 22. Oktober ihre Tore. In diesem Jahr steht die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei & Snacks unter dem Motto „Nachhaltigkeit“. Neben zukunftsweisenden Produkt-Innovationen aus der Back-Branche erwarten Sie in der iba.Speakers Area zahlreiche Vorträge und Diskussionsrunden rund um diesen Themenschwerpunkt. Wir haben bei ausgewählten Aussteller:innen nachgefragt, wie sich die Geschäfte in In- und Ausland in diesem Jahr entwickeln. Zudem präsentieren wir Ihnen in unserem

iba-Vorbericht auf den Seiten 29 bis 37 Produkt-highlights, die Sie auf der Messe keinesfalls verpassen sollten.

Passend zur iba werfen wir in unserer Oktober-Ausgabe zudem einen Blick auf den internationalen Backwarenmarkt. Unsere Redakteurin Isabell Köster stellt ab Seite 20 eine prämierte Bäckerei in Singapur genauer vor. Die Nick Vina Artisan Bäckerei von Bäcker Nick Chua hat sich auf Vollkornsauerteigbrote nach deutschem Vorbild spezialisiert. Da diese viele Ballaststoffe, wenig Natrium und keinen Zucker enthalten, bekommt der Bäcker für die Produktion sogar staatliche Zuschüsse. Mithilfe von Partnern wie Chua will Singapurs Regierung langfristig eine gesündere Ernährungsweise im Land etablieren.

Ein weiteres spannendes Thema, das wir für Sie recherchiert haben: Viele deutsche Lebensmittel-Hersteller erkennen zwar, wie wichtig der Einsatz von zukunftsorientierten Prozesstechnologien ist, aber nur wenige nutzen diese auch tatsächlich. Das zeigt der aktuelle Innovationsreport Food vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik. Ohmsches Erhitzen, bei dem Lebensmittel mithilfe von elektrischem Strom von innen heraus aufgeheizt werden, setzen zum Beispiel nur 6,5 Prozent der befragten Unternehmen ein. Dabei böte sich dieses Verfahren auch bei Backwaren an, da es nicht nur energieeffizienter ist als konventionelle Backmethoden, sondern auch Zeit spart – ein Brot ist binnen zehn Minuten fertig gebacken. Weitere Anregungen und Informationen zur Studie finden Sie ab Seite 12.

Wir wünschen Ihnen 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

Ausnahmesituation in der Türkei: Sultaninen-
ernte bricht um fast 50 Prozent ein 4



04 Die Landwirte in der Türkei rechnen bei der diesjährigen Sultaninenernte mit erheblichen Ertragseinbußen. Grund ist eine Krankheit der Rebstöcke namens Mehltau. Branchenexperte Sascha Hönig verrät im Interview, worauf Bäcker jetzt beim Warenkauf achten sollten.

PRODUKTIONSTECHNIK

Lebensmittel-Hersteller nutzen zu wenig
innovative Prozesse und die Hilfe
wissenschaftlicher Institutionen 12

ERNTE

Niedriger Proteinwert,
aber gut dehnbarer Kleber 16

SNACK-KONZEPT

Der Bäcker Macht's Herzhaft 18



20 Die Entwicklung von Vollkornprodukten wird heute im südostasiatischen Inselstaat Singapur von der Regierung subventioniert – auch um die Volkskrankheit Diabetes zu bekämpfen. Die Nick Vina Artisan Bäckerei war einer der Vorreiter in diesem Bereich und wurde auf der US-amerikanischen Backmesse, der IBIE, für ihr nährstoffreiches, zuckerfreies Vollkornbrot nach deutschem Vorbild ausgezeichnet.

INTERNATIONALER BACKWARENMARKT

In Singapur werden Vollkornbrote
subventioniert 20
Brot- & Kuchenmarkt in Singapur:
Status Quo & Ausblick 27

IBA-VORBERICHT

Das Exportgeschäft wird wichtiger 29
20 Produkte, die Sie auf der iba
nicht verpassen sollten 33

KAFFEE-MARKT

Tchibo-Interview: Komplette
Kaffeekonzepte 38

RECRUITING

Onboarding: Mitarbeiter langfristig
an Bord holen 41

RUBRIKEN

Editorial 2
News 4
Internationale Kurzmeldungen 44
Handelsregister 48
Impressum/Fotohinweis 49
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal:
Jennifer Staats, Werksleiterin von Lieken 50

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide
in Ihren Rohstoffen!**

Integriertes
Pestizid
Monitoring

FRANK TOEKE

zertifiziert nach
Sedex | SMETA

**SPECIALTY
BROKERS**

ÖZGÜR

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/ipm

Ausnahmesituation in der Türkei: **Sultaninenernte bricht um fast 50 Prozent ein**

Die Türkei ist für Deutschland eines der wichtigsten Importländer für Sultaninen. Sie deckte im Jahr 2022 etwa 60 Prozent des Bedarfes von circa 63.000 Metrischen Tonnen (MT). Doch in diesem Jahr wird die Ware teuer sein und allein Deutschland dürfte 10.000 MT weniger Sultanas aus der Türkei importieren können. Grund ist eine Krankheit der Rebstöcke namens Mehltau.

Die Landwirte in der Türkei rechnen bei der diesjährigen Sultaninenernte mit erheblichen Ertragseinbußen: nur rund 215.000 MT sollen laut der Schätzung des türkischen Landwirtschaftsministeriums von Anfang August 2023 zusammen kommen. Das sind rund ein Drittel oder 125.000 MT weniger als im vergangenen Jahr (circa 340.000 MT). Die Trocknung ist mittlerweile fast vollständig abgeschlossen und Marktanalysten haben diese Zahl inzwischen noch weiter nach unten korrigiert und gehen aktuell nur noch von 180.000 MT Sultaninen oder weniger aus. Das wäre dann ein Ernteeinbruch von fast 50 Prozent. Dies hätte schwerwiegende Folgen nicht nur für die türkische Wirtschaft, sondern auch für den deutschen Markt. Denn für Deutschland ist die Türkei das wichtigste Importland in puncto Sultaninen: im vergangenen Jahr wurden laut dem Hamburger Warenverein rund 36.000 MT importiert – für populäre Gebäcke wie Weihnachtsstollen und Rosinenschnecken sind sie unverzichtbar. Wenn also in der Türkei auf einmal etwa 10.000 MT Sultanas für den Export nach Deutschland fehlen, wird die Ware hierzulande auf lange Sicht knapp und es gilt, alternative Bezugsquellen zu finden.

Zum Hintergrund: Im Mai und Juni traten in der Westtürkei übermäßige Niederschläge auf. Den Marktanalysten von Mintec gegenüber berichteten Handelsquellen bereits zu diesem Zeitpunkt von einer geringeren Anzahl von Trauben pro Rebstock

und weniger Beeren pro Traube. Zudem hielt der anhaltende Regen die Bauern davon ab, gegen die bereits durch frühere Regenfälle hervorgerufenen Pilzkrankungen mit Pestiziden vorzugehen. In der Folge hat sich auf den Pflanzen die Krankheit Mehltau gebildet, welche die Weinreben abtötet und dafür sorgt, dass die Weinstöcke für längere Zeit keine Früchte produzieren. Offizielle Stellen gehen davon aus, dass circa zwei Millionen Tonnen frische Weinbeeren in der Region Manisa (im Westen von Anatolien) durch Mehltau zerstört worden sind. Das ist auch deswegen so gravierend, weil in der Region Experten zufolge etwa 70 Prozent der getrockneten Weinbeeren angebaut werden und sich der negative Effekt in den nächsten Jahren fortsetzen wird.

Was Bäcker:innen jetzt beim Sultaninenkauf wissen sollten, erklärt Rohstoffmakler, Mitglied des Hamburger Warenvereins und Inhaber von Specialty Brokers Sascha Hönig im Interview:

Durch den Krankheitsbefall der türkischen Weinstöcke sieht es bei der türkischen Sultaninenernte aktuell ziemlich miserabel aus.

Das trifft es. Ich habe bereits seit rund 35 Jahren beruflich mit Sultaninen zu tun und ich wüsste nicht, wann es schon einmal eine vergleichbare Situation gegeben hätte. Noch dramatischer war höchstens die Reblaus-Epidemie, die es in den 1970er Jahren vor allem auf Kreta gab. Dadurch ist die griechische Sultaninenernte damals innerhalb eines Jahres um 120.000 MT, auf 30.000 MT eingebrochen. Davon hat sich die dortige Wirtschaft nie erholt. Was die Türkei angeht bleibt abzuwarten, wie groß und wie langfristig der Schaden am Ende ausfallen wird.

Zu welchem Vorgehen würden Sie Bäcker:innen jetzt raten?

Ich würde den Bäckern empfehlen schnell zu handeln und langfristig zu kaufen. Der Kuchen wird jetzt verteilt, denn die Türkei hat dieses Jahr nur rund 200.000 MT Sultaninen für den Export. Im

Vorjahr wurden 260.000 MT exportiert. In Summe fehlen im Export etwa 60.000 MT getrocknete Weinbeeren gegenüber dem Vorjahr. Der Inlandsbedarf von 50.000 MT ist gesetzt, die Ware wird für die Produktion von Raki oder in der Schulpflegung verwendet. Das heißt derjenige, der am schnellsten aktiv wird, kann sich mit Glück noch die benötigte Menge sichern. Wer zu spät kommt, muss auf Ware aus anderen Ländern ausweichen, oder geht leer aus. Meines Erachtens braucht man nicht auf fallende Preise zu hoffen. Das wird in absehbarer Zeit wohl kaum passieren. Denn Mehltau ist eine mehrjährige Krankheit. Die Pflanzen werden Zeit brauchen, um sich davon zu erholen. Das bedeutet, dass es auch in den nächsten Erntejahren einen Mangel an türkischen Sultaninen geben wird. Und die konventionelle Ware, die es gibt, wird zudem massiv mit Pestiziden belastet sein.

Gibt es Alternativen, wenn ich als Bäcker/in die vielen Pestizide nicht akzeptieren möchte?

Ja, einige Exporteure, darunter ein Partner von mir, arbeiten mit einem besonderen Pestizid Monitoring-System zum wie IPM (Integriertes Pestizid Monitoring), bei dem proaktiv nur vier Pesti-

zide von den Bauern eingesetzt werden und das auch genau kontrolliert wird. Jedem Betrieb, der für sich selber in Anspruch nimmt, hochwertige und sichere Lebensmittel zu produzieren, würde ich raten, darauf zu setzen. Es gibt auch Bio-Ware, aber die Frage ist, ob die in diesem Jahr ausreichend verfügbar sein wird. Denn die Landwirte haben nach dem Motto retten, was zu retten ist, ohne Ende Pestizide gespritzt. Dieser Pestizidcocktail findet sich dann nicht nur auf konventioneller Ware, sondern kann über den Wind, Niederschläge etc. auch auf die Bio-Sultanas gelangt sein. Das kann man gar nicht verhindern.

Ein weiterer Effekt ist, dass die Preise aktuell jeden Tag weiter in die Höhe schnellen. Ist ein Ende in Sicht?

Noch lange nicht – dafür ist die Menge, die am Markt fehlt, zu gravierend. Die Rohwaren-Preise notieren dieser Tage um 54,00 türkische Lira (umgerechnet 1,86 Euro) per Kilogramm. Anfang August wurde die alte Ernte in der Spitze mit TRY 27,00 p. kg gehandelt. Das ist ein Preisanstieg um fast 100 Prozent in vier Wochen oder 925,00 US-Dollar per MT. Aktuell halten sich die Käufer zu-

FOLGEN SIE IHREN SINNEN

Die Welt des Backens mit allen Sinnen erleben

Vom Moment unserer Geburt an sind unsere fünf Sinne das Tor, um die Welt um uns herum zu erleben und mit ihr zu interagieren.

Besuchen Sie uns auf der iba 2023, um Brot und Brötchen mit allen Sinnen zu erkunden und die unendlichen Möglichkeiten leistungsstarker Bäckereitechnik zu entdecken.



2023
22. – 26.10.
München
www.iba.de

Stand Nr. B2.370 / B2.570

#koenigfivesenses

König Maschinen GmbH
info@koenig-rex.com · koenig-rex.com

KÖNIG
FIVE SENSES

