

19,80 EUR
CH: 24,80 sFR

Ausgabe 01/2024
www.brot-pro.de

Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

5 Jahre **Brot**^{pro}

unabhängig und
kompromisslos
für handwerkliches
Backen

Der Sauerteig- Hotelier

Martin Mayer und seine
Schweizer Brot-Bäckerei

Lebensmittelver-
schwendung – mit
cleverem Konzept zu
weniger Retouren



Neue Arbeitsmodelle –
kreativ Personal finden
und binden



Mehr als ein
Backprozess – durch
Gärverzögerung zu
Qualität und Umsatz



Editorial

Herzlich willkommen bei **BROTpro**.



Das neue Jahr hat begonnen, die arbeitsintensive Vorweihnachtszeit ist überstanden, da stehen auch schon die nächsten Aktionen auf dem Plan. Die tollen Tage winken bereits in vielen Regionen – und damit bergeweise bunte Siedegebäcke in der Auslage. Ostern lässt danach nicht lange auf sich warten. Es folgen Erdbeer-, Spargel-, Grillsaison. Und mit ihnen zahlreiche spezielle Backwaren. Da bietet es sich an, rechtzeitig alte Gewohnheiten und Aktions assortimente zu hinterfragen. Müssen es wirklich zehn Sorten verschiedener Pfannkuchen (Berliner, Krapfen) sein? Oder bietet es sich an, hier und da bewusst zu straffen? Auch die Standard-Warengruppen bedürfen hin und wieder einer ehrlichen Bestandsaufnahme. Lohnt sich der Aufwand noch, den man selbstverständlich Tag für Tag für die eher kleinen Chargen mancher B- und C-Produkte betreibt? Angesichts des Kostendrucks in Bäckereien ist ein effizientes Retourenmanagement unerlässlich. **BROTpro**-Autor Martin Bimpage zeigt auf, welche Möglichkeiten der Vermeidung sowie sinnvollen Verwertung es für Retouren gibt.

Nicht nur bei Produktionsprozessen spielt das Thema Effizienz eine entscheidende Rolle. Bestenfalls läuft auch die Kommunikation im gesamten Betrieb wie am Schnürchen, zwischen verschiedenen Abteilungen und innerhalb der Teams sowie zwischen Angestellten und Führungskraft. Gerade die steht bei der branchenübergreifenden Personalknappheit heute besonders unter Druck. Zeit ist eine wertvolle Ressource. Umso wichtiger ist es, alle anstehenden To-dos rechtzeitig zu priorisieren und zu delegieren. Wie das geht und welche Führungsaufgaben für Verantwortliche an erster Stelle stehen sollten, darüber schreibt **BROTpro**-Autorin Annette

Fürst in diesem Heft. Mit ihren Tipps gewinnt man langfristig Zeit für das Wesentliche.


Apropos Zeit, manchmal ist es doch erstaunlich, wie schnell die voranschreitet. Vor 5 Jahren erschien **BROTpro** zum ersten Mal. Mit diesem Heft feiern wir nun schon Jubiläum. Auf Anregungen aus der Branche entwickelt, vereint das Fachmagazin in jeder Ausgabe wertvolles Wissen, Inspiration und zahlreiche praxisnahe Tipps. Besonders beliebt, so durften wir es auf der iba in München von Bäckerinnen und Bäckern immer wieder hören, sind auch die Rezepte im Heft. Unabhängig und kompromisslos berichtet **BROTpro** über relevante Themen rund ums handwerkliche Backen. Dieser Anspruch galt von Anfang an und diesen Anspruch verfolgen wir als Team konsequent bis heute. Unabhängige, PR-freie und gut recherchierte Berichterstattung mit hohem Nutzwert, das wollen und werden wir der Branche auch weiterhin bieten. Wir freuen uns, dass so viele Leserinnen und Leser uns bis heute begleitet haben. Bitte bleibt uns gewogen. Auf die kommenden 5 Jahre!

Herzliche Grüße

Edda Klepp, Chefredakteurin


 /BrotproMagazin

 @BROTproYT

 brot-pro.de

 redaktion@brot-pro.de

BROTproAkademie:

 brot-pro.de/akademie

Inhalt 1/24

Standards

Editorial	Seite 2
Kurz & knackig – Neuigkeiten aus der Branche	Seite 4

Handwerk

Teigmacherei, Teil 1 – richtig geknetet zum perfekten Brot	Seite 18
Brotqualität – worauf der Brotprüfer achtet	Seite 26
Gärverzögerung – klare Parameter, beste Ergebnisse	Seite 32
Der Sauerteig-Hotelier – Martin Mayers Brot-Bäckerei	Seite 72

Rohstoffe

Besonderes Getreide – leckere Gebäcke mit Gerste	Seite 8
Nahrhaft und nussig – Brote und Brötchen mit Hanf backen	Seite 12

Wirtschaft

Lebensmittelverschwendung – clever Abfall vermeiden	Seite 42
Abwägungssache – wann sich Ladenbacken lohnt	Seite 48
Neue Arbeitsmodelle – kreativ Personal finden und binden	Seite 52
Mehr als nur Worte – wie Kommunikation gelingt	Seite 58
Aufgabenmanagement – erst priorisieren, dann delegieren	Seite 60
Mehr Netto vom Brutto – attraktives Lohnkonzept	Seite 66

Rezepte

Hanf-Baguettes	Seite 16
Rotkohl-Walnuss	Seite 17
Pide	Seite 24
Dinkelwolke	Seite 25
Vollkornsemmeln	Seite 40
Dinkelvollkornbrot	Seite 41
Weizenbrot mit Keimlingen	Seite 71
Sauerteig-Baguette	Seite 78





Vollversammlung verschoben

Die Jahrestagung der Vereinigung der Backbranche (VDB) findet, früher als ursprünglich geplant, bereits vom 29. Juni bis 1. Juli statt. Die VDB begründet diesen Schritt mit der Popularität der Veranstaltungen einzelner Landesgruppen und vollen Terminkalendern. Die nationale Jahrestagung in Dresden richtet sich an alle VDB-Mitglieder sowie Brancheninteressierte.

vdb-deutschland.net

TERMIN

VDB-Jahrestagung 2024
29.06.-01.07.2024
Maritim Hotel Dresden
Devrientstraße 10-12
01067 Dresden



Heilige Geschichte

Zur Fastenzeit zwischen dem 14. Februar und 18. März bietet das Paneum in Asten, nahe Linz, die Führung „Christentum als Brotreligion“ an. Bei dem Rundgang stehen Geheimnisse über die Verbindung zwischen Glauben und Brot als einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel der Welt im Mittelpunkt. Das Backen der Hostien, die in der Messe unter den Gläubigen verteilt werden, unterstand früher strengen Regeln. Hostienbäckereien gebe es außerdem bis heute, heißt es in einer Pressemitteilung. Gruppenführungen finden jeweils um 10.30 Uhr, 13.00 Uhr und 14.30 Uhr statt. Weitere Termine und Informationen finden sich auf der Internetseite des Kulturzentrums.



Bild: Pillhofer

paneum.at



Copacabana in Lochham

In der Akademie des Bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham trafen deutsche und brasilianische Handwerksbäckerinnen und -bäcker aufeinander. Auf die Begrüßung durch den Landesinnungsmeister Heinrich Traublinger jun. sowie den Verbandsgeschäftsführer Stephan Kopp folgte laut einer Pressemitteilung ein Rundgang durch die Schule. Dabei kam man unter anderem über Mehle, Herstellungsprozesse und Maschinen ins Gespräch. Besonders Sauerteig und Urgetreide rückten in den Vordergrund. Außerdem habe man mit den steigenden Energiekosten, dem Fachkräftemangel sowie den Hürden der Bürokratie ähnliche Probleme der Backbranche in Deutschland und Brasilien festgestellt. Den Austausch organisiert hatte die Handelskammer für München und Oberbayern.

baecker-bayern.de



Neues Buch

TV-Koch Johann Lafer und Bäckermeister Bernd Kütscher spüren in ihrem neuen Buch dem Brot ausgezeichneter Bäckerinnen und Bäcker nach. Somit sind in „Unsere Brotbibel“ viele bekannte Branchengrößen aus dem deutschsprachigen Raum vertreten. 43 Lieblingsrezepte wurden zusammengetragen. Damit sie zuhause nachgebakken werden können, verraten

die Bäckerinnen und Bäcker, welche Zutaten sie verwenden, wie die Zubereitung am besten gelingt und welches Backklima ideal ist. Auch für Profis bietet das Buch somit jede Menge Inspiration. Tipps und Tricks von Johann Lafer runden das Werk ab. Außerdem verrät der Fernsehkoch, welcher Belag gut zu den verschiedenen Broten passt.

gu.de





Tipp

Die nächste iba findet vom 18. bis 22. Mai 2025 in Düsseldorf statt.

Erfolgreicher Neustart

Nach der Corona-bedingten Pause konnte die iba 2023 wieder stattfinden. Die Leitmesse zählte mehr als 1.000 Ausstellende aus 46 Ländern sowie 57.000 Besucherinnen und Besucher aus 150 Ländern. Neben einem umfassenden Begleitprogramm aus Wettbewerben, Workshops und Vorträgen präsentierten zahlreiche Unternehmen ihre Neuheiten. In der iba.SPEAKERS.AREA führte die BROTpro-Redaktion durch ein abwechslungsreiches Programm zum Thema „New Work“. Neben einer Einführung in die New-Work-Theorie ging es unter anderem um

das Thema Mitarbeiterbindung. In einer Diskussionsrunde erörterten Norbert Lötz von Harry Brot und Annika Hinkelmann von Bäckermeister Grobe aus Dortmund, moderiert von BROTpro-Verleger Sebastian Marquardt, die Frage, wie Veränderung im Unternehmen gelingen kann.

Auch am Stand des Zentralverbandes des Deutschen Bäckereihandwerks war viel los. Lockte der iba UIBC CUP of Bakers mit seinen Schaubackstuben viele Besucherinnen und Besucher an, so standen am sogenannten „Tag der Bäcker“ die mittelständischen



Verleger Sebastian Marquardt (Mitte) im Gespräch mit Annika Hinkelmann (Bäckermeister Grobe) und Norbert Lötz (Harry Brot)

Bäckereibetriebe im Fokus. Außerdem beleuchtet wurde das Thema Ausbildung mit der Azubi-App sowie der Kampagne „Back dir deine Zukunft“.

iba-tradefair.com



Lob für schnelle Umsetzung

Der Verband Deutscher Großbäckereien begrüßt die Einigung der Bundesregierung auf eine Neuregelung des Industriestrompreises. In einer Pressemitteilung befürwortet der Hauptgeschäftsführer des Verbandes, Armin Juncker, das befristete Konzept und fordert die schnelle Umsetzung. Bei der Jahrespressekonferenz des Verbandes standen derweil die Marktentwicklung, Ernährungstrends und das Thema Personal im Vordergrund. Vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie sowie den wachsenden Umweltschäden seien zunehmend gesundheits- und umweltbewusste Charakteristika bei den Ernährungstrends festzustellen, heißt es in einer Presseausendung. Im Umgang mit dem Personalmangel rücken unter anderem neue Arbeitsformen (zum Beispiel 4-Tage-Woche) in den Vordergrund.

grossbaecker.de

Hybrides Konzept

Österreichs erster hybrider Bäckereiladen hat eröffnet, der die Konzepte Bedienung und Selbstbedienung miteinander vereint. In Gratwein-Straßenengel, nahe Graz, verkauft die Bäckerei Pflieger werktags sowie samstags von 6 bis 12 Uhr Backwaren durch das Personal. Zu den weiteren Öffnungszeiten, Montag bis Samstag bis 21 Uhr, wird aus der Filiale ein autonomer Smart-Store. Beim Wechsel zum autonomen Geschäft wird aus der Bedientheke eine SB-Theke, auf der die Produkte in Papiertüten im Sichtfenster liegen – mit Etiketten mit Inhaltsdeklaration, Preis sowie Barcode. Gezahlt wird bargeldlos. Das hybride Konzept wurde von Ladenbauunternehmen Aichinger geplant und ausgeführt.

aichinger.de





Ausgezeichnete Qualität

Erstmals wurde im Rahmen der Bäckerreise iba in München der Bundesehrenpreis des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks verliehen. Damit würdigt der Verband Bäckerinnen und Bäcker, die bei der unabhängig durchgeführten Brotprüfung des Deutschen Brotinstituts herausragende

Ergebnisse erzielt haben. Mehr als 15.000 solcher Prüfungen der handwerklichen Qualität der Backwaren erfolgen pro Jahr. 47 Bäckereien aus allen Teilen Deutschlands durften sich über die Auszeichnung freuen.

baeckerhandwerk.de



Schnell per App

Mit dem Rückgriff auf Selbstbedienungs-Konzepte können personelle Ressourcen eingespart oder Mangel ausgeglichen werden. Zu diesem Zweck hat Shop-iQ die neue Web-App Fast-Lane entwickelt. Sie kann als Bestell-App zur Abholung in der Filiale oder als Einkaufs- sowie Bezahltool an einer SB-Theke oder in einem autonomen oder hybriden Smart-Store verwendet werden. In letzterem Fall ist sie auch für den Zugang zum Geschäft nutzbar. Um die App zu aktivieren, wird ein QR- oder Barcode eingescannt. Eine Registrierung ist nur notwendig, wenn über die App auch der Zugang zum Laden gewährleistet sein soll. Die App ist im Abonnement erhältlich.

shop-iq.eu

Gesund ins neue Jahr

Hülsenfrüchte wie Linsen haben einen hohen Gehalt an Ballaststoffen sowie Vitaminen und sind reich an natürlichen pflanzlichen Proteinen. Für die Schapfenmühle sind sie daher ein wichtiger Baustein beim Thema Ernährungsbewusstsein. Schließlich sorgen sie in abwechslungsreichen Broten und Brötchen für eine ausgewogene Ernährung. Zum Backen von Linsen-Mehrkornbrot oder -brötchen bietet das Unternehmen daher die Mühlenvormischung Schapfen UrLinsel an. Diese zeichnet sich laut einer Pressemitteilung durch eine kurze Quellzeit sowie einen individuellen Geschmack aus.



schapfenmuehle.de

High Carb statt Low Carb

„Schlank mit Brot“ ist das Ergebnis eines Selbstversuchs des Brotsommeliers Axel Schmitt. Dabei ernährte sich der Bäckermeister von vielfältigen ballaststoffreichen Gebäcken mit langkettigen Kohlenhydraten und Zutaten wie Gemüse oder Nüssen und konnte, nach eigenen Angaben, 10 Kilogramm verlieren. Die abwechslungsreichen und gelingsicheren Rezepte für seine erprobte Brotdiät teilt er in seinem Buch. Zu Hefezopf, Pizza und Co. gesellen sich kalorienarme Aufstriche sowie Praxistipps einer Ernährungsspezialistin. ISBN: 978-3-7022-4156-8. Preis: 26,- Euro.

baeckerei-schmitt.de/shop



News-Ticker

+++ Das Weizenvollkornbrot wurde vom Deutschen Brotinstitut zum Brot des Jahres 2024 gewählt. Ausschlaggebend dafür war neben den Faktoren Regionalität und Nachhaltigkeit die Idee, den Klassiker aus mindestens 90 Prozent Weizenvollkorn wieder stärker in den Fokus zu rücken. +++ Rund 500 Mitarbeitende muss die Großbäckerei Lila Bäcker entlassen. Nach gescheiterten Gesprächen mit Investoren wird das insolvente Unternehmen ein Drittel seiner Filialen schließen. +++ Nach Zahlen des Statistischen Bundesamtes hat sich die Zimteinfuhr seit 2010 etwa verdoppelt. Das gibt die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in einer Pressemitteilung bekannt. +++ Bei der Stollenprüfung 2023 der Bäcker-Innung Berlin setzte sich der Schoko-Dattel-Pistazien-Stollen der Bäckerei und Konditorei Scholz aus Köpenick gegen 45 andere Stollen durch. +++ Der Inlandsverbrauch von Getreide stieg im Wirtschaftsjahr 2022/23 um 1,2 Millionen auf rund 40,5 Millionen Tonnen. Das geht aus vorläufigen Zahlen

Aufbruchsstimmung

Neuer Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks ist Roland Ermer. Er tritt damit die Nachfolge von Michael Wippler an, der im Rahmen der Jahreshauptversammlung in Stuttgart zum Ehrenpräsidenten ernannt wurde. Ermer engagiert sich seit 1989 ehrenamtlich für das Handwerk und führt einen traditionellen Betrieb in Bernsdorf. Laut einer Pressemitteilung des Verbandes möchte der sächsische Bäckermeister die politischen Interessen der Handwerksbäckereien verstärkt in den Blick nehmen und dabei die Themen Bürokratieabbau, Energiepreise und Fachkräftemangel hervorheben. Darüber hinaus wurde Dr. Friedemann Berg zum neuen Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes gewählt. Bisher leitete er die Berliner Geschäftsstelle interimsmäßig.

baeckerhandwerk.de



Roland Ermer (r.)
und sein Vorgänger
Michael Wippler

Siegreicher Nachwuchs

Die Siegerinnen und Sieger der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend stehen fest. Jährlich lädt der Zentralverband die Prüfungsbesten der Ausbildungsberufe im Backhandwerk zum Wettbewerb in die Bundesakademie nach Weinheim ein. Deutsche Meisterin 2023 im Verkauf wurde Marie Duesmann aus Gronau, die bei Der gute Bäcker H. Krimphove ausgebildet wurde. Bei den Bäckergezellinnen und -gesellen des Jahrgangs 2023 setzte sich Max Baier aus Herrenberg durch, der seine Ausbildung bei der Bäckerei & Konditorei Jochen Baier absolviert hat.



Kongress fürs Handwerk

Arbeits- und Fachkräftemangel, Neugründung sowie Übergabe, Gesundheit im Handwerk, Digitalisierung – diese Themen stehen beim Kongress Zukunft Handwerk auf dem Programm. Außerdem wird auf dem Event die Auszeichnung „Die Mutmacherin“ verliehen. Damit soll die zentrale Rolle, die Frauen im Handwerk spielen, gewürdigt werden. Drei Frauen, die den Quereinstieg ins Handwerk gewagt haben, werden bei der Preisverleihung ausgezeichnet. Die Veranstaltung findet vom 28. Februar bis 1. März im Internationalen Congress Center München statt. Neben dem Bühnenprogramm gibt es verschiedene Workshops mit Praxistipps sowie Abendveranstaltungen zum Vernetzen. Tickets sind online verfügbar.

zukunfthandwerk.com

TERMIN

Zukunft Handwerk
28.02.-01.03.2024
Internationales Congress Center München
Messegelände
81823 München



akademie-weinheim.de

des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft hervor. 21 Prozent davon gingen in die Produktion von Nahrungsmitteln. +++ Die Berliner Bio-Bäckerei Beumer & Lutum feierte 2023 ihr 30-jähriges Jubiläum. 1993 begann die Geschichte des mittelständischen Unternehmens mit dem Wunsch, zu beweisen, dass Bio nicht nur gesund sein, sondern auch gut schmecken kann. Heute gibt es sechs eigene Bäckerei-Filialen und mehr als 200 Verkaufsstellen. +++ Die Untertischspülmaschine FP/GP von Hobart mit eingebauter Top-Dry-Trocknung wurde im Rahmen der iba in München mit der iba trophy in der Kategorie Technik ausgezeichnet. +++ Neuer Vizepräsident der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) ist Dr. Matthias Nickel. Er tritt die Nachfolge von Dr. Christine Natt an. Die BLE sitzt in Bonn und erfüllt Aufgaben in den Bereichen Agrarwirtschaft, Fischerei, Ernährung sowie ländliche Räume. +++ Sauerteig-Hersteller Böcker präsentiert die Sourdough Language. Dahinter verbirgt sich eine eigene Sprache, mit der Bäckerinnen und Bäckern bei der Formulierung von sogenannten Aromaprofilen für ihre Backwaren geholfen werden soll. +++



Leckere **Gebäcke** mit Gerste

Text: Edda Klepp

Mehr als Malz

Gerste ist vielen vor allem als Basisgetreide fürs Bierbrauen bekannt. Darüber hinaus taucht Gerstenmalz oft in Rezepturen als Zutat auf. Als Mehl ist Gerste eher selten zu finden. Dabei lässt sich das Getreide gut im Brot verarbeiten – sofern man es mit anderen Zutaten kombiniert. Das nährstoffreiche Korn ist ein wahrer Sattmacher, besticht aber auch geschmacklich durch seine fein-nussige Note. Somit eignet es sich perfekt, um das Sortiment ein wenig aufzupeppen.

Aufgrund ihres hohen Nährwertes zählte Gerste jahrtausendlang zu den wichtigsten Nahrungsmitteln des Menschen. Heute kommt sie vor allem bei der Bierherstellung zum Einsatz. Doch auch in der Backstube hat Gerste einen festen Platz, meist in Form von Malz. Um Backmalz herzustellen, werden vor allem Getreide mit gleichmäßiger Keimung und einem hohen Stärkegehalt verwendet. Zu denen gehört Gerste.

Sie liefert auf diese Weise Enzyme (aktives Backmalz) oder Zuckerstoffe (inaktives Backmalz), die die Teigreifung beschleunigen sowie Aroma und eine dunkle Farbe ins Gebäck

bringen. Als Brotgetreide wurde Gerste im vergangenen Jahrhundert zunehmend vom Weizen verdrängt. Doch Gerste kann so viel mehr, als nur in Form von Malz den Teig zu optimieren.

Im Handel ist das Getreide nicht nur als ganzes Korn und Mehl, sondern unter anderem als Grütze, Flocken und Kaffee sowie verarbeitet zu Graupen (geschliffene Gerstenkörner) oder als Tsampa erhältlich. Bei letzterem handelt es sich um ein Pulver aus gerösteten Gerstenkörnern. Aus den Halmen der Pflanze gewinnt man außerdem Gerstengras, das zu Tee oder Pulver weiterverarbeitet wird. All diese Produkte eignen sich als Teigzutat.

Fehlendes Teiggerüst

Dass Weizen ihr den Rang als beliebtes Brotgetreide ablief, liegt an den eher schlechten Backeigenschaften der Gerste. Zwar enthält das

Getreide das Klebereiweiß Gluten, allerdings im Vergleich zu Weizen oder Dinkel nur in geringer Menge. Auf 100 Gramm Getreide bringt es Gerste gerade mal auf 5,6 Gramm Gluten. Zum Vergleich: Bei Weizen sind es etwa 7,7 Gramm und bei Dinkel sogar 9,9 Gramm. Gluten sorgt in Teigen der Weizenfamilie für ein stabiles Teiggerüst, da es sich darin zu elastischen Strängen verbindet.

Das allein erklärt die schlechten Backeigenschaften von Gerste jedoch nicht, schließlich enthält Roggen mit 3,1 Gramm Gluten auf 100 g Getreide noch deutlich weniger des Klebereiweißes. Roggen ist jedoch besonders reich an Pentosanen. Das sind Schleimstoffe, die das bis zu Achtfache ihres Eigengewichts an Flüssigkeit aufnehmen können.

Das Roggenkorn enthält etwa 6 bis 8 Prozent Pentosane. Sie verhindern zwar die Bildung eines stabilen Glutengerüsts, verbinden sich ihrerseits aber zu einer Art Gelgerüst im Roggenteig, das ihn stabilisiert und saftig macht. Ausreichend erforscht sind die Prozesse der Teigbildung bei Roggen allerdings noch nicht.

Auch Gerste enthält zahlreiche Schleimstoffe, dabei jedoch deutlich weniger Pentosane. 70 bis 85 Prozent der Schleimstoffe in der Gerste bestehen aus Beta-Glucanen. Diesen Ballaststoffen werden zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften zugesprochen. Zum Beispiel sollen sie den Cholesterinspiegel senken und Gefäßerkrankungen vorbeugen. Bei der Teigbereitung lassen sie eine positive Wirkung auf die Stabilität jedoch eher vermissen.

Aus diesem Grund sollte Gerstenmehl nur als Beimischung mit einem Anteil von 10 bis maximal 50 Prozent der Gesamtmehlmenge zum Einsatz kommen. Je höher der Anteil, desto instabiler wird der Teig und desto dichter auch die Krume – zumal Gerstenmehl in der Regel nur als Vollkornmehl erhältlich ist. Ähnlich wie bei Roggenbrotten backt man Teige mit einem hohen Gerstenmehlanteil am besten in der Kastenform.

Darüber hinaus kann man Gerstenflocken sowie andere Gerstenprodukte, vergleichbar mit Hafererzeugnissen, als geschmackgebende und wasserbindende Zutat in den Teig geben. Dabei sollte man eine Menge von 10 bis 30



Häufig kommt Gerste für die Bierbrauerei zum Einsatz, ebenso wie Hopfen. Gemeinsame Marketing-Aktionen bieten sich daher an

Prozent der Gesamtmehlmenge nicht überschreiten. Gebäcken verleiht das Getreide eine leichte Süße, dabei schmeckt es sanft nussig.

Bewegte Geschichte

Nicht allein der hohe Beta-Glucan-Gehalt macht Gerste ernährungsphysiologisch interessant. Das Korn beinhaltet außerdem reichlich Vitamine, Mineralstoffe und weitere Ballaststoffe, die sich positiv auf die Darmflora auswirken sollen. Aus diesem Grund wird das Getreide häufig als Nahrungsmittel für eine Diät bei Magen-Darm-Erkrankungen empfohlen.

Als Lebensmittel wurde Gerste schon früher hoch geschätzt. So bezeichnete das ägyptische Volk das Getreide vor Jahrtausenden als „heiliges Korn“. Der Göttin Isis, die in der ägyptischen Mythologie eine Rolle spielt, wurde es als Opfer dargebracht, da es als eines der ersten Getreide im Jahr reif war. Auch in anderen Regionen wird die Bedeutung von Gerste im Brauchtum deutlich.

Gerste ist ein vielseitiges und nahrhaftes Getreide mit zahlreichen gesunden Inhaltsstoffen



Als Brotgetreide eignet sich Gerste nur bedingt, es sollte daher nur anteilig beigemischt werden



Gerste kommt aufgrund ihres hohen Stärkeanteils sehr gut für die Herstellung von Malz infrage

Die griechische Fruchtbarkeitsgöttin Demeter trägt auch den Namen „Gerstenmutter“. Im antiken Rom nannte man Gladiatoren „Hordearii“, was mit Gerstenesser übersetzt werden kann. Das Korn, so glaubte man, verlieh ihnen Kraft und Ausdauer. In Mitteleuropa zählte Gerste lange zu den Grundnahrungsmitteln. So bereitete man im Mittelalter aus Gerste einen nahrhaften Getreidebrei zu.

Anbau von Gerste

Neben Einkorn und Emmer zählt Gerste zu den ersten gezielt kultivierten Getreidearten in der Menschheitsgeschichte. Die Wiege des wilden Gersten-Urkorns soll in Afrika gelegen haben. Bereits vor etwa 10.000 Jahren wurde Gerste dann im antiken Mesopotamien angebaut. In der Jungsteinzeit kam sie schließlich nach Mitteleuropa.

Botanisch zählt Gerste wie alle Getreide der Weizenfamilie zu den Süßgräsern. Die Gerstenpflanze wächst zu einer Länge von bis zu 1,20 Meter heran. Charakteristisch für die Ähre sind ihre langen Grannen. Jedes Korn ist von Spelzen umgeben, das sind harte dünne Blätter, die die Gerstenfrucht schützen. Sind die Körner im Fruchtstand gereift, neigen sich die Ähren zum Boden.

Am besten wächst Gerste auf feuchten, tiefgründigen Böden, in denen sie lange Wurzeln bilden kann. Aber auch mit weniger günstigen Bedingungen kommt sie zurecht. Nach der Aussaat reift sie innerhalb von weniger als 100 Tagen heran. Befruchten kann sie sich selbst.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Sommer- und Wintergerste. Wintergerste wird im September gesät, Sommergerste in der Zeit von Ende Februar bis Anfang April. Damit sie gedeiht, sollte eine Temperatur von -15°C im Winter nicht unterschritten werden, da die Keimlinge sonst erfrieren.

Heutige Nutzung

Heute wird das Korn neben der Bierbrauerei hauptsächlich als Viehfutter eingesetzt. Und das nicht zu knapp. Die in Deutschland im Jahr 2022 festgestellte Erntemenge von Gers-



Charakteristisch für die Gerstenähre sind ihre langen Grannen

Gerstengraspulver eignet sich als Zutat für Smoothies oder Tee, kann aber auch einem Brotteig zugegeben werden



Heute zählt Gerste nicht mehr zu den gängigen Brotgetreiden und schafft daher ein Alleinstellungsmerkmal am Markt



te lag bei 11 Millionen Tonnen Getreide. Neben Weizen (43 Millionen Tonnen) nahm sie damit in der Getreideernte-Statistik den zweiten Platz ein. Etwa zwei Drittel der Erntemenge wurden verfüttert, große Teile darüber hinaus für die Herstellung von Bier verwendet.

Die Braugerstenmenge wird von Landwirtschaftskammern und -verbänden für 2022 mit 1,4 Millionen Tonnen angegeben. Hierfür kommen Gerstensorten zum Einsatz, die möglichst wenig Ballaststoffe und Eiweiße enthalten, da sie den Brauprozess stören können.

Gerste im Marketing

Für den Einsatz von Gerste als Brotgetreide oder geschmacksgebende Zutat in der Bäckerei sprechen gleich mehrere Gründe. Zum einen verkörpern die Gebäcke ein Alleinstellungsmerkmal, mit dem man sich vom Wettbewerb absetzen kann. Zum anderen bieten die ernährungsphysiologischen Vorteile gute Argumente für Marketing-Aktionen. Insbesondere der hohe Beta-Glucan-Gehalt eignet sich, gesundheitsaffine Zielgruppen passgenau anzusprechen.

Wer gute Beziehungen zu einer lokalen Bierbrauerei pflegt, kann außerdem gemeinsame Verkostungen organisieren und der Kundenschaft mit so einem Event besondere Geschmackserlebnisse bieten. Auf diese Weise profitieren beide Betriebe davon und geben sich gegenseitig Reichweite. Möglicherweise können auf Dauer sogar noch neue Kundinnen und Kunden gewonnen werden.

Alles in allem ist Gerste vielseitiger einsetzbar, als es auf den ersten Blick vielleicht scheinen mag. Kreative Betriebe sollten sich von den Backeigenschaften des Getreides nicht abschrecken lassen. Besonnen eingesetzt, entfaltet das Korn im Gebäck ein herrliches Aroma. Und dank seiner positiven Inhaltsstoffe hält es lange satt. 🌱

— Anzeigen

Der **BROT**Talk von BROTpro und dem Deutschen Brotinstitut

Jeden Monat spannende Gäste
Alle Videos: brot-pro.de/videos

BERNARDI TAUCHARMKNETER

Professionelle Teigknetter.
Teigkapazität von 4kg bis 60kg.
Ideal für Brot- und Brötchenteige, Kuchen, Pannettone, Pizzateig u.v.m

Modernste Technik und Zeitersparnis.

Modell Miss Baker, RS, BT, Pizzaiola pizza-oven.de/gastro/teigknetter/ Ausstellung nahe Frankfurt/Main

MEYERMÜHLE
Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

40 Jahre Bioerfahrung

Besuchen Sie uns:
Biofach 2024 | Stand 7A-544

*Bestes Bio-Mehl für beste Bäcker
– in konstanter Spitzenqualität!*

Brote und Brötchen mit **Hanf** backen

Nährhaft, nussig, lecker

Text: Edda Klepp

Beim Thema Hanf denken viele zuerst an Haschkekse aus dem niederländischen Coffeeshop. Andere assoziieren damit medizinische Produkte im Bereich der Schmerztherapie. Doch auch in der professionellen Backstube kann man sich die ernährungsphysiologischen Vorteile der Pflanze zunutze machen. Dabei kommt Nutzhanf zum Einsatz, der nicht zu den Rauschmitteln zählt. Dafür ist er reich an Ballaststoffen sowie Omega-Fettsäuren und bringt einen delikaten, nussigen Geschmack ins Brot.

Hanf-Cremes, Hanf-Salbe, Hanf-Öl – die Auswahl an erhältlichen Hanf-Erzeugnissen ist mittlerweile riesig. Das Wissen um die nutzbringenden Eigenschaften jenseits des Drogenkonsums ist im Mainstream angekommen. Für den Rausch ist Tetrahydrocannabinol (THC) verantwortlich,

ein Inhaltsstoff, der in frei verkäuflichen Produkten nur in sehr geringer Menge von maximal 0,2 Prozent zulässig und daher physiologisch praktisch ohne Wirkung ist.

Für die Herstellung handelsüblicher Hanfwaren wird sogenannter Nutzhanf (vorwiegend die Sorte *Canabis sativa*) verwendet, der mit dem Inhaltsstoff Cannabidiol (CBD) punkten kann. CBD ist hauptsäch-





Hanf war früher ein wichtiger Rohstoff für Textilien und Seile, wurde dann aber von Baumwolle und Jute verdrängt



Dank eines hohen Anteils an Proteinen, Ballaststoffen und Omega-Fettsäuren wird Hanf eine medizinisch positive Wirkungen nachgesagt

lich in der Pflanzenblüte enthalten. Es wirkt schlaffördernd, schmerz- sowie krampfmindernd und lindert außerdem Entzündungen. Je nach Sorte ist in Nutzhanf mehr oder weniger des heilenden Wirkstoffs enthalten. In Hanfsamen ist die Menge sehr gering.

Vorzüge von Hanf

Da aus der Saat sowohl Hanfmehl als auch Hanföl gewonnen werden, gilt für sie dasselbe. Gleichwohl lohnt sich auch in der Backstube der Einsatz von Hanfmehl, Hanfsamen und Co. Die Zutaten sind protein- sowie ballaststoffreich und verleihen Gebäcken einen nussigen Geschmack. Die enthaltenen Eiweiße und Faserstoffe wirken sich posi-

tiv auf die Verdauung aus und bremsen einen zu schnellen Anstieg des Blutzuckerspiegels. Gleichzeitig wird rasch ein Sättigungsgefühl erreicht, man isst weniger.

Hanfsamen enthalten außerdem Omega-Fettsäuren, denen eine sehr positive Wirkung bei Herz-Kreislauf-Krankheiten, Augenleiden, ADHS sowie Alzheimer nachgesagt wird. Das liegt daran, dass die Saat doppelt so viele Omega-3- wie Omega-6-Fettsäuren beinhaltet. Bei tierischen Fettsäure-Lieferanten übersteigt hingegen der Omega-6-Anteil den der Omega-3-Fettsäuren um ein Vielfaches. Menschen sollten diese Inhaltsstoffe idealerweise in einem Verhältnis von etwa drei Teilen Omega-3- zu einem Teil Omega-6-Fettsäuren zu sich nehmen.

Nicht zuletzt ist Hanf reich an Kalium, Folsäure, Kalzium, Eisen, den Vitaminen B6, B1 und B2 sowie Zink. Für Menschen ist Hanf demnach ein optimal geeignetes und gesundes Lebensmittel.

Nutzhanf enthält nur noch geringe Mengen des Wirkstoffes THC





Beim Konsum von Hasch-Keks
geht es eher um die Wirkung ...



... beim Genuss von Hanf-Brot
eher um den Geschmack

Nutzung und Anbau

Über das Alter von Hanf als Kulturpflanze gehen die Angaben auseinander. Sicherlich gehört er aber zu den ältesten von Menschen genutzten Pflanzen. Über Jahrtausende waren seine Fasern der Ausgangsstoff für Seile und Textilien, von Kleidung bis zu Schiffssegeln. In China wurde aus Hanf sowie Maulbeeren Papier hergestellt. Erst mit der Verbreitung von Baumwolle und Jute-Importen wurde der Hanfanbau zurückgedrängt. Später untersagte man die Nutzung in Deutschland gesetzlich vollständig.

Obleich der Anbau und der Besitz von Nutzhanf seit 1996 unter Auflagen zugelassen sind – die Europäische Union erlaubt rund 50 verschiedene zertifizierte Hanfsorten –, wird die Nutzung nach wie vor streng überwacht. Die Kontrollen sollen gewährleisten, die rauschhafte Wirkung der Pflanze zu unterbinden und die zugelassene THC-Menge nicht zu überschreiten.

Dafür werden regelmäßige Analysen der angebauten Pflanzen durchgeführt. Bäuerinnen und Bauern müssen außerdem nachweisen, welches Saatgut zum Einsatz kommt und wo

genau sie es bezogen haben. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes wurden 2021 auf deutschen Äckern rund 4.600 Hektar Nutzhanf angebaut, davon etwa 56 Prozent im ökologischen Anbau.

Ausgesät werden die Pflanzen im Frühjahr nach Ende des letzten Frostes. Anfang September findet die Ernte statt. Die Hanfpflanze hat dann eine Höhe von etwa drei bis vier Metern erreicht. Sie verfügt über tiefe Pfahlwurzeln, die es ihr ermöglichen, auch kürzere Trockenperioden zu überstehen sowie schwere Böden zu durchstoßen.

Bei der Ernte schneidet man die gesamte Pflanze ab, trennt anschließend die Blütenstände (vor oder nach der Saatenbildung) ab und reinigt sie. Um die Samen zu gewinnen, siebt man sie aus. Danach werden die verschiedenen Pflanzenteile etwa drei bis vier Wochen lang getrocknet und entsprechend ihrer gewünschten späteren Verwendung weiterverarbeitet.

Backen mit Hanf

Als Zutaten für Gebäcke sind vor allem die Produkte aus Hanfsamen interessant. Die Saat wird auch unter dem Namen Hanf-Nüsse verkauft. Sie bildet die Grundlage für Öl sowie Mehl. Da die

**Hanfsamen und -mehl
geben Broten ein
nussiges Aroma**



BALLASTSTOFFGEHALT*

Hanfmehl	46,6 g
Weizenkleie	45,1 g
Leinsaat	38,6 g
Chiasaat	34,4 g
Roggenmehl Vollkorn	13,9 g
Weizenmehl Vollkorn	11,7 g
Haferflocken	10,0 g

*bei einer Menge von 100 g



Der Anbau von Nutzhanf wird in Deutschland streng kontrolliert

Hanfsaat sehr ölreich ist, ist es herausfordernd, die Samen zu mahlen. Häufig wird Hanfmehl daher aus dem Presskuchen hergestellt, der bei der Kaltpressung von Hanföl entsteht.

Da Hanfmehl kein Gluten enthält, kann eine zu große Menge im Teig die Bildung eines stabilen Glutengerüsts verhindern. Als Faustregel empfiehlt sich daher, einen Anteil an der Gesamtmehlmenge von 10 bis 20 Prozent nicht zu überschreiten. Gebäcken verleiht Hanfmehl aufgrund seiner grünen Farbe eine leicht dunkle Note. Geschmacklich kann man Hanfsamen sowie -mehl als zart nussig beschreiben, was sie zum Beispiel als Beigabe für rustikale Dinkel-Brote interessant macht. Zu viel des Guten kann ein Gebäck auch bitter werden lassen.

Hanföl ist als Backzutat eher nicht geeignet. Bereits bei Temperaturen ab 40°C kann es oxidieren und sollte daher nur für die kalte Küche verwendet werden. So macht es sich beispielsweise gut in Salatdressings oder schmackhaften Brot-Dips.

Gesund und besonders

Unterm Strich liefern Mehl, Saat und Co. aus Hanf ernährungsphysiologisch viele wertvolle Nährstoffe, die das Sortiment einer Bäckerei bereichern. Wer die Vorteile der Hanf-Produkte im Marketing geschickt zu betonen weiß, wird eine gesundheitsbewusste Kundschaft ansprechen. Der nussige Geschmack von Hanf-Brot und -Brötchen ist ein weiterer Pluspunkt, mit dem sich ein Betrieb ein Alleinstellungsmerkmal schaffen kann. 🌱



DIE HELLMICH
BACKWELT

HL-STARTER ROGGEN

LASS IHN LIEGEN,
DER WIRD NICHT
SAUER!



JETZT
NEU!

Schluss mit der Nacharbeit!

Im Hellmich Prozess haben wir einen Roggen-Vorteig entwickelt, der über Nacht geführt wird und das alles ohne nachzusäuern. Wir garantieren mit dieser Innovation nicht nur eine milde, sondern auch eine einzigartige Geschmacksentwicklung.

- + keine Nachsäuerung
- + 13 Säuregrade bei TA 220
- + mind. 18 bis 24 Std. Teigreife
- + 100% Lichtroggenvollkorn
- + Roggenhaltige Backwaren über 24 Std. geführt
- + einzigartiger Geschmack
- + frei von Zusätzen

REZEPTUR
ENTDECKEN



HELLMICH GMBH / Dunlopstraße 1 / 48432 Rheine
T. +49 (0) 5971 – 807068-0 / M. info@hellmich-backwelt.de
WWW. HELLMICH-BACKWELT.DE

Hanf-Baguettes

Hanfmehl verleiht Backwaren einen wohlschmeckenden, nussigen Geschmack und ist gleichzeitig ein wertvoller Eiweiß- sowie Ballaststofflieferant. Die Hanfsaat im Brot hat weitere Vorzüge. Sie bringt alle neun essentiellen Aminosäuren mit und hat einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Im Sortiment schafft man somit nicht nur eine geschmackliche Besonderheit, sondern kann direkt auch im Marketing mit den gesunden Broten punkten.

Vorteig

- ▶ 1,000 kg Wasser
- ▶ 1,000 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,005 kg Hefe

Mischen: 2 Minuten langsam

Teigtemperatur: 23°C

Teigruhe: 60 Minuten bei Raumtemperatur, dann 15-20 Stunden bei 5°C

Sauerteig

- ▶ 0,500 kg Wasser
- ▶ 0,500 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 0,050 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 14 Stunden bei Raumtemperatur

Quellstück

- ▶ 1,500 kg Wasser
- ▶ 1,500 kg Hanfsaat (geschält)

Die Zutaten mischen und bei Raumtemperatur 4-14 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ 2,005 kg Vorteig
- ▶ 1,050 kg Sauerteig
- ▶ 3,000 kg Quellstück
- ▶ 4,000 kg Wasser
- ▶ 8,500 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 0,500 kg Hanfmehl
- ▶ 0,250 kg Salz
- ▶ 0,200 kg Hefe
- 19,505 kg Teig

Topping

- ▶ 1,200 kg Hanfsaat (geschält)

Kneten: 5 Minuten langsam, 2 Minuten schnell

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 60 Minuten bei Raumtemperatur



Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 350 g
- ⦿ Den Teig abwägen, Teiglinge langrollen, für 15-20 Minuten zur Zwischengare stellen.
- ⦿ Danach die Teiglinge zur endgültigen Länge von zirka 30 cm ausrollen, dabei die Enden etwas spitzer rollen. Die Oberfläche mit Wasser abstreichen und in Hanfsamen wälzen.
- ⦿ Mit Schluss nach unten bei 26°C in einem Backleinen 45-50 Minuten gehen lassen. Dann 3-5 Längsschnitte setzen, mit Wasser besprühen und einschließen.

Backen

Schwaden: normal, Zug geschlossen, 1 Minute vor Backzeitende öffnen

Backtemperatur: 240°C

Backzeit: 25 Minuten 🍳

Rezept & Bild: Siegfried Brenneis



Tipp

Die Baguettes gelingen am besten auf einem Backstein. Dabei erhalten sie den schönsten Ausbund.



RotkohlWalnuss

Rotkohl und kräftig geröstete Walnüsse sorgen in diesem Brot für einen runden, nussig-fruchtigen Geschmack. Die Basis für den Teig bildet helles Weizenmehl, ergänzt um die kräftigen Noten von Dinkel und Roggen. Die groben Zutaten sowie die rustikal aufgerissene Kruste geben dem Laib sein charakteristisches Äußeres.

Teig-Zutaten

- ▶ 6,930 kg Wasser
- ▶ 6,930 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,535 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 1,535 kg Roggenmehl 997
- ▶ 2,560 kg Rotkohl (frisch, in Stückchen)
- ▶ 0,785 kg Walnüsse (geröstet)
- ▶ 0,205 kg Salz
- ▶ 0,068 kg Hefe
- 20,548 kg Teig

Kneten: 5 Minuten langsam, 6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 8 Stunden bei Raumtemperatur, einmal aufziehen, dann 8 Stunden bei 5°C, danach 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 600 g
- ⦿ Teig abwiegen, Teiglinge rundwirken und mit bemehltem Schluss nach unten in Gärkörben bei Raumtemperatur 120 Minuten ruhen lassen.


Backen

Schwaden: normal, Zug geschlossen

Backtemperatur: 250°C, fallend auf 245°C

Backzeit: 40-45 Minuten ■

Rezept & Bild: Paul Müller

 breadstylist.de



Stammtisch **Teigmacherei**, Teil 1

Richtig geknetet zum perfekten Brot

Die krachende Kruste zeigt ein gelb-rötliches Farbenspiel, erinnert an kastanienbraune Herbstlandschaften. Wenn das Brotmesser unter lautem Knacken die erste Scheibe gebackenen Glücks abschneidet, verbreitet sich unwiderstehlicher Duft. Zart schmelzend verteilt sich die Butter auf der Krume, die wie ein Kristall in der Sonne schimmert. Um zu so einem Genuss-Ergebnis zu kommen, ist ein tiefes Verständnis der einzelnen Teig-Stufen notwendig. Was passiert jeweils im Kessel und auf welche Parameter ist dabei zu achten?

Text: Christoph Heger

Null- und Vorteige machen Brot aromatischer, saftiger und länger haltbar. Das alles sind wünschenswerte Eigenschaften. So manches Getreide braucht sie auch, damit man daraus ein freudvolles Gebäck herstellen kann.

Doch auch der Hauptteig wird durch Stehzeiten sowie Art und Dauer der Knetung entscheidend beeinflusst. Das Zusammenspiel all dieser Parameter ist das Fachgebiet der Teigmacher/innen. Sie leisten eine entscheidende Vorarbeit, damit Brote und Brötchen

DIE GROSSE TEIGMACHEREI-SERIE IN BROTPRO

In **BROTpro** 02/24 wird es im zweiten Teil um das große Feld der Vorteige gehen. Welche Vorstufen gibt es und wie kann man mit ihnen gewünschte Gebäckeeigenschaften hervorheben? Zudem werden ihre Pflege, Einsatzmöglichkeiten und Anwendungshinweise thematisiert.

Der Proteingehalt des Mehls hat großen Einfluss auf die richtige Knetung



perfekt gelingen. Für ihre Arbeit ist es notwendig, zunächst die grundsätzlichen Funktionen der verschiedenen Stufen zu verstehen.

Autolyse

Die Autolyse ist ein Prozess, der bereits vor dem eigentlichen Knetvorgang stattfindet. Hierzu werden Schüttwasser und das gesamte Mehl mit einer Teigausbeute von 160 nur kurz vermischt. Da keine weiteren Zutaten, vor allem keine Triebmittel, enthalten sind, spricht man von einem Nullteig. Die Stehzeit sollte zwischen 30 und 60 Minuten, bei Vollkornmehlen bis zu 2 Stunden, betragen.

Während der Autolyse lagert sich Wasser an die Stärke an und die Eiweißmoleküle des Mehls quellen auf. Das macht die Stärke bereit für den enzymatischen Abbau während der folgenden Gare und die Eiweißmoleküle verbinden sich bereits zu ersten Glutenketten. Diese Vorverquellung verkürzt die spätere Knetzeit, was besonders bei den knetempfindlichen Urgetreiden sehr hilfreich sein kann. Aber auch bei kleberstarken

Mehlen wie Manitoba ist die Autolyse eine gute Methode, um die Knetung zu verkürzen und dadurch einer hohen Knetenerwärmung entgegenzuwirken. Nach der Stehzeit werden die restlichen Zutaten zugegeben und die Teigbereitung beginnt.

Fermentolyse

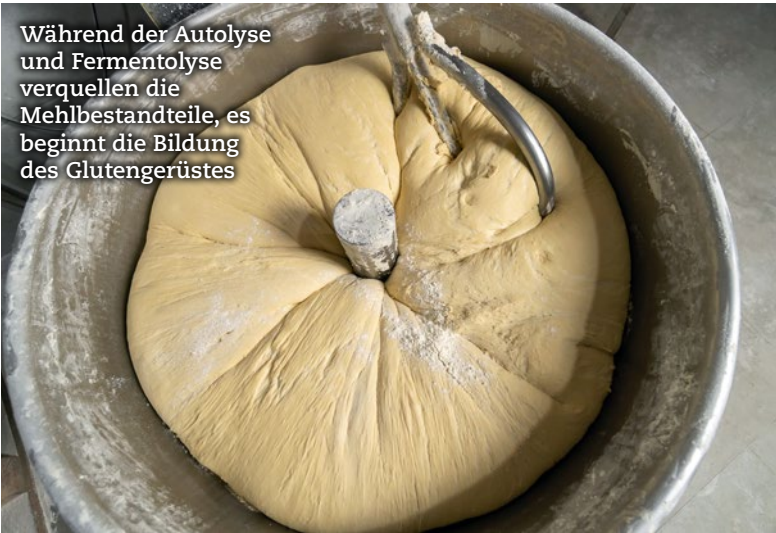
Bei Rezepten mit einer hohen Vorteig-Zugabe kann es sein, dass für die Autolyse nicht mehr genügend Wasser zur Verfügung steht. Sollte das der Fall sein, eignet sich die Fermentolyse gut, um das Mehl auf den Knetvorgang vorzubereiten. Im Gegensatz zur Autolyse wird zu

ÜBERBLICK AUTOLYSE

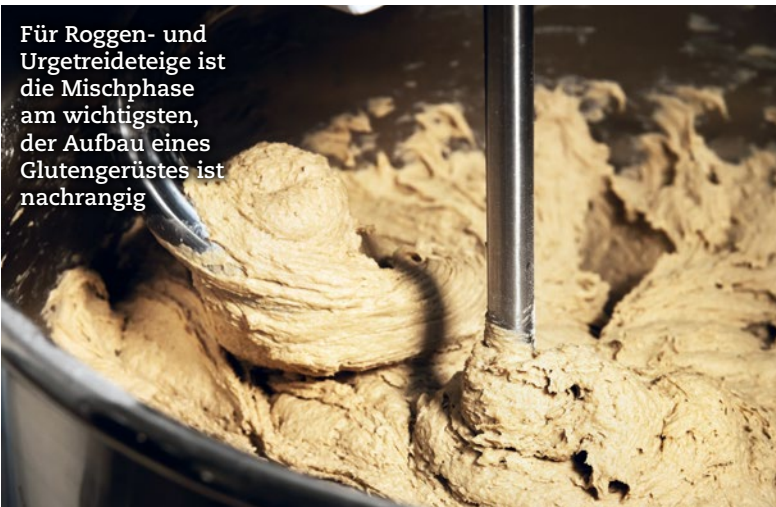
Mehlmenge:	komplett
Teigausbeute:	160
Stehzeit:	30-60 Minuten, bei Vollkorn bis 2 Stunden
Temperatur:	26°C
Aufgabe:	Stärke lagert Wasser an, Eiweißketten quellen auf und verbinden sich

Vorteil: Knetung wird verkürzt, das schützt kleberschwache Mehle vor der Gefahr der Überknetung, kleberstarke Mehle werden bereits auf den Knetvorgang vorbereitet und es kann der Knetenerwärmung entgegengewirkt werden
Geeignet für: kleberstarke sowie -schwache Weizenmehle, Urgetreide-Mehle

Während der Autolyse und Fermentolyse verquellen die Mehlbestandteile, es beginnt die Bildung des Glutengerüsts



Für Roggen- und Urgetreideteige ist die Mischphase am wichtigsten, der Aufbau eines Glutengerüsts ist nachrangig



Mehl und Wasser auch die Vorstufe beziehungsweise das Triebmittel zugeben und alles kurz vermischen. Die Teigausbeute sollte auch dann insgesamt bei 160 liegen.

Weil Hefen und Mikroorganismen eine höhere Aktivität im Teig auslösen, erfordert die Fermentolyse eine kürzere Stehzeit von 20 bis 30 Minuten. Bei Vollkornmehl sollte sie nicht länger als 45 Minuten dauern. Beson-



ÜBERBLICK FERMENTOLYSE

Mehlmenge:	Komplette Menge des Hauptteiges
Teigausbeute:	160 insgesamt
Stehzeit:	20-30 Minuten, bei Vollkorn 45 Minuten
Temperatur:	26°C
Aufgabe:	Stärke lagert Wasser an, Eiweißketten quellen auf und verbinden sich

Vorteil: Knetung wird verkürzt, das schützt kleberschwache Mehle vor der Gefahr der Überknetung, kleberstarke Mehle werden bereits auf den Knetvorgang vorbereitet und es kann der Knetenerwärmung entgegengewirkt werden, bei Verwendung von Sauerteig erhält dieser neue Nahrung und die Fermentation läuft wieder an

ders kleberschwache Mehle profitieren von der Fermentolyse, da die in der Vorstufe gebildete Säure das Gluten stärkt und robuster macht. Ansonsten ändert sich bezüglich der Parameter nichts zur Autolyse.

Die Rolle der Knetung

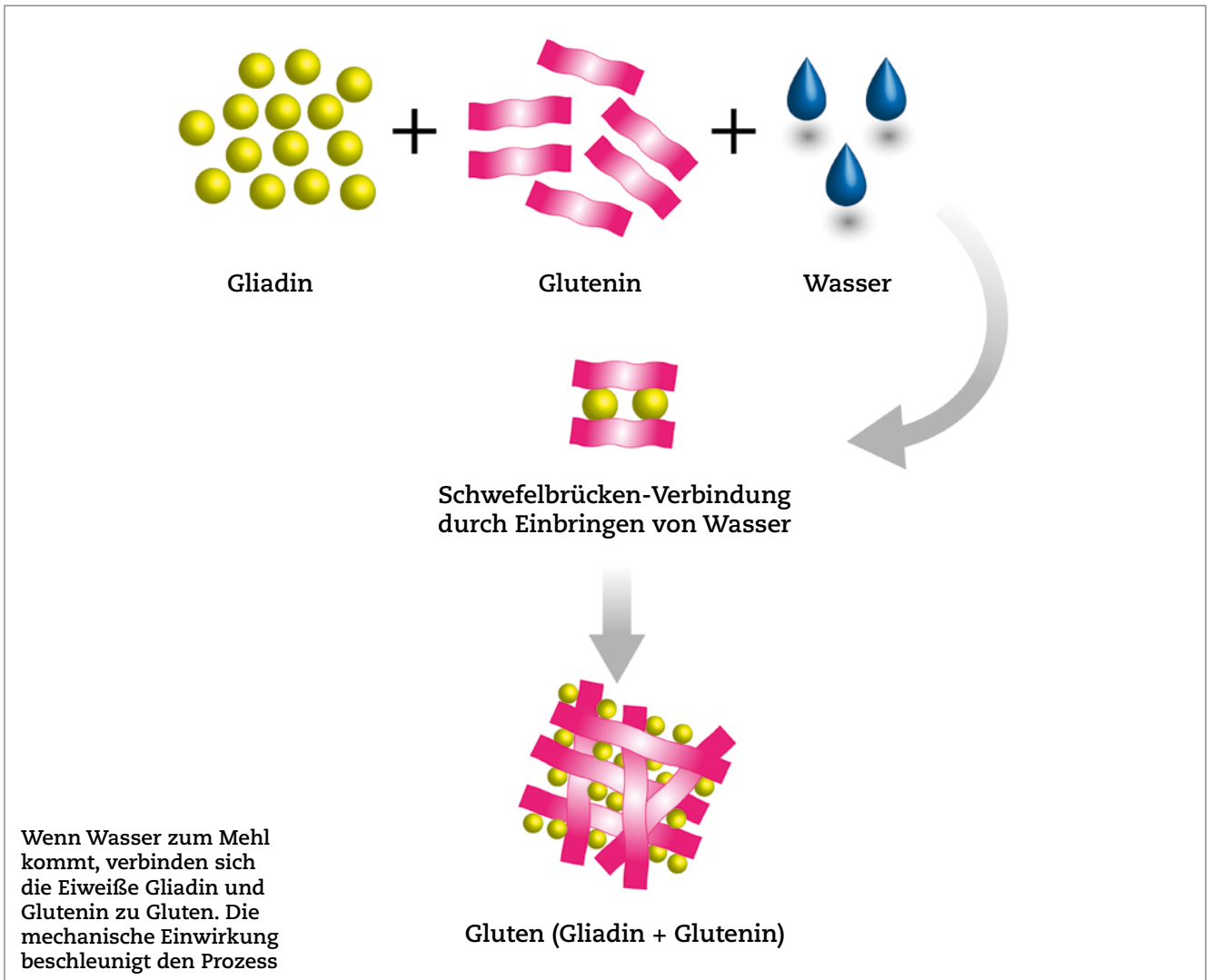
Nach der Vorbehandlung des Mehls geht es an das eigentliche Kneten. Dauer und Art der Knetung sind entscheidende Parameter bei der Teigbereitung. Hierbei unterscheidet man die Mischphase und die Phase der Schnellknetung. Beide haben spezielle Funktionen. Je nach Mehlbeschaffenheit und Teig gestalten sie sich unterschiedlich.

Mischphase

Das langsame Mischen der Zutaten wird auch Quellknetung genannt. Der Name ist Programm. Durch die mechanische Wirkung des Knethakens wird Energie in die Zutatenmischung eingebracht. Dadurch verquellen Stärke und Klebereiweiße mit der Schüttflüssigkeit, wodurch die Mischung zunehmend trockener und langsam zu einem Teig wird – wenn auch noch sehr bröselig und eher an Streusel erinnernd. Weitere Bestandteile aus dem Mehl und den anderen Rezepturbestandteilen lösen sich in der Flüssigkeit auf und stehen den Mikroorganismen so als Nahrung für den Stoffwechsel zur Verfügung.

Die beiden Klebereiweiße Gliadin und Glutenin verbinden sich – soweit noch nicht während Autolyse oder Fermentolyse geschehen – zu Gluten und werden durch das schonende Mischen auf den nächsten Schritt der Knetung vorbereitet. Besonders wichtig ist es, dem Gluten genügend Zeit in der Mischphase zu geben. So ist es möglich, während der folgenden Schnellknetung ein gleichmäßiges und gut dehnfähiges Klebergerüst auszubilden.

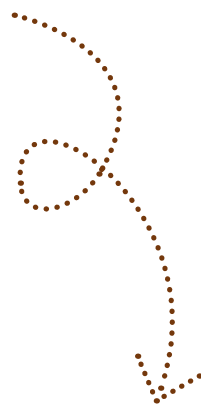
Bei Teigen, in denen das Klebergerüst aufgrund schlechterer Gluteneigenschaften eine untergeordnete Rolle spielt, stellt die Mischphase den Hauptteil der Knetung dar. Das sind insbesondere reine Roggen-, Urgetreide- sowie in manchen Fällen auch Dinkelteige. Letztere verlangen durch die stetig stabiler werdenden Klebereiweiße mittlerweile auch nach ein wenig Schnellknetung. Dazu im nächsten Schritt mehr.



Reine Roggen- und Urgetreideteige sind nach der Mischphase fertig und gehen anschließend in die Teigruhe. Aus diesem Grund ist zu bedenken, dass während der Mischphase eine geringe bis keine Knet-erwärmung stattfindet. Kleine Teigmengen kühlen bei der Mischung sogar eher aus. Ist eine höhere Teigtemperatur erwünscht, muss diese über die Schüttflüssigkeit eingestellt werden.

Schnellknetung

Im Anschluss an die Mischphase geht es an die eigentliche Teigbildung. Besonders bei kleberstarken Mehlen wird in diesem Schritt das Klebnetz final ausgebildet. Das Gluten, das in der Mischphase bereits erste Bindungen aufbauen konnte und genügend Wasser angelagert hat, verbindet sich nun durch den hohen Energieeintrag, die Reibung und Scherkräfte zu einem perfekten Netz.



Für die Bindungen untereinander (Gluten – Gluten) sorgen Schwefelbrücken. Zwischen den einzelnen Strängen wiederum bewirken Wasserstoffbrücken wie kleine Magnete eine flexible Verbindung. Beide Faktoren machen das Netz dehnfähig und bereit dafür, die entstehenden Gärgase fest einzuschließen. Der während der Knetung eingebrachte Sauerstoff sowie die steigende Teigtemperatur machen die Teige wollig und erleichtern so die spätere Aufarbeitung.

ÜBERBLICK MISCHPHASE

Dauer (Spiralkneter): Roggenteige 5-8 Minuten (bei längerer Knetzeit wird der Teig aufgrund der Schleimstoffe im Roggen immer schmieriger), Dinkelteige 8-12 Minuten, Weizenteige 10 Minuten, Urgetreideteige 8-15 Minuten

Aufgabe: Stärke lagert Wasser an, Eiweiße quellen auf und verbinden sich, Bestandteile aus Mehl und anderen Zutaten lösen sich



Bei No-Knead-Teigen kann sich das Wasser nur unzureichend an der Stärke einlagern, das fördert eine offene Porung des Brotes

Bei zunehmender Knetdauer werden die Teige trockener, lösen sich vom Kesselrand und sie beginnen zu sprechen. Mit einem gleichmäßigen Schmatzen lassen sie wissen, dass sie fertig geknetet sind.

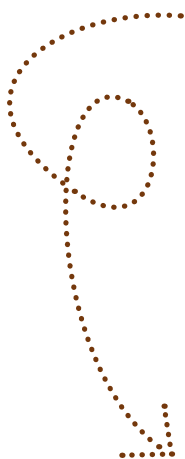
An dieser Stelle kommen Teige, vor allem Weizen- und Dinkelteige, an einen sehr wichtigen Punkt – die Glanzgrenze. Weiteres Kneten sorgt ab diesem Punkt für eine Prozessumkehr, Glutenverbindungen lösen sich wieder. Es reißen erste Kleberstränge und das eingelagerte Wasser tritt aus. Der Teig beginnt leicht zu glänzen. Besonders offen geportete Brote müssen an diesen Punkt kommen, der zeigt, dass das Glutengerüst

bis zum Maximum ausgeknetet ist. Weiter aber sollte es nicht gehen.

Wirkt die Teigoberfläche schon fast feucht, wird klebrig und der Teig läuft in der Knetmaschine wieder breit, hat bereits die Überknetung eingesetzt. Sie schwächt Teigstand und Gashaltevermögen, ist daher zu vermeiden. Der Teig ist aber nicht gleich verloren. Durch eine verlängerte kühle Teigruhe mit mehrfachem Aufziehen der Teige kann sie teilweise wieder rückgängig gemacht werden, da dabei wieder neue Verbindungen im Klebergerüst entstehen. Dennoch sollte die Überknetung besser vermieden werden.

Bassinage

Mitunter wird empfohlen, einen Teil der Schüttflüssigkeit erst während der Schnellknetung zuzugeben. Das französische Wort Bassinage ist der Fachbegriff für diese verspätete Wasserzugabe. Besonders bei Teigen ab einer Teigausbeute von 180 empfiehlt es sich, die Knetung mit 80 Prozent der Wasser-



ÜBERBLICK SCHNELLKNETUNG

Dauer (Spiralkneter): Dinkelteige 1-4 Minuten, Weizenteige 5-10 Minuten

Aufgabe: intensive Ausbildung des Klebergerüsts, Sauerstoffeintrag



Natürlich
Spitzenqualität
entdecken.

Karl-Heinz Häussler GmbH
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71/93 77-0
www.backdorf.de



Bei der Bassinage werden 20 Prozent der Schüttflüssigkeit erst während des schnellen Knetens zum Teig gegeben

menge zu beginnen und die restlichen 20 Prozent im Schnellgang nach und nach hinzuzufügen. Mit weniger Flüssigkeit im Teig zu Beginn kann genügend Reibung aufgebaut werden, die für das Ausbilden des Klebergerüsts wichtig ist. Die später hinzukommende Flüssigkeit wird dann schnell in den gut ausgebildeten Teig aufgenommen.

No-Knead-Teige


Eine spezielle Form der Teigherstellung ist die No-Knead-Methode. Sie ist vor allem in der Hobbybäckerei beliebt. Hierbei wird der Teig nicht geknetet. Es bleibt beim klumpenfreien Vermischen der Zutaten. Während einer langen Stehzeit – in der der Teig mitunter mehrfach aufgezogen wird – verquellen die Bestandteile ohne mechanische Einwirkung und das Klebergerüst entsteht. Gelegentlich sogar ohne jegliches Aufziehen. Die Stehzeit beträgt dabei etwa 12 bis 18 Stunden bei +5°C.

Das so entstandene Klebernetz ist grob in seiner Struktur. Das zeigt sich auch in der Krume solcher Backwaren. Sie ist eher unregelmäßig und hat eine offene Porung. Durch den fehlenden Energieeintrag des Knetens wird das Wasser nur teilweise in das Glutennetz eingelagert. Das führt beim Backen zu einem schnelleren Verdampfen der Flüssigkeit, was die offene Krumenstruktur unterstützt. Wasser, das verdampft, ist jedoch weg und die Frischhaltung der Backwaren dadurch verkürzt.

In allen Schritten des Knetprozesses ist die Einhaltung der Parameter essenziell. Nur wenn hier akribisch genau gearbeitet und auf die unterschiedlichen Ansprüche der einzelnen Getreidesorten reagiert wird, kommt man auf dem Weg zum perfekten Brot einen Schritt weiter. 🍞

ÜBER DEN AUTOR

Christoph Heger ist Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks, Urkornexperte und Botschafter der Deutschen Brotkultur. Er hat mehr als 20 Jahre Erfahrung in Meister-Ausbildung und handwerklicher Backwaren-Produktion, arbeitet als selbstständiger Berater für Bäckereien und leitet Back-Seminare.

 christophheger.de





Tipp

Nach dem Backen kann man die Pide mit einer Mischung aus Schmand und Knoblauchgranulat abstreichen und so zu einem leckeren Snack veredeln.

Pide

Es ist DAS Brot in der Türkei. Das charakteristische Muster der Pide stellt die typische Tal- und Berglandschaft des Landes dar. Im internationalen Vergleich belegt die Türkei beim Pro-Kopf-Verbrauch von Brot stets einen der ersten Plätze. Brot ist dort ein ständiger Begleiter zu Speisen. Kein Wunder, es schmeckt auch einfach zu gut. In der Snacktheke macht es sich mit einem feinen Belag oder einem Knoblauch-Schmand-Topping besonders gut.

Autolyseteig

- ▶ 5,400 kg Wasser
- ▶ 9,000 kg Weizenmehl 550

Mischen: 2 Minuten langsam

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 45 Minuten bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 14,400 kg Autolyseteig
- ▶ 2,600 kg Wasser (spätere Zugabe)
- ▶ 1,000 kg Hartweizengrieß
- ▶ 0,300 kg Backmalz (aktiv)
- ▶ 0,210 kg Salz (spätere Zugabe)
- 18,510 kg Teig

Topping

- ▶ 0,600 kg Olivenöl
- ▶ 1,200 g Schwarzkümmel
- ▶ 0,300 g Sesamsaat

Kneten: 8 Minuten langsam, Salz zugeben, 5 Minuten schnell, dabei schluckweise das Wasser zugeben
Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 60 Minuten in geölter Teigwanne bei Raumtemperatur, dabei nach 30 Minuten einmal aufziehen

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 300 g
- ⦿ Den Teig abwägen, rundwirken und mit Schluss nach unten auf Bleche mit Backpapier setzen, 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ⦿ Die Oberfläche der Teiglinge mit Olivenöl bestreichen und sie von innen nach außen vorsichtig flach ausformen, dann weitere 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

⦿ Mit geölten Händen ein Rautenmuster in den Teig drücken, Schwarzkümmel und Sesamsaat mischen und die Teiglinge damit bestreuen.

Backen

Schwaden: kräftig

Backtemperatur: 250°C, fallend auf 230°C

Backzeit: 25 Minuten 🍞

Rezept & Bild: Christoph Heger

 @christoph.heger

 /einfach.brot.machen

 christophheger.de

Dinkelwolke

Manchmal liegt das Besondere in der Einfachheit. Das reine Dinkelbrot macht seinem Namen alle Ehre. Es hat eine luftig-lockere Krume und sorgt so für ein verführerisch-zartes Mundgefühl. Dank des Kochstücks hält das aromatische, helle Gebäck lange frisch, obgleich es vermutlich ganz schnell aufgegessen wird. Ab dem ersten Bissen schwebt man nämlich schon auf Dinkel-Wolke sieben.

Kochstück

- ▶ 4,000 kg Wasser
- ▶ 0,800 kg Dinkelmehl 630

Die Zutaten unter Rühren aufkochen, bis die Masse puddingartig andickt, dann für 16 Stunden in der Kühlung stehen lassen.

Hauptteig

- ▶ 4,800 kg Kochstück
 - ▶ 9,200 kg Dinkelmehl 630
 - ▶ 4,500 kg Wasser (davon 300 g spätere Zugabe)
 - ▶ 0,220 kg Salz (spätere Zugabe)
 - ▶ 0,080 kg Hefe
 - ▶ 0,040 kg Acerolakirschlorpulver
-
- 18,840 kg Teig

Kneten: 8 Minuten langsam, Salz zugeben, 3 Minuten schnell, dabei schluckweise noch 300 g Wasser zugeben

Teigtemperatur: 25°C

Teigruhe: 3 Stunden in geölter Teigwanne bei Raumtemperatur, jeweils nach 30, 60 und 90 Minuten einmal aufziehen

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 900 g
- ⦿ Teig abwiegen, Teiglinge rundwirken und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen, dann langwirken und mit Schluss nach

oben in Gärkorbchen 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

- ⦿ Die Teiglinge auf den Abzieher setzen, einschneiden und einschießen.

Backen

Schwaden: kräftig
Backtemperatur: 250°C,
fallend auf 220°C
Backzeit: 45-50 Minuten 🍞

Rezept & Bild: Christoph Heger

📷 @christoph.heger

📘 /einfach.brot.machen

🖥️ christophheger.de





Wie Bäckereien von einer **Brotprüfung** profitieren

Kriterien für die Qualität von Brot

Text: Edda Klepp
 Bilder: Bäcker-Innung
 Berlin, Edda Klepp

Als Brotprüfer des Deutschen Brotinstituts ist Michael Isensee beinahe täglich unterwegs, um die Eigenschaften von Broten zu untersuchen. Dabei werden auch Brotfehler, entsprechend eines vorgegebenen Schemas, klar benannt und Tipps zur Optimierung gegeben. Ziel der Prüfungen ist es, die Qualität des Handwerks stetig zu verbessern. Bei guter Beurteilung bekommen Bäckereien eine Urkunde ausgehändigt, mit der sie bei der Kundschaft werben können.

Dass der Brotprüfer Michael Isensee privat kaum noch Brot isst, erstaunt nur auf den ersten Blick. Tagein, tagaus fährt er durch Deutschland und testet Brot. Manchmal verkostet er bis zu 50 verschiedene Laibe an nur einem Tag. Die Gebäcke werden von Isensee in Augenschein genommen, gerochen, betastet und probiert. Erfüllen sie die festgelegten Qualitätskriterien des Deutschen Brotinstituts, erhalten Bäckereien eine entsprechende Urkunde. Falls nicht, wird das Urteil gut begründet und mit Verbesserungstipps ergänzt.

Brötchen-Fan

Obwohl der Prüfer sein Leben seit Jahren auf diese Weise dem Brot widmet, kommt zu Hause meistens etwas anderes auf den Tisch. „Privat bin ich Brötchenfan“, sagt Isensee. „Ich mag das Frische, Knackige. Außerdem habe ich dann auf einen Schlag gleich eine größere Vielfalt auf dem Teller.“



Die Auswahl der eingereichten Brote ist vielfältig und liegt allein in der Hand der teilnehmenden Bäckereien



Die Krumeneigenschaften werden bei jedem Brot genau untersucht



Michael Isensee prüft mit allen Sinnen, zuerst nimmt er das Äußere des Brotes in Augenschein

Gleichwohl kann er sich immer aufs Neue für Brot begeistern, sei es ein besonderes Weizenmischbrot mit Jasminreis oder ein aromatischer Laib mit frischen Apfelstückchen. „Das gibt eine Geschmacksexplosion im Mund“, schwärmt der Fachmann von vergangenen Prüfungserlebnissen.

Montags sitzt er üblicherweise im Büro. Von Dienstag bis Freitag reist Isensee dann – als einer von drei Brotprüfern des Deutschen Brotinstituts im gesamten Bundesgebiet – zu Innungen in Nord- und Mitteldeutschland. Dort können Bäckereien gegen eine Gebühr Brote zur Prüfung einreichen. Lutz Cornet, Inhaber der Berliner Bäckerei Streubel & Cornet, ist einer von ihnen. Er nutzt die Gelegenheit, Michael Isensee bei einer dreitägigen Prüfung bei der Bäcker-Innung Berlin sein Standard-Brotsortiment vorzuführen.

„Ich habe acht Brote abgegeben, damit mir der Prüfer ein paar Verbesserungsvorschläge machen kann“, erzählt Cornet. Ein internes Qualitätsmanagement nach festen Kriterien gibt es in seinem Betrieb nicht. „Ich teste im Grunde immer, wenn ich das Brot esse, also jeden Tag“, scherzt der Bäcker. Dass der Blick von außen helfen kann, sich und die Produkte weiterzuentwickeln, davon ist Cornet überzeugt.

Damit seine Brote vom Prüfer angenommen und getestet werden, muss der Bäckermeister wie alle anderen eine Gebühr zahlen. Als Innungsmitglied profitiert er dabei von den Zuschüssen, die er durch seine Innungsbeiträge bereits entrichtet hat, und erhält einen hohen Rabatt. „Von den Richtlinien her dürfen wir Brotprüfer grundsätzlich auch Nicht-Mitglieder prüfen“, erklärt Michael Isensee. Ob Nicht-Mitglieder zu einem Prüfungstermin vor Ort zugelassen werden, entscheidet allerdings die jeweilige Innung. „Das letzte Wort hat immer der Obermeister“, so Isensee.

Alle fünf Sinne


Beim Verkosten ist der Brotprüfer mit allen Sinnen dabei: „Es geht ums Sehen, Fühlen, Riechen und Schmecken“, sagt er. „Bei Brötchen oder Baguettes kommt dann noch das Hören dazu. Da prüfen wir die Rösche, also ob die Kruste kracht. Das ist bei Broten nicht mehr sinnvoll, da sie bei der Prüfung in der Regel bereits ein oder zwei Tage alt sind.“

Um ein möglichst objektives, nachvollziehbares und auch mit anderen Backwaren vergleichbares Urteil abzugeben, läuft die Prüfung immer nach einem festen Schema ab. Geprüft werden beim Brot:

1. Form und Aussehen
2. Oberflächen- und Krusteneigenschaften
3. Lockerung und Krumenbild
4. Struktur und Elastizität (Textur)
5. Geruch
6. Geschmack

DIE BROTT-TEST-APP

Über die Brot-Test-App des Deutschen Brotinstituts werden alle Innungsbetriebe in der Umgebung angezeigt, insbesondere solche, die bei den Brotprüfungen gut oder sehr gut abgeschnitten haben. Die Testergebnisse werden zeitnah aktualisiert. Schnell und unkompliziert findet die Kundschaft in der App Backwaren mit dem Qualitätsurteil „gut“ oder „sehr gut“ in ihrer Nähe.

 brotinstitut.de/brotpruefungen/die-brot-test-app



Die Form eines Kastenbrottes sollte gleichmäßig sein und nicht zu einer Seite abfallen

Auch wenn Isensee weiß, was bei einer Brotprüfung unter Geschmack verstanden wird, sieht er hier immer wieder Erklärungsbedarf: „Ich spreche lieber von Aroma, denn der Begriff Geschmack ist missverständlich“, erklärt er. „Es geht nicht darum, was mir schmeckt, sondern was für ein Geschmack für ein Gebäck eher üblich ist“, sagt er. So könne eine Backware zum Beispiel im Vergleich zum Standard „zu kräftig“, „zu sauer“ oder „zu milde“ sein. Ob es dann seinem persönlichen Geschmack entspreche, spiele hingegen keine Rolle.

Beurteilungskriterien

Zur Brotprüfung in Berlin warten diesmal hundert verschiedene Brote darauf, von Isensee begutachtet zu werden. 19 Betriebe haben die Proben eingereicht und zu jedem Gebäck einen kleinen Zettel mit Informationen abgeliefert. Darauf zu lesen ist, wie das Brot heißt, welche Mehle zu welchem Anteil verwendet wurden und ob weitere Zutaten, zum Beispiel Saaten oder Nüsse, im Laib enthalten sind. Aus diesen Informationen kann der Prüfer erste Erwartungen ableiten.

Ist beispielsweise Vollkornmehl verwendet worden, ist von einer eher kompakten Krume auszugehen. Reine Weizenbrote aus Auszugsmehl geraten in der Regel lockerer als Kastenbrote mit einem hohen Vollkornanteil. Roggenbrote werden häufig mit Sauerteig hergestellt, weswegen sie Säure enthalten. Die Liste gibt dem Prüfer also erste Hinweise darauf, welche Kriterien er bei seiner Beurteilung des Brotes anwenden muss.

Oberfläche und Kruste

Zunächst wirft er dafür einen Blick aufs Äußere des Laibs. Eines der eingereichten Kastenbrote, das er begutachtet, bekommt direkt einen Punktabzug. Es hat zu viel Mehl auf der Kruste, sodass man das karierte Muster des Gärkörbchens nur erahnen kann. Die Unterseite des Brotes ist außerdem verschmutzt. „Es sieht aus, als habe man es auf einem unsauberem Blech abgelegt“, sagt der Fachmann.

Und noch etwas fällt Isensees geschultem Blick auf: Die Form des Laibs ist unregelmäßig und fällt zu einer Seite ab. „Der Teigling wurde langgewirkt und dann in die Form gelegt. Dabei muss man darauf achten, dass die Form gleichmäßig ausgefüllt ist. Schließlich will die Kundschaft gerne gleich große Scheiben haben und kein Kastenbrot, das auf einer Seite flacher ist als auf der anderen“, erklärt er.

Alternativ können Kastenbrote auch aus einem sehr weichen Teig gebacken werden, den man gar nicht erst vorformt, sondern direkt in die Backform füllt. „Da ist die Porung dann in der Regel etwas lockerer, weil keine Luft mehr beim Wirken entweichen kann“, sagt Isensee. Damit auch hierbei ein gleichmäßiges Brot entsteht, wird die Oberfläche des Teigs nach dem Befüllen glatt gestrichen.

PRÜFGEBÜHREN

Für die Leistungen des Deutschen Brotinstituts gelten seit dem 1. Januar 2024 folgende Netto-Gebühren je Probe, zuzüglich Mehrwertsteuer:

- Brote und Kleingebäcke: 18,- bis 23,- Euro je Probe (je nach Menge der Proben)
- Stollen und Feine Backwaren: 26,- Euro je Probe

In den genannten Gebühren sind alle Leistungen des Qualitätsprüfdienstes des Deutschen Brotinstituts bereits enthalten. Die genannten Preise gelten für Bäckerinnen und generell nur für Innungsbäckereien. Für ihren Aufwand bei der Organisation der Prüfung gleichen manche (nicht alle) Innungen die Gebühren noch etwas an, sodass die Werte regional abweichen können.



68 der hundert in Berlin eingereichten Brote verleiht Michael Isensee das Qualitätssiegel „sehr gut“



Das Fitness-Brot hält nicht, was es verspricht. Der Geschmack könnte besser sein

Auch die Kruste jedes Brotes wird genau in Augenschein genommen. Ist ein Brot eingeschnitten, dann aber im Ofen kaum noch aufgegangen, hatte es möglicherweise Übergare. Isensees Tipp: „Garzeit verkürzen, früher einschließen.“ Bei anderen Broten ist es hingegen gewollt, dass sie keine Risse zeigen, beim Paderborner Landbrot zum Beispiel. Dessen Oberfläche wird vor dem Backen gestippt, also mit kleinen Löchern versehen. Aufreißen sollen die aber nicht mehr. Entsprechend vollgarig muss der Teigling in den Ofen.

Krumeneigenschaften

Nach dem Blick aufs Äußere eines zu begutachtenden Brotes geht's ans Eingemachte – genauer: an die Krume. Ist sie zu feucht, bilden sich mitunter klitschige Streifen am unteren Rand des Laibs. Meist bleibt dann auch der Teig beim Schneiden am Messer kleben. Saftig sollen Brote sein, damit sie lange frisch halten. Gerät die Krume zu feucht, ist das hingegen ein Grund für einen Punktabzug. In einem solchen Fall empfiehlt Isensee, die Flüssigkeitsmenge anzupassen.

Getestet wird die Saftigkeit unter anderem, indem er mit dem Finger in die Krume drückt. Ist sie zu feucht, bleibt meist eine Delle zurück. Um gleich auch die gesamte Beschaffenheit des Laibs zu prüfen, drückt Isensee ihn außerdem leicht zusammen und schaut, ob die Krume in ihre ursprüngliche Form zurückgeht, also elastisch und stabil zugleich ist.

Auf der anderen Seite kann die Krume auch zu trocken geraten, zum Beispiel wenn Nüsse dem Teig Feuchtigkeit entziehen. In diesem Fall wäre eine Vorverquellung zu empfehlen, zum Beispiel als Koch-, Quell- oder Brühstück.

Geruch und Aroma

Bleiben noch der Geruch und das Aroma. Erst ganz zum Schluss probiert Michael Isensee das zu prüfende Brot. Vorher lässt er dessen Duft auf sich wirken. Zeichnen sich feine Röst- oder Fermentationsaromen ab? Erkennt man besondere Zutaten und Gewürze? Oder riecht der Laib eher nach nassem Mulch? Oft zeigt sich hier schon, was gleich den Gaumen erwartet.

Bei einem Fitnessbrot mit Karotten und Sonnenblumenkernen lässt die Rezeptur eine Geschmacksexplosion erhoffen. In der Praxis wird es der Erwartung nicht gerecht. „Die Kerne wurden vorab nicht geröstet. Und weil das Brot zu viel Salz enthält, wird der Eigengeschmack der Zutaten fast vollständig verdeckt“, urteilt Isensee kritisch.

— Anzeige



QUALITÄT FÄNGT BEIM MAHLEN AN!

Schonende Vermahlung

Gemäß DIN 10355

100 % Mehlausbeute

Absolut staubfrei






Eine offene Porung ist für weich geführte Teige aus Weizen-Auszugsmehl ein Qualitätskriterium



Bilden sich die Dellen in der Krume nicht zurück, ist der Laib zu feucht

Auf seinem Formular empfiehlt er, den Salzgehalt zu reduzieren und zuvor geröstete Sonnenblumenkerne zu verwenden. „Sind die Kerne auf der Kruste, rösten sie beim Backprozess. Will ich die Aromen im Brot haben, muss ich einen Arbeitsschritt mehr einbauen und die Kerne durch Röstung vorbereiten. Manche Bäckereien scheuen den Aufwand, aber er lohnt sich“, erklärt der Prüfer.

Gute Ergebnisse

Am Ende der dreitägigen Prüfungsphase in Berlin überwiegen die positiven Bewertungen. 68 der hundert eingereichten Brote verleiht Michael Isensee das Qualitätssiegel „sehr gut“, immerhin 23 Brote erhalten die Note „gut“. Nur 9 Brot-Proben werden am Ende nicht prämiert. Der Brotprüfer sieht das sportlich: „Der ursprüngliche Sinn der Brotprüfungen bestand darin, die Qualität zu optimieren, also handwerkliche Tipps zu geben. Im nächsten Jahr können die verbesserten Brote dann wieder eingereicht werden“, erklärt er.

Auch Bäckermeister Lutz Cornet ist zufrieden. Fünf seiner Einreichungen erhalten die Bestnote, zwei eine gute Bewertung. Nur

ein Brot genügt den Kriterien des Prüfers nicht. Da jeder Punktabzug auch begründet wird, betrachtet der Bäckermeister das Ergebnis als Gewinn. „Auf dem Zertifikat steht dann ja drauf, was noch verbessert werden kann“, sagt er zufrieden.

Chancen und Grenzen

Wie Cornet nutzen viele Bäckereien die Brotprüfungen aber nicht allein wegen der Verbesserungstipps, sondern zudem für ihr Marketing. So erhält man für jedes Gebäck, das die gewünschten Kriterien erfüllt, eine Urkunde, die gerahmt im Verkaufsgeschäft für Aufmerksamkeit sorgt. Über die Innungen werden meist direkt auch ausführliche Pressemitteilungen an lokale Medien versendet, um den Werbeeffect zu erhöhen. So soll sich die gute Qualität des Handwerks herumsprechen und für begeisterte Kundschaft sorgen.

Dass die Prüfungskriterien in Sachen Publikumsgeschmack auch an ihre Grenzen stoßen können, zeigt ein Beispiel aus Düsseldorf. Hier produziert eine Bäckerei ganz bewusst Brote mit sehr dunkler Kruste, um kräftige Röstaromen zu erzeugen. „Die Kruste der Brote würde bei einer Prüfung höchstwahrscheinlich eher kritisch beurteilt“, gibt Isensee zu. Die Verkaufszahlen zeigen hingegen: Die Brote kommen an.

Was nicht ins Schema passt, muss also nicht automatisch schlecht fürs Geschäft sein. Eine gute Kenntnis der Testkriterien hilft sicherlich dabei, für die Brotprüfungen die richtige Auswahl zu treffen. So profitiert man als Betrieb letztlich am meisten, vom Marketing-Effekt bis zu den Tipps des Brotprüfers. 🍞

LEISTUNGEN DES QUALITÄTSPRÜFDIENSTES DES DEUTSCHEN BROTTINSTITUTS

- Absprache von Prüfterminen mit der Bäckerin
- E-Mail-Info an Innungsbäckereien mit Möglichkeit der Voranmeldung
- An- und Abreisezeiten und Kosten des/der Sachverständigen
- gegebenenfalls Übernachtungskosten des/der Sachverständigen
- Prüfvorbereitungen
- Durchführung der Qualitätsprüfung
- PR-Arbeit des Prüfers/der Prüferin, zum Beispiel Interviews
- Dialog mit Verbraucherinnen und Verbrauchern während der Prüfung
- Information von Berufsschulklassen und so weiter
- Ausgabe von Prüfberichten mit Hinweisen zur Qualitätsverbesserung, falls erforderlich
- Druck und Ausgabe von hochwertigen Urkunden ab der Bewertungsstufe „gut“
- Aufnahme von geprüften Innungsbäckereien in den Bäckerfinder
- Möglichkeit für Innungsbäckereien, dort ergänzend Standorte, Öffnungszeiten und so weiter einzugeben
- Ausgabe einer Pressemitteilung mit allen Ergebnissen

4x Nutzwert und Inspiration für
die moderne Handwerksbäckerei

1 Jahr Brot für € 50

pro

Im Abo

€ 29,20 sparen

Brot
pro



040/42 91 77-110


service@brot-pro.de • www.brot-pro.de/abo

Das Abo bringt Ihnen ab der nächsten Ausgabe **BROTpro** viermal jährlich frei Haus. Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt in Deutschland, Österreich und der Schweiz EUR 50,00 (statt EUR 79,20 bei Einzelbezug; Auslands-Abo: EUR 70,00). Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können das Abonnement aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte, aber noch nicht erhaltene Ausgaben zurück.

Die Gärverzögerung ermöglicht
eine gesteigerte Gebäckqualität



Text: Oleg Mook, Akademie des
bayerischen Bäckerhandwerks

 @akademie_lochham

Mit **Gärverzögerung** die Qualität
und Wirtschaftlichkeit steigern

Gewinn auf voller Breite

Gärverzögerung ist mehr als nur ein Backprozess, sie ist eine umfassende Methode, die die handwerkliche Qualität von Gebäcken revolutioniert und die Effizienz in Bäckereien steigert. Dabei erzeugt sie ein intensiveres Aroma und durch die bessere Verquellung der Teigzutaten bleiben Brote und Brötchen länger frisch.

Gärverzögerung – der Name legt es nahe – ist die Verlangsamung der Fermentationsprozesse im Teig. Ihr entscheidender Vorteil liegt in der Flexibilität: Sie kann sowohl für Stück- als auch für Lagerteige angewendet werden und eignet sich für eine Vielzahl von Gebäcksorten, einschließlich Roggen- und Weizengroßgebäcken.

Zudem erhöht diese Methode die Lieferbereitschaft von Bäckereien und ermöglicht es, Chargen effizienter zu planen. Da die Produktion in den Tag verlagert wird, ergibt sich außerdem die Möglichkeit, Backwaren auch ortsunabhängig abzubacken. Somit öffnen sich zusätzliche Türen für die Produktion. Abläufe können rationeller und wesentlich flexibler geplant werden.

Gärverzögerung einzusetzen, ist auch unter ökonomischen Gesichtspunkten attraktiv. Sie gilt als die kostengünstigste Variante in der modernen Backtechnik – hauptsächlich aufgrund des geringen Energieaufwands. Dabei ermöglicht sie, die Backwaren heute zu produzieren und erst morgen zu backen. Nicht zuletzt trägt die Methode dazu bei, ein Erscheinungsbild von Gebäcken zu erzeugen, das den heutigen Erwartungen der Kundschaft vollkommen entspricht.

DIE KÜHLUNGSMETHODE

Die Lagerung eines Teiges in der Kühlung sorgt für eine konstante Temperatur zwischen +4°C und +7°C, ohne eine gesteuerte Temperaturkurve zu verwenden.

Vorteile:

- Keine neuen technischen Investitionen, die Methode erfordert keine zusätzlichen Geräte oder Anlagen.
- Sofortige Umsetzbarkeit, sie kann ohne großen Vorlauf in bestehende Systeme integriert werden.
- Einfache Steuerung, der Prozess lässt sich leicht anpassen und korrigieren.
- Gute Gärtoleranz, die Methode ist robust gegenüber Schwankungen im Gärprozess.
- Flexibilität bei der Arbeitszeit, sie ermöglicht eine Anpassung, insbesondere eine Verlagerung in den Tag.

Nachteile:

- Geringe Flexibilität, der Gärverlauf ist weniger anpassungsfähig, was die Verfügbarkeit der Gebäcke einschränken kann.
- Herausforderungen bei der Luftfeuchtigkeit, ihre Kontrolle kann kompliziert sein.
- Anspruchsvollere Teigführung, Parameter wie Teigtemperatur, Festigkeit und Teigruhen sollten nicht zu stark schwanken.



Sowohl Kessel- als auch Stückgare eignen sich für die Verlangsamung der Fermentation

Technischer Überblick

Wer die Gärverzögerung, als Schlüsselprozess in der modernen Bäckerei, einsetzen will, muss die biochemischen Vorgänge im Teig genau verstehen. Zentral ist dabei, dass die Zustandsänderung von Flüssigkeiten im Teig von flüssig zu fest verhindert wird und die enzymatische Aktivität kontrolliert stattfindet.

Für die Umsetzung der Kühlungsmethode sind bestimmte Temperaturbedingungen erforderlich. In der Regel liegen die Temperaturen zwischen +4°C und +7°C. In diesem Bereich können die Gärprozesse flexibel gesteuert werden. So hat der Teig die optimalen Bedingungen für die weitere Verarbeitung.

Betriebe, die einen Gärvollautomaten einsetzen wollen, müssen außerdem die erforderlichen technischen Voraussetzungen schaffen. In der Praxis der Gärverzögerung gibt es zwei Hauptansätze, die sich in ihrer Anwendung und ihren Ergebnissen unterscheiden: die Kühlungsmethode und den Einsatz von Gärvollautomaten.



Der Weg über die Kühlung ist die einfachere Version der Gärverzögerung



Gärvollautomaten arbeiten präziser und flexibler, erfordern dafür Investition von Geld und Platz

GÄRVOLLAUTOMAT

Im Gegensatz zur Kühlungsmethode können mit einem Gärvollautomaten der Temperaturverlauf präzise gesteuert und die Luftfeuchtigkeit genau angepasst werden.

Vorteile:

- Hohe Flexibilität, der Automat ermöglicht eine individuelle Einstellung der Gebäckreife.
- Einfache und präzise Steuerung des Gärprozesses.
- Hohe Gärtoleranz, abhängig von der gewählten Gärkurve sind bis zu sieben Stunden möglich.
- Multifunktionale Nutzung, weil der Automat als Gärraum, Froster oder zur Gärunterbrechung genutzt werden kann.
- Frischback-Option für Filialen, Produkte können vorgegart und dann vor Ort frisch fertig gebacken werden.

Nachteile:

- Zusätzliche Investition, die Anschaffung eines Gärvollautomaten erfordert neue technische Anschaffungen.
- Erhöhter Platzbedarf, die Anlage muss in der Produktion untergebracht werden.
- Präzise Teigherstellung, eine genaue Einhaltung der Teigherstellungparameter ist notwendig.
- Zusätzliche Kosten, die laufenden Betriebskosten müssen berücksichtigt und die Wartung gewährleistet sein.

Die dafür erforderlichen Geräte sind darauf ausgerichtet, die präzisen Temperaturbedingungen zu schaffen und aufrechtzuerhalten, die für eine effektive Gärverzögerung notwendig sind. Durch diese technologische Unterstützung können Bäckereien den Gärprozess exakt steuern und somit die Qualität und Konsistenz ihrer Produkte signifikant verbessern.

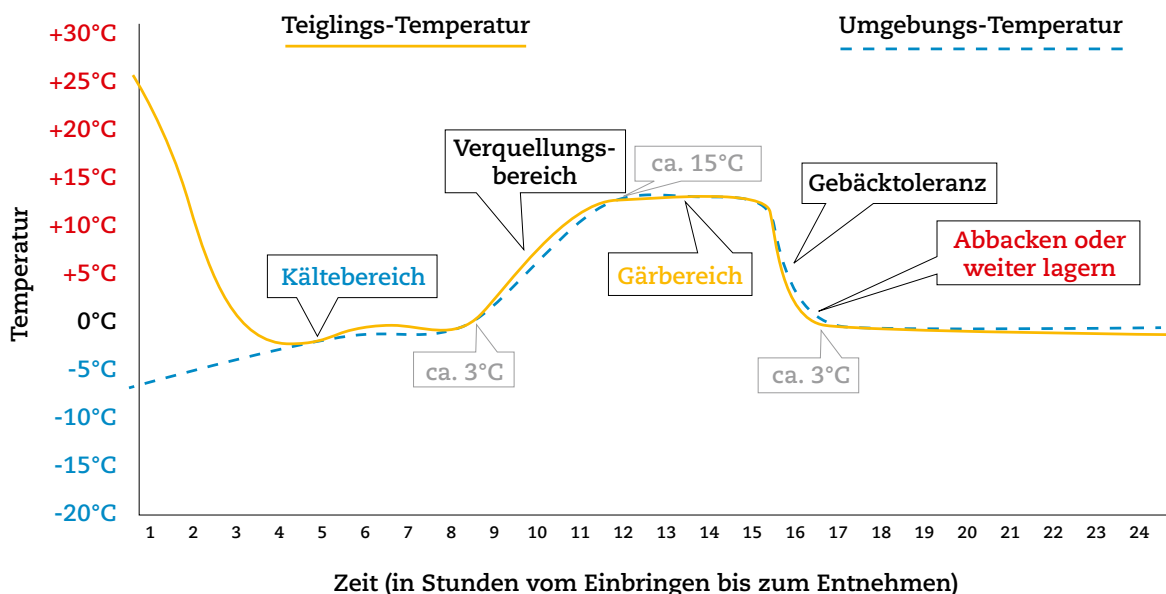
Die Bereiche der Gärverzögerung

Die Gärverzögerung ist ein komplexer Prozess, der sich in verschiedene Schlüsselbereiche untergliedert. Jeder dieser Bereiche spielt eine spezifische Rolle in der Entwicklung des Teiges und trägt zur Qualität des Endprodukts bei.

Der **Zeitbereich** umfasst den gesamten Prozess von der Einbringung des Teiges in die Gärverzögerung bis zur Erreichung der optimalen

Ofenreife. Dieser Abschnitt ist entscheidend, da er alle individuellen Parameter wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Zeit steuert, die zusammen die endgültige Qualität des Gebäcks bestimmen.

Im **Kältebereich** variieren die Temperaturen zwischen -7°C und $+10^{\circ}\text{C}$. Dieser Temperaturbereich ist entscheidend für die Verlangsamung der Gärung und die Erhaltung der Teigstruktur. Die niedrigen Temperaturen verhindern eine vorzeitige Überaktivität der Hefen und Enzyme, was eine längere Haltbarkeit und bessere Geschmacksentwicklung ermöglicht.



Die Luftfeuchtigkeit beeinflusst die Teigqualität, auch sie gilt es zu steuern

Der **Verquellungsbereich**, mit Temperaturen zwischen +12°C und +16°C, ist gekennzeichnet durch die Plateauphase, in der die Kerntemperatur des Teiges an die Umgebungstemperatur angeglichen wird. In dieser Phase erfolgt eine optimale Verquellung der Mehlinhaltsstoffe, was die Textur und Frische des Gebäcks entscheidend beeinflusst.

Der **Gärbereich** liegt bei Temperaturen zwischen +16°C und +22°C. Auch hier findet eine Plateauphase statt, in der eine Angleichung der Kerntemperatur an die Umgebungstemperatur erfolgt. In diesem Bereich werden die Gärprozesse wieder aktiviert, was für die endgültige Lockerung und Geschmacksbildung des Gebäcks wesentlich ist.

Die **Gebäcktoleranz** beschreibt den Zeitraum von der Ofenreife bis zum Ende der

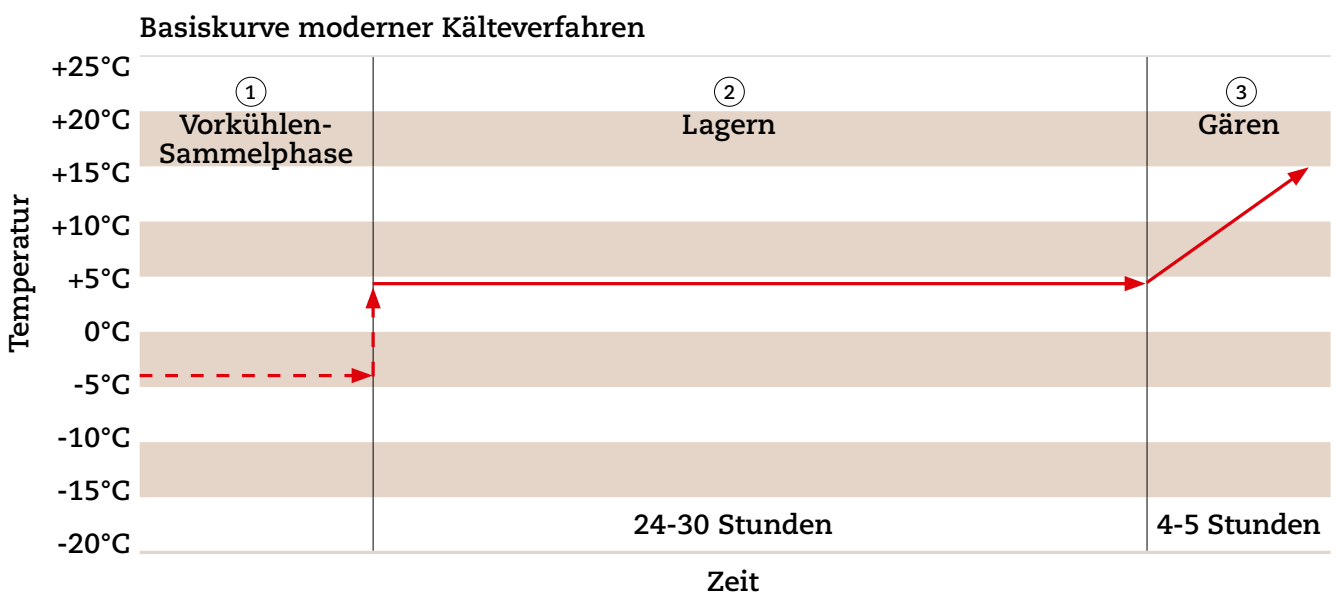
qualitativen Gleichheit des Gebäcks. Dieser Abschnitt ist entscheidend für die Planung der Backprozesse und um sicherzustellen, dass das Gebäck stets frisch und von hoher Qualität ist, wenn es die Kundschaft erreicht.

Die Basiskurve moderner Kälteverfahren

Ein zentraler Aspekt der Gärverzögerung ist die sorgfältige Steuerung der Temperaturverläufe. Moderne Kälteverfahren basieren auf einer Basiskurve, die sich in drei Hauptphasen gliedert: Vorkühlen/Sammelphase, Lagern und Gären. Jede dieser Phasen spielt eine entscheidende Rolle für die Qualität und Konsistenz des Endprodukts.

1. Vorkühlen/Sammelphase

In dieser Phase wird eine Lagertemperatur von etwa -5°C in der Klimazelle empfohlen. Das Ziel ist es, die Teiglinge zu stabilisieren, zu sammeln und auch nacheinander produzierte Teiglinge gewissermaßen „auf denselben Stand“ zu bringen. Diese niedrige Temperatur sorgt dafür, dass selbst nachproduzierte Teiglinge denselben Gärstand und dieselbe Qualität aufweisen. So gewährleistet man eine gleichbleibende Produktqualität über verschiedene Produktionszyklen hinweg.





Mit der Hefemenge lässt sich der Gärprozess zeitlich steuern

2. Lagern

Während der Lagerphase, in der die Fermentation langsam beginnt, wird eine Temperatur von etwa +2°C bis +5°C empfohlen. Diese Phase ist besonders kritisch, da die Lagerzeit direkt von der Enzymaktivität des verwendeten Mehls und der spezifischen Teigführung abhängt. Um einen optimalen Gärprozess zu gewährleisten, sollte stets ein Gleichgewicht zwischen Lagertemperatur und Lagerzeit gehalten werden. Bei einer Verlängerung der Lagerzeit kann eine Absenkung der Temperatur erforderlich sein, um einen zu starken Abbau im Teigling zu verhindern.

3. Gären

In der Gärphase sollen die Mikroorganismen im Teig auf Hochtouren gebracht werden. Dafür sind sanfte Temperaturanstiege entscheidend. Idealerweise sollte die Temperatur innerhalb von 4 bis 5 Stunden auf +20°C bis +24°C ansteigen. Die kontrollierte Erhöhung der Temperatur fördert einen gleichmäßigen Gärprozess, der entscheidend für die Entwicklung des Aromas und die Textur des Gebäcks ist.

Die Rolle der Luftfeuchtigkeit

Ein gern übersehener, aber wesentlicher Einflussfaktor der Gärverzögerung ist die Luftfeuchtigkeit. Ein Ungleichgewicht von Temperatur und Feuchtigkeit im Gärraum kann zu entscheidenden Qualitätsmängeln im Gebäck führen.

Für optimale Gärbedingungen sind neben der Temperatur im Gärraum auch die relative und tatsächliche Luftfeuchtigkeit sowie die

Temperatur des Teiges selbst von Bedeutung. Dieses Zusammenspiel hat direkte Auswirkungen auf die Teigqualität.

Die absolute, also die tatsächliche, Luftfeuchtigkeit meint die vorhandene Wassermenge in der Luft, gemessen in Gramm pro Kubikmeter Luft. Diese Menge variiert in Abhängigkeit von der Temperatur. Bei niedrigeren Temperaturen kann weniger Wasser in der Luft gehalten werden. Zum Beispiel enthält die Luft bei -10°C etwa 2 g Wasser pro Kubikmeter, während sie bei +35°C bis zu 40 g halten kann.

LUFTFEUCHTIGKEIT IN RELATION ZUR TEMPERATUR

Temperatur	-10°C	0°C	+20°C	+30°C	+35°C
Wasser pro m ³ (zirka)	2 g	5 g	17 g	30 g	40 g

Die relative Luftfeuchtigkeit ist ein prozentuales Verhältnismaß, das beschreibt, wie stark die Luft gesättigt ist und wie nah sich der Zustand der Luft an der Sättigungslinie befindet.

Anpassung der Feuchtigkeit

Die richtige Anpassung der Luftfeuchtigkeit ist entscheidend, um den Gärprozess zu optimieren. Bei kälteren Bedingungen muss dem Teig



Die Wahl des Mehls hat Einfluss auf die Vorgänge während der Gärverzögerung

mehr Feuchtigkeit zugeführt werden, um ein Austrocknen zu verhindern. Umgekehrt ist bei wärmeren Temperaturen weniger zusätzliche Feuchtigkeit erforderlich.

Um die besten Bedingungen für die Gärverzögerung zu erreichen, ist es wichtig, den Schnittpunkt zwischen der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit und der Temperatur des Gärgutes zu finden. Dieser Schnittpunkt liefert die optimalen Einstellungswerte für die relative Luftfeuchtigkeit im Gärraum. Eine genaue Steuerung dieser Parameter hilft, die Qualität und Konsistenz des Gebäcks zu gewährleisten.

Drei Kernparameter

In der Gärverzögerung spielen weiterhin drei Hauptparameter eine entscheidende Rolle: Hefemenge, Temperatur und Zeit. Sie stehen in einer komplexen Abhängigkeit zueinander und müssen sorgfältig und mit Bedacht aufeinander abgestimmt werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Hefemenge

Die Hefemenge hat einen direkten Einfluss auf die Dauer des Gärprozesses. Eine höhere Menge an Hefe kann die Gärzeit verkürzen. Oder es kann eine niedrigere Temperatur bei gleicher Gärzeit gewählt werden. Zu hohe Hefemengen können zu einem trockenen Gebäck führen. Die richtige Balance in der Hefemenge ist entscheidend für die Qualität und Konsistenz des Gebäcks.

Temperatur

Die Temperatur ist ein weiterer Schlüsselfaktor. Eine höhere Temperatur beschleunigt den Gärprozess, was wiederum eine Anpassung der Hefemenge erfordert. Eine niedrigere Temperatur verlängert hingegen die Gärzeit, was eine Anpassung der Hefemenge und/oder der Gärdauer notwendig macht.

Zeit

Die Zeit, die der Teig in der Gärverzögerung verbringt, beeinflusst das Endergebnis ebenfalls. Eine längere Gärzeit erfordert in der Regel eine geringere Hefemenge oder eine niedrigere Temperatur, um die gleiche Teigqualität zu erreichen.



Bei richtiger Parameter-Wahl lässt sich der Gärprozess auf bis zu 24 Stunden strecken

Die Temperatur spielt im Zusammenhang mit Zeit und Hefemenge eine entscheidende Rolle



Durch das genaue Einstellen dieser drei Parameter lässt sich der Gärprozess auf bis zu 24 Stunden verlängern, was eine größere Flexibilität in der Produktion und eine bessere Planbarkeit ermöglicht. Die moderne Technik erlaubt es, das optimale Gärraumklima präzise einzustellen und so die Qualität des Gebäcks zu sichern. Die intuitive Handhabung von Wasser und Wärme, die früher üblich war, wird durch diese wissenschaftlich fundierte Methode ersetzt, was zu einer konsistenteren und hochwertigeren Produktion führt.

Feinabstimmung

Die optimale Anwendung der Gärverzögerung erfordert nicht nur technisches Know-how in Bezug auf Temperatur und Zeit, sondern auch eine sorgfältige Auswahl und Anpassung der verwendeten Rohstoffe.

So ist die Wahl der Mehlsorte von entscheidender Bedeutung. Im Vergleich zu traditionellen, schnelleren Herstellungsverfahren wird empfohlen, Mehltypen mit einem niedrigeren Ausmahlgrad zu verwenden. So sollte beispielsweise anstelle von Roggenmehl 1150 das Roggenmehl 997 und bei Weizenmehl statt 1050 eher Type 812 verwendet werden, wobei Weizenmehl-Type 550 die Grenze nach unten darstellt.



Die Arbeit mit der Gärverzögerung bietet der Kundschaft ein besseres Erlebnis und steigert zugleich die Effizienz im Betrieb

Dieser Rat basiert auf der Tatsache, dass Mehle mit höherem Ausmahlungsgrad ...

> eine erhöhte Menge an Enzymen enthalten, die den Abbau im Teig beschleunigen können.

> mehr Mineralstoffe mitbringen, die den Abbau im Teig zusätzlich beschleunigen.

> einen geringeren prozentualen Proteingehalt haben, was bedeutet, dass das vorhandene Eiweiß schneller abgebaut wird.

Der Wechsel von 550er-Weizenmehl auf 405er würde keinen technologischen Vorteil in Bezug auf die Eiweißmenge bringen, da das 550er die besten Klebereigenschaften klassischer Mehle aufweist.

Bestimmte Zutaten werden in der Gärverzögerung bevorzugt eingesetzt, darunter verschiedene Öle und Milchprodukte. Diese Zutaten tragen zur Verbesserung der Teigeigenschaften und des Geschmacks im Gebäck bei. Die Verwendung von aktivem Backmalz hingegen sollte reduziert werden, um eine Überfermentation zu vermeiden.

Die Mengen für Vorverquellungen und Vorteige sollten bewusst gewählt und eventuell reduziert werden, da die Mikroorganismen auch bei niedrigen Temperaturen aktiv

bleiben und den Teig weiter fermentieren sowie nachsäuern.

Auch für den Sauerteiganteil empfiehlt sich eine Reduzierung, um die Qualität des Teiges während der verlängerten Gärzeiten zu erhalten.

Die übliche Teigausbeute wiederum kann in der Gärverzögerung etwas erhöht werden, da das Wasser durch die langen Lager- sowie Gärzeiten gut verquellen kann.


Ein Wendepunkt in der Backkunst

Die Gärverzögerung markiert einen bedeutenden Fortschritt in der Bäckereitechnologie und definiert Qualität sowie Effizienz in der Gebäckherstellung neu. Diese Methode, die traditionelles Bäckerhandwerk mit moderner Technologie verbindet, ermöglicht die Kreation einzigartiger Geschmacksprofile und gewährleistet eine längere Frische der Produkte. Besonders vorteilhaft ist die Gärverzögerung bei der Glättung von Produktionsspitzen sowie der Verringerung der Nachtarbeitszeit.

Mit der präzisen Steuerung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Zeit sowie der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe ermöglicht die Gärverzögerung eine bedeutsame Verbesserung der Gebäckqualität. Sie setzt neue Maßstäbe in der Backbranche und bietet Betrieben die nötige Flexibilität sowie Effizienz, um sich an die dynamischen Anforderungen des Marktes anzupassen. 🍞

ÜBER DEN AUTOR

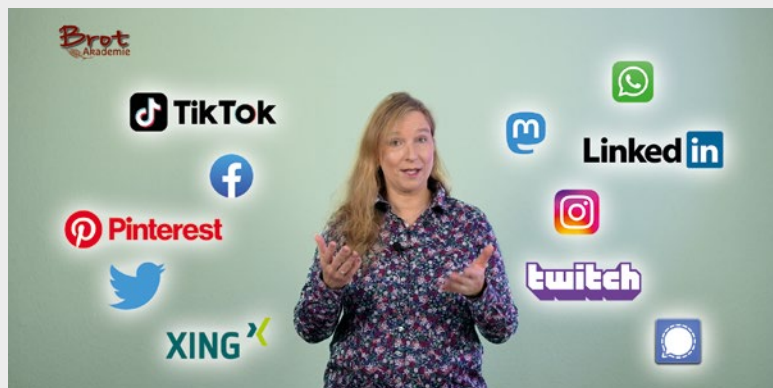
Oleg Mook ist Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks sowie Fachlehrer an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks (ADB) in Lochham.

 baecker-bayern.de/akademie



Brot Akademie

Bilder: stock.adobe.com: Urrupong & Yakobchuk Olena



Social Media für Bäckereien

In nur 7 Tagen zur eigenen Social-Media-Strategie

In 7 praxisnahen Video-Lektionen lernst Du alles für den Aufbau Deiner eigenen Social-Media-Strategie. Auf das ortsunabhängige Lernformat kannst Du jederzeit online zugreifen. Gut lösbare Tagesaufgaben helfen Dir, das Gelernte direkt umzusetzen.



Verständlichkeit

Tag für Tag zeigen wir Dir in vielen detaillierten Video-Anleitungen Schritt für Schritt, wie Deine Zielgruppen besser verstehen lernst und nutzwertige Inhalte schaffst, die für sie relevant und interessant sind. Einfach und direkt umsetzbar.



Erfahrung

Die Redaktion von **BROT**pro steht mit der Branche in engem Austausch und kennt daher die Bedürfnisse von Bäckereien sehr genau. Praxisnahe Beispiele in den Kursen helfen Dir, die Inhalte noch besser zu verstehen und anzuwenden.



Flexibilität

Lerne, wo Du willst, wann Du willst – in Deinem Tempo. Die Kurse können sofort begonnen werden. Du arbeitest zeit- und ortsunabhängig in Deinem Tempo und kannst einzelne Lektionen jederzeit noch einmal wiederholen.

Alle Vorteile des Onlinekurses auf einen Blick

- ✓ mit **7 praxisnahen Video-Lektionen** zur eigenen Social-Media-Strategie für Bäckereien
- ✓ **umfangreiches Workbook** mit wertvollen Informationen sowie Platz zum Nacharbeiten und für Notizen
- ✓ gut lösbare **Tagesaufgaben**, um das Gelernte direkt mit geringem Aufwand umzusetzen
- ✓ **ortsunabhängiges Lernformat**, sodass jederzeit online darauf zugegriffen werden kann
- ✓ **dauerhafter Zugang** zum Preis von nur 399,- Euro



brot-pro.de/akademie

Vollkornsemmeln

Kernige Vollkornbrötchen kommen immer gut an. In diesem Fall werden sie mit Dinkelmehl hergestellt und vor der Stückgare in Sonnenblumenkernen gewälzt. Dabei bilden sie auch eine gute Grundlage für besonders leckere belegte Brötchen. Gleichwohl eignen sie sich als Beilage zur Suppe oder zum Salat.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 1,000 kg Wasser
- ▶ 1,000 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,020 kg Salz
- ▶ 0,010 kg Hefe

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 12-14 Stunden

bei Raumtemperatur

Brühstück

- ▶ 1,920 kg Wasser (kochend)
- ▶ 0,760 kg Sonnenblumenkerne
- ▶ 0,600 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,440 kg Sojaschrot
- ▶ 0,020 kg Salz

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigruhe: 3-16 Stunden bei 5-7°C

Hauptteig

- ▶ 2,030 kg Vorteig
- ▶ 3,740 kg Brühstück

- ▶ 4,140 kg Wasser
 - ▶ 7,400 kg Dinkelmehl Vollkorn
 - ▶ 1,000 kg Dinkelmehl 630
 - ▶ 0,300 kg Buttermilch
 - ▶ 0,290 kg Pflanzenöl (spätere Zugabe)
 - ▶ 0,215 kg Salz (spätere Zugabe)
 - ▶ 0,190 kg Zuckerrübensirup
 - ▶ 0,150 kg Hefe
- 19,455 kg Teig

Topping

- ▶ 1,500 kg Sonnenblumenkerne

Kneten: 6 Minuten langsam, Salz zugeben, 1 Minute schnell, Öl zugeben, 3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 20 Minuten bei

Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 2.400 g (pro Ballen)
- ⦿ Die Ballen etwa 8 Minuten

gehen lassen, dann jeweils in 30 Teiglinge à 80 g teilen, die Teiglinge rundschleifen, die Oberfläche befeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen. ⦿ Mit Schluss nach unten auf gefettete Bleche setzen, leicht andrücken, nochmals mit Wasser besprühen und bei 30-31°C für 30 Minuten zur Gare stellen.

Backen

Schwaden: kräftig

Backtemperatur: 230°C,

fallend auf 210°C

Backzeit: 20 Minuten 🍞

Rezept & Bild: Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

📷 @akademie_lochham

📘 /baeckerakademie.lochham

🖥️ baecker-bayern.de



Dinkelvollkornbrot

Ein Kastenbrot mit leckeren Kürbiskernen ist das perfekte Familienbrot. Es hält lange frisch und die Kerne auf der Kruste verströmen betörende Röstaromen. Die lange kühle Gare macht den nahrhaften Vollkornlaib besonders. Dabei verleiht der Dinkel ihm einen nussig-milden Geschmack. So kommt er bei den Großen und Kleinen gleichermaßen gut an.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 2,500 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,030 kg Anstellgut
- ▶ 0,010 kg Salz

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 30°C

Teigruhe: 20 Stunden bei 28-30°C

Kochstück

- ▶ 3,420 kg Wasser
- ▶ 0,970 kg Kürbiskerne
- ▶ 0,820 kg Dinkelschrot
- ▶ 0,160 kg Kürbispresskuchen
- ▶ 0,015 kg Salz



Die Zutaten unter Rühren aufkochen, zirka 3 Minuten köcheln lassen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 4-20 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ 5,040 kg Sauerteig
- ▶ 5,385 kg Kochstück
- ▶ 6,680 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 3,200 kg Wasser
- ▶ 0,205 kg Salz
- ▶ 0,195 kg Honig
- ▶ 0,195 kg Kürbiskernöl (spätere Zugabe)
- ▶ 0,070 kg Hefe
- ▶ 20,970 kg Teig

Topping

- ▶ 1,500 kg Kürbiskerne

Kneten: 5 Minuten langsam, Öl zugeben, 5 Minuten langsam
Teigtemperatur: 27°C


Aufarbeitung


- ◎ Teigeinlage 1.120 g
- ◎ Kastenformen fetten und mit Kürbiskernen ausstreuen, Teig abwägen, in die Formen füllen, glattstreichen und mit Kürbiskernen bestreuen, dann für 16-20 Stunden bei 5°C gehen lassen.


Backen

Schwaden: normal,
Zug nach 60 Minuten öffnen
Backtemperatur: 220°C,
nach 5 Minuten fallend auf 180°C
Backzeit: 75 Minuten, nach 60 Minuten ohne Form backen

Rezept & Bilder: Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

 @akademie_lochham

 /baeckerakademie.lochham

 baecker-bayern.de





Kommt das Gesetz gegen Lebensmittelverschwendung?

Clever Abfall vermeiden

Schon die Entwicklung von Energie- und Rohstoffpreisen legt es nah, keinen Überfluss zu produzieren. Die Kundschaft erwartet zunehmend verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen. Nun zeichnet sich zudem eine gesetzliche Regelung gegen Lebensmittelverschwendung auf europäischer Ebene ab. Kurzum: Die Gründe, sich mit Retouren zu beschäftigen, türmen sich.

Pro Kopf werden jährlich in der Europäischen Union 131 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Das sind 59 Millionen Tonnen Essbares im Wert von 132 Milliarden Euro. Die Zahlen legen nahe, etwas gegen Lebensmittelverschwendung zu unternehmen. Und so sorgte im Sommer 2023 ein Gesetzesvorschlag der EU-Kommission für Raunen in der Branche.

Ziel der Kommission ist es, Nahrungsmittelabfälle bis 2030 in privaten Haushalten, in Restaurants und im Einzelhandel um 30 Prozent zu reduzieren. Im verarbeitenden Gewerbe streben die Verantwortlichen ein Minus von zehn Prozent an. Das sind keine astronomischen Ziele. Und doch ist es Herausforderung genug. Die auf der Hand liegen-

den Gründe wurden gleich mitgeliefert: Förderung der Ernährungssicherheit, Kosteneinsparungen für Herstellende und Verbrauchende sowie eine geringere Abfallbelastung für die Umwelt.

Bislang ist es nur ein Entwurf, der sowohl die Zustimmung der EU-Länder als auch des EU-Parlaments bedarf. Entsprechend sind die möglichen Details des Gesetzes unklar. Doch die Botschaft ist eindeutig: Die Lebensmittelverschwendung soll verbindlich eingedämmt werden.

Altes Thema neu entdeckt

Für die Bäckereibranche ist das Thema nicht neu. Schließlich zwingen die Preisanstiege im Rohstoff- und Energiebereich mehr denn je dazu, den Fokus auf unnötig verursachte Retouren zu richten. Zudem haben bereits viele Einsparungsideen die Umsetzungsreife erlangt und sind fest in den Unternehmen etabliert. Ein gutes Beispiel sind Vortagsläden, in denen die retournierte Ware der regulären Fachgeschäfte ein weiteres Mal in den Verkauf gebracht wird. Obwohl es

das Konzept bereits seit vielen Jahren gibt, gewinnt es aktuell an Charme. Es liefert den besten Beweis für die hohe Produktqualität in der Bäckerei. Und zudem ein Antwort auf die Frage: „Was passiert eigentlich mit den unverkauften Produkten?“

Die Einzelmaßnahmen zur Eindämmung von Retouren sind unterschiedlich, jedoch lassen sich zwei grundsätzliche Herangehensweisen unterscheiden. Auf der einen Seite gibt es vorgeschaltete Maßnahmen, die einen präventiven Ansatz verfolgen und die internen Arbeitsabläufe hinterfragen. Dem gegenüber stehen nachgeschaltete Maßnahmen, die einen neuen Verwendungszweck für die bereits entstandenen Retouren aufzeigen.

Prävention per Prognose

Die besten Lebensmittelabfälle sind jene, die gar nicht erst anfallen. Hier greifen die vorgeschalteten Maßnahmen, also diejenigen, die die unnötige Entstehung von Retouren verhindern. Sie sind in diesem Kontext immer unter Kosten- sowie auch Umsatzaspekten zu betrachten. Übrig gebliebene Ware ist ärgerlich, zu frühe Ausverkäufe in den Fachgeschäften aber auch. Die tägliche Arbeit der Retourensteuerung ist das Instrument, mit dem die Umsatzpotenziale und die Kostengefahr jedes Artikels bewertet und ins Gleichgewicht gebracht werden. Je genauer und akribischer analysiert wird, desto treffgenauer fällt die Folgebestellung aus.

Hier etablieren sich zunehmend (halb-)automatisierte Bestellprognose-Systeme, die über Algorithmen die optimale Bestellmenge pro Standort ermitteln. Die einflussnehmenden Parameter der Systemanbieter sind unterschiedlich und oft wenig transparent. So wird beispielsweise der Faktor Wettereinfluss mal hoch, mal weniger hoch gewichtet. Doch unabhängig davon ist sicher, dass diese Systeme mittelfristig die aktuelle menschliche Prognose ablösen werden.

Die Lerngeschwindigkeit der Programme und die damit verbundene Zielgenauigkeit der Prognose sind zwei der schlagkräftigsten Argumente. Neben der täglichen Bestelloptimierung gibt es eine Reihe von weiteren Stellschrauben, die Einfluss nehmen und bei denen eine Detailbetrachtung lohnt.



Die Reduzierung des Sortiments kann den Umsatz für verbliebene Artikel steigern und Retouren mindern



LESETIPP

Einen ausführlichen Bericht zur erfolgreichen Sortimentsreduzierung gibt es in **BROTpro** 03/22, digital erhältlich in der **BROT-App** oder zu bestellen unter

brot-pro.de/shop



Sortimentsreduzierung

Schmerzhaftes Retouren entstehen oft im Bereich der B- und C-Artikel. Sie ergänzen das Kernsortiment, haben dabei aber eine niedrigere Umsatzbedeutung für das Unternehmen. Ihren Stellenwert gilt es gründlich zu hinterfragen. Oftmals spiegeln sie ein zu tiefes Sortiment einer einzelnen Warengruppe wider. Beispiel Berliner (auch Krapfen, Kreppel, Pfannkuchen): Bei einer Anzahl von zehn bis zwölf Artikelvarianten gibt es zwangsläufig Verlierer. Wird das Sortiment gestrafft, ohne dass die Gesamtattraktivität verloren geht, werden die verlorenen Absatzmengen ganz oder teilweise durch ähnliche Artikel kompensiert. Ebenso die zu hohen Retouren. Sortimentsstraffungen pro Warengruppe und bei Saisonartikeln sind also eine ernsthafte Option.

Planung pro Standort

Die Fixierung eines geeigneten Sortiments pro Standort oder Standorttyp ist eine weite-



Algorithmen erstellen zunehmend zuverlässigere Verkaufsprognosen



Jedes Fachgeschäft hat ein eigenes Profil, entsprechend muss das Sortiment individuell geplant werden

re wirksame Maßnahme. Nicht alle Fachgeschäfte brauchen das komplette Sortiment. Ein Sommersalat wird vor allem in umsatzstarken Filialen mit hohem Gastroanteil gute Absätze erzielen. Kleine Backwarenstandorte tun sich dagegen schwer mit dem Produkt. Daher ist es empfehlenswert, ein Basissortiment pro Standort zu definieren und jede Produkteinführung dahingehend zu hinterfragen.

Logistik

In diesem Zusammenhang spielen auch die gegebenen Bestelleinheiten eine wichtige Rolle. Aus Verkaufssicht ist die beste logistische Einheit eine 1er-Staffelung, also maximal flexible Bestellmengen. So kann das Umsatzpotenzial optimal genutzt werden, ohne eine Zwangsretoure in Kauf nehmen zu müssen. Verkauft ein Fachgeschäft zum Beispiel täglich durchschnittlich 12 Kürbiskernbrote, kann aber nur in 8er-Staffelungen beliefert werden, verschenkt man entweder Umsatz oder produziert vorhersehbare Retouren. Aus logistischer Sicht mag die 8er-Einheit perfekt sein, weil sie für die Transportkiste optimiert ist. Gefragt sind aber Lösungen, die für beide Seiten Sinn ergeben. Einheiten brechen – zum Beispiel halbieren oder zwei Produkte mischen – ist ein gangbarer Weg.

Mehrtägige Produkte

Bei Backwaren, die mehrere Tage verkaufsfähig sind, fallen große logistische Einheiten weniger ins Gewicht, da der Verkauf sich über mindestens zwei Tage erstreckt. Neben dem effizienten Handling steigern mehrtägige Produkte das Warenpräsentationsbild gen Abend. Vor diesem Hintergrund sind die eigenen Produktqualitäten einzuschätzen und gegebenenfalls zu modifizieren. Die Leitfrage ist: Wie gelingt es, die Verkaufsfähigkeit des Produktes auf zwei Tage zu erhöhen? Und das selbstverständlich nicht zu Lasten der Produktqualität. Ein nicht ganz unkompliziertes Thema, das unterschiedlich mit dem Qualitätsverständnis von Verantwortlichen korrespondiert.

Halbgebackenes

Ein anderer Weg, um effizienter zu produzieren, sind halbgebackene Produkte. Sie ermöglichen ein permanentes Nachbacken und erzeugen so die gewünschte Frische. Zudem ist durch sie eine geschickte Retourensteuerung am Abend möglich. Andererseits verschiebt sich

Saaten-, Vollkorn- und roggelastige Mischbrote lassen sich mit der Unterbruch-Methode sehr gut vorproduzieren und dann bedarfsgerecht backen



Das Personal in die Retouren-Optimierung einzubinden, kann die Ergebnisse deutlich verbessern



Die Logistik hat andere Anforderungen als das Fachgeschäft, da sind Kompromisse sinnvoll



die Steuerungshoheit in die Filiale. Dort entscheiden Fachkräfte nach eigenem Ermessen, ob und wann die Ware frisch ins Regal geht. Hier sind häufig individuelles Engagement und Einschätzungsvermögen die Taktgeber im Laden-Backprozess. Daher sind klare Absprachen notwendig.

Retourenvorgaben

Um die Retouren im Griff zu behalten, werden unter anderem Vorgaben an die Fachgeschäfte gegeben. Sie beinhalten üblicherweise einen prozentualen Retouren-Richtwert. Dabei ist das eine trügerische Größe. 10 Prozent Retoure von 1.000 Euro Lieferwert entspricht 100 Euro. 10 Prozent Retoure von 2.000 Euro sind 200 Euro. In der Konsequenz ist im letzteren Fall ist eine deutlich attraktivere Warenpräsenz am Abend möglich als im



LESETIPP

Einen ausführlichen Artikel über die Unterbruch-Backmethode zur Herstellung halbgebackener Produkte gibt es in Ausgabe 01/23 von **BROTpro**, digital erhältlich in der **BROTapp** oder zu bestellen unter

brot-pro.de/shop



ersten Beispiel. Und das bei identischen Retourenquoten. Besser ist es, die Retourenvorgaben pro Verkaufsstandort und in Stück pro Artikel auszuweisen. Das entspricht deutlich mehr der Arbeitsrealität in den Fachgeschäften und ist damit für das Personal greifbarer.

Auf zentraler Ebene sind eben diese Soll-Retouren zu definieren und mit artikelgenauen Wunsch-Ausverkaufszeiten zu verknüpfen. Je genauer die Ziele definiert sind, desto exakter kann darauf hingearbeitet werden. Nicht zuletzt sind diese Angaben elementare Bestandteile für automatisierte Bestellprognosesysteme. Sie verknüpfen historische Absatzwerte mit Vorgaben sowie externen Faktoren und liefern tägliche Bestellvorschläge für die Fachgeschäfte. Auch wenn es noch einzelne Kinderkrankheiten gibt, werden die Algorithmen-gesteuerten Bestellsysteme künftig für mehr Genauigkeit sorgen, vor allem mit Blick auf eine optimale Retoure.

Beteiligung

Auch jede noch so gute Planung steht und fällt mit den Handlungen der Verkaufskräfte in den Fachgeschäften. Ihr Bewusstsein und ihr Engagement entscheiden maßgeblich darüber, ob und wie sich die Artikel verkaufen und welche Retoure entsteht. Daher sollte es



Die Restbrot-Verwertung in Biogas-Anlagen oder als Futtermittel kommt zunehmend weniger gut an bei der Kundschaft



Über die Tafeln kommen unverkaufte Backwaren zu Bedürftigen

zum Pflichtprogramm gehören, eine funktionierende Regelkommunikation zu etablieren. Die Mitarbeitenden benötigen Transparenz, Ziele, Wasserstandsmeldungen, Vertrauen und Beteiligung. Es gibt viele Möglichkeiten, sie aktiv und selbstverantwortlich in die Retouren-Optimierung einzubinden. Spontan-Verkostungen oder situative Preis-Mengen-Aktionen am Spätnachmittag sind nur zwei Beispiele. Ist der Rahmen hierfür klar geregelt, spricht nicht viel dagegen, auch das als ein zusätzliches Steuerungsinstrument einzusetzen.

Nachgeschaltete Maßnahmen

Auch die besten Maßnahmen werden Retouren in den seltensten Fällen auf Null bringen. Daher sind auch die nachgeschalteten Maßnahmen von Bedeutung. Ihnen ist gemein, dass es fast immer um Kostenmanagement und Image-Themen geht. Wie lässt sich der

Aufwand der Retourenentsorgung oder -weiterverwendung gering halten? Und welche Auswirkungen haben die gewählten Varianten auf das Unternehmensimage?


Die sehr gängigen Entsorgungsvarianten über Biogasanlagen und Tierfuttermittelverwertung werfen ethische Fragen auf und zunehmend kein gutes Licht auf die Bäckereien. Der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln gewinnt für die Kundschaft an Bedeutung. Lediglich die Einfachheit und die gelebte Praxis können noch als Argumente für die Fortsetzung dieser Maßnahmen dienen.

Die Verwendung von Altbrot zur Herstellung von neuen Backwaren erscheint auf den ersten Blick sehr sinnvoll. Die Waren bleiben im Kreislauf, erhöhen zugleich Aroma wie

ÜBER DEN AUTOR

Martin Bimpage ist gelernter Industriekaufmann, staatlich geprüfter Betriebswirt und zertifizierter Trainer. Seit 28 Jahren arbeitet, trainiert und berät er in der Food- und Getränkebranche. Er war Unternehmensberater und Gesamtverkaufsleiter einer mittelständischen Bäckerei. Als selbstständiger Berater und Trainer unterstützt er seit 2021 Backbetriebe in den Bereichen Verkauf, Organisation und Personalentwicklung.



 martinbimpage.de

Als Altbrot in frischen Backwaren oder Semmelbrösel im Verkauf erleben unverkaufte Brote und Brötchen einen sinnvollen zweiten Frühling





Frischhaltung neuer Produkte. Sie tragen also zur Qualitätssteigerung bei. Eine gute Geschichte fürs Marketing. Mit Semmelmehl, hergestellt aus Brötchen, entsteht sogar ein eigenes Produkt.

Weitergabe

Bei der Abgabe von übriggebliebenen Produkten an die örtlichen Tafeln erfahren sie einen sinnvollen Nutzen. Als Lebensmittelspende werden Backwaren an bedürftige Menschen weitergegeben. Jedoch müssen die Produkte zuvor gesichtet und gegebenenfalls aussortiert werden. Nicht einwandfreie Ware bedarf anderweitiger Entsorgung.


Noch relativ neu, an einigen Standorten aber bereits etabliert, sind kommerzielle wie ehrenamtliche Organisationen, die als Vermittler fungieren. Foodsaver, als Mitglied der Foodsharing-Bewegung, agiert ähnlich wie die Tafeln. Übriggebliebene Produkte werden von registrierten Mitgliedern abgeholt und untereinander aufgeteilt. Hier engagieren sich vor allem Menschen, die es sich zum Ziel gesetzt haben, Lebensmittel vor der Entsorgung zu retten. Eine mögliche Anlaufstelle im Netz ist foodsharing.de. Hier kann man sich als Unternehmen registrieren und regelmäßig Übriggebliebenes spenden.

Too good to go hingegen ist eine kommerzielle Plattform, über die registrierte Unternehmen unverkaufte Lebensmittel in Form einer Überraschungstüte anbieten können. Der Abgabepreis beträgt immer ein Drittel des ursprünglichen Preises. Über eine App finden Unternehmen und interessierte Käufer/innen zueinander. Letztere können online reservieren und zahlen, abends holen sie die Ware ab. Neben einer Jahresgebühr berechnet das Unternehmen eine Provision pro verkaufter Tüte. Laut eigenen Angaben nutzen fast 9.000 Bäckereien in Deutschland das System.



LESETIPP

Einen ausführlichen Bericht über Retouren-Verwertungen und Erfahrungen mit Anbietern wie Too good to go gibt es in Ausgabe 01/20 von **BROTpro**, digital erhältlich in der **BROTApp** oder zu bestellen unter

 brot-pro.de/shop



Verkaufschance

Gesetzesentwurf hin oder her. Er liegt auf dem Tisch und wird für Unsicherheit sorgen. Es gibt daneben aber weitere Gründe, sich intensiv mit der Retouren-Thematik auseinanderzusetzen. Gerade in der backenden Branche kann man das entspannt machen, gibt es doch bereits eine Vielzahl von erprobten Ansätzen und Erfahrungen. Lohnend ist es immer, die vorgeschalteten Maßnahmen regelmäßig zu checken. Selbst wenn das Gesetz so schnell nicht kommt – Kundinnen und Kunden achten zunehmend auf solche Themen. Und auch der eigene Geldbeutel dankt. Die nächste Rohstoff- und Energiepreissteigerung kommt sicher. ■



Wann lohnt sich **Ladenbacken**?

Abwägungssache

Um sich von der Industrie und den Backshops im Discounter abzuheben, wird in vielen Fachgeschäften von Handwerksbäckereien täglich frisch gebacken. Bei hohen Energiekosten muss jedoch abgewogen werden, ob sich das Ladenbacken überhaupt noch lohnt. Für eine fundierte Entscheidung sollte man die verschiedenen Einflussfaktoren auf die Qualität und den Energieverbrauch kennen und ein sinnvolles Gesamtkonzept erarbeiten.

Text: Lisa Rixrath

Nichts zieht wohl Laufkundschaft so zuverlässig in die Bäckerei wie der Duft von frisch gebackenen Brötchen. Wenn der dann nicht nur morgens, sondern über den gesamten Tag durch den Laden strömt, weiß die Kundschaft: Hier bekommt man auch nachmittags noch rösches, warmes Kleingebäck. Gleichzeitig verbinden Verbraucherinnen und Verbraucher das Backen vor Ort mit handwerklichem Können und hoher Qualität, sodass sie oft bereit sind, mehr für die Backwaren zu zahlen als für Brötchen aus dem Supermarkt.

Aus Unternehmenssicht stellt sich angesichts hoher Energiepreise beim Thema Ladenbacken vor allem eine Frage: Rechnet es sich für den Betrieb? Damit sich das Ganze tatsächlich finanziell aus- und nicht nur aufs Image einzahlte, müssen verschiedene Stellschrauben justiert werden sowie Zahnräder optimal ineinander

greifen und der Aufwand verschiedener Modelle gegeneinander abgewogen werden.

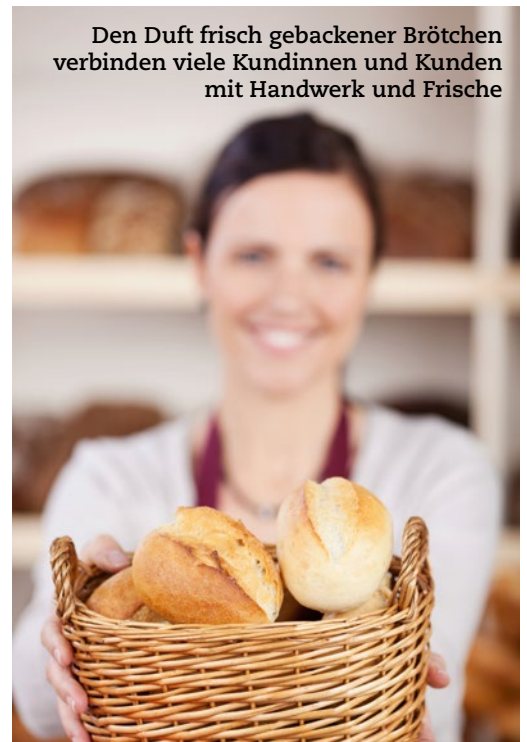
Passendes System

Zunächst ist ein für den jeweiligen Standort geeigneter Backofen erforderlich. Die Anschaffung, die Installation sowie der Betrieb eines Ladenbackofens kosten Geld. Dabei ist der individuelle Energieverbrauch verschiedener Modelle recht unterschiedlich. Für welchen Ofen man sich schlussendlich entscheidet, hängt allerdings nicht allein von der Energieeffizienz ab. Darüber hinaus ist ausschlaggebend, wie das Kleingebäck in der Backstube abgebacken wird, sofern man die erste Fuhre Brötchen morgens noch aus der Backstube liefert.

Stammt sie aus dem Stikkenofen, wird also mit Umluft gebacken, sollten im Laden keine Herd-



Kommt die erste Charge morgens aus der Produktion, sollte im Fachgeschäft nach demselben Prinzip gebacken werden: mit Umluft oder auf dem Herd



Den Duft frisch gebackener Brötchen verbinden viele Kundinnen und Kunden mit Handwerk und Frische

brötchen unter gleicher Bezeichnung über die Theke gehen und umgekehrt. Die Kundschaft würde die Unterschiede schnell bemerken und auch bemängeln. Schwierig wird es dann, wenn verschiedene Produkte aus unterschiedlichen Ofensystemen aus der Backstube kommen.

Doch auch hier gibt es Lösungen. Werden etwa Brötchen auf dem Herd, aber Croissants bei Umluft gebacken, finden sich in fast jedem Portfolio der Ofenhersteller für den Laden entsprechende Kombi-Geräte.

Umgebung beachten

Darüber hinaus muss man bereits bei der Planung auf die zur Verfügung stehende Umgebung achten. Beliebt für den Laden sind elektrisch beheizte Öfen, da sie keinen Abluftschornstein brauchen. Aber auch der Schwaden muss irgendwie abgeführt werden. Neben einem Schwadenschornstein, der im Fachgeschäft nicht immer einfach umzusetzen ist, bieten viele Hersteller Alternativen an, mit denen der Schwaden kondensiert und als Wasser abgeführt wird.

Mögliche Umbaumaßnahmen muss man in die Rechnung aufnehmen. Und auch die benötigte Stromzufuhr ist bei der Anschaffung eines Ladenbackofens dringend zu beachten.

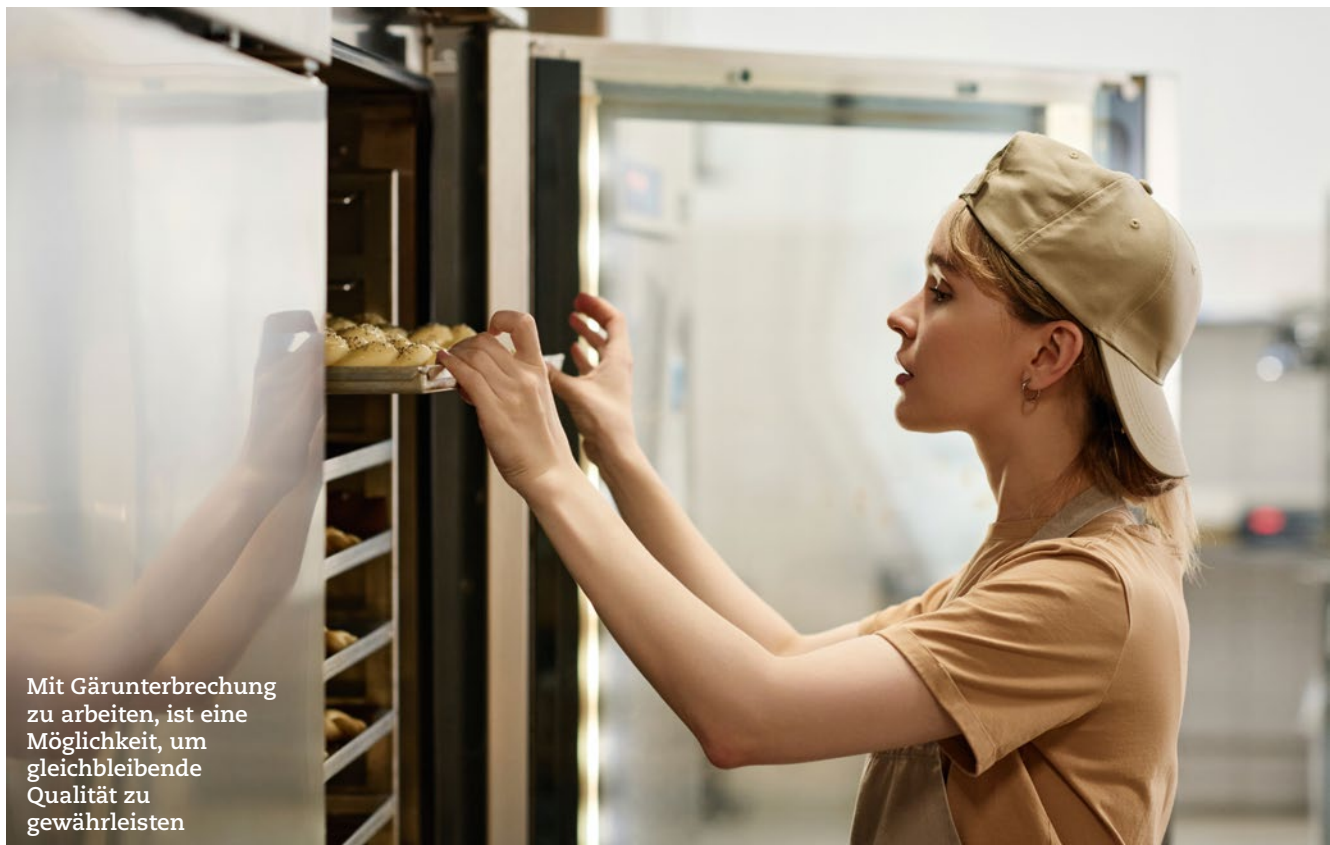
Die optimale Reife

Ganz gleich, für welche Variante man sich entscheidet, sollte von vornherein und in jedem Fall eine gleichbleibend hohe Qualität der Teiglinge gewährleistet sein, bevor sie in den Ofen wandern. Wird im Laden über den Tag verteilt immer wieder gebacken, ist das mit einigen Herausforderungen verbunden. Alle Teiglinge müssen zur jeweiligen Tageszeit die optimale Gare aufweisen, und zwar genau dann, wenn sie in den Ofen kommen.



Ob es sich lohnt, dezentral im Laden zu backen oder zentral in der Backstube, zeigt eine sorgfältige Kosten-Nutzen-Rechnung

Die Grundvoraussetzung dafür ist, dass die Teiglinge entsprechend vorbereitet aus der Backstube angeliefert werden. Dort werden sie mit variierender Hefemenge hergestellt und gekennzeichnet. Von der Bereitstellung in der Backstube für die Lieferung bis ins Fachgeschäft muss diese Kennzeichnung genau beachtet werden. Mehr Details bringen jedoch immer auch mehr mögliche Fehlerquellen mit sich. Eine Verwechslung der Chargen hätte Abweichungen in der Qualität der Backwaren zufolge, weil dann Brötchen entweder zu früh oder zu spät eingeschossen werden.



Mit Gärunterbrechung zu arbeiten, ist eine Möglichkeit, um gleichbleibende Qualität zu gewährleisten

Ein anderer Weg besteht darin, die Teiglinge vor der Gare einzufrieren – also mit Gärunterbrechung zu arbeiten – und sie im gefrorenen Zustand auszuliefern. Dann benötigt man allerdings auch eine stärkere Kühlung der Teiglinge im Fachgeschäft, was insgesamt mit höheren Energiekosten verbunden ist. Während nicht gefrorene Teiglinge in leichter Kühlung problemlos die nötige Gare erreichen können, müssen die tiefgekühlten Teiglinge zuerst noch auftauen und dürfen dabei nicht verhauten. Sie werden dann in aller Regel mit bedeutend höherer Energieeinbringung in einem Gärschrank zur gewünschten Gare gebracht.

Geschultes Personal

Beide Szenarien erfordern geschultes Fachpersonal. In dem einen Fall dürfen die Verkaufskräfte die Teiglinge nicht verwechseln, im anderen Fall müssen die Teiglinge nach Bedarf zum passenden Zeitpunkt aufgetaut und auf Gare gestellt werden.

Einen ausgebildeten Bäcker oder eine Bäckerin pro Standort kann sich in Zeiten des fehlenden Fachpersonals kaum ein Betrieb leisten; aber auch ausgebildetes Verkaufspersonal im Bäckerhandwerk ist nicht immer verfügbar. Damit die Verkaufskräfte dennoch den passenden Zeitpunkt zum Einschließen der garen Teiglinge finden, arbeiten einige Betriebe mit Schablonen, die das passende Volumen des Teiglings anzeigen sollen.

Automatische Steuerung

Im nächsten Schritt kommen die Teiglinge dann in den Ofen. Eines haben moderne Bäckereiöfen und deren – meist kleinere – Verwandte,

die Ladenbacköfen, gemein: Jeder Hersteller stattet sie mittlerweile standardmäßig mit einer Steuerung aus, die das Bedienen des Ofens auch ohne große Vorkenntnisse und mit minimalem Schulungsaufwand möglich macht.

Das ist besonders wichtig, wenn statt einer Fachkraft zum Beispiel eine Aushilfe vor Ort ist oder wenn das Personal oft wechselt. Die Backstube gibt dann das Backprogramm und sämtliche Parameter genau vor, nach denen das Produkt zu backen ist. Die Verkaufskräfte wählen anschließend nur noch das passende Programm (meist sogar mit Bild) und drücken auf „Start“.

Durch den weiteren Prozess, also das Aufheizen, wann es Zeit ist, die Teiglinge einzuschließen und wann sie fertig sind, leitet die automatische Steuerung. Außerdem können bestehende Programme oft per Knopfdruck auf die Menge der eingeschobenen Bleche eingestellt werden, was wiederum Energie einspart.

Natürlich wäre es für alle Betriebe wünschenswert, dass Fachverkäuferinnen und



Die Hefezugabe bei Teiglingen verschiedener Chargen kann variieren

-verkäufer das Ladenbacken gekonnt übernehmen und bei den gewohnten Produkten auch bei Bedarf die Backwaren entsprechend früher oder später aus dem Ofen holen. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass das Eingreifen in den Backprozess nicht selten eine Minderung der Qualität der fertigen Produkte zur Folge hat.

Ein Beispiel: Die Restzeit der nächsten Brötchenladung beträgt noch fünf Minuten. Eine Kundin wünscht Brötchen, muss aber warten und wird ungeduldig. Der Verkäufer beendet den Backprozess einige Minuten vor dem eigentlichen Backende, verkauft die Brötchen mit schnell nachlassender Rösche und die Kundin ärgert sich, dass die Brötchen nicht knusprig genug sind. Die nachfolgende Kundschaft bekommt ebenfalls nicht das beste Produkt ausgehändigt. In diesem Fall ist es günstig, wenn das Backprogramm nicht selbständig vom Verkäufer abgekürzt werden kann.

Analysewerkzeuge

Für solche Szenarien bieten viele Ofenhersteller mittlerweile Programme zur Ferndiagnose und zum Monitoring an, also zur genauen Beobachtung der Backprozesse. Sind die Öfen mit dem Internet verbunden, kann die Produktionsleitung am Computer sämtliche Vorgänge nachvollziehen und direkt darauf reagieren. Dazu gehören die Aufheizphasen der einzelnen Öfen und der Zeitpunkt, an dem das Backprogramm tatsächlich gestartet wurde.

Um Energie einzusparen, ist zu empfehlen, die Öfen in den Fachgeschäften nicht direkt morgens aufzuheizen, sondern erst kurz bevor sie tatsächlich zum ersten Mal gebraucht werden. Über das Monitoring kann man wertvolle Daten sammeln und schließlich aufzeigen, ab wann der Ofen im Optimalfall aufheizen sollte, um möglichst effizient zu arbeiten.

Weitere Tools, zum Beispiel mit dem Kassensystem vernetzte Systeme, geben außerdem an, zu welchen Zeiten die Produkte, die vor Ort nachgebacken werden, am stärksten nachgefragt werden und daher nachproduziert werden müssen. Auf diese Weise lässt sich vorhersagen, an welchen Tagen und zu welcher Uhrzeit für Nachschub zu sorgen ist.



Zahlreiche Anbieter haben ihre Ladenbacköfen inzwischen mit digitalen Steuerungsmodulen ausgestattet



Ist die gewünschte Gare erreicht, kommen die Teiglinge in den Ofen

Betrachtet man das gesamte Sortiment der im Laden gebackenen Produkte, kann man so für möglichst geringe Leerstandszeiten und eine effizientere Auslastung der Öfen sorgen und damit wertvolle Energie sparen.

Aufwand gegenüberstellen

Mit dem passenden Konzept ist es möglich, frische Produkte vor Ort zu backen und dabei auch energieeffizient zu arbeiten. Dem gegenüber stehen der Mehraufwand sowie der steigende Energieverbrauch in der Backstube bei der zentralen Produktion der Backwaren. Hinzu kommt, dass die Standorte mehrfach über den Tag verteilt beliefert werden müssen, um so Frische zu gewährleisten.

Wer Brötchen und Co. im Laden backen will, sollte daher zunächst die Prozesse und Stellschrauben gründlich analysieren, genau kalkulieren und gegebenenfalls nachbessern. Wichtig ist, das Personal in allen beteiligten Abteilungen ausreichend zu schulen und die notwendigen Hilfen zur Verfügung zu stellen. Nur wer all das konsequent leisten kann, sollte sich für das Ladenbacken entscheiden. ■



Personal finden und binden

Mut zu neuen Modellen

Fachkräfte zu gewinnen und im Betrieb zu halten, ist nach wie vor ein brennendes Thema in der Branche. Manchen Bäckereien scheint es fast unmöglich, geeignete Bewerberinnen und Bewerber zu finden. Selbst wenn es Interessierte gibt: Die individuellen Bedürfnisse von Arbeitnehmenden sind sehr verschieden. Und Unternehmen sind oft weniger flexibel, als es sich die potenziellen neuen Mitarbeitenden wünschen. Dabei sollten Bäckereien ihre Arbeitsmodelle den veränderten Anforderungen anpassen, um wettbewerbsfähig zu bleiben.

Text: Gesa Lücken

Für viele Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer spielt heute der Wunsch nach einer Vollzeitstelle nicht mehr die größte Rolle bei der Entscheidung für ein Unternehmen. Auch die Höhe des Gehalts steht

nicht für alle im Vordergrund. Stattdessen wünschen sich Angestellte Statistiken zufolge primär ein gutes Arbeitsklima, Freude an ihren Aufgaben sowie eine ausgewogene Work-Life-Balance.



Bei der Suche geeigneten Personals ist Kreativität gefragt. Gemeinsam im Team lassen sich neue Modelle finden



Führungskräfte nehmen bei der Personalbindung eine Schlüsselrolle ein. Sie dienen als Vorbild und sollten die potenziellen Bedürfnisse ihrer Mitarbeitenden kennen

Neben die klassische Familie sind zudem zahlreiche weitere Lebensmodelle getreten. Die Zahl der Single-Haushalte und Alleinerziehenden nimmt zu. Letztere möchten häufig wieder ins Berufsleben zurückkehren. Sie stehen vor der Herausforderung, Job und Familie ohne weitere Unterstützung miteinander vereinbaren zu müssen.

Da auch in bestehenden Partnerschaften nach wie vor hauptsächlich Frauen für die Kinderbetreuung sowie die Haushaltsführung verantwortlich sind, stehen viele von ihnen ebenfalls nicht in Vollzeit zur Verfügung. Gleichzeitig gibt es immer mehr Männer, die ihren Arbeitsalltag gerne familienfreundlicher gestalten wollen.

Unterm Strich wird deutlich: Die flexibel verfügbare 24/7-Arbeitskraft, die wöchentlich 40 Stunden arbeitet, ist insbesondere im frauendominierten Verkauf eine Seltenheit geworden. Um Mitarbeitende langfristig zu binden, müssen sich moderne Arbeitsmodelle den verschiedenen Wünschen und Lebensentwürfen anpassen. Dabei lohnt sich ein frischer Blick auf das Thema Personalsuche.

Kein Grund zur Verzweiflung

Es gilt, gewohnte Wege zu verlassen und sich an neue heranzuwagen. Die Lage mag angesichts zunehmender Personalnot auf den ersten Blick zwar unmöglich erscheinen, doch sie ist nicht hoffnungslos. Wer Ausschau

nach neuen beziehungsweise anderen Modellen der Arbeitsorganisation sowie Personalsuche hält, wird auf mehrere Optionen stoßen.

1. Neue Zielgruppen ansprechen

Der Arbeitskräftemarkt hat sich zwar verändert, birgt gleichzeitig aber interessante Möglichkeiten. So kann ein Unternehmen sich einer bestimmten, bislang vernachlässigten Zielgruppe annehmen, um sie für sich zu gewinnen. Dabei sollte man sich ganz auf ihre Bedürfnisse spezialisieren.

Unter der Woche können Schülerinnen und Schüler den Betrieb wenigstens ein paar Stunden unterstützen und sich am Wochenende ebenfalls etwas dazuverdienen. Dabei müssen jederzeit die Vorgaben des Jugendarbeitsschutzgesetzes beachtet werden. Möglicherweise aber gelingt es auf diesem Weg, einige von ihnen auch für eine Ausbildung im Backhandwerk zu begeistern.



Schülerpraktika sind manchmal der erste Schritt auf dem Weg zu neuen Arbeitskräften in der Zukunft



FÜHRUNGSKRÄFTE ALS VORBILD

In Veränderungsprozessen kommt Führungskräften im Unternehmen eine Schlüsselrolle zu. Sie sollten mit gutem Beispiel vorangehen und Maßnahmen im Team klar kommunizieren. Damit das gelingt, sollten sie ...

1. die notwendigen Maßnahmen mit erarbeiten
2. die einzelnen Veränderungsschritte gut erklären können
3. mögliche Folgen für das Unternehmen erkennen
4. potenzielle Ängste der Mitarbeitenden ausmachen
5. ihr gesamtes Team abholen und einbeziehen
6. sowohl Sinn als auch Nutzen des neuen Modells vermitteln

Manche Arbeitskräfte stehen nur zu bestimmten Zeiten oder Wochentagen zur Verfügung. In diesen Fällen lohnt es, Stellen gezielt für bestimmte Schichten auszuschreiben

LESETIPP

Einige inspirierende Beispiele gelungener Inklusion finden sich in **BROTpro** 03/23 ab Seite 40. Diese und alle weiteren noch erhältlichen Ausgaben gibt es im Shop.



brot-pro.de/shop

Eine weitere Gruppe, die ohnehin immer häufiger in Bäckereien anzutreffen ist, sind Quereinsteiger/innen. Sie gezielt anzusprechen und die Einarbeitungsprozesse besser an ungelernete Kräfte anzupassen, wird sich für Betriebe langfristig lohnen. Dafür ist es notwendig, sich die besondere Situation der neuen Mitarbeitenden vor Augen zu führen. Auf der einen Seite sind es meist keine ganz jungen Menschen mehr, auf der anderen Seite verfügen sie häufig über Berufserfahrung, wenn auch nicht in der Bäckerei. Hier kristallisieren sich schnell individuelle Stärken heraus.

Statt die flexible Vollzeitkraft zu erwarten, kann man außerdem gezielt nach Schicht-

Spezialist(inn)en suchen, also jeweils nur Stellen für bestimmte Wochentage oder Tagesphasen ausschreiben. Darauf werden sich voraussichtlich bevorzugt Bewerber/innen melden, in deren Lebensplan die jeweilige Schicht genau passt. Diese Maßnahme setzt voraus, dass das Team mitzieht und keine durch Neid verursachten Konflikte entstehen. Fairness und eine offene Kommunikation helfen, allen Beteiligten am Ende bestmöglich gerecht zu werden.

Die Themen Inklusion sowie Wiedereingliederung Langzeitarbeitsloser bieten weitere Chancen, Personal zu gewinnen. Hierfür lohnt es, sich im Vorfeld über Unterstützungsangebote öffentlicher Stellen schlau zu machen. So gibt es sowohl finanzielle als auch beratende und organisatorische Fördermaßnahmen.

Für nahezu alle diese genannten Bereiche gilt es, Mitarbeitende selbst zu Fachkräften auszubilden, ihnen ausreichend Zeit und Betreuung bei der Einarbeitung zur Verfügung zu stellen und sie ausreichend für die geforderten Aufgaben zu qualifizieren. Das bringt am Ende nicht nur mehr Umsatz, sondern fördert langfristig auch die Personalbindung. Außerdem drücken solche Investitionen Wertschätzung aus. Und je mehr Wissen sowie Können die Arbeitskräfte haben, desto flexibler können sie letztlich eingesetzt werden.



Wer Inklusion oder die Wiedereingliederung Langzeitarbeitsloser unterstützt, erhält häufig von Ämtern organisatorische sowie finanzielle Unterstützung



Verkürzte Öffnungszeiten ändern nicht nur den Personalbedarf, sie ziehen auch neue potenzielle Bewerbungen an



Bei der Änderung des Arbeitszeitmodells ist es wichtig, dass das Team mitzieht und kein Neid entsteht

2. Arbeitszeiten anpassen

Eine zweite Option besteht darin, als Unternehmen die gewohnten Arbeitszeitmodelle zu prüfen und gegebenenfalls anzupassen. Die 4-Tage-Woche ist heute in aller Munde und zeigt in einigen Unternehmen – auch im Handwerk – erste Erfolge. Schnell schleicht sich bei anderen da allerdings ein „Das geht bei uns nicht“ ein. Was aber, wenn es doch ginge? Bevor ein Betrieb die Idee von vornherein ablehnt, könnte er sich auch erstmal auf das Gedankenspiel einlassen und verschiedene Varianten in der Theorie durchspielen.

Wie würde das Unternehmen dann davon profitieren? Was braucht es, um eine solche Maßnahme umzusetzen? Mit diesen Fragen sollten sich Führungskräfte beschäftigen. Letztlich können sie auch direkt zu ihren Mitarbeitenden gehen und sich weitere Meinungen sowie Ideen einholen. Diejenigen, die sich derartige Zeitmodelle wünschen, werden sich sicher gerne an einer Lösungsfindung beteiligen und Vorschläge zur Umsetzung einbringen.

Dabei sind die Bedürfnisse der Menschen grundverschieden. Manche arbeiten lieber an wenigen Tagen mehr Stunden ab, während andere sich gerne weniger Stunden über mehrere Tage aufteilen wollen. Nicht jedem liegt das frühe Aufstehen, andere schätzen genau das an ihrem Beruf, weil sie dadurch mehr vom Tag haben. Die

einen können nur am Wochenende arbeiten, andere hätten da aber lieber frei.

Nicht allen Wünschen wird man am Ende gerecht werden können, gleichwohl bergen flexible Arbeitszeitmodelle jede Menge Chancen. Letztlich kommt es auf die passende Zusammenstellung der Teams und eine offene sowie klare Kommunikation an. Wer den Eindruck bekommt, dass Wünsche ernst genommen und nach Möglichkeit auch umgesetzt werden, wird an anderer Stelle schließlich eher zu Kompromissen bereit sein.

3. Öffnungszeiten ändern

Doch nicht nur in Bezug auf den Arbeits-einsatz der Mitarbeitenden, auch bei den Fachgeschäften lohnt es sich, den Faktor Zeit im Auge zu behalten. Konkret geht es

LESETIPP

Einen Bericht zur Einführung der 4-Tage-Woche in Bäckereien findet sich in **BROTpro** 04/23 ab Seite 42. Diese und alle weiteren noch erhältlichen Ausgaben gibt es im Shop.



brot-pro.de/shop



In der Buttstädter Vollkornbäckerei stellt es die Inhaberin Celestina Brandt ihren Mitarbeitenden frei, ob sie an vier, fünf oder sechs Tagen arbeiten wollen



Celestina Brandt (rechts) bei der Ehrung zur „Bäckerin des Jahres 2023“ auf der iba in München. An ihrer Seite Manuela Lohse, die Geschäftsführerin des Landesinnungsverbandes Saxonia des Bäckerhandwerks in Sachsen

EIN BEISPIEL AUS DER PRAXIS

Celestina Brandt – Bäckerin des Jahres 2023 – stellt sich erfolgreich den Herausforderungen im Bereich Personal und ist zufrieden mit den Ergebnissen. Die Arbeitszeiten sind bei ihr flexibel: Alle Mitarbeitenden haben die Wahl zwischen einer 4-, 5- oder 6-Tage-Woche. Wer nur zu bestimmten Uhrzeiten arbeiten kann, bekommt diese zugesagt. An Feiertagen bleibt das Café geschlossen. Dass all die Zusagen eingehalten werden, ist Cheffinnsache. Brandt steht hinter ihren Entscheidungen, klärt intern vieles in Gesprächen und stellt sich bei Bedarf vor ihr Team, sollte die Kundschaft auf die angepassten Öffnungszeiten negativ reagieren. „Feiertage sind Familientage“, sagt sie. Insgesamt wird das Vorgehen der Unternehmerin von Kundinnen und Kunden sehr positiv angenommen. Auch Bewerber/innen fühlten sich von ihren Aussagen angesprochen und suchten daraufhin den Kontakt zum Betrieb. Geld steht für sie nicht immer an erster Stelle, stattdessen werden die Rahmenbedingungen immer relevanter. Brandts Ziel ist es, ihre Mitarbeitenden langfristig zu binden. Das Konzept geht auf Selbst Schüler/innen bleiben oft als Aushilfen am Ball und kommen zum Beispiel in den Semesterferien als Studierende immer wieder.

um die Öffnungszeiten. Zwar hat sich die Kundschaft an lange und tägliche Öffnungszeiten gewöhnt, jedoch zeigt sie in der Regel auch Verständnis, wenn es um das Wohl von Mitarbeitenden geht.

Erfahrungen während der Pandemie haben gezeigt, dass die kürzere Öffnung nicht zwingend mit massiven Umsatzeinbußen verbunden sein muss. Wichtig ist, dem Personal im Fachgeschäft die passenden Argumente für die frühere Schließung an die Hand zu geben. Die Mitarbeitenden vor Ort werden oft zuerst auf die Änderungen angesprochen und sollten sich bei der Beantwortung von Fragen sicher fühlen.

Aber beispielsweise auch auf Social Media gilt: Die Maßnahme sollte klar kommuniziert und nachvollziehbar begründet werden. Außerdem kann man hier durchaus Pluspunkte sammeln. Außer der Kundschaft lesen dort nämlich auch potenzielle Arbeitskräfte mit. Und wenn sich eine Bäckerei für gute Arbeitsbedingungen einsetzt, wird sich das herumsprechen.

Sich Ungewohntem stellen

Um die angespannte Personalsituation in der Bäckerei zu entschärfen, sind Unternehmen heute gezwungen, alte Pfade zu verlassen und sich dem Wandel zu stellen. Das bedeu-

tet, sich Schritt für Schritt aus der gewohnten Komfortzone zu bewegen und sich neuen Modellen zu öffnen. Wer das nicht tut, wird sich möglicherweise nur noch den Umständen ausgeliefert fühlen und auf Dauer resignieren.

Doch warum fällt das vielen so schwer? Grundsätzlich fühlen sich ungewohnte Modelle anfangs noch fremd und somit unsicher an. Nicht alles funktioniert auf Anhieb und schnell scheinen sich Befürchtungen zu bestätigen. Es ist daher wichtig, planvoll vorzugehen, sich gleichwohl kreativ auszuprobieren und regelmäßig im Team Erfahrungen zu reflektieren. Was hat bereits gut geklappt? Wo muss noch nachjustiert werden und wie genau?

Nicht zuletzt hört das Thema Personalbindung mit der veränderten Arbeitsorganisation und der Einstellung neuer Bewerber/innen nicht auf. Stattdessen sollte man es als stetigen Prozess begreifen. Regelmäßige Führungskräfte-Meetings zum wechselseitigen Austausch helfen, offene Fragen zu klären und mögliche Unsicherheiten frühzeitig auszuräumen.

Wer in seinem Unternehmen neue Wege wagen möchte, braucht letztlich sein gesamtes Team. Nur wenn alle Beteiligten die neuen Arbeitsmodelle mittragen, werden sie am Ende funktionieren. 🍪

ÜBER DIE AUTORIN

Gesa Lügen ist Personalentwicklerin im Backhandwerk. Die Wirtschaftspsychologin und Aus- und Weiterbildungspädagogin ist selbst im Fachverkauf als Quereinsteigerin gestartet und hilft bei sämtlichen Fragen rund um die Weiterentwicklung des Personals sowie die Ausbildung online und in Präsenz weiter.

 cats-consulting.de



Jetzt bestellen



Personalführung und Verkauf sind zwei der wichtigsten Säulen im Bäckerei-Management. Im **BROTpro**-Sonderheft „Verkauf & Management“ dreht sich daher alles rund um Vertrieb, Marketing und die Führung von Mitarbeitenden. Es zieht einen thematischen Bogen von der Wirkung des Lichts im Ladengeschäft und die Auswahl der passenden Kaffeemaschine über Motivation und Fortbildung des Personals bis hin zu Bestell-Apps und den Chancen des mobilen Verkaufs.

Um hochwertige Backwaren zu vermarkten, braucht es heute mehr als beste Rohstoffe und handwerkliches Geschick. Der gut geschulte Fachverkauf, ein kreatives Marketing und zunehmend auch digitale Vertriebswege binden die Kundschaft an ihre Bäckerei. Das **BROTpro**-Sonderheft bietet seinen Leserinnen und Lesern umfangreiche Informationen und nutzwertige Inspiration für das Management von Verkaufsstellen und moderne Personalführung.

Mehr Information und Bestellung:
www.brot-pro.de/sonderhefte

Mehr als nur Worte

Es ist die Konfliktquelle Nummer eins in Unternehmen: Kommunikation. Dabei soll doch das Reden gerade in kritischen Situationen für Klarheit sorgen. Die entsteht allerdings erst, wenn man auch die Ebenen der Kommunikation berücksichtigt, die über das gesprochene Wort hinausgehen. Eine bewährte Technik der Gesprächsführung ist das aktive Zuhören. Mit ihr räumt man frühzeitig mögliche Missverständnisse aus dem Weg und schafft eine Verständigung auf Augenhöhe.

Viele Menschen bereiten sich auf kritische Gespräche vor und wählen ihre Worte wohlüberlegt. Das ist richtig und wichtig. Durch die Vorbereitung schafft man eine Gesprächsstruktur, die den Beteiligten gerade in angespannten Situationen zum Verständnis hilft. Insbesondere wenn Menschen mit unterschiedlichen Qualifikationen und auf verschiedenen Hierarchieebenen miteinander umgehen, ist dabei auf Augenhöhe zu achten.

Das bedeutet zum Beispiel, kompliziertes Fachvokabular nur dann zu verwenden, wenn alle dasselbe Verständnis davon haben. Jede beteiligte Person sollte die gleichen Vorstellungen von den zu klärenden Sachverhalten haben. So schafft man die Ausgangsbasis für jedes gute Gespräch. Und doch ist es bei weitem nicht das einzige, auf das zu achten ist. Allem voran ist Augenhöhe eine Frage der Haltung.

Der Ton macht die Musik

Mindestens genauso bedeutend wie die Wahl der Worte ist dabei auch die Art und Weise, wie etwas gesagt wird. Im Gespräch werden unbewusst zahlreiche verbale und nichtverbale Signale gesendet. Und zwar mehr, als es auf den ersten Blick vielleicht scheint.

Zum Beispiel haben Menschen ihre Stimme in Stresssituationen nicht immer im Griff. Wenn man jedoch die sonst eher ruhige Tonlage verlässt, kann das beim Gegenüber zu Verunsicherung und Ängsten führen. Das gleiche gilt für die Körpersprache und den Gesichtsausdruck. Die angesprochene Person wird dann unter Umständen mit einem Gegenangriff reagieren oder verstummen und sich erschrocken zurückziehen.

Schnell schaukelt sich dann eine angespannte Situation zu einem ausgewachsenen Konflikt hoch und Sachverhalte lassen sich nur noch schwer miteinander klären. Im schlimmsten Fall leidet das Vertrauensverhältnis dauerhaft. Die Folge sind eine geringere Produktivität im Team sowie wachsende Krankenstände und Fluktuation.

Umso wichtiger ist es, Missverständnissen frühzeitig vorzubeugen und die Kommunikation im Team zu verbessern. Führungskräften kommt dabei eine wichtige Rolle zu, da sie regelmäßig Gespräche führen und moderieren sowie dabei Schwierigkeiten ansprechen müssen. Ihnen obliegt es, ihren Mitarbeitenden mit ehrlichem Interesse zu begegnen und einen konstruktiven Rahmen zu schaffen.

Besser zuhören

Eine bewährte Technik, um das zu erreichen, ist das aktive Zuhören. Diese Methode geht auf den amerikanischen Psychologen und Psychotherapeuten Carl Ransom Rogers zurück und gibt Verantwortlichen Werkzeuge an die Hand, bei denen auch nichtverbale Sprachebenen wie Mimik und Gestik einbezogen werden.

Wer die Technik anwendet, zeigt dem Gegenüber, das Gespräch aufmerksam zu verfolgen und interessiert zuzuhören. Wesentlich ist dabei eine ehrliche, offene und zugewandte innere Grundhaltung. Wer die Methode anwendet, ohne wirklich bei der Sache zu sein, wirkt nicht authentisch und erzeugt daher im Gespräch eher Unwohlsein als Vertrauen.

Gesten, die beim aktiven Zuhören über das reine gesprochene Wort hinausgehen, sind beispielsweise das Kopfnicken und eine zugewandte Körperhaltung. Zu lächeln oder

DIE KOLUMNE VON
CARSTEN RÜGER





Die Technik des aktiven Zuhören hilft, eine angenehme Gesprächsatmosphäre aufzubauen und Missverständnisse aus der Welt zu schaffen

die Augenbrauen anzuheben kann ebenso Aufmerksamkeit signalisieren wie ein kurzes „Mmh“ oder interessiertes „Aha“. Darüber hinaus gehören diese Werkzeuge in den Materialkoffer des aktiven Zuhörens:

- Kernaussagen des Gesprächs mit ruhiger Stimme zusammenfassen, ohne sie sofort zu bewerten:
„Wenn ich Sie richtig verstehe, sind Sie mit der Aufteilung der Schichten grundsätzlich nicht einverstanden?“
- konkrete Rückfragen bei Unklarheiten oder Vermutungen stellen:
„Das habe ich noch nicht ganz verstanden. Worauf genau beziehen Sie sich?“
- Gehörtes noch einmal mit eigenen Formulierungen wiedergeben (paraphrasieren), um eigene Interpretationen oder Spekulationen zu vermeiden:
„Ich fasse nochmal zusammen, was ich bis hierhin verstanden habe. Korrigieren Sie mich, falls ich falsch liege.“
- Gefühle ansprechen und in Worten ausdrücken, was man meint wahrzunehmen:

„Mein Eindruck ist, dass Sie das gerade traurig macht.“

- Sachverhalte abwägen und einordnen:
„War das für Sie angenehm oder empfinden Sie es eher als Belastung?“
- Gesagtes weiterführen:
„Sie haben sich also mit der Kundin unterhalten. Und was ist dann passiert?“

Gemeinsam Lösungen finden


Zunächst geht es bei der Anwendung der Methode darum, Verständnis für die Sicht der anderen Person aufzubringen. Erst im nächsten Schritt kann dann gemeinsam an einer Lösung des Problems gearbeitet werden. Nicht immer kommt eine Aussage nämlich bei anderen Personen so an, wie sie gemeint ist. Das aktive Zuhören hilft dabei, alle sachlichen Informationen auch in Bezug auf die emotionale Ebene richtig einzuordnen.

Wichtig ist, sich beim aktiven Zuhören nicht zu verstellen und bloß auswendig gelernte Phrasen wiederzugeben. Stattdessen sollte man seine eigenen Formulierungen finden und stets authentisch agieren. Auf diese Weise schafft man die optimale Basis, um interne und externe Kommunikationsprobleme aus dem Weg zu räumen. 📌

ÜBER DEN AUTOR

Carsten Rüger hat das Kreditgeschäft „von der Pike auf“ in der Sparkassen-Finanzgruppe gelernt. Als Firmenkundenberater sammelte er weitere Erfahrungen. Der Diplom-Bankbetriebswirt und Financial Consultant ist seit 2013 als Unternehmensberater und Wirtschaftsmediator tätig.



 finanzenundmediation.de

Aufgabenmanagement für Führungskräfte

Erst priorisieren, dann delegieren

Wenn Termine drücken, Personal fehlt und die To-do-Liste überquillt, wird es Zeit, einmal gründlich aufzuräumen. Welche Tätigkeiten sollten Führungskräfte übernehmen? Was hat für sie Priorität? Welche Aufgaben können wegfallen oder besser delegiert werden? Das Zeitmanagement-Modell von Steven R. Covey hilft dabei, Ordnung ins Chaos zu bringen und die eigenen Ressourcen effizienter zu nutzen.

Text: Annette Fürst

Führungskräfte haben im Unternehmen zahlreiche Aufgaben zu erfüllen. Nicht alle wichtigen Tätigkeiten können und sollten sie allein erledigen. Stattdessen müssen sie in der Lage sein, Aufgaben an ihre Untergebenen abzugeben. Doch nicht immer fällt es leicht zu entscheiden, welche man selbst übernimmt und welche man besser delegieren sollte. Vor allem unter Zeitdruck wird das Aufgabenmanagement zur Herausforderung.

Statt Tätigkeiten ihren Teammitgliedern zu übertragen, erledigen Verantwortliche dann vieles selbst, was problemlos auch andere übernehmen könnten. Oft werden dabei dringend erscheinende To-dos vorgezogen, selbst dann, wenn es eigentlich Wichtigeres zu tun gibt.

So springt der Bereichsleiter wiederholt im Verkauf ein, statt sich um strategische Aufgaben zu kümmern oder die Personalentwicklung voranzutreiben. Die Backstubeleiterin schleift dutzende Brötchen, obgleich die Personalplanung für den nächsten Monat ansteht. Und die Inhaberin kümmert sich um Dokumentationen, obwohl sie dringend eine Pause braucht, um über notwendige Investitionen nachzudenken.

Langfristig führt ein solches System zur Überlastung aller Beteiligten und zur Vernachlässigung wichtiger Führungsaufgaben. Gerade vor dem Hintergrund personeller Engpässe ist es umso wesentlicher, möglichst effizient zu arbeiten und alle vorhandenen Ressourcen sinnvoll auszuschöpfen. Mit der



Zu viele Aufgaben in zu kurzer Zeit erledigen zu wollen, kann Führungskräften schnell über den Kopf wachsen



Um Struktur ins Aufgabenmanagement zu bringen, lohnt es sich, alle Tätigkeiten aufzuschreiben und nach Wichtigkeit sowie Dringlichkeit zu sortieren

entsprechenden Vorplanung gelingt es leichter, Aufgaben zu priorisieren und die richtigen Tätigkeiten zu delegieren.

Die Effektivitätsmatrix

In seinem Buch „Die 7 Wege zur Effektivität“ stellt der amerikanische Unternehmensberater und ehemalige Harvard-Professor Steven R. Covey ein Zeitmanagement-Modell vor, das sich Führungskräfte für eine sinnvolle Aufgabeneinteilung zunutze machen können. Dabei stellt der Autor in einer Matrix mit den beiden Achsen Wichtigkeit und Dringlichkeit verschiedene Tätigkeiten einander gegenüber (siehe Tabelle unten).

In diese Matrix lassen sich sämtliche Aufgaben eintragen, die der berufliche Alltag mit sich bringt. Sie sind jeweils einer der folgenden Kategorien zuzuordnen:

- Feld I – wichtig und dringend (Notwendigkeit, Notfall)
- Feld II – wichtig und nicht dringend (Qualität, Effektivität)
- Feld III – nicht wichtig und dringend (Täuschung, Ablenkung)
- Feld IV – nicht wichtig und nicht dringend (Verschwendung, Müll)

Dabei versteht man unter wichtigen Aufgaben alle Tätigkeiten, bei denen es um das langfristige Fortbestehen sowie die Weiterentwicklung des Unternehmens geht. Dazu zählen die Produktion, das Qualitätsmanagement, die Unternehmensstrategie, die Kundenzufriedenheit, die Personalentwicklung, gesetzliche Vorgaben und so weiter.

Als dringend sind Aufgaben zu bezeichnen, bei denen der Zeitfaktor eine entscheidende Rolle spielt. So unterliegen viele Verwaltungstätigkeiten gesetzlichen Fristen, Verkaufsaaktionen sind nicht selten an konkrete saisonale Ereignisse gebunden und die Theke sollte zur Ladenöffnung bereits gut gefüllt sein.

Die Herausforderung bei der Arbeit mit der Covey-Matrix besteht nun darin, alle anliegenden Aufgaben zunächst dem richtigen

DIE ZEITMANAGEMENT-MATRIX NACH COVEY

	Dringend	Nicht dringend
Wichtig	Feld I <ul style="list-style-type: none"> • Krisen • dringliche Probleme • Projekte mit anstehendem Abgabetermin 	Feld II <ul style="list-style-type: none"> • vorbeugende Maßnahmen • produzierende Tätigkeiten • Ermittlung neuer Möglichkeiten • Planung • Erholung
Nicht wichtig	Feld III <ul style="list-style-type: none"> • Unterbrechungen • einige Anrufe, manche Post, einige Berichte und Konferenzen • unmittelbare, dringliche Angelegenheiten • beliebige Tätigkeiten 	Feld IV <ul style="list-style-type: none"> • Triviales • Geschäftigkeiten • einige Anrufe, manche Post • Zeitverschwender • angenehme Tätigkeiten



Damit für wichtige Aufgaben mehr Zeit bleibt, müssen Verantwortliche lernen zu delegieren



Bei guter Planung bleibt am Ende mehr Zeit für das Wesentliche

Feld zuzuordnen. Nicht alles, was auf den ersten Blick wichtig zu sein scheint, ist es schließlich auch. Hier lohnt sich die genaue Analyse der einzelnen Bereiche.

Aufgaben richtig zuordnen

Damit das Unternehmen von ihrer Arbeit am meisten profitiert, sollten sich Führungskräfte primär mit den Tätigkeiten beschäftigen, die Covey Qualitätsaufgaben nennt, also mit denen aus Feld II. Hier geht es um Themen, die langfristig von Bedeutung für den Erfolg des Unternehmens sind, aber keiner spezifischen Deadline unterliegen. Dazu zählen zum Beispiel die Entwicklung von Visionen, Zielen, Strategien und Beziehungen sowie der Bereich der Weiterbildung.

Widmet sich eine Führungskraft diesen Themen nicht, so werden sie früher oder später ins Feld I wandern und zur dringenden Notwendigkeit. Als Beispiel dienen hier in vielen

Bäckereien die Themen Einarbeitung neuer Mitarbeitender und Ausbildung von Führungskräften. Wer sich darum nicht rechtzeitig und nachhaltig kümmert, läuft über kurz oder lang in vorhersehbare Personalprobleme hinein.

Um wichtige und dringende Aufgaben (Feld I) gilt es sich sofort zu kümmern. Dazu zählen Krisen, Last-Minute-Deadlines, Notfallmeetings oder auch unvorhergesehene Ereignisse. Nicht selten können diese Aufgaben von Fachkräften mit entsprechenden Qualifikationen übernommen werden, sofern die Führungskräfte in Feld II zuvor einen vernünftigen Job gemacht haben.

Dringende, dabei aber nicht wichtige Tätigkeiten (Feld III) lassen sich meist sehr gut delegieren. Sie haben geringe Priorität und sind denen aus Feld I und II grundsätzlich unterzuordnen. Hierunter fallen zum Beispiel weniger bedeutende Meetings oder Berichte sowie Anliegen anderer Menschen, die diesen wichtig sind, jedoch aus Perspektive der Führungskraft nicht ins Gewicht fallen.

Unwichtiges, das nicht dringend ist (Feld IV), lässt man bestenfalls ganz weg. Nicht umsonst nennt Covey dieses Feld Müll und Verschwendung. Hierbei handelt es sich um Themen, die oft plötzlich im Fokus stehen, wenn man sich vor anderen, wichtigeren Tätigkeiten drücken will. Selten ist die eigene Wohnung so aufgeräumt, wie wenn



Angst vor Bedeutungsverlust hindert Verantwortliche manchmal, Aufgaben abzugeben



Wie beim Jonglieren ist Balance wichtig im Zeitmanagement, sonst fallen die unerledigten Qualitätsaufgaben einer Führungskraft schnell auf die Füße



die Steuererklärung ansteht. Andere Beispiele sind Lästereien am Arbeitsplatz oder die ziellose Nutzung von sozialen Medien, während die wichtige Arbeit liegen bleibt.

Die Matrix im Alltag nutzen

Um sich mit der Matrix als Instrument der Selbstorganisation vertraut zu machen, ist es sinnvoll, zunächst die vergangenen zwei Wochen Revue passieren zu lassen. Welche Aufgaben wurden in dieser Zeit erledigt? Welche Bereiche nahmen am meisten Zeit in Anspruch? Die einzelnen Tätigkeiten sollte man jeweils einem der vier Quadranten zuordnen.

Aus den Notizen ergibt sich ein erstes Bild darüber, wo bislang die Prioritäten lagen und am meisten Handlungsbedarf besteht. Wer sich vornehmlich in Feld II (Qualität) aufhält, hat vieles richtig gemacht. Oft jedoch nimmt das Feld I (Notwendigkeit) noch zu viel Raum ein. Erfahrungsgemäß ertappen sich auch viele Führungskräfte dabei, zu viel Zeit in Feld III (Täuschung) verbracht zu haben.

In diesen Fällen sollten gezielt Maßnahmen ergriffen werden, um mehr Zeit für Qualitätsaufgaben einzuräumen. Später sollte man sich in regelmäßigen Abständen Termine setzen, um die Matrix erneut anzuwenden, gesetzte Ziele zu überprüfen und gegebenenfalls nachzujustieren.

Blockaden erkennen und ausräumen

Doch warum fällt es häufig so schwer, Tätigkeiten ans Team abzugeben? Und was veranlasst Führungskräfte, unwichtige Aufgaben selbst zu erledigen, statt sie zu delegieren? In der Regel stecken hinter diesem Verhalten die folgenden Denkfallen, die die Effektivität langfristig stark einschränken.

1. Übertriebener Perfektionismus

Manche Führungskräfte gehen an Aufgaben mit einem hohen Anspruch heran und übertragen diesen Perfektionismus dann auch auf ihre Mitar-

beitenden. In ihren Augen muss alles genauso erledigt werden, wie es sich der oder die Verantwortliche vorstellt. Statt sich mit 80 oder 90 Prozent zufriedenzugeben, müssen es mindestens 100, wenn nicht sogar 150 Prozent sein.

Dieser Anspruch führt sicherlich in einigen Fällen zu brillanten Ergebnissen, hat allerdings zumeist negative Auswirkungen:

- Angestellte bekommen das Gefühl, ihre Aufgaben nie gut genug erledigen zu können.

ERFOLGREICH DELEGIEREN

Eine gute Delegation zeichnet sich aus durch:

- Eine klare Aufgabenstellung geben: Was genau soll erledigt werden? Am besten formuliert man Ziele konkret und klar terminiert.
- Das Wofür aufzeigen: Mitarbeitende sind viel eher bereit, sich in eine Aufgabe zu stürzen, wenn sie verstehen, welche Bedeutung ihre Erledigung für das Unternehmen oder das Team hat.
- Kompetenzen beachten: Die Person, an die delegiert wird, muss über die nötigen Fähigkeiten verfügen.
- Befugnisse übertragen: Wer eine Aufgabe erledigen soll, muss die dafür notwendigen Befugnisse erhalten, zum Beispiel bei IT-Projekten.
- Freiraum geben: Es gibt meist mehrere Lösungswege, um eine Aufgabe zu erledigen. Führungskräfte sollten Mitarbeitenden dafür die nötige Freiheit lassen.
- Unterstützung anbieten: Bei größeren Projekten kann es sinnvoll sein, Meilensteine zu besprechen und für Unterstützung offen zu sein, wenn diese wirklich gebraucht wird.
- Kontrollieren und loben: Last but not least ist es wichtig, das Ergebnis zu kontrollieren und die Arbeitskraft zu loben.



Wer das Zutrauen von Vorgesetzten spürt, erledigt Aufgaben meist motivierter und mit mehr Selbstbewusstsein



Übertriebener Perfektionismus ist ein Zeitfresser, der Führungskräften im Weg stehen kann

Sie erhalten kein Lob, obwohl sie sich angestrengt haben. Das Erfolgserlebnis bleibt aus.

- Die Motivation der Mitarbeitenden sinkt, sich künftig weiterhin Mühe zu geben. Warum auch, da sie es sowieso nicht richtig machen können?
- Die Ausführung der Aufgabe dauert zu lang, weil sie perfekt erledigt sein muss. Andere To-dos bleiben liegen, man ist ständig unter Zeitdruck.
- Am Ende erledigt es die Führungskraft oft doch lieber direkt, statt sich anderen wesentlichen Aufgaben zu widmen.

Um die negativen Auswirkungen abzuwenden, sollte man den eigenen Anspruch gewissenhaft prüfen. Was könnte schlimmstenfalls passieren, wenn ein Fehler geschieht? Mit welchen Auswirkungen muss man realistisch rechnen, wenn eine Person einen anderen Lösungsweg bevorzugt? Auch hilft es, sich die negativen Auswirkungen des eigenen Verhaltens ehrlich vor Augen zu führen. In der Regel treten die befürchteten Folgen nicht ein oder wirken sich geringer aus als gedacht.

2. Kurzfristige Zeitersparnis

Gemäß dem Motto „Es geht ohnehin schneller, wenn ich es mache“, wird manches von vornherein selbst erledigt. Oft kommt hinzu, dass Verantwortliche ihre Mitarbeitenden erst qualifizieren müssten, um Aufgaben erfolgreich an sie delegieren zu können. Das ist zeitintensiv und anstrengend.

Dass es langfristig eine Erleichterung bringt, spielt dann im Tagesgeschäft meist erstmal eine untergeordnete Rolle. Infolgedessen aber werden die Angestellten passiver. Sie lernen schnell, dass sich die Führungskraft am Ende selbst kümmern wird. Erklärtes Ziel sollte es stattdessen sein, das Personal möglichst frühzeitig mit den notwendigen Kompetenzen auszustatten und weiterzuentwickeln.

3. Angst vor Bedeutungsverlust

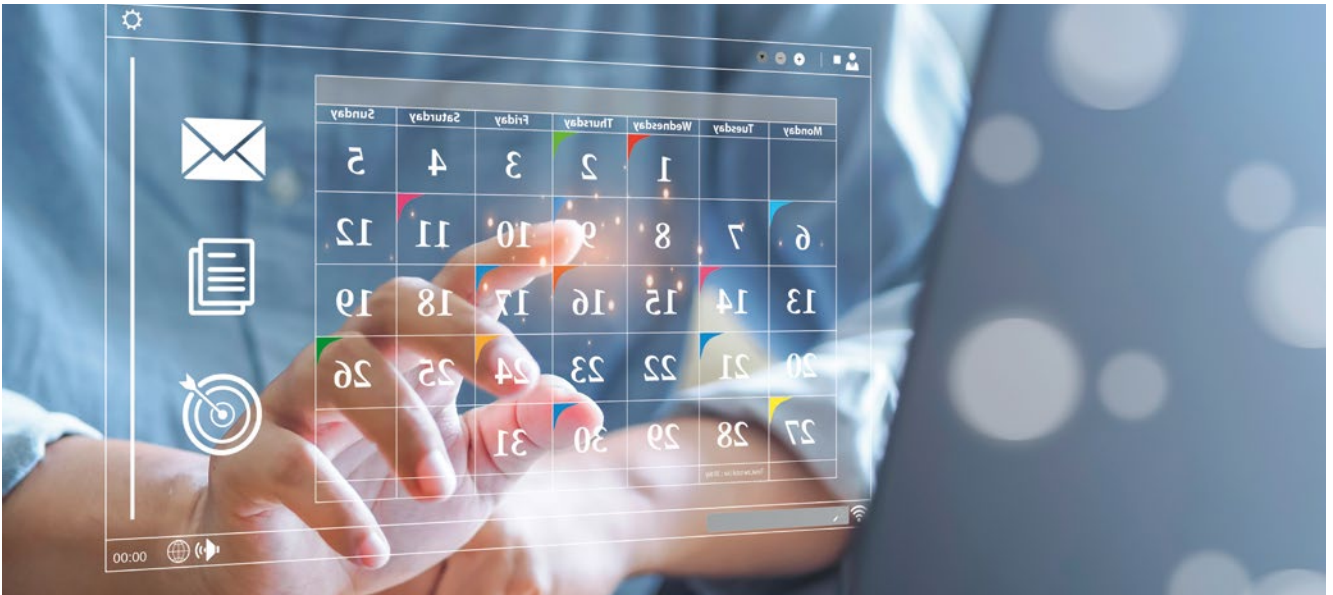
Manche Führungskräfte haben unterbewusst Angst, an Bedeutung zu verlieren. Dem wollen sie entgegenwirken. Eine Person, die viel kann und viel selbst macht, fühlt sich unersetzbar und wichtig. Wer möchte schließlich nicht einen festen Platz im Unternehmen haben, von anderen gemocht und geschätzt werden, weil man so viel tut und so viel weiß?

Was solche Führungskräfte unterschätzen, ist die Bedeutung, die es ihnen verleiht, wenn sie andere wertschätzen und Anerkennung für deren Leistungen zeigen. Wer sein Team fördert und die Kompetenzen der Mitarbeitenden optimal nutzt, wird in der Führungsposition ein hervorragendes Renommee genießen. Mehr Bedeutung geht kaum.

4. Mangelndes Zutrauen

Immer wieder trauen Führungskräfte ihren Mitarbeitenden zu wenig zu. Dann hört man Äußerungen wie „Die können es einfach nicht“ oder „Sie sind zu dumm dazu“. Möglicherweise haben die Betroffenen tatsächlich schlechte Erfahrungen in der Vergangenheit gemacht, was zu solch einer zynischen Einstellung führen kann.

Vielleicht haben sie es auch schon einige Male mit dem Delegieren versucht und es hat nicht auf Anhieb geklappt. Statt dann die Frustration die Oberhand gewinnen zu lassen, sind Geduld und Durchhaltevermögen gefragt. In der Regel wird das Vertrauen in die Mitarbeitenden langfristig zu besseren Ergebnissen führen.



Von einem ausgewogenen Aufgabenmanagement profitiert am Ende das gesamte Unternehmen

5. Ständige Rückdelegation

Die eine oder der andere wird schon erlebt haben, dass eine Aufgabe delegiert wird und wie ein Bumerang zurückkommt. Die Ursache dafür kann unter anderem am eigenen perfektionistischen Anspruch liegen. Die Mitarbeitenden haben dann das Gefühl, es ohnehin nicht richtig machen zu können und geben die Aufgabe direkt wieder ab. Aber auch andere Gründe können dazu führen, dass Tätigkeiten rückdelegiert werden, zum Beispiel allgemeine Unsicherheit in einem neuen Arbeitsbereich oder schlicht Bequemlichkeit.

In diesen Fällen gibt es eine relativ einfache Abhilfe. Am besten stellt man der betreffenden Person zwei Fragen und formuliert an sie dann eine konkrete Anforderung:

- Frage 1:** Worin genau besteht das Problem?
Frage 2: Was ist Ihres Erachtens die Ursache des Problems?
Anforderung: Bitte machen Sie mir (drei) Lösungsvorschläge.

Mitarbeitende werden auf diese Weise dazu angeregt, nicht nur in Problemen, sondern zugleich in Lösungen zu denken. Oft klärt sich bereits im Gespräch, wie die Aufgabe nun doch bewältigt werden kann und was es gegebenenfalls als Hilfestellung braucht. Bereits nach einigen Wochen ändert sich meist das Verhalten der

Mitarbeitenden. Sie arbeiten selbständiger und mit mehr Selbstvertrauen.

Fazit

Das Zeitmanagement-Modell von Steven R. Covey macht im Arbeitsalltag schnell sichtbar, wo Führungskräfte ihr Aufgabenmanagement noch entscheidend verbessern können. Damit das Instrument zum Erfolg führt, ist es jedoch nicht nur wichtig, Aufgaben abzugeben, sondern auch Denkfallen abzustellen, die die Delegation häufig verhindern.

Langfristig gewinnen Verantwortliche dadurch Zeit, sich um wichtige Führungsaufgaben kümmern zu können. Zudem ist Delegation ein entscheidender Faktor für die Mitarbeiterzufriedenheit. Angestellte werden befähigt, immer anspruchsvollere Aufgaben zu erledigen, können sich entwickeln, haben Erfolgserlebnisse und sind insgesamt motivierter. Auf diese Weise profitiert letztlich das gesamte Unternehmen von einem effizienten Zeitmanagement der Führungskraft. 📌

ÜBER DIE AUTORIN

Annette Fürst studierte neben ihrer Ausbildung zur Reiseverkehrskauffrau Betriebswirtschaftslehre und anschließend Psychologie. Die Diplom-Psychologin absolvierte Zusatzausbildungen in den Bereichen Training, Business Coaching und Therapie. So deckt sie ein breites Spektrum an Beratungsmöglichkeiten ab, das sie vor allem auch im Bäckerhandwerk zum Einsatz bringt.

fürst-class.org

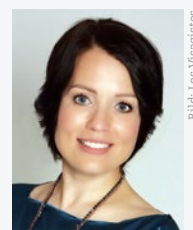


Bild: Les Visagistes



Lohnkostenoptimierung

Mehr Netto vom Brutto

Text: Jacqueline Daute

Viele Unternehmerinnen und Unternehmer sehen sich zunehmend hohen Gehaltsforderungen ausgesetzt. Sie wollen Ihren Mitarbeitenden mehr Geld auszahlen, den Betrieb gleichzeitig aber weiterhin zukunftssicher aufstellen. Der Gesetzgeber bietet zahlreiche Möglichkeiten, die Lohnkosten zu optimieren, ohne sich finanziell zu übernehmen. Wer die geeigneten Maßnahmen kennt, kann solch ein Lohnkonzept schon bis zur nächsten Lohnabrechnung umsetzen.

Im Jahresdurchschnitt gab es 2023 rund 762.700 offene Stellen in Deutschland. Das geht aus aktuellen Auswertungen der Bundesagentur für Arbeit hervor. Rund 230.000 dieser Stellen waren in handwerklichen Berufen zu verzeichnen. Kein Wunder, dass die Zahl der arbeitslosen Handwerkerinnen und Handwerker weiter abnimmt. Umso wichtiger ist es, sich am Markt als attraktives Unternehmen für Fachkräfte zu präsentieren und als Arbeitgeber zu überzeugen. Dazu zählt eine angemessene Entlohnung für gute Arbeit.

Neue Arbeitszeitmodelle

Um die Arbeitgeberattraktivität zu erhöhen, wird in vielen Branchen die Arbeitszeit an die Bedürfnisse der Mitarbeitenden angepasst. Immer seltener stehen Angestellte zum Beispiel mitten in der Nacht auf, um dann zu arbeiten. Neue Arbeitszeitmodelle sind auch im Backhandwerk auf dem Vormarsch. Hier gilt es, einen entsprechenden Lohnausgleich zu kompensieren, der durch den Wegfall der Nachtzuschläge entsteht.

INNERE KÜNDIGUNG

Die innere Kündigung ist ein psychologischer Zustand, bei dem die Mitarbeitenden eines Betriebs im Geiste bereits ihren Arbeitsplatz gekündigt haben. Dadurch zeigen sie wenig Eigeninitiative und Motivation für ihre Tätigkeit.

Quelle: personalwissen.de

Bleiben solche steuerfreien Lohnbestandteile durch die Umstellung auf die Tagschicht aus, sind die Betriebe gefragt, ihren Angestellten andere Lösungen zu präsentieren. Zumal das Personal zudem auch noch erwartet, die gestiegenen Lebenshaltungskosten durch ein höheres Nettogehalt kompensieren zu können.

Bleibt bei der Abrechnung ansonsten alles beim Alten, wäre der Wegfall der steuerfreien Nachtzuschläge mit einer erheblichen Nettolohn-Einbuße verbunden. Wahrscheinliches Ergebnis: steigende Kündigungszahlen, da die Fachkräfte bei anderen Unternehmen auf Dauer vermeintlich mehr verdienen.

Steuerlast minimieren

Aus Unternehmenssicht gibt es gesetzeskonforme Möglichkeiten, die Belastung des Arbeitgebers bei gestiegenem Nettogehalt durch Steuern und Sozialabgaben zu minimieren. Auf diese Weise schaffen Betriebe



Viele Betriebe suchen händeringend nach neuen Fachkräften

eine Win-win-Situation: Die Mitarbeitenden erhalten einen höheren Nettolohn, gleichzeitig muss die Bäckerei weniger an das Finanzamt sowie die Krankenkassen überweisen und bleibt dadurch liquide.

Um ein solches Lohnkonzept zu erarbeiten, das auch über die nächsten Jahre bestehen kann, sollte man wie folgt vorgehen:

1. Die Ist-Situation und aktuelle Probleme analysieren, also den Bedarf ermitteln
2. Eine Strategie entwickeln, wie das Lohnkonzept künftig aussehen soll
3. Individuelle Einsparpotenziale ermitteln
4. Die Maßnahmen umsetzen und Nachweise führen

Ist-Analyse

Verantwortliche kennen das: Haben sie endlich erfolgreich potenzielle Fachkräfte gefunden, geht es auch schon in die Gehaltsverhandlungen. Lassen sich die Wünsche der Neuen mit dem bisherigen Lohnsystem nicht vereinbaren, kann man elegant gegensteuern. Entscheidend ist, durch ein entsprechendes Lohnkonzept vorzusorgen.

Dafür muss der grundsätzliche Bedarf zunächst analysiert werden. Welche Kompensationsleistungen ergeben sich zum Beispiel aus der wegfallenden Nachtarbeit? Wie entwickelt sich die gesamtwirtschaftliche Lage, die Inflation? Mit welchen Gehaltserwartungen wird die Branche konfrontiert? Was zahlt der Wettbewerb?



Durch gezielte Maßnahmen bleibt Mitarbeitenden mehr Netto vom Brutto übrig

Damit allein ist es aber noch nicht getan. Schließlich sollen diejenigen, die bereits im Betrieb arbeiten, gegenüber Neueinstellungen nicht benachteiligt werden. Aus diesem Grund gilt es, ein Lohnkonzept ganzheitlich zu denken. Die entscheidende Frage lautet: Welche Schlüsse lassen sich aus der Ist-Analyse für das gesamte Lohngefüge im Unternehmen ziehen?

Aus den Antworten auf diese Fragen ergibt sich ein konkreter Handlungsbedarf, der durch entsprechende Ausgleichsmaßnahmen zum Teil oder ganz gedeckt werden kann.

BEISPIELRECHNUNG (OHNE OPTIMIERUNG)

Eine übliche Lohnerhöhung von 100,- Euro führt durchschnittlich durch die Abzüge für Steuern und Sozialabgaben zu einem Nettolohn von 50,- Euro. Hinzu kommen Sozialabgaben und Umlagen in Höhe von 25,- Euro. Aus 125,- Euro werden also 50,- Euro, die beim Mitarbeitenden ankommen. Das entspricht einem Wirkungsgrad von gerade mal 40 Prozent.



Wer über ein nachhaltiges Lohnkonzept verfügt, sieht Gehaltsverhandlungen entspannter entgegen



Zuschüsse zu den Fahrtkosten, zum Beispiel ein Jobticket, sind beliebte Benefits für Angestellte

Lohnkonzept konkretisieren

Zunächst gilt es dann in einem nächsten Schritt festzulegen, welche möglichen Ausgleichsmaßnahmen, die der Gesetzgeber vorsieht, der Betrieb leisten kann und will. Hierfür stehen ihm verschiedene Bausteine zur Verfügung, darunter fallen unter anderem:

- Anschaffung von Berufsbekleidung
- Arbeitnehmer-Darlehen
- Aufladung Elektro-/Hybridfahrzeug
- Betriebliche Krankenversicherung
- Zuschuss zu Erholungsmaßnahmen (Erholungsbeihilfe)
- Essensmarken
- Firmenwagen (verschiedene Zuschussmodelle)
- Fortbildungskosten
- Gesundheitsförderung

LESETIPP

Ein ausführlicher Artikel über verschiedene steuerfreie Benefits für Mitarbeitende findet sich in **BROTpro** 02/22 ab Seite 40. Diese und alle weiteren noch erhältlichen Ausgaben gibt es im Shop unter

brot-pro.de/shop



- Gruppenunfallversicherung
- Inflationsausgleichsprämie
- Jobrad (verschiedene Zuschussmodelle)
- Jobticket (verschiedene Zuschussmodelle)
- Gewinnbeteiligung für Mitarbeitende
- Bereitstellung von Parkplätzen
- Pauschale Sachleistungen
- Personalrabatt
- Entfernungspauschale für private PKW
- Überlassung datenverarbeitender Geräte (Hardware oder Verbindungsentgelte)
- und einiges mehr

Nicht alle diese Möglichkeiten lassen sich für jedes Unternehmen gleichermaßen gut umsetzen. Es ist daher notwendig, zunächst eine Auswahl zu treffen und sich dann mit den Bedingungen einzelner Maßnahmen auseinanderzusetzen. Was ist im Vorfeld zu beachten? An welche Vorgaben ist eine Maßnahme geknüpft? Wo liegen die spezifischen Ober- und Untergrenzen? Und wie wirkt sich ein Benefit auf die Lohnabrechnung konkret aus?

Und noch ein weiterer Faktor sollte in die Rechnung einfließen. Auch Fluktuation kostet Geld. Werden die Gehaltsvorstellung von Mitarbeitenden langfristig nicht erfüllt, so kommt es zu Kündigungen, die unter Umständen noch größere Kosten verursachen als die erwarteten Ausgleichsleistungen.

Entsprechend einer Studie von Composites United aus dem Jahr 2023 belaufen sich die Kosten für jeden einzelnen Fluktuationsfall auf eine Summe von 90 bis 150 Prozent des jeweiligen Bruttojahresgehaltes. Der finanzielle Verlust für das Unternehmen berechnet sich aus dem Aufwand ab der inneren Kündigung, also der auf dauerhafte Unzufriedenheit folgenden Leistungsminderung, bis zur Einarbeitung einer neuen Arbeitskraft. Folgende Umstände fließen in die Berechnung ein:

- Ist die innere Kündigung erst einmal erfolgt, sinkt die Leistungsbereitschaft auf ein Minimum.
- Eine Kündigung kann mit Zahlung einer Abfindungssumme einhergehen.
- Um neue Mitarbeitende zu finden, werden Recruitingmaßnahmen notwendig. Sie kosten Zeit und Geld.
- Die Einarbeitung bindet Kräfte, das Team

Bei der Ausgestaltung des Lohnkonzeptes sollte das Bestandsteam nicht vernachlässigt werden



muss neue Mitglieder erst einmal aufnehmen. Dieser Prozess gestaltet sich umso schwieriger, je weniger Sorgfalt in der Vergangenheit auf Onboarding-Maßnahmen verwendet wurde.

- Zusammen mit dem Teammitglied verliert das Unternehmen auch wichtiges Know-how, sodass unter Umständen Qualifizierungsmaßnahmen für andere notwendig werden.

Aus all diesen Überlegungen ergeben sich häufig noch weitere Handlungsfelder, bei denen – neben der Gehaltsstruktur – nachgebessert werden kann. Nur so lässt sich schließlich ein ganzheitliches Personalkonzept erarbeiten.

Individuelle Lösungen

Mit dem passenden Lohnkonzept im Gepäck, können Personalverantwortliche die Gehaltswünsche potenzieller neuer Fachkräfte nun gelassener entgegennehmen und ihnen anschließend ein auf sie individuell

zugeschnittenes Angebot zukommen lassen. Voraussetzung ist, bereits beim Vorstellungsgespräch die Bedürfnisse und Interessen der Bewerberin oder des Bewerbers abzuklopfen und dann im Angebot darauf einzugehen.

Auf diese Weise können sie einerseits potenzielle neue Mitarbeitende vom Unternehmen überzeugen, auf der anderen Seite die Kosten im Rahmen halten. Darüber hinaus eignet sich das Lohnkonzept aber auch dafür, die Erwartungen nach Gehaltserhöhungen im Betrieb abzupuffern, sodass das bestehende Team nicht benachteiligt wird. Im Hinblick auf ein gutes Betriebsklima sind solche Überlegungen essentiell.



Nicht wenige Betriebe bieten ihren Mitarbeitenden inzwischen Ladestationen für E-Autos an



Der gemeinsame Blick auf die Lohnabrechnung zeigt, was unterm Strich an Nettogehalt übrig bleibt



Bereits im Vorstellungsgespräch können individuelle Interessen und Bedürfnisse abgeklöpft werden

Im Schnitt lässt sich der Lohn pro Arbeitnehmer/in durch gezielte Maßnahmen um mindestens 1.000 Euro netto im Jahr erhöhen, und das bei geringer Arbeitgeberbelastung. Das schont den Geldbeutel des Betriebs, sondern birgt auch darüber hinaus große Chancen zur Personalbindung.

Wer sich erfolgreich um eine verbesserte Lohnstruktur bemüht, wird vom Team als wertschätzende Führungskraft wahrgenommen. Auch lässt sich bei der Bedarfsermittlung das eine oder andere in der Vergangenheit nicht stattgefundene Personalgespräch nachholen. Auf diese Weise kommt man mit jedem einzelnen Teammitglied ins Gespräch, erfährt von individuellen Bedürfnissen und vermittelt gleichzeitig ein Gefühl der Sicherheit.

So lässt sich ein Backstubenmitglied vielleicht eher überzeugen, aus der Nacharbeit in den Tag zu wechseln und bleibt dem Unternehmen erhalten. Und die langjährige Mitarbeiterin im Verkauf freut sich möglicherweise sehr über einen Zuschuss zu ihrer beantragten Kur und/oder die Beteiligung an ihren täglichen Fahrtkosten, sodass sie auf eine weitere Gehaltserhöhung vorerst verzichten kann.

Umsetzung und Nachweisführung

Im vierten und letzten Schritt muss das Unternehmen die geplanten Maßnahmen gesetzeskonform umsetzen und genau dokumentieren. So ist man bestens auf Prüfungen durch das Finanzamt und die Sozi-

alversicherungsträger vorbereitet. Nachträge zum Arbeitsvertrag beziehungsweise Nachweise über übernommene Aufwendungen durch den Arbeitgeber sind bei den Lohnunterlagen aufzubewahren.

Es empfiehlt sich außerdem eine Anrufrückmeldung nach § 42e des Einkommensteuergesetzes. Diesen gebührenfreien und formlosen Antrag auf verbindliche Auskunft stellt man beim zuständigen Betriebsstättenfinanzamt und kann sich so bei späteren Prüfungen darauf berufen. Das Betriebsstättenfinanzamt teilt verbindlich und schriftlich mit, wie im Zweifelsfall beim Lohnsteuerabzug gehandelt werden soll.

Gespräche mit ihren Mitarbeitenden zum Abschluss der Einführung des neuen Lohnkonzeptes sollten die Personalverantwortlichen zudem mit bereits fertig erstellten Lohnabrechnungen führen. Hier sehen sie dann schwarz auf weiß, wie hoch das monatliche Nettogehalt künftig ausfällt und welche Lohnbestandteile in der neuen Lohnabrechnung enthalten sind.

Lohnende Maßnahme

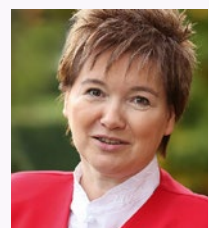
Mit der Lohnoptimierung gehen Verantwortliche einen ersten wichtigen Schritt bei der weiteren Entwicklung ihres Betriebs. Dabei ist es wichtig, sich im Rahmen der vom Unternehmen vorgegebenen Struktur zu bewegen und gleichzeitig Angebote an den individuellen Bedürfnissen der Mitarbeitenden auszurichten.

Unterm Strich gewinnt das Unternehmen zufriedeneres Personal und sichert sich gleichzeitig durch sinkende Steuern und Sozialabgaben die notwendige Liquidität, um auf weitere Veränderungen des Marktumfeldes zu reagieren. 📌



ÜBER DIE AUTORIN

Jacqueline Daute ist Diplom-Ingenieurökonomin, Steuerberaterin und Geschäftsführerin der RSG GmbH & Co. KG Steuerberatungskanzlei mit Sitz in Gera. Gemeinsam mit ihrem Team unterstützt sie Unternehmen dabei, sich Stück für Stück weiterzuentwickeln, gezielt Familienvermögen aufzubauen und für kommende Generationen zu erhalten.



rsg-gera.de

personaldiamant.de

Weizenbrot mit Keimlingen



- ▶ 2,680 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 0,420 kg Weizenkeimschrot
- ▶ 0,180 kg Salz

- 17,630 kg Teig

Kneten: 4 Minuten langsam,
6 Minuten schnell
Teigtemperatur: 25-27°C
Teigruhe: 3-4 Stunden bei
Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 600 g
- ⦿ Teig abwiegen, Teiglinge rundwirken und bei Raumtemperatur 30 Minuten zur Zwischengare stellen. Dann langformen und mit Schluss nach oben in Gärkörbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen, anschließend für 12 Stunden bei 5°C gehen lassen.
- ⦿ Einschneiden und direkt aus der Kühlung in den Ofen geben.

Backen

Schwaden: kräftig,
nach 20 Minuten Zug öffnen
Backtemperatur: 230°C,
fallend auf 210°C
Backzeit: 40 Minuten ■

Rezept & Bilder: Martin Mayer

- 📷 @baeckerei_vuailat
- 📘 /vuailat
- 🌐 vuailat.ch

Auch in der Schweiz hat gesundes Sauerteigbrot wieder eine Anhängerschaft. Die geschmacklichen Vorlieben im Eidgenössischen verlangen aber eher nach milden, weizenbasierten Sauerteig-Varianten. Angereichert wird der aromatische Laib hier durch nährstoffreiche Weizenkeimlinge, die nochmal einen geschmacklichen Kick ins Brot bringen.

Sauerteig

- ▶ 1,200 kg Wasser
- ▶ 1,200 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,300 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 10-12 Stunden
bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 2,700 kg Sauerteig
- ▶ 5,950 kg Wasser
- ▶ 5,700 kg Weizenmehl 550



Martin Mayer und seine **Schweizer** Brot-Bäckerei

Der Sauerteig- Hotelier

Text: Edda Klepp
Bilder: Vuailat

Mit 19 Jahren beendete der Schweizer Martin Mayer seine Lehre als Bäcker. Karriere machte er dann aber erstmal fachfremd in der Telekommunikation. Immer wieder zog es ihn in die Ferne, nach Amerika und bis nach Neuseeland. Doch jedes Mal kehrte er auch wieder in seine Heimat zurück. Ein neues Zuhause fand er schließlich im eigenen Bäckerei-Betrieb in Uster nahe Zürich. Mit einem milden Weizensauer zog dort gleich noch ein neuer Mitbewohner ein.



Erst kürzlich übernahm Mayer ein gut gehendes Café im Nachbarort Russikon und somit Standort Nummer fünf

Wenn der Bäcker-Konditor Martin Mayer über Sauerteig spricht, wird das verschmitzte Funkeln seiner Augen zum Feuerwerk. Die offene Porung seiner Baguettes, die milde Säure seines Mehrkornbrottes, die in intensiven Aromen regionaler Getreide aus regenerativer Landwirtschaft einen würdigen Partner findet. All das weckt Mayers Leidenschaft. 2016 übernahm er die Bäckerei und Konditorei Vuailat in Uster bei Zürich. Seither hat sich das Gesicht des 150-jährigen Traditionsbetriebs stark verändert. Zurück zu den Ursprüngen, könnte man sagen.

Visionen und Legenden

Oder mit Mayers eigenen Worten: „Meine Vision ist es, den Sauerteig wieder fest in der Brotkultur der Schweiz zu verankern.“ Hergeleitet vom spätmittelhochdeutschen „visio“, wurde der Begriff „Vision“ ursprünglich mit „Traumgesicht“ übersetzt. Erst später entwickelte er sich weiter zum Lateinischen „visio“, zu Deutsch: Vorstellung, Idee. So ist es vielleicht kein Zufall, dass Martin Mayer ausgerechnet im Land der Maori seine Leidenschaft fürs Backen neuentdeckte.

In zahlreichen Mythen und Erzählungen geben die Maori, die Ureinwohner/innen Neuseelands, in Gesang oder Reim verpackt und

stets mit der Natur eng verbunden, ihr kulturelles Erbe von Generation zu Generation weiter. Wie bei einem gut gepflegten Sauerteig. Heute ist Neuseeland eine erfolgreiche Industrienation, reich an Bodenschätzen und mit moderner Landwirtschaft. Und es ist ein Traumziel zahlreicher europäischer Auswanderer sowie Auswanderinnen.

Von der Lehre zum meisterhaften Brothandwerk, bis zur Millionenstadt Auckland und zurück, musste Martin Mayer allerdings noch einige Umwege beschreiten.

Gleicher Lohn, andere Branche

Während er mit 16 in seiner Ausbildung in einer Dorfbäckerei zahlreiche handwerkliche Kniffe erlernte – Sauerteig war im Lehrbetrieb kein Thema – wurde er andernorts später als Angestellter wiederholt mit Backmischungen und weiteren Helferlein konfrontiert. Handwerk? Fehlanzeige. „Überwiegend wird in Schweizer Betrieben neben den Vormischungen außerdem mit Hefe gearbeitet“, sagt Mayer. Kreativ ausleben konnte er sich dabei selten.



Fester Bestandteil des Konzeptes ist die Kooperation mit der regionalen, regenerativen Landwirtschaft



Seine Sauerteig-Rezepturen entwickelt Martin Mayer selbst und packt in der Produktion gerne mit an

Da kam ihm ein Angebot, in die Telekommunikationsbranche zu wechseln, gerade recht. Eine abwechslungsreiche Arbeit zum gleichen Lohn, dabei aber die Möglichkeit, in den Bereichen Marketing, Kommunikation, Personal und Betriebswirtschaft viel Neues zu lernen. Das reizte ihn. Mehr, als in der Backstube nach Schema F die immer gleichen industriellen Komponenten zusammenschütten.

So kam es, dass Mayer lange Zeit von der professionellen Bäckerei an sich nicht mehr viel wissen wollte, hatte er sich doch ohnehin als Jugendlicher eher aus Bequemlichkeit für diesen Weg entschieden – der Ausbildungsbetrieb lag seinem Elternhaus schräg gegenüber. Mayer bildete sich fort, wurde technischer Kaufmann und, ab 2003, selbständiger Unternehmer. Noch immer bewegte er sich in der Telekommunikationsbranche.

Neustart in Downunder

Aber irgendwann reichte ihm das nicht mehr. Mayer verdiente gutes Geld, doch angetrieben von einem Wunsch, seine Sprachkenntnisse auszubauen, entwickelte er andere Pläne. Getreu dem Motto „Wenn nicht jetzt, wann dann?“ kündigte er seinen Mietvertrag, verkaufte sein Auto, beendete die aktuelle Beziehung und zog sich aus dem Unternehmen zurück. Jetzt war der Weg frei für einen Neustart in Neuseeland.

Und wie schön hatte er sich den vorgestellt: ein bisschen reisen, hier und da arbeiten und



2016 startete Mayer mit 20 Mitarbeitenden, inzwischen wirken rund 70 Menschen im Betrieb mit



Etwa 90 Prozent aller Brote und Brötchen bei Vuailat werden mit Sauerteig getrieben



Anzeige

Zurück zum Ursprung: Für den Schweizer Bäcker bedeutet das vor allem die Wiederkehr zum echten Handwerk

das notwendige Kleingeld hinzuverdienen. Doch so einfach war es nicht. „Ich bin dort als Tourist eingereist und hatte keine Arbeitserlaubnis“, erklärt der Schweizer. Die zu erhalten war nicht so unkompliziert wie gedacht. Ohne Visum durfte Mayer bis zu drei Monate das Land bereisen. Ohne Arbeitserlaubnis jedoch war danach Schluss.

Nun hieß es, schnell notwendige Zertifikate übersetzen, einen Gleichwertigkeitsnachweis für berufliche Abschlüsse anfertigen zu lassen und all das einzureichen. Allzu frei in seiner Berufswahl war Mayer nicht. Gute Chancen hatte man vor allem bei Berufen, bei denen in Neuseeland gerade ein hoher Personal-mangel bestand, der nicht durch eigene Arbeitskräfte aufgefangen werden konnte.

Und so kam wieder die Bäckerei ins Spiel. Dass sich neben allen anderen Qualifikationen und Kompetenzen ausgerechnet diese Ausbildung einmal auszahlen sollte, hätte Mayer selbst nicht gedacht. In Bäckereien gab es großen Bedarf, er erhielt seine Arbeitserlaubnis.

Von Liebe und Leidenschaft

So kam er schließlich auch mit einer Bäckerei in Auckland in Kontakt. Hier suchte man einen Café-manager. Mayer erhielt den Posten und blieb für drei Jahre. Zwar hatte er jetzt nur hin und wieder tageweise in der Backstube zu tun, lernte dort aber viel über Sauerteig, denn darauf war der Betrieb spezialisiert.

FÜR MEHR EFFIZIENZ IM ARBEITSPROZESS

Die perfekte Kombination:
REGO® PM 100 und REGO® Hebekipper



Robuste, präzise und leicht zu reinigende Planeten-, Rühr- und Knetmaschine

Sichere Hebe- und Transporttechnik durch leichtes Handling



Nach anfänglich kurzem Zögern nahm die Kundschaft die Sortimentsveränderungen begeistert an



Dem Brot in der Schweiz seine Anerkennung zurückzugeben, das ist Martin Mayers Vision

Der Schweizer war fasziniert von dem Triebmittel, vor allem aber von den aromatischen Gebäcken, die der milde Weizensauer hervorbrachte. Dass Mayer dann auch noch seine große Liebe in Downunder kennenlernte, machte den Aufenthalt für ihn perfekt. „In Neuseeland habe ich zwei neue Leidenschaften entdeckt und muss immer aufpassen, welche ich zuerst nenne: meine Frau oder den Sauerteig“, scherzt der Bäcker.

Die Faszination für Sauerteig ließ ihn nicht los und so reifte im Gespräch mit seiner Partnerin eine Idee: Wie wäre es, in die Schweiz zurückzukehren und das neu erworbene Wissen dort in Form hochwertiger Backwaren unters Volk zu bringen? Wie wäre es also, einen eigenen Bäckereibetrieb zu führen, der einfach anderes bot, als man es vielerorts bislang gewohnt war?

Gesagt, getan. Mayer reiste in seine alte Heimat zurück, fackelte nicht lange und betrat die Bäckerei Vuailat. In Uster, einem Vorort von Zürich, hatte er vor Jahren mal als Bäcker gearbeitet. Mayer stellte sich vor seine alte Chefin und fragte, ob sie den Betrieb nicht verkaufen wolle. „Sie war etwas perplex, zumal ihre Tochter die

Bäckerei übernehmen sollte“, so der Bäcker. Eine Zusage sah anders aus.

„Drei Monate später kontaktierte mich dann die Tochter. Sie hatte andere Pläne und wollte die Verantwortung nicht übernehmen.“ So kam Martin Mayer schließlich 2016 in den Besitz der Traditionsbäckerei und -konditorei Vuailat.

Verändertes Sortiment

Als Grundversorger bot der Betrieb seiner Kundschaft ein breites Sortiment, bestehend aus Kuchen, Torten, feinen Backwaren sowie Brot, Brötchen und anderem Kleingebäck. Daran wollte auch Martin Mayer nichts ändern. Wohl aber sagte er Backmischungen den Kampf an und stellte nach und nach die verschiedenen Brot-Rezepturen auf sein neues Lieblingstriebmittel um. „Der Sauerteig

Der Sauerteig treibt nicht nur das Brot, er trieb auch den weitgereisten Bäcker zurück in seine Heimat





Im Sauerteig-Hotel werden alle Schützlinge liebevoll und fachkundig gepflegt



Neben Broten und Brötchen bietet die Bäckerei ein breites Sortiment aus Kuchen, Torten und feinen Backwaren

war für mich der Hauptbeweggrund, wieder in die Schweiz zu kommen und den Beruf des Bäckers auszuüben“, sagt er.

Dabei setzt Mayer, entsprechend der geschmacklichen Vorlieben in der Schweiz, auf einen eher milden Sauerteig auf Weizenbasis mit Teigausbeute 200. „Der erzeugt eine sehr milde, offene Porung“, sagt er. Zunächst probierte er sich bei einem einzelnen Brot aus, arbeitete in der Produktion eine Weile mit und sorgte dafür, dass seine Mitarbeitenden bei der Entwicklung mit einbezogen wurden. „So gelang es mir, die Teams in der Produktion und im Verkauf zu überzeugen.“

Schnell folgten positive Rückmeldungen von der Kundschaft. Das machte Mut. Monat für Monat führte Mayer nun neue Produkte ein, entwickelte eigene Rezepturen mit Langzeitführung. Und verabschiedete schließlich eine Tüte nach der anderen. „Inzwischen habe ich wahrscheinlich eines der größten Sauerteig-Sortimente in der Schweiz“, so der Bäcker.

„Etwa 90 Prozent der Brote und Brötchen meines Sortiments werden mit dem Weizensauer getrieben.“ Über allem steht die Vision: „Ich möchte dem Brot in der Schweiz die Anerkennung wieder zurückgeben.“

Besondere Kooperation

Stolz ist der Bäcker auf sein rustikales Weizenbaguette mit offener Porung sowie einem fruchtig-süßen Aroma. Eine besondere Spezialität ist außerdem das Ustermer Sauerteigbrot, das Mayer aus einer speziellen Getreide-

mischung des Jungbauern Matthias Hollenstein aus Mönchaltorf kreiert hat. In regenerativer Landwirtschaft erzeugt Hollenstein roten Weizen, schwarze Gerste und eine spezielle Sortenmischung aus Weizen, Dinkel, Emmer und Roggen.

VUAILLAT AG
BÄCKEREI & KONDITOREI
 INHABER: MARTIN MAYER
 SEESTRASSE 102
 8610 USTER (SCHWEIZ)
 TELEFON: +41/44/9944250
 vuaillat.ch
 info@vuaillat.ch

Zwischen 500 und 800 Brote produziert das rund 20-köpfige Team in der Backstube täglich. Die Backwaren gehen an die insgesamt fünf Standorte, aber auch in die Gastronomie. Für diese Lieferkundschaft stellen die Mitarbeitenden zweibis dreimal wöchentlich insgesamt etwa 200 bis 300 kleinere Sauer-

teigbrote im Unterbruch-Backverfahren her. „Dort müssen sie dann noch fertiggebacken werden“, erklärt der Unternehmer.

Auch wenn die Preise aufgrund der höheren Qualität sowie des Arbeitsaufwands deutlich anziehen mussten, zahlen die Stammkundinnen und -kunden bereitwillig für Mayers schmackhafte Backwaren. Neue Kundschaft aus dem Großraum Zürich gewann er außerdem dazu.

Sauerteig-Hotel

Mediale Aufmerksamkeit erweckte Mayer mit einer kuriosen Marketing-Idee: So gründete er im Oktober 2020 ein eigenes Sauerteig-Hotel. Bei längerer Abwesenheit können Verbraucherinnen und Verbraucher für 49,- Schweizer Franken (etwa 53,- Euro) pro Woche ihre eigene Sauerteigkultur in seine fachkundigen Hände legen. Das Anstellgut wird wie gewohnt gepflegt und anschließend topfit wieder zurückgegeben.

Doch für Martin Mayer verbirgt sich hinter dem Angebot mehr als reines Marketing. „Ein Sauerteig ist ein lebender Organismus, er braucht Nahrung, sonst stirbt er“, sagt der Bäcker. Dem Brot seine Anerkennung zurückgeben, der Schweizer lebt es vor. Und so hat er nach langer Reise in seiner alten Heimat ein neues Zuhause gefunden. Eines, das er nur zu gerne mit Sauerteig teilt. 🍞



Sauerteig-Baguette

Die Baguettes der Züricher Bäckerei Vuailat sind luftige Gebäcke mit einer mild-säuerlichen Note, großporiger Krume und einem intensiven Aroma. Die zartsplitterige Kruste ist ein wahrer Genuss. So eignen sich die Langbrote gut als Grillbeilage oder Beigabe zu Salaten sowie Suppen.

Sauerteig

- ▶ 0,620 kg Wasser
- ▶ 0,620 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,190 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 10-12 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 1,430 kg Sauerteig
- ▶ 6,570 kg Wasser
- ▶ 4,690 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 4,690 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,190 kg Salz
- ▶ 0,100 kg Gerstenmalzpulver (inaktiv)
- ▶ 0,060 kg Hefe
- 17,730 kg Teig

Kneten: 4 Minuten langsam, 6 Minuten schnell
Teigtemperatur: 25-27°C
Teigruhe: 3 Stunden bei Raumtemperatur, dabei mehrfach aufziehen

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 300 g
- ⦿ Teig abwiegen, zu Baguettes formen und mit Schluss nach oben in einem Backleinen 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- ⦿ Teiglinge drehen, einschneiden und in den Ofen geben.


Backen


Schwaden: kräftig, nach 10 Minuten Zug öffnen
Backtemperatur: 220°C
Backzeit: 35 Minuten 🍪



Rezept & Bilder: Martin Mayer

 @baeckerei_vuailat

 /vuailat

 vuailat.ch

VORSCHAU

BROTpro gibt es viermal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 3. April 2024



Teigmacherei – Sinn und Führung
verschiedener Vorstufen



Personalführung – die junge
Generation binden und begeistern



Eidgenössische Brotkultur –
traditionelle Gebäcke aus der Schweiz



Gesund und nahrhaft – vollwertig
backen ohne Vollkorn

HERAUSGEBER
Tom Wellhausen,
Sebastian Marquardt (V.i.S.d.P.)

REDAKTION
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@brot-pro.de
www.brot-pro.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Edda Klepp

REDAKTION
Mario Bicher, Jan Schnare, Max Stecker

AUTORINNEN UND AUTOREN
Martin Bimpage, Siegfried Brenneis,
Jacqueline Daute, Annette Fürst,
Christoph Heger, Gesa Lüken, Martin
Mayer, Oleg Mook, Paul Müller,
Lisa Rixrath, Carsten Rüger

FOTOS
Johannes D./Wikicommons, michael/
Wikicommons, Miwe, Wiesheu;
stock.adobe.com: Alfazet Chronicles, alicja

neumiler, Alina, alisaaa, alphaspirt,
Andrea, Andrzej Tokarski, annel146,
bluedesign, cenceded, contrastwerkstatt,
Creative Clicks, creativefamily,
creativenature-nl, crizzystudio, Dmitriy,
Drobot Dean, Eberhard, EllerGraphics, Elroi,
ferkelraggae, fizkes, Geber86, Guys Who
Shoot, Heiko Küverling, herreaez, id-art, Ihor,
ikonoklast_hh, innazagorulko,
industrieblick, ipuwadol, Irina Fischer,
JackF, John, rhunkornStudio, Kzenon,
magele-picture, Malambo C/peopleimages.
com, Mara Zemgaliete, MaxSafaniuk,
megaflopp, Midnight Studio, mputsylo,
MrPanya, Nitr, OceanProd, Oleksandr
Dibrova, Pajaras Volando, Parilov, pathdoc,
peopleimages.com, PH-HV, photobuay,
photocrew, photonic, Robert Kneschke,
romeof, Seventyfour, smartmediadesign,
Sonja Janson, Stockfotos-MG, Sunny
Forest, Svetlana Rey, Terablete, Timmary,
tunedin, WavebreakmediaMicro, yanikr88,
yaroslav1986, Yvonne Weis

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6,
22087 Hamburg
Telefon: 040/42 91 77-0
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

ANZEIGEN
Christoph Bremer (Leitung),
Dennis Klippel
anzeigen@wm-medien.de

GRAFIK
Sarah Thomas, Martina Gnaß,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice BROTpro, 65341 Eltville
Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@brot-pro.de

ABONNEMENT
Jahresabonnement für:
Deutschland: € 70,-
Ausland (weltweit): € 90,-
Das Abonnement verlängert sich jeweils
um ein weiteres Jahr, kann aber jederzeit

gekündigt werden. Das Geld für bereits
bezahlte Ausgaben wird erstattet.

EINZELPREIS
€ 19,80
CH: 24,80 sFR

DRUCK
Silber Druck oHG
Otto-Hahn-Straße 25, 34253 Lohfelden
www.silberdruck.de
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT
Nachdruck, Reproduktion oder
sonstige Verwertung, auch
auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
Genehmigung des Verlages.

HAFTUNG
Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.

BEZUG
BROTpro erscheint viermal jährlich.
Direktbezug über den Verlag.

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung über-
nommen werden. Mit der Übergabe

von Manuskripten, Abbildungen,
Dateien an den Verlag versichert der
Verfasser, dass es sich um Erst-
veröffentlichungen handelt und keine
weiteren Nutzungsrechte daran geltend
gemacht werden können.

**Brot
pro**

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT
BROTpro unterstützt als Fördermitglied
das Deutsche Brotinstitut e. V.

**wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft**

Jetzt bestellen



Der Aufbau guter Kundenbeziehungen steht im Mittelpunkt des **BROTpro**-Sonderheftes „Social Media & Marketing“. Das Magazin zeigt Mitarbeitenden in Bäckereien Schritt für Schritt, auf was es in der gelungenen Öffentlichkeitsarbeit ankommt. Angefangen bei einer überzeugenden Marketingstrategie über die sinnvolle Social-Media-Nutzung bis hin zu Zielgruppenanalyse, Verkaufssprache und einer konstruktiven Zusammenarbeit mit analogen Medien werden alle wesentlichen Bausteine erfolgreicher Markenführung umfassend beleuchtet. Leserinnen und Leser erfahren, welche Chancen und Tücken im Markenrecht lauern, wie passende Inhalte für soziale Netzwerke erstellt und die wichtigsten Kommunikationskanäle bespielt werden können. Darüber hinaus gibt das Sonderheft Einblick in die Planung effektiver Verkaufsaktionen und zeigt, worauf es bei einer Pressemitteilung wirklich ankommt. Alle Tipps sind praxisnah, leicht umzusetzen und in den betrieblichen Alltag zu integrieren.

Mehr Information und Bestellung:
www.brot-pro.de/sonderhefte