C12331D

Check Up Back.Business

N°3 28. FEBRUAR 2022

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE

Indoxacarb in Sultaninen

NEUES PESTIZID-VERBOT setzt Bäcker unter Druck

NEUER ZUCKERERSATZ ohne Qualitätseinbußen

SNACKS FÜR ALLE tierisch · pflanzlich · herzhaft · süß

ALGEN-KRAPFEN Grünes Superfood aus dem Aquarium

DER ZACHARIAS

KOMMUNIKATIONSPREIS
FÜR HANDWERKSBÄCKER

JETZT BEWERBEN!

Bis zum 31. Mai 2022
auf www.zacharias-preis.de

Pestizidbelastung in Sultaninen Indoxacarb wird im Weinanbau zum Schutz gegen Schädlinge eingesetzt, stellt aber auch für Konsument:innen ein hohes Gesundheitsrisiko dar. Deshalb wird es ab Mitte März in der EU verboten. Jetzt müssen Bäckereien die Rohware ihrer Zulieferer überprüfen.

Algen aus dem Tischaquarium Das Meeres-Superfood wird als Zutat in Backwaren immer öfter eingesetzt. Ein Forschungsteam der Technischen Hochschule Köln arbeitet an einem kleinen Bioreaktor, in dem sich Algen unkompliziert selbst anbauen lassen.

Natürlicher Zuckerersatz Ein israelisches Start-up hat Cambya auf den Markt gebracht – ein pflanzliches Süßungsmittel, produziert in Europa. Es kann Weißzucker eins zu eins ersetzen – ohne aromatische oder sensorische Einbußen.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Sultaninen: Pestizid Indoxacarb wird kurzfristig verboten! 6
Gifte in Trauben, Beeren, Äpfeln & Salaten 8

BRANCHE

Zoff um Brot des Jahres 4

SNACKS

Für jede Tageszeit: süß & herzhaft 18

ROHSTOFF

Algen: Der Vitamin- und Frische-Booster fürs Brot 22

GETRÄNKE

Von Cannabis-Drinks bis Infused Water 24

MESSEHIGHLIGHTS

Gulfood: Getränke & Snacks aus aller Welt 36

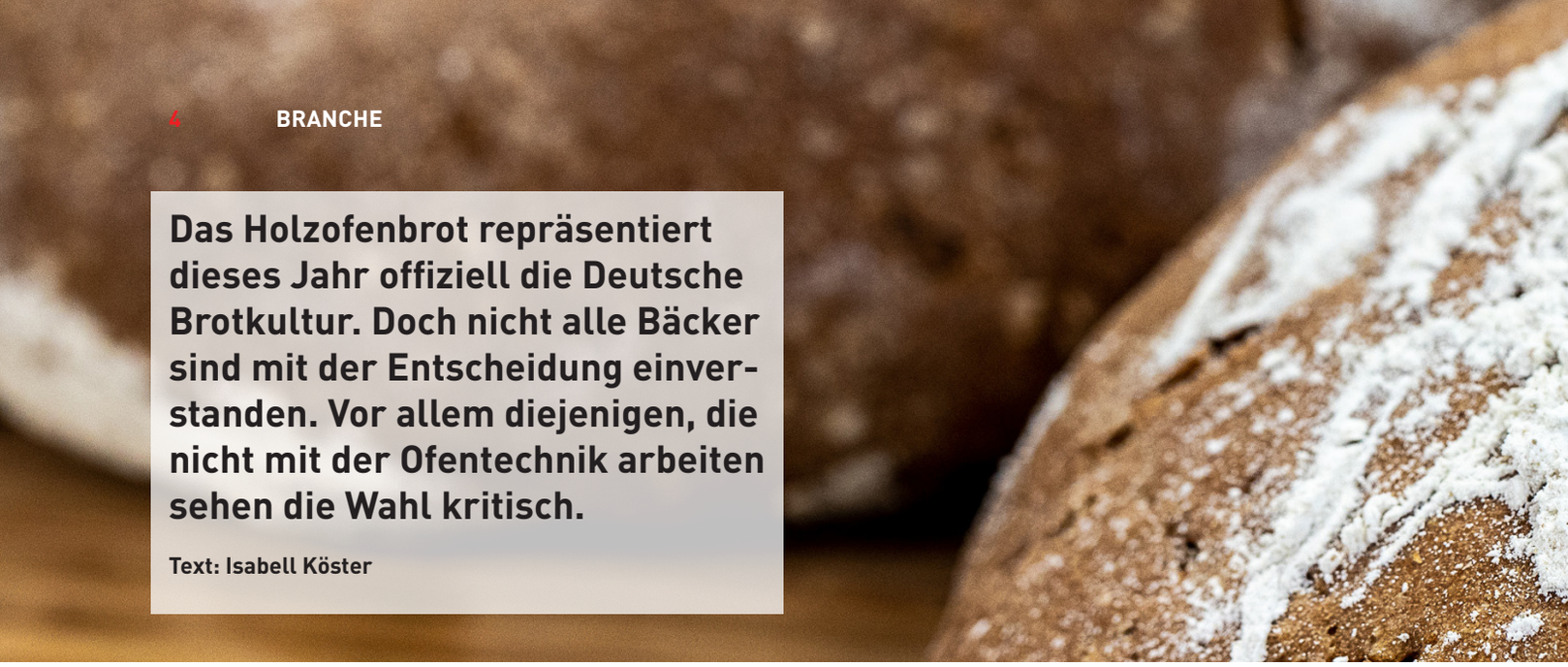
ZUTATEN

Cambya: Weißzucker auf natürliche Weise reduzieren – ohne Qualitätseinbußen 38

RUBRIKEN

News/Branchenkurzmeldungen 10
Internationale Kurzmeldungen 28
Produktneuheiten 40
Personalien und Termine 42
Handelsregister 44
Impressum/Fotohinweis 50
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Florian Meiberg, Leiter Business Development und Marketing bei Kuchenmeister 51

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 57
www.specialtybrokers.de/ipm



Das Holzofenbrot repräsentiert dieses Jahr offiziell die Deutsche Brotkultur. Doch nicht alle Bäcker sind mit der Entscheidung einverstanden. Vor allem diejenigen, die nicht mit der Ofentechnik arbeiten sehen die Wahl kritisch.

Text: Isabell Köster

ZOFF um Brot des Jahres

Das Jahr 2022 steht im Zeichen des Holzofenbrotes, das hat der wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts im Januar entschieden. Doch die Wahl stößt in der Branche auf ein gemischtes Echo. Denn der Großteil der rund 10.180 deutschen Handwerksbäckereien arbeitet schlichtweg nicht mit einem Holzbackofen und hat darum gar nicht die Chance, die Werbekraft der Aktion für sich zu nutzen. Ein Umstand, der insbesondere in der Facebook-Gruppe der Akademie Weinheim ‚Austausch der Backprofis' (ADB) lebhaft diskutiert wird, was die Bedeutung des Themas für die Branche unterstreicht. Brot-Sommelier Wolfgang Heyderich, Inhaber des Brot-Cafés Heyderich in Stade/Niedersachsen (zwei Filialen), hat die Debatte im Forum angestoßen. Er stellt die Frage, die viele seiner Kollegen umtreibt: „Was hat sich das Brotinstitut dabei gedacht?"

Traditionsreich und nachhaltig

Gruppen-Administrator Bernd Kütscher versteht die Aufregung nicht und ist von der Intensität der Diskussion überrascht. „Genau im ADB-Forum bei Facebook hatte ich im Sommer 2021 die Frage gestellt, was man sich denn als Brot des Jahres 2022 wünschen würde. Sieger, mit doppelt so vielen Stimmen wie der zweite Platz: Holzofenbrot. Dies war nicht die Entscheidung, aber eine weitere Inspiration, in diese Richtung zu denken", berichtet der Geschäftsführer des Deutschen Brotinstituts. Die Auswahl sei jedes Jahr wieder eine Herausforderung, denn der Gewinner müsse vier Kriterien erfüllen: Erstens müsse es sich um eine traditionelle deutsche Brotsorte handeln, was Brotsorten wie zum Beispiel Baguette oder Ciabatta ausschließt. Zweitens sollte es eine bundesweit am Markt etablierte Sorte sein. Regionale Spezialitäten wie Gersterbrot oder Pumpernickel scheiden also von vornherein aus. Drittens sollte es ein Brot mit Mehrwert sein. „Die Wahl muss gut begründbar sein, etwa durch eine besondere Tradition, wie beim Holzofenbrot. Es war bekanntlich 6.000 Jahre lang die einzige Brotart neben dem noch älteren Fladenbrot", erklärt Kütscher. Weitere Gründe für einen Mehrwert könnten ökologische Aspekte sein – zum Beispiel dürfen durch die neuen Leitsätze Holzofenbrote nun mit Pellets aus Holzabfällen gebacken werden. Aber auch ernährungsphysiologische Vorzüge oder das Fördern der Biodiversität gehören dazu. Das Holzofenbrot erfülle demnach gleich mehrere Kriterien. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ist ebenfalls davon überzeugt. In einer Pressemitteilung heißt es, Holzofenbrote seien traditionsreiche Trendsetter, deren Verbreitung immer mehr zunehme. Zudem würden sie die Getreidevielfalt Deutschlands widerspiegeln, da die Zusammensetzung je nach Region variiere: „Vielerorts sind Holzofenbrote ballaststoffreiche

Obwohl das Holzofenbrot Brot des Jahres 2022 ist, backen nur wenige der rund 10.180 Handwerksbäckereien mit Holzöfen.

Roggenmischbrote mit einem hohen Roggenanteil. Im deutschen Westen und Südwesten überwiegt dagegen meist der Weizenanteil im Brot“, sagt Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands. Genügend Gründe also, um die Wahl zum Brot des Jahres zu rechtfertigen?

Bäcker, die Holzofenbrote herstellen, befürworten natürlich die Entscheidung des Brotinstituts. Wie zum Beispiel Torsten Burkhardt von der Bäckerei Backfreund in Willroth/Rheinland-Pfalz. Seit 15 Jahren backt er an ausgewählten Tagen Holzofenbrote. „Zweimal die Woche gönne ich den Kunden das und da bleibt von den 40 bis 50 Broten auch nichts übrig“, sagt Burkhardt. Auch Bäcker Torsten Hacke, Inhaber der Bäckerei Hacke in Meinersen/Niedersachsen (zwei Filialen) backt seit fast 20 Jahren im Holzbackofen. Im vergangenen Jahr hat er sogar eine gläserne Backstube für seine Öfen eingerichtet, die ihm pro Tag 500 Euro zusätzlichen Umsatz beschere. Er befürwortet die Wahl des Holzofenbrots, sieht aber sehr wohl das Problem, dass nicht jede Bäckerei damit werben kann.

Holzofenbrot – (k)ein Brot für alle

Diesen Umstand bemängelt auch Bäcker Felix Duesmann von der gleichnamigen Bäckerei (vier Filialen) in Gronau/NRW, nah bei der holländischen Grenze. Er findet die Wahl „sehr schade und unpassend. Gerade weil ein Holzofenbrot wirklich alles sein kann. Der einzige Punkt ist die Technik. Wer die nicht hat, wird ausgeschlossen. Wir haben bis jetzt immer das Brot des Jahres gebacken, dieses Jahr fällt das flach“, stellt er fest. Reiner Kirschner von der Bäckerei Kirschner (fünf Filialen) in Müllheim/Baden-Württemberg urteilt noch rigoroser: „Ein Holzofenbrot sagt weder etwas über die Art der Herstellung (wie etwa, ob das Brot handwerklich mit Langzeitführung oder mittels Backmischungen produziert wird – Anm. d. Red.), Qualität noch den Geschmack etwas aus. Es hat auch nichts mit dem fachlichen Können oder der Wahl der Zutaten zu tun.“ Es gehe hier nur um den Ofen, mit dem das Brot gebacken wurde. Das könne nicht richtig sein, so Kirschner. Bernd Kütscher hält dem entgegen: „Wir werden nie eine Brotsorte finden, die von allen Bäckereien angeboten wird. Glaubt denn wirklich jemand, dass Kunden wegen dieser Nachricht über das Brot des Jahres die Bäckerläden stürmen und alle Holzofenbrote wegkaufen – zu Lasten aller anderen Bäckereien?“ Das Brot des Jahres sei eine PR-Aktion, bei der es weniger um die Art des Brotes, sondern mehr darum gehe, Brot in der Öffentlichkeit positiv zu besetzen. Vor allem der Termin mit dem Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir zum offiziellen Anschnitt habe für die Branche den wichtigen Dialog mit der Politik gebracht.

Ganz überzeugt scheinen die Kollegen jedoch nicht. Jean Jaques Glumé von Dr. Oetker Deutschland befürchtet unschöne Situationen mit Kund:innen: „Je nach dem wie erfolgreich die Kampagne ist, kann es schon sein, dass der eine oder andere Kollege unliebsame Antworten geben muss.“ Andreas Grasshoff, Bäcker mit Wohnsitz in New York/USA, schlägt einen Kompromiss vor: „Ein Sonderpreis für das Holzofenbrot hätte die Lösung sein können. Parallel hätte ein anderes Brot ausgelobt werden können.“ Ein möglicher Mittelweg. Derweil sammelt Bernd Kütscher im ADB-Facebook-Forum bereits Ideen für das Brot des Jahres 2023. Aktuell im Rennen: Malz-Mehrkorn-, Sonnenblumen- und Kartoffelbrot. Das könnten dann alle backen. ■