

19,80 EUR
CH: 24,80 sFR

Ausgabe 03/2023
www.brot-pro.de

Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

Angehörige im Betrieb
Was wichtig
ist für den
Arbeitsvertrag



Marketing mit auffälligen Broten

Hingucker

So oder gar nicht –
Sebastian Düll im Porträt



Mehrwegpflicht –
was jetzt wichtig ist



So gelingt das
perfekte Baguette



Editorial

Herzlich willkommen bei **BROTpro**.



Es ist ja nicht so, dass die Herausforderungen nicht aus allen denkbaren Richtungen kämen. Bei steigenden Rohstoff- und Personalkosten mögen die Verkaufspreise möglichst stabil bleiben, während die Produktion bitte umwelt- wie auch menschenfreundlicher werden soll. Und zeitgleich muss all das auch noch viel intensiver und transparenter kommuniziert werden.

Umso willkommener sind Lösungen, die gleich mehrere dieser Probleme auf einen Schlag aus dem Weg räumen. So kann man mit handwerklichem Wissen zum Beispiel auf Weizensorten zurückgreifen, die auf dem Papier nicht ideal für die Brotherstellung sind, deutlich weniger Dünger brauchen und trotzdem zu ausgezeichneten Ergebnissen führen. Das senkt den Einkaufspreis, schont die Umwelt, stärkt womöglich regionale Kooperationen und lässt sich gegenüber der Kundschaft perfekt vermarkten.

Bestelloptimierung ist ein anderes Thema, das ähnlich vielfältig Wirkung entfalten kann. Ja, am Anfang steht eine Investition. Neben etwas Geld ist vor allem viel Zeit notwendig, um das Bestellwesen Schritt für Schritt von den Angestellten auf eine Software zu übertragen. Die aber, das ist vielfach bewiesen, berücksichtigt mehr Umstände als es die Erinnerung einer Filialleitung in der Regel

kann. Im Ergebnis steigt oft der Umsatz, während die Retourenquote sinkt. Auf diese Weise tritt man der Lebensmittelverschwendung entgegen und verbessert die Bilanz.

Mit diesen und vielen weiteren Themen beschäftigen wir uns in dieser Ausgabe von **BROTpro**. Allen ist gemein: Sie liefern jede Menge Inspiration und handfeste Tipps, mit denen sich das Unternehmen voranbringen lässt. Ob qualitativ, wirtschaftlich oder kommunikativ.

Denn natürlich spielt Kommunikation eine essenzielle Rolle im modernen Wirtschaften. Ob intern oder extern. Auch für diese Herausforderungen – vom konstruktiven Dialog mit der Belegschaft bis hin zum Reputationsmanagement online – finden sich in diesem Heft Ideen und Handlungsempfehlungen. Für die Lektüre wünsche ich gute Unterhaltung und spannende Erkenntnisse. Und für die Umsetzung ein glückliches Händchen.

Herzliche Grüße

Sebastian Marquardt, Chefredakteur
redaktion@brot-pro.de



Produktqualität ist die Basis eines erfolgreichen Bäckerei-Geschäftes. Entscheidend ist aber, dass die Menschen davon erfahren. Diesem Thema widmet sich unser neues **BROTpro**-Sonderheft „Social Media & Marketing im Backhandwerk“, das unter brot-pro.de/shop bestellbar ist. Grundlagen, Best Practice, Inspiration – das Heft lässt nichts vermissen. Parallel bieten wir erstmals einen Online-Kurs an. Sein Titel ist selbsterklärend: „Social Media für Bäckereien – in nur 7 Tagen zur eigenen Social-Media-Strategie“. Mehr Informationen unter brot-pro.de/akademie.

Inhalt 3/23

Standards

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

Handwerk

Das perfekte Baguette – Gebäck nach französischem Vorbild	Seite 20
Besondere Brotformen – Hingucker im Brotregal	Seite 26
Temperaturkurven im Backofen – so backt man effizienter	Seite 34
Gelebte Inklusion – Barrierefreiheit in der Produktion	Seite 40
So oder gar nicht – Sebastian Dülls Brotbäckerei	Seite 72

Rohstoffe

Die Qualität von Weizen – mehr als nur Rohprotein	Seite 8
Heterogener Weizen – Stabilität durch genetische Vielfalt	Seite 14

Wirtschaft

Bestelloptimierung – Schritt für Schritt zum Umsatzplus	Seite 46
Erfolgreiche Personalsuche – gemeinsame Ziele bestimmen	Seite 50
Arbeitsverträge zwischen Angehörigen – Fallstricke vermeiden	Seite 56
Kommunikation – entspannt über Reizthemen plaudern	Seite 60
Mehrwegpflicht – offene Frage und Möglichkeiten	Seite 62
Den guten Ruf wahren – Reputationsmanagement im Netz	Seite 68

Rezepte

Weizenlaib	Seite 12
Emmer-Einkorn-Laib	Seite 13
Aronia-Baguette	Seite 25
Hafervollkornbrot	Seite 44
Zwiebelstangen	Seite 45
Bauernbrot	Seite 54





Talente-Show

Gewinnerin des jährlichen Lehrlings-Cups im Häussler Backdorf ist Amelie Endraß vom Fidelisbäck aus Wangen. Sie setzte sich vor Corina Eulitz von der Bäckerei Eisinger aus Biberach auf dem zweiten und Lisa Meßmer von der Bäckerei Metzler aus Langenargen an die Spitze der Teilnehmenden. Acht angehende Bäckerinnen und Bäcker traten in diesem Jahr gegeneinander an. Die Lehrlinge kamen aus den Innungen Ravensburg, Biberach, Bodenseekreis sowie Sigmaringen. Unter Betreuung durch die Bäckermeister Klaus Müller und Stefan Kotz mussten Brote, Weizenkleingebäcke sowie Hefefeingebäcke geknetet, geformt und in einem Holzbackofen gebacken werden. Eine fachkundige Jury aus Bäckermeister(inne)n und Fachlehrer(inne)n beurteilte daraufhin die Arbeitsmethodik und den Geschmack der Gebäcke.

backdorf.de

Der Weg in die Zukunft?

Über kurz oder lang könnten Roboter nach ihrem Einsatz in Industrie, auf Bauernhöfen oder in Wäschereien auch ihren Weg in die Bäckereien finden. Das System Bakisto kann das Backblech belegen, in den Ofen geben und daraus entnehmen oder Auslagen bestücken. Entwickelt wurde es vom Roboterhersteller Fanuc, dem Backofenhersteller Wiesheu sowie dem Retail-Spezialisten Wanzl. Helfen soll Bakisto nicht nur gegen den Fachkräftemangel, sondern auch gegen Lebensmittelverschwendung. Mittels künstlicher Intelligenz (KI) soll der tägliche Bedarf an den jeweiligen Backwaren sowie der richtige Zeitpunkt zur Ofenentnahme berechnet werden. So müssten die Beschäftigten Auslagen und Ofen nicht ständig im Blick behalten und wären weniger Stress ausgesetzt.

fanuc.de



Tarifeinigung in Bayern

Die Großbäckereien und die Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten (NGG) haben sich in Bayern auf einen neuen Tarifabschluss geeinigt. Der Vertrag bringt den Beschäftigten deutliche Gehaltssteigerungen und hat eine Gültigkeit von 13 Monaten. Für rund 1.000 betroffene Beschäftigte steigen die Löhne und Gehälter zum 1. Juni 2023 um 7,0 Prozent, zum 1. Oktober 2023 um 1,5 Prozent und zum 1. Februar 2024 um 1,4 Prozent. Des Weiteren sind eine Erhöhung der Nachtzuschläge von 20 auf 50 Prozent sowie eine Netto-Einmalzahlung in Höhe von jeweils 725 Euro rückwirkend für April und Mai 2023 vorgesehen. Von letzterer erhalten Auszubildende 50 Prozent, Teilzeitkräften wird die Prämie anteilig ausgezahlt. Zu guter Letzt erhöhen sich die Ausbildungsvergütungen zum 1. Juni 2023 um 200 Euro je Ausbildungsjahr. Laut Verhandlungsführer der NGG Bayern, Sebastian Wiedemann, ist die Einigung insbesondere der hohen Beteiligung an Warnstreiks sowie betrieblichen Aktionen zu verdanken.

bayern.ngg.net

Stabübergabe

Bäckermeister Stefan Richter ist der neue Obermeister im Landesinnungsverband Saxonia des Bäckerhandwerks Sachsen. Er übernimmt den ehrenamtlichen Vorsitz von Roland Ermer, der sich nicht erneut zur Wahl aufstellen ließ. Richters Wahl erfolgte im Rahmen der 33. Jahresmitgliederversammlung des Verbandes ohne

Gegenkandidaten mit großer Mehrheit.

Das Backhandwerk erlernte der Kubschützer Dorfbäcker nicht nur bei seinem Vater in der elterlichen Bäckerei, sondern auch in zweieinhalbjähriger Lehre in Bautzen sowie in seinem Meisterstudium in Hannover und Dresden.

Außerdem wurden Ricardo Fischer, Frieder Francke,

Karin Kowanda sowie Mathias


Möbius in den geschäftsführenden Vorstand gewählt. Gemeinsam mit Jörg Schürer, Alexander Schellenberger, Rico Uhlig, Heiko Schmidt, Tobias Nönning und Therese Martin bilden sie den neuen, mit Blick in die Zukunft verjüngten, Gesamtvorstand.

 baeckersachsen.de



Bürokratieabbau


Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat der Regierungskoalition 32 konkrete Vorschläge unterbreitet, wie die Bürokratie zugunsten der Unternehmen des Backhandwerks entschlackt werden könnte. Die Vorschläge sollen vor allem kleinen und mittelständischen Unternehmen zugutekommen und wurden gemeinsam mit der Brotbotschafterin 2022 und Vorsitzenden der Mittelstands- und Wirtschaftsunion, Gitta Connemann, an die Bundesregierung herangetragen. Darunter befinden sich unter anderem die Forderungen, Allergeninformationen der Verbraucherinnen und Verbraucher modern auszugestalten oder Vorhaben auf Bundes- sowie EU-Ebene zu unterbinden, die Betriebe zusätzlich belasten würden.

 baeckerhandwerk.de



Wechsel in der Führungsetage


Zum 31. Dezember 2023 verlässt der Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV), Rechtsanwalt Daniel Schneider, den Verband. Zentralverbandspräsident Michael Wippler bedauert das Ausscheiden Schneiders und dankt ihm für sein persönliches Engagement, heißt es in einer Pressemitteilung. Die Entscheidung sei einvernehmlich gewesen. „Die Folgen der Corona-Pandemie sowie die Auswirkungen des Krieges in der Ukraine wurden in den vergangenen Jahren zu existenziellen Bedrohungen für das Bäckerhandwerk. Dank des engagierten Krisenmanagements von Herrn Schneider konnte wirksame Hilfe für die Betriebe durchgesetzt und der Branche eine starke Stimme gegeben werden“, schreibt der ZV weiter. Daniel Schneider war im Oktober 2015 in seine bisherige Position gewählt worden, nachdem er zuvor drei Jahre als Referent für den Bereich Lebensmittelrecht und gewerblicher Rechtsschutz für den ZV zuständig war. Die Aufgaben des Hauptgeschäftsführers übernimmt ab sofort dessen Stellvertreter, Rechtsanwalt Dr. Friedemann Berg.

 baeckerhandwerk.de



Verbandsdebüt

In Mannheim fand die erste gemeinsame Mitgliederversammlung des Bäckerinnungsverbandes Südwest statt. Es wurden gemeinsame Leitlinien, politische Entwicklungen sowie finanzielle Aspekte besprochen und ein neuer Vorstand gewählt. So wurde etwa Martin Reinhardt (Bild) zum neu gewählten vorsitzenden Landesinnungsmeister des Bäckerinnungsverbandes Südwest. Wolfgang Schäfer, bisheriger Landesinnungsmeister Hessen und amtierender Vizepräsident des Zentralverbandes, wurde zum Ehrenlandesinnungsmeister ernannt. Er hatte maßgeblichen Anteil an der Formierung des neuen Verbandes. Der BIV Südwest ging nach mehrjährigem Prozess aus den Landesinnungen Baden, Hessen, Südwest sowie Württemberg hervor. Als einer der wesentlichen Schwerpunkte der Arbeit für die Zukunft wurden etwa Tarifabschlüsse genannt.

 bivsuedwest.de



Meisterfeier

Vierzehn frischgebackene Bäckermeisterinnen und -meister feierten den Abschluss des Meisterkurses an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham im Landkreis München. Eine zweitägige Prüfung stellte dabei nur den Höhepunkt der Weiterbildung dar, bei der Betriebswirtschaft eine wesentliche Rolle spielte. Die Teilnehmenden mussten sich unter anderem mit den Themen Arbeitspädagogik, Wirtschaftslehre sowie Roh- und Hilfsstoffkunde auseinandersetzen. Zum Abschluss gab es eine Meistererhebungsfeier mit Sektempfang und Buffet.

 baecker-bayern.de



Royales Paar

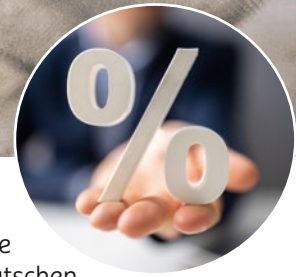
Erstmals wurde neben einer Brotkönigin vom Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks sowie dem Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe ein Brotkönig gekürt. Bisher ernannten die Verbände alle drei Jahre eine Brotkönigin und zwei Brotprinzessinnen. Die hoheitliche Stellung sollte im Jahr 2023 nun gendergerecht ausgeschrieben werden. Als ersten Brotkönig darf sich Bäckermeister und Brotsommelier Patrick Zimmer aus der Eiffel bezeichnen, Brotkönigin wurde Caroline Puppe aus Neuss.

 biv-wl.de  biv-rheinland.de




News-Ticker

+++ Fast 80 Prozent der Deutschen sollen im Angesicht von Inflation und Preissteigerungen bewusst ihr Einkaufsverhalten bei Lebensmitteln verändert haben. Dies ergab eine Untersuchung des Einzelhändlers tegut. +++ Am 12. Juli veranstaltet die Ireks-Gruppe auf ihrem eCampus ein Webinar zum Thema Dinkel. +++ Mit der Internetseite karrieremitzukunft.de hat der Zentralverband des Deutschen Handwerks ein Karriere-Portal für Jobsuchende in Deutschlands Handwerksorganisationen geschaffen. +++ Vom 22. bis 26. Oktober 2023 findet in München mit der Internationalen Bäckereiausstellung (iba) die führende Messe für Bäckerei, Konditorei sowie Snacks statt. Während Düsseldorf Ort der Folgeveranstaltung 2025 ist, wird sie ab 2027 wieder im 3-Jahres-Zyklus auf dem Münchner Messegelände organisiert. +++ Die neue Ausgabe „backwaren aktuell“ steht mit dem Schwerpunktthema Hafer auf wissensforum-backwaren.de zum Download bereit. +++ Die Barnstedter Bäckerei Kruse plant südlich von Lüneburg einen Neubau. Für 2024 ist die Fertigstellung der neuen Backstube für rund 15 Millionen Euro veranschlagt. +++ Zu den 90 Betrieben, die 2023 für ihre Produkte sowie die Betriebsführung mit dem Ehrenpreis des Landes Nordrhein-Westfalen ausgezeichnet wurden, zählen 45 Bäckereien. +++ Sauerteighersteller Böcker ruft den 19. Oktober zum Tag des Sauerteiges aus. +++ Durch Verwendung von natrium-armem Salzwasser reduzierte die Großbäckerei Allwörden bei drei ausgewählten Brotsorten den Salzgehalt um 25 Prozent – der Geschmack bleibt fast der gleiche. +++ Die Azubi-App „Back-Dir-Deine-Zukunft“ vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bekommt zum Start des neuen Ausbildungsjahres ein Upgrade. Zu



Die Branche in Zahlen

Noch 9.607 backende Betriebe waren am 31. Dezember 2022 in die Handwerksrolle eingetragen. Das gab der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in einer aktuellen Erhebung bekannt. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet das einen Rückgang von 3,6 Prozent oder 358 Betrieben. Dabei stehen der außergewöhnlich hohen Zahl von 780 geschlossenen Betrieben 422 Neugründungen gegenüber. 2021 betrug die Anzahl der Neugründungen noch 380, eine Entwicklung, die den Zentralverband mild positiv stimmt. Beim Umsatz verzeichnete man mit 16,27 Milliarden Euro eine Zunahme von 9,4 Prozent, heißt es. Weil diese Steigerung jedoch Hand in Hand mit den allgemeinen inflationsbedingten Preissteigerungen geht, sei die Zahl mit Vorsicht zu genießen. Einen Rückgang von 1,2 Prozent gab es bei der Zahl der Beschäftigten: 238.900 Menschen waren 2022 im Backhandwerk tätig. Der stellvertretende Hauptgeschäftsführer des Verbandes, Dr. Friedemann Berg, hebt die Beständigkeit des Handwerkes hervor, aber auch die Notwendigkeit, sich politisch für bessere Rahmenbedingungen zu engagieren.

 baeckerhandwerk.de

Brotbotschafter


Die einmalige deutsche Brotkultur zu bewahren, lautet die Aufgabe des Brotbotschafters. 2023 schlüpft der SPD-Vorsitzende Lars Klingbeil in diese Rolle. Ernannt wurde der gebürtige Soltauer am 5. Mai, dem Tag des Deutschen Brotes. Der Würdenträger erhielt am 9. Mai seine Urkunde, einen Pokal sowie eine Bäckerjacke und soll nun in der Politik für die Belange des Bäckerhandwerkes werben. Im Kurzinterview mit dem Zentralverband hob der Botschafter die Einmaligkeit der deutschen Brot- und Brötchenkultur sowie die Qualität des Bäckerhandwerks gegenüber der industriellen Produktion hervor. Seiner Partei sei es ein Anliegen, den Mittelstand zu stärken und etwa mittleren sowie kleinen Unternehmen einen leichteren Zugang zu Fördermöglichkeiten zu verschaffen, sagte er.

 baeckerhandwerk.de



Wachstumskurs

Erstmals wird die Bundesakademie Weinheim ab September einen Brot-Sommerlier-Kurs in englischer Sprache anbieten. Anmeldungen aus den USA, Neuseeland, Brasilien und Norwegen liegen bereits vor. Die wachsende Brot-Sommelier-Bewegung soll dadurch noch mehr Rückenwind erhalten und den Stellenwert des Brotes als klimafreundliches Lebensmittel hervorheben. Mit den Absolventinnen und Absolventen des 14. Kurses im Frühjahr 2023 war die Gesamtzahl geprüfter Brot-Sommeliers bereits auf 217 aus sieben Ländern angewachsen.

 akademie-weinheim.de

den Funktionserweiterungen gehört etwa, dass die Nutzenden sich entscheiden können, ob sie ihr Berichtsheft als Tages- oder Wochenberichtsheft führen. +++ Meto bietet ein neues Befestigungssystem für die Thekenauszeichnung an. Die sogenannte CounterLine bietet anpassbare Steckelemente, die sich auch drehen lassen, um Preisschilder etwa flexibler auszurichten. Der Hersteller verspricht mehr Übersicht in den Bereichen analoge und elektronische Preisauszeichnung sowie Preiskassetten. +++ Auf dem Verbandstag des Landes-Innungsverbands für das bayerische Bäckerhandwerk in Eichstätt, bei dem Ministerpräsident Markus Söder zu Gast war, wurde unter anderem über die Themen Energiekrise, bürokratische Belastungen sowie Berufsbildung gesprochen. +++ Bäckermeister Reiner Dietl und der Landes-Innungsverband des bayerischen Bäckerhandwerks haben ukrainische Bäckereien besucht. Die Besuche fanden im Zusammenhang mit dem Hilfsprojekt „Ukrainehilfe Straubing-Bogen“ statt, in dessen Rahmen dringend gebrauchte Spenden organisiert und per Konvoi in die Ukraine geliefert werden. +++ Um rund 3 Prozent wird der Vorstand der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe die Beiträge für das Jahr 2022, die Vorschüsse für 2023 sowie die Vorschussraten für 2024 senken. Um insgesamt 16,3 Prozent sind die Beiträge seit 2011 gesunken. +++ Zum 1. Juni 2023 übernimmt der Deutsche Fachverlag das Fachblatt *back.intern* vom „institut für absatzförderung im backgewerbe“. +++ In zahlreichen Bäckereien sowie den sozialen Medien wurde am 5. Mai der Tag des Deutschen Brotes gefeiert. Unter anderem erhielt das Bundeskanzleramt zu diesem Anlass einen prall gefüllten Brotkorb der Innungsbäcker. +++ Frederik Gruß (Vandemoortele) ist neuer Präsident der Vereinigung der Backbranche. Er folgt auf Hartmut Grahn, der zum Ehrenpräsidenten gewählt wurde. +++

Die **Qualität** von Weizen

Mehr als Protein

Noch immer wird die Qualität von Brotweizen vor allem am Rohproteingehalt festgemacht. Um die Backeigenschaften sowie die Volumenausbeute des Getreides zu beurteilen, greift ein einzelnes Kriterium jedoch zu kurz. Wer über eine gute Sortenkenntnis verfügt und die richtigen handwerklichen Kniffe kennt, kann auch bei einem geringen Proteingehalt herrlich voluminöse Brote backen. Und schont dabei auch noch die Umwelt.

Zweifellos stellt Weichweizen die bedeutendste Getreideart in Deutschland dar. 2022 wurden insgesamt 43 Millionen Tonnen Getreide geerntet, darunter 22,1 Millionen Tonnen Winterweichweizen auf einer Fläche von 2,9 Millionen Hektar. Das geht aus Zahlen des Statistischen Bundesamtes hervor. Auf mehr als 90 Prozent der Anbauflächen für Weizen wird Winterweichweizen ausgesät. Im Vergleich zu 2021 nahm dessen Menge noch einmal um 5 Prozent zu.

Negative Klimabilanz


Um mit dem Anbau des Getreides ausreichend Gewinne zu erwirtschaften, greift die Landwirtschaft zumeist auf konventionelle Methoden mit einer negativen Umweltbilanz zurück. Vor allem die

für den Protein-Gehalt wichtige Stickstoff-Düngung schlägt sich negativ nieder. Das stellte auch Norbert Lötz fest, der als einer von drei Geschäftsführern für Produktion und Technik von Harry Brot zuständig ist. Als Lebensmittelproduzent sei er sich seiner Verantwortung bewusst, berichtete er als Redner auf der diesjährigen Jahrestagung der Vereinigung der Backbranche (VDB) in München.

„Ein Weiter so, wie wir es gewohnt sind, wird und darf es nicht geben“, sagte er. „Unser Hauptverursacher von Emissionen ist unser Rohstoff.“ Gleichzeitig steige bei weiterem Wachstum der Weltbevölkerung die Bedeutung pflanzlicher Nahrungsmittel. „Wir müssen darüber nachdenken, wie wir mit weniger

TIPP

Eine aktuelle Sortenliste mit Angabe aller gemessenen Qualitätskriterien der jeweiligen Getreide findet sich als PDF-Download auf der Internetseite:

 bundessortenamt.de/bsa/sorten/beschreibende-sortenlisten



Noch immer wird vielfach die Qualität von Weizen über den Rohproteingehalt bemessen

Protein gleich gute Produkte produzieren können, damit weniger Stickstoff-Düngung ausgebracht werden muss“, erklärte Lötz.

Die Rolle des Stickstoffs

Nach wie vor spielt beim Anbau des Getreides jedoch dessen Rohproteingehalt eine unverändert große Rolle. So strebt die Landwirtschaft einen Wert von mindestens 12 Prozent an. Daran misst sich später der Verkaufspreis. Um den Rohproteingehalt zu steigern, kommen häufig Düngemittel zum Einsatz. Sie versorgen die Pflanze mit zusätzlichem Stickstoff, wodurch sich der Proteingehalt erhöht.

Der Stickstoff, der in Mineraldünger enthalten ist, wird zunächst unter hohem Energie-Einsatz aus der Luft gewonnen, was den Preis der Düngemittel zuletzt stark beeinflusste. Auch Gülle wird oft als Dünger auf den Feldern ausgebracht. Sie enthält unter anderem Nährstoffe wie Stickstoff, Phosphat, Kalium und Magnesium.

Unter ökologischen Gesichtspunkten gerät dieses Vorgehen zunehmend in die Kritik. Eine zu große Menge oder zum falschen Zeitpunkt ausgebrachter Dünger kann von den Pflanzen nicht vollständig aufgenommen werden. Nicht-lösliche Nitrate und andere Bestandteile geraten ins Grundwasser. Sowohl die industrielle Herstellung stickstoffhaltiger Düngemittel als auch die Folgen der Düngung wirken sich negativ auf die Klimabilanz aus.

LESETIPP

Ein ausführlicher Bericht zur Qualität der aktuellen Ernte mit Erläuterungen zu weiteren Messkriterien und handwerklichen Tipps findet sich in **BROTpro** 04/22 ab Seite 32.



brot-pro.de/shop



Norbert Lötz von Harry Brot sieht Lebensmittelproduzent(inn)en in der Verantwortung, Emissionen zu reduzieren



Getreideforscher Prof. Dr. Friedrich Longin ist überzeugt davon, dass geringere Proteinqualitäten handwerklich ausgeglichen werden können

Mehrere Fachgespräche zum Thema haben im Bundesministerium für Landwirtschaft unter Norbert Lötz' Beteiligung bereits stattgefunden. Für bestimmte Produkte, so die Haltung des Großindustriellen, brauche man entsprechende Proteingehalte, für andere vielleicht auch weniger. Wie das auf Dauer und in ausreichender Menge zu leisten sei, dafür müssen Politik, Wirtschaft und Wissenschaft zeitnah eine langfristig praktikable Lösung finden.

Passende Sortenwahl

Gerade für Handwerksbetriebe ergeben sich allerdings bereits jetzt gute Chancen, sich einen Wettbewerbsvorteil zu verschaffen: Sie produzieren – im Vergleich zu industriellen Bäckereien – in geringeren Mengen, meist auch mit weniger Maschineneinsatz, sodass Teige weniger maschinengängig sein müssen. Und sie können über die Wahl der richtigen Weizensorten klimafreundlichere Gebäcke produzieren.

ÜBERSICHT WEICHWEIZEN

Die meist angebauten Sorten in Deutschland 2022

Die Ausprägung einer Eigenschaft wird jeweils mit den Noten 1 bis 9 ausgedrückt. Dabei bedeuten niedrige Noten eine geringe und hohe Noten eine starke Ausprägung der betreffenden Eigenschaft. Die Note 5 steht für einen Mittelwert.

Sorte	Saatgutvermehrungsfläche in Hektar 2022	Qualitätskriterien		
		Rohproteingehalt	Volumenausbeute	Qualitätsgruppe
Asory	3175	4	9	A
Campesino	1669	1	5	B
Chevignon	4569	3	5	B
Informer	2175	3	5	B
KWS Donovan	1741	4	6	A
KWS Emerick	1206	7	8	E
KWS Keitum	1460	1	3	C
LG Character	1182	4	6	A
Patras	1084	5	7	A
Ponticus	1878	8	8	E
RGT Reform	3211	4	6	A

Quelle: bundessortenamt.de

Durch Düngung wird die Proteinproduktion in den Pflanzen angeregt, es geraten aber auch nicht-lösliche Bestandteile ins Grundwasser



Zum Beispiel, indem sie mit ihren Landwirt(inn)en und Mühlen einen intensiven Austausch pflegen und sich mit den entscheidenden Parametern zur Bestimmung der Backqualitäten von Getreide auseinandersetzen. „Im Moment ist die Tendenz zu beobachten, dass über Sortenwahl gute Brote mit weniger Protein gebacken werden können“, bestätigt Dirk Rentel vom Referat „Wertprüfung Getreide“ im Bundessortenamt.

Ob ein Brot gelingt, ist nämlich von weit mehr Faktoren als nur dem Rohproteingehalt abhängig. Zum Beispiel von der Volumenausbeute. Dass die nicht immer mit dem Rohproteingehalt zu- oder abnimmt, zeigt die Weichweizen-Sorte Asory. Sie beinhaltet eine mittelmäßig hohe Protein-Menge. Nach der Laboranalyse bescheinigte ihr das Bundessortenamt jedoch im Bereich Volumenausbeute die Bestnote.

„Der Proteingehalt korreliert nur mäßig mit der Backeignung von Weizenpartien“, weiß auch Professor Dr. Friedrich Longin, Getreideforscher an der Universität Hohenheim, zu berichten. „Ein E-Weizen mit 11 Prozent Proteingehalt backt immer besser als ein C-Weizen mit 13 Prozent.“ E steht in der Qualitätsklassifikation des Bundessortenamtes für Eliteweizen, C für Weizen, der normalerweise als Futtermittel Verwendung findet. Darüber hinaus gibt es

die Kategorien A für Qualitätsweizen sowie B für Back- und Brotweizen (siehe Kasten).

Longin schlägt vor, künftig Silos nicht mehr über den Proteingehalt, sondern über Sortenkenntnis und deren Eigenschaften zu füllen: „Ein kleines Silo für Aufmischweizen (E- und guten A-Weizen), ein mittleres Silo für Backweizen (A/B-Weizen) und ein großes Silo für Futterweizen sowie erntegeschädigte Ware“, erklärt Longin im Interview mit dem Magazin „top agrar“. Auf diese Weise würden endlich wirkliche Qualitäten gehandelt, ist der Wissenschaftler überzeugt. Infolgedessen wird dann auch weniger Stickstoff-Düngung gebraucht, ohne die Backqualität für Bäckereien zu verschlechtern.

Handwerkliche Kniffe

Darüber hinaus können Bäckerinnen und Bäcker verschiedene handwerkliche Kniffe

QUALITÄTSGRUPPEN BEI WEIZEN

Die verschiedenen Klassifikationen geben Auskunft darüber, wie eine Getreidesorte qualitativ beurteilt und wofür sie verwendet wird.

E: Eliteweizen mit höchster Qualität; überwiegend exportiert, da er sich für die heimische Brotproduktion weniger eignet

A: Qualitätsweizen; vor allem genutzt, um anderen Weizensorten beigemischt zu werden und deren Qualitäten zu ergänzen

B: Back- und Brotweizen; besonders gut geeignet für Teige aller Art

C: Futterweizen; wird überwiegend zur Fütterung verwendet

CK: Futterweizen mit der Kennzeichnung K, auch Keksweizen genannt; wird verfüttert, ist darüber hinaus besonders für flache, harte Gebäcke wie Flachwaffeln oder Hartkekse geeignet



Im Labor werden verschiedene Qualitätskriterien des Getreides untersucht



anwenden, um mit geringeren Proteinmengen zu arbeiten und trotzdem hochwertige sowie voluminöse Backwaren zu produzieren. So empfiehlt Longin die Verwendung von Vor- und Sauerteigen, um über die längere Teigreife das Klebernetzwerk zu stabilisieren.

Einen weiteren Hebel stellt die Knetenergie dar. Bei Proteinen geringerer Qualität ist eine nicht zu lange und dabei schonende Knetung angeraten. Wenn das noch nicht reicht, kann auf Gluten zurückgegriffen werden, das bei der Produktion von Weizenstärke aus dem Getreide ausge-

waschen wird. Es handelt sich im Grunde also um ein abfallendes Zweitprodukt, das man dem Teig beimengen kann, um dessen Gesamt-Proteingehalt zu erhöhen.

Unterm Strich bieten sich für Handwerksbäckereien zahlreiche Möglichkeiten, auch mit einem geringeren Proteingehalt zu arbeiten. Die Wahl der passenden Weizensorte wird dabei künftig eine zunehmend wichtige Rolle spielen. Wer sich bereits heute damit auseinandersetzt, kann sich langfristig einen Wettbewerbsvorteil verschaffen und kommt einer positiven Umweltbilanz mit großen Schritten näher. ■



Anzeige



Das macht uns aus:

- 100 % bio & fair
- wir produzieren mit Ökostrom
- wir bieten Lohnvermahlung an
- kleine Chargen möglich
- über 450 Jahre Familientradition

Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Sortiment an hochwertigen Bio-Mehlen aus EU-/Verbandsware überzeugen!



Unsere extrafeinen Vollkornmehle

Höhere TA und größere Volumen durch die Micronisierung der Schalen- und Mehlpartikel

Durch die extrafeine Vermahlung des vollen Korns mit allen wertvollen Randschichten überzeugen die Backerzeugnisse geschmacklich durch ihre mildere Vollkornnote und einen weniger dominanten Spelzgeschmack. Gerade Kinder und „Vollkornmuffel“ lassen sich so begeistern.

➤ WWW.BIOMUEHLE-EILING.DE

DER WEG ZU UNS:
Bio-Mühle Eiling GmbH
Möhnestrasse 98
59581 Warstein-Sichtigvor

Über Ihr Interesse freuen wir uns sehr!

Weizenlaib

Wer an Sauerteigbrot denkt, hat oft eine kräftig ausgebackene Kruste und eine dunkle – gern Roggenbetonte – Krume im Sinn. Es geht aber auch anders. Zwar bleibt es bei der rustikalen Kruste, weil sie viel Aroma in den Laib bringt, aber im Inneren wird's hell und fluffig. Ausschließlich helles Weizenmehl kommt zum Einsatz. Und so mundet das Brot mit herzhaftem Käse ebenso wie mit süßer Konfitüre.

Sauerteig

- ▶ 4,700 kg Weizenmehl 550
- ▶ 3,000 kg Wasser
- ▶ 0,250 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 10-16 Stunden
bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 7,950 kg Sauerteig
- ▶ 5,300 kg Weizenmehl 550
- ▶ 5,000 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Salz
- 18,450 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam,

10 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 120 Minuten bei
Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 1.000 g
- ⦿ Den Teig abwiegen, rundwirken und mit Schluss nach unten im Gärkorbchen 60 Minuten gehen lassen.

Backen

Schwaden: normal


Backtemperatur: 250°C

fallend auf 230°C

Backzeit: 45 Minuten

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Mario Bicher

 brot-pro.de



Emmer-Einkorn-Laib

Emmer und Einkorn bleiben Liebhaber-Getreide. Auf dem Acker liefern sie wenig Ertrag, beim Kneten sind sie sensibel, in der Krume eher kompakt. Dafür entfalten sie Geschmack vom Feinsten. Und mit dem etwas feiner ausgemahlten „Emmermehl hell“ gerät das Brot auch etwas luftiger. Beide Nischen-Mehle erlauben es außerdem, sich durch besonderes Brot vom Wettbewerb abzuheben.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 3,330 kg Einkornmehl Vollkorn
- ▶ 3,330 kg Wasser
- ▶ 0,020 kg Hefe

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 23°C

Teigruhe: 12-18 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 6,680 kg Vorteig
- ▶ 6,670 kg Emmermehl hell
- ▶ 4,330 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,080 kg Hefe

- 17,960 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam, Salz zugeben, dann 2 Minuten schnell
Teigtemperatur: 23°C

Teigruhe: 3-4 Stunden bei Raumtemperatur, dabei mehrfach aufziehen

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 8500 g
- ⦿ Den Teig abwägen, langwirken und mit Schluss nach oben in Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, auf den Abzieher stürzen und der Länge nach einschneiden.

Backen

Schwaden: normal


Backtemperatur: 240°C

fallend auf 220°C

Backzeit: 45 Minuten

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

 brot-pro.de



Stabilität durch genetische Vielfalt

Heterogener Weizen

Bei sortenreinem Getreide hat jede Pflanze auf dem Acker dieselben Eigenschaften. Bei heterogenen Getreidepopulationen ist das anders. Sie sind genetisch stark durchmischt und dadurch besonders widerstandsfähig. Forscher sehen in ihnen eine Antwort auf den Klimawandel. Das Projekt Bakwert, das 2020 begann, zeigt zukunftsweisende Ergebnisse: Vom Anbau bis in die Backstube kann die gesamte Wertschöpfungskette von der ökologischen Saat profitieren. Der Agrarwissenschaftler Torsten Siegmeier der Universität Kassel erklärt, welchen Nutzen er in heterogenem Weizen sieht und warum es ökologisch sinnvoll ist, künftig andere Wege zu gehen.

Interview: Edda Klepp
Fotos: Bakwert,
Odette Weedon,
Anne & Torsten
Siegmeier, Ines
Reinisch

BROTpro: Herr Siegmeier, Sie haben im Projekt Bakwert den Anbau von heterogenem Weizen untersucht, also genetisch durchkreuzte Weizenpopulationen? Was war der Anlass?

Torsten Siegmeier: Um das zu beantworten, möchte ich etwas weiter ausholen. Die Nutzung von Saatgut ist rechtlich sehr streng geregelt. Es muss zertifiziert sein, damit es überhaupt in den Verkehr gebracht, angebaut und die Ernte dann auch vermarktet werden darf. Das Saatgut, das Landwirtinnen und Landwirte für den Anbau von Kulturpflanzen nutzen, muss von zugelassenen Sorten stammen. Diese Regelung kommt aus Zeiten, in denen es primär darum ging, die Bevölkerung mit der Produktion satt zu bekommen. Das Gesetz diente der Qualitätssicherung, um ertragreiche Ernten mit guten Backqualitäten hervorzubringen. Bei der sogenannten Linienzüchtung wird gezielt selektiert, sodass jedes Korn einer Sorte eine gleich gute Pflanze her-

vorbringt – auch um für die Landwirtschaft Produktionssicherheit zu schaffen. Heute gibt es Züchtungen für verschiedene Ansprüche im Anbau, zum Beispiel für schlechte Böden mit geringem Nährstoffgehalt, für sehr gute Böden beziehungsweise hohe Stickstoffgaben und so weiter.

Ein hoher Stickstoffgehalt im Boden ist ein Qualitätsmerkmal?

Viel Stickstoffdüngung bewirkt meist gutes Pflanzenwachstum. Im Fall von Weizen wird das mit einem hohen Rohproteingehalt im Korn gleichgesetzt. Auf der anderen Seite macht das die Pflanze anfällig für Pilze und da wird dann mit chemischen Maßnahmen gegengesteuert. Das ist eines der Dilemmata der konventionellen Agrarproduktion. Indem man die Leistung, die Erntemenge und die Qualität des Ernteproduktes erhöht, wird der Bestand empfindlich gegenüber Wettereinflüssen und biotischen Faktoren wie Krankheiten. Zuviel



Dr. Torsten Siegmeier ist Wissenschaftlicher Mitarbeiter der Universität in Kassel für den betriebswirtschaftlichen Fachbereich ökologische Agrarwissenschaften und Projektleiter des Bakwert-Projektes



Die Bäckermeisterin Anke Kähler ist Vorstandsvorsitzende der Berufsorganisation Die Freien Bäcker, die sich für den ökologischen und sozial gerechten Wandel der Land- und Lebensmittelwirtschaft einsetzt

Stickstoff wird also auch zum Problem. Die genetische Einheitlichkeit auf dem Acker birgt extreme Risiken, sobald die Anbau-Bedingungen nicht optimal sind. Eine mögliche Lösung liegt in der genetischen Diversität der heterogenen Weizenpopulationen.

Inwiefern?

Auf einem Weizenacker mit einer genetisch einheitlichen Sorte ist jede der Pflanzen mehr oder weniger identisch. Sie bringt die gleiche Leistung, hat aber auch die gleichen negativen Eigenschaften wie alle anderen. Mit Diversität schafft man Anpassungsfähigkeit an verschiedene äußere Bedingungen und kann das Risiko mindern.

Welche Bedingungen sind damit gemeint?

Der Ertrag und die Qualität einer Ernte werden von verschiedenen Zufallsfaktoren beeinflusst. So wissen wir vorher nicht, ob und wann es regnet, welche Krankheitserreger sich durch Mutation bilden und ob die Pflanzen auf dem Acker dagegen resistent sind. Wird das Jahr besonders trocken? Gibt es eine Dürre? Hitze spielt in gewissen Wachstumsphasen eine große Rolle. Wenn es zum Beispiel während der Weizenblüte zu heiß ist, findet keine Bestäubung statt und es gibt Mindererträge. Wenn während der Winterruhe extremer Frost

„Genetische Einheitlichkeit auf dem Acker birgt extreme Risiken, sobald die Anbau-Bedingungen nicht optimal sind.“

Welchen Vorteil hat das gegenüber traditionellen Linienzüchtungen?


Für eine heterogene Population nimmt man unterschiedliche Sorten oder Linien und kreuzt sie miteinander. Dabei werden mehrere Elternsorten oder -linien mit gewünschten guten Eigenschaften in Bezug auf Erntemenge, Ertrag, Qualität und Resistenzen durchmischt. Man kann sich das wie ein Aktien-Portfolio vorstellen. Eine Investment-



Der heterogene Weizen wurde vom Acker bis zur Backstube genau untersucht

DAS BAKWERT-Projekt

Um die Eigenschaften und den Nutzen ökologisch-heterogener Weizenpopulationen auf dem Weg durch die gesamte Wertschöpfungskette zu untersuchen, schlossen sich bei dem Projekt Bakwert Forschung, Landwirtschaft sowie Betriebe des Back- und Mühlenhandwerks zusammen. Dazu zählen die Universität Kassel, das Kompetenzzentrum Ökolandbau Baden-Württemberg sowie der Berufsverband Die Freien Bäcker. Ziel des dreijährigen Projektes ist es, den heterogenen Populationen den Weg in die Praxis zu ebnen und damit eine anpassungs- sowie widerstandsfähige, konsequent ökologische Landwirtschaft voranzubringen. Somit steht die Abkürzung „Bakwert“ für die „Bewertung und Akzeptanz heterogener Weizenpopulationen in ökologischen Wertschöpfungsketten“. Seit Sommer 2020 wurden verschiedene Parameter rund um den Anbau sowie Mahl- und Backprozesse untersucht. Mehr zum Projekt findet sich im Netz unter:

 weizenvielfalt.de

WIE WETTER UND KLIMA ZUSAMMENHÄNGEN

Die beiden Begriffe Klima und Wetter hängen zusammen, meinen aber nicht dasselbe. Wetter beschreibt, was konkret zu einem bestimmten Zeitpunkt und an einem bestimmten Ort passiert, zum Beispiel dass es regnet, die Sonne scheint oder starker Wind herrscht. Mit Klima ist der typische Verlauf der Witterung in einem bestimmten Gebiet über einen längeren Zeitraum gemeint. So kann es beispielsweise trotz der über einen langen Zeitraum gemessenen kontinuierlichen Erwärmung und anhaltender Dürre zu einem Einzelereignis wie Starkregen oder sogar zu einem regenreichen Sommer kommen. Klimatische Bedingungen werden von einer Vielzahl physikalischer und chemischer Prozesse beeinflusst, die komplexe Wechselwirkungen erzeugen. Die Veränderung eines einzigen Einflusskriteriums wie der Temperatur kann gravierende Folgen haben. Der durch Menschen verursachte Klimawandel führt zu steigenden Temperaturen und der Zunahme außergewöhnlicher Wetterereignisse, seien es Dürre, Sturm, Starkregen oder extremer Schneefall. Seit Beginn der systematischen Wetteraufzeichnungen vor etwa 150 Jahren hat sich nach Angaben des Deutschen Wetterdienstes die Durchschnittstemperatur in Deutschland bereits um 1,7°C erhöht.



Gesellschaft kauft nicht nur Aktien von einer Firma. Wenn dann nämlich etwas schiefeht, ist das gesamte investierte Kapital hin. Durch Diversität versucht man, das Risiko zu puffern. Sollte eine Aktie mal sinken, gewinnt eine andere in der

Situation vielleicht an Wert. Und das ist auch das Prinzip bei heterogenem Weizen. Er ermöglicht mehr Selbst-

regulation im System. Jedes einzelne Korn hat anderes Erbgut und dadurch entsteht Vielfalt. Je nach Bedingungen im Anbaujahr dominieren die Pflanzentypen des Saatguts die Ernte, die damit besser zurechtkommen. Bestimmte Genotypen wachsen zum Beispiel gut trotz Nässe, andere gedeihen auch bei trockenen Bedingungen. Wenn jede Pflanze gleich ist, dann hat jede auch in etwa die gleichen Wurzeln. Sie breiten sich in gleicher Weise zu den Seiten oder in die Tiefe aus. In einem hetero-

„Die heterogenen Populationen liefern stabilere Werte bei der Backqualität und damit eine höhere Sicherheit.“

genen Bestand gibt es ganz unterschiedliche Wurzelbilder. Sie können sich ergänzen und machen sich die vorhandenen Ressourcen unterschiedlich zunutze. Die einen wachsen weiter unten, andere mehr an der Oberfläche.

Damit einher geht die unterschiedliche Nährstoffmobilisierung und Wasseraufnahme.

Nun sagten Sie eingangs, dass es für die Nutzung von Saatgut strenge Vorgaben gibt und nur zugelassene Sorten verwendet werden dürfen. Wie verhält es sich mit heterogenen Populationen?

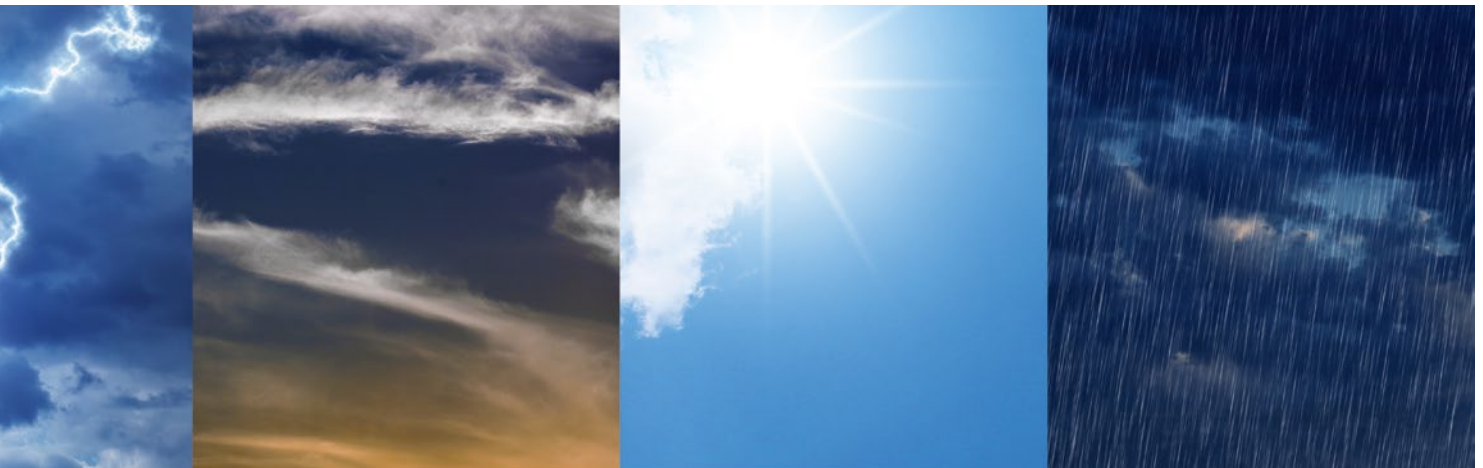
Ökologisch heterogenes Material ist seit dem 1. Januar 2022 mit dem Inkrafttreten der neuen EU-Ökoverordnung zugelassen worden, und zwar für alle Nutzpflanzenkulturen. Seit 2015 gab es bereits eine Ausnahmegenehmigung zu Forschungszwecken für Mais, Weizen, Hafer und Gerste. Für diese Getreidear-



Die genetische Vielfalt macht die Populationen widerstandsfähiger als sortenreine Züchtungen



Nach der Ernte ist der Unterschied zu Liniensorten kaum noch auszumachen



ten durften heterogene Populationen getestet und auch angebaut werden. Vorab musste man die Saatgutmenge anmelden und genau beschreiben, wie viel davon an welche landwirtschaftlichen Betriebe verkauft wird. Bis 2022 existierte also kein freier Markt. Seit die neue EU-Ökoverordnung im vergangenen Jahr in Kraft getreten ist, gibt es einen sicheren Rechtsrahmen für ökologisch-heterogenes

Material. Der Prozess der Sortenzulassung ist hierfür vereinfacht worden, da man bei einer Population aufgrund ihrer genetischen Vielfalt keine typischen äußeren Merkmale bestimmen kann wie bei einer einzelnen Sorte. Momentan gibt es in Deutschland nur eine Handvoll Weizen-Populationen, die beim Bundessortenamt notifiziert sind. Die Nachfrage ist seither stark gewachsen und gleichzeitig

Klimatische Veränderungen sorgen für unbeständiges Wetter. Das wirkt sich auch auf den Ernteerfolg aus

Anzeige

SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Wer kümmert sich um meinen Betrieb, wenn ich ausfalle?

Mit der Inhaber-Ausfallversicherung sichern Sie Ihren Betrieb gegen finanzielle Einbußen ab, wenn Sie oder Ihr Geschäftsführer langfristig krankheits- oder unfallbedingt arbeitsunfähig werden. Die Leistung, die dann Ihrem Betrieb zugutekommt, bewahrt Ihre Existenz und gibt Ihnen ein gutes Gefühl.

Überzeugen Sie sich von unseren Leistungen und lassen Sie sich unverbindlich beraten.



Jetzt QR Code scannen und direkt informieren.

Unsere Initiative:



In Kooperation mit:



Mit freundlicher Unterstützung durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.





In der Backstube lässt sich das Mehl verarbeiten wie anderes auch



Einige Bäckereien nutzen den Rohstoff auch nach Ende des Projektes weiter



An dem Projekt nahmen insgesamt 14 Bäckereien teil

immer noch verschwindend gering. Dieses Jahr werden vermutlich nicht mehr als 1.000 Hektar heterogener Weizen in Deutschland geerntet.

Wie erklären Sie sich die Zurückhaltung?

Die ökologischen Vorteile solcher Populationen wurden in der Agrarforschung schon seit Jahrzehnten auf Forschungsfeldern untersucht, zum Beispiel die Stabilität der Ernte und die Qualitäten des Getreides. Aber eine Züchtungsinnovation vorzustellen, führt nicht automatisch dazu, dass sie auch in der Praxis angenommen wird. Bei Landwirtinnen und Landwirten herrschte immer noch große Skepsis. Ihnen fehlten die Erfahrungswerte unter realen Bedingungen. Werden Mühlen das Material abnehmen? Lässt es sich gut verarbeiten? Wie gestalten sich unter realen Bedingungen die Rohproteingehalte? All das ist natürlich mit vielen Unsicherheiten verbunden. Viele Bäckereien wissen ja noch nicht einmal, dass ein landwirtschaftlicher Betrieb überhaupt verschiedene Sorten anbaut. Um der Skepsis und dem Unwissen etwas entgegenzusetzen und entlang der gesamten Wert-

schöpfungskette in der Praxis Erfahrungen zu sammeln, ist das Bakwert-Projekt entstanden. Hier arbeitete die Forschung über drei Jahre mit der Landwirtschaft, dem Mühlen- und dem Backhandwerk eng zusammen.

Allerdings zunächst nur mit der ökologischen Landwirtschaft.

Genau, es heißt nicht ohne Grund ökologisch-heterogenes Material und ist in der EU-Ökoverordnung geregelt. Konventionelle Züchtungsunternehmen haben derzeit wahrscheinlich gar kein Interesse, damit zu arbeiten. Sie dürften das auch noch gar nicht. Im Bakwert-Projekt sind fast ausschließlich ökologisch zertifizierte Betriebe beteiligt. Unter den 14 Bäckereien sind zwei Betriebe, die sowohl mit Rohstoffen von Öko-Bauern aus der Region als auch mit konventionellen Rohstoffen arbeiten.

Welche Erfahrungen haben die Beteiligten während des Projektes gemacht?

Wenn das Getreide auf dem Acker steht, sieht es sehr bunt aus. Man sieht auf den ersten Blick, dass da keine einheitliche Sorte angebaut worden ist. Es gibt lange und kurze Halme, dicke und dünne Blätter sowie unterschiedliche Färbungen. Beim Anbau selbst gibt es keine Unterschiede zur üblichen Weizenkultur. Und sobald das Korn gedroschen im Silo ist, lassen sich die Körner nicht mehr von sortenreinem Weizen unterscheiden. Bei der Reinigung, beim Vermahlen und am Ende auch beim Verbacken lässt sich das Getreide genauso verarbeiten wie Sortenweizen. Es gibt keine Anpassungsbedarfe, die über das hinausgehen, was alle von unterschiedlichen Chargen oder Ernten aus verschiedenen Jahren kennen.



Brote aus klimaresistenten Weizenpopulationen könnte es bald auch in weiteren Betrieben geben

Wie lauteten die Rückmeldungen aus den Bäckereien konkret?

Im ersten Anbaujahr waren die Bedingungen schwierig, 2021 war ein extrem nasses Jahr. Darunter haben die Qualitäten sehr gelitten, vornehmlich die Fallzahlen und der Proteingehalt. Dennoch waren alle sehr zufrieden. Von den Bäckereien kam die Rückmeldung, dass sie gerade auch im Weißmehl-Bereich kein so gutes Abschneiden erwartet hätten. Teilweise haben sie das Material dann sogar über unsere Backkampagne hinaus für das normale Weißmehl-Sortiment weiter genutzt. Das geht ohne Probleme.

MIT HETEROGEMEM WEIZEN WERBEN



Das genetisch durchmischte Getreide eignet sich hervorragend als Marketing-Argument, wie das Beispiel der Hart Bageri aus Kopenhagen beweist. Bäcker Richard Hart bezieht den besonderen Rohstoff aus Italien. Als Deko im Laden findet sich ein Strauß, der die Diversität der Weizensorten auf dem Feld zeigt. Im Verkaufsgespräch werden Kundinnen und Kunden über die Hintergründe aufgeklärt. So verkauft die Bäckerei das Besondere an ihrem Brot.



Ist der heterogene Weizen denn in Sachen Proteingehalt schlechter gestellt als konventionelles Getreide?

Nein. Das bestätigen auch die Landessortenversuche. Der Ertrag und die Qualität sind vergleichbar mit anderen im Ökolandbau gängigen Sorten. Unterschiede gibt es in der Schwankungsbreite. Die heterogenen Populationen, die in unserem Projekt getestet wurden, liefern stabilere Werte bei der Backqualität und damit eine höhere Sicherheit.

Wie erklären Sie sich das?

Mit der Pufferkapazität, über die kein einheitlicher Bestand verfügt, nicht nur bezogen auf extreme Wetter- oder Krankheitsereignisse. So ein Acker ist an sich schon nicht homogen. Da gibt es eine schattige Ecke, da eine sandige Kuppe oder eine Senke, in der im Frühjahr Wasser steht. All das kann ausgeglichen werden, wenn ich eine Population aussäe, die anpassungsfähig ist.

Was muss eine Bäckerei tun, um Mehl aus heterogenem Getreide zu bekommen?

In den nächsten Jahren wird es das Getreide nur in ökologischer Qualität geben. Grundsätzlich sind Bäckereien im Vorteil, wenn sie bereits gute Beziehungen zu Landwirtschaftsbetrieben haben, die ökologisches Getreide erzeugen. Man kann zum Beispiel zu einer Mühle oder einem Landwirt gehen und eine Kooperation vereinbaren, um das heterogene Material auszuprobieren.

Wie schätzen Sie die Kosten ein?

Generell schlagen die Energiekosten bei Ökowerk nicht so durch wie bei konventionellem Getreide. Sie ist nicht abhängig von energieintensiver Düngerproduktion. Da sehe ich keinen Unterschied zu den Liniensorten im Ökolandbau. Wer eine kleine Menge als reine Population verarbeiten will, muss natürlich nochmal zusätzlichen Aufwand betreiben und zum Beispiel ein Silo für eine Kleinstmenge Populationsweizen freihalten oder eine Extra-Palette Mehl packen. Dadurch können geringe Mehrkosten entstehen. Auf der anderen Seite schaffen sich Bäckereien damit ein Alleinstellungsmerkmal in Bezug auf Nachhaltigkeit und Regionalität, das bei der Preisgestaltung der Produkte berücksichtigt werden kann. 🍞



Baguettes wie aus Frankreich

Gebäck für alle Sinne

Eine offene, unregelmäßig Krume, eine zartsplitterige Kruste und karamellige Noten – das sind die Charakteristika des typischen französischen Baguettes. Um das Aroma und die Porung ins Stangenbrot zu bringen, braucht es ein backstarkes Mehl sowie ein wenig handwerkliches Geschick. Nach zwei Tagen Teigruhe und mit dem notwendigen Wissen entfalten die formschönen Gebäcke einen unverwechselbaren Geschmack.

Wenn Brotprüfer Michael Isensee vom Deutschen Brotinstitut Brote prüft, genießen Baguettes eine Sonderstellung. Während die Rösche sonst nur bei Brötchen in die Beurteilung einfließt, lässt er es auch bei den Stangenbroten krachen. Der Bäckermeister nimmt das Gebäck zur Hand, drückt es sanft zusammen und lauscht dem appetitlichen Knistern. „Ein Baguette muss nicht nur gut aussehen, sondern auch zu hören sein“, sagt er.

Eindrücke aus Frankreich

Steffen Leonhardt, Bäckermeister und Brotsommelier aus Bretten, erinnert sich noch gut an die Backwaren in der französischen Boulangerie, die er im Rahmen eines Lehrgangs probierte. Der Duft der frisch gebackenen Baguettes, deren vanilleartige Noten Nase und Gaumen umschmeicheln. Das Geräusch der honiggelben und lebhaft-rustikalen Kruste, als sie zersplittert. Der glasig-elegante Glanz sowie der grobporige und karamellige Duft der leicht gelblichen Krume.

Leonhardt, der sich in seiner Bäckerei durch sein Sortiment vom Wettbewerb abheben wollte, sah in französischer und mediterraner Backkunst eine Möglichkeit dazu. Neben solchen für Brioche, Croissant, Ciabatta und Fougasse zogen auch neue Baguette-Rezepturen in seine Backstube ein.

Die zartsplitterige Kruste mit einem kräftigen Ausbund, das karamellige Aroma, eine glasige Fensterung und wilde Porung der Krume sowie ein mildes Säurespektrum zeichnen nach Erfahrung des Brotsommeliers das besondere Gebäck aus. Neben hochwertigen Zutaten, der Teigbereitung und -aufarbeitung spielt dafür der Backvorgang eine wesentliche Rolle.

Die passenden Zutaten

Zunächst aber stellt sich die Frage, was genau überhaupt ins Baguette kommt. Die Zutatenliste Steffen Leonhardts ist kurz: „Mehl, Wasser, Hefe und Salz“, fasst er sie zusammen. Um ein möglichst starkes Klebergerüst



Steffen Leonhardt eignete sich sein Wissen über Baguettes in Frankreich an



Der Brotsommelier mag das rustikale Äußere seiner Langbrote

im Teig zu erhalten, setzt der Bäckermeister auf das spezielle französische Baguette-Weizenmehl Type T65. „Darin werden verschiedene Elite-Weizensorten gemischt, die einen hohen Proteingehalt haben“, sagt er.

Mit den Proteinen ist Gluten gemeint, das sogenannte Klebereiweiß. Es enthält die Eiweiße Gliadin und Glutenin, die sich mit Wasser zu einem stabilen und elastischen Gerüst verbinden. Ohne dieses Gerüst halten sich Gär gas e nicht gut im Teig, die später die Porung bilden. Nicht selten werden Produkten, die als Baguettemehl T65 ausgewiesen sind, zusätzliche Stoffe, alles voran technische Ascorbinsäure und Enzyme, beige mischt, die die Backfähigkeit positiv beeinflussen sollen.

Steffen Leonhardt ist ein rein handwerkliches Produkt ohne Zusatzstoffe wichtig. Er verzichtet bei seinem Weizenmehl T65 bewusst auf Ascorbinsäure. Dieser Stoff wird aus genetisch veränderten Mikroorganismen gewonnen und nach dem Mahlvorgang meist schon von der Mühle dem Mehl beige mengt, um die notwendige Lagerzeit zu verkürzen und das Glutengerüst im Teig zu stärken.

Statt des T65 kann man für Baguettes auch andere backstarke, also proteinreiche Weizenmehle verwenden, zum Beispiel eine Mischung aus 550er und Manitobamehl. „Allerdings sorgt T65 auch für die spezielle gelbliche Farbe im Teig“, gibt Leonhardt zu bedenken.

Verzicht auf Backmittel

Um auf Backmittel zu verzichten, die die Aktivität im Teig beschleunigen, bietet sich die Beigabe einer kleinen Menge Roggenmehl an, das stärker enzymatisch ist als Weizenmehl. Die Enzyme zersetzen Stärke zu Zucker – das gibt einerseits den Hefen schneller Nahrung, andererseits dem Baguette die leichte Süße, die sich beim Kauen entfaltet.

Das Mehl im Baguetteteig hat Raumtemperatur, das Wasser hingegen sollte möglichst eiskalt sein, sodass die Teigtemperatur auch beim intensiven Knetvorgang durch die mechanische Beanspruchung des Knethakens nicht über 24°C steigt. Eiskaltes Wasser verquellt nicht zu hundert Prozent mit dem Mehl und verdampft später beim Backen, sodass eine noch schönere grobe Porung entsteht.

REISETIPP

Wer demnächst in Paris ist, könnte einmal bei der Bäckerei Au levain des Pyrénées im 20. Arrondissement (44 Rue des Pyrénées, 75020 Paris) vorbeischauen. Jüngst ist der dortige Bäckermeister Tharshan Selvarajah für seine Baguette-Kunst ausgezeichnet worden. Er erhielt als 30. Preisträger den Großen Preis für das beste Baguette nach französischer Tradition der Stadt Paris. Damit gewann er nicht nur ein Preisgeld von 4.000 Euro, sondern darf ein Jahr lang die Gäste des französischen Präsidenten Emmanuel Macron im Élysée Palast bewirten.



Gerade im Sommer sind Baguettes ein beliebtes Gebäck, zum Beispiel zum Grillen oder fürs Picknick



Bei der Autolyse werden zunächst nur Wasser und Mehl vermengt

Die entwickelt sich außerdem durch eine lange kalte Gare. Hierfür ist eine nur geringe Hefemenge als Triebmittel notwendig. „Maximal zwei Prozent, bezogen auf die Mehlmenge“, sagt Leonhardt. Zwei Prozent sollte auch die maximale Salzmenge betragen. Es wirkt hygroskopisch, bindet also Wasser, und strafft den Teig zusätzlich.

Den Teig bereiten

Der Brotsummelier unterstützt die Verquellung des Mehls mit dem Wasser, indem er zunächst einen Autolyseteig ansetzt. In diesen Teig kommt noch kein Triebmittel. Wasser und Mehl werden auf langsamer Stufe 3 bis 4 Minuten gemischt und dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 bis 60 Minuten zur Autolyse gestellt. „Dieser Vorgang sollte maximal 3 Stunden dauern, dann ist er abgeschlossen und ein spürbares Klebnetz entstanden“, sagt Leonhardt.



BAGUETTE-TEIG

- ▶ 7,000 kg Wasser (eiskalt)
- ▶ 9,000 kg Weizenmehl T65
- ▶ 1,000 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,080 kg Hefe

Teigtemperatur: maximal 24°C
Teigeinlage: 250 g

Im nächsten Schritt gibt der Bäckermeister alle weiteren Zutaten in den Teig und knetet ihn auf langsamer Stufe 24 Minuten aus. Dank der Vorverquellung kann an dieser Stelle auf schnelles Kneten verzichtet werden. „Es gibt Bäckereien, die das Salz erst später dazugeben. So haben wir das früher gelernt, um das Klebergerüst zu stärken. Bei mir kommt es direkt in den Teig, ich merke da fast keinen Unterschied“, so Leonhardt. Vielmehr bestünde sonst die Gefahr, es später versehentlich zu vergessen.

Während der langen Knetphase des Hauptteigs gibt der Bäckermeister gegebenenfalls weiteres Wasser hinzu, sofern das Mehl es noch aufnehmen kann. Nach dem Kneten wandert der Teig in Teigwannen und wird zirka 60 bis 90 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur zur Gare gestellt. „Währenddessen sollte man noch zweimal dehnen und falten, um Spannung in den Teig zu bringen“, rät Leonhardt.

Besonderes Aroma

Zugedeckt räumt er die Teigwannen anschließend für 72 Stunden in die Kühlung. „Das funktioniert allerdings nur, wenn man keine weiteren Vorteige mit Triebmittel verwendet“, sagt er. Ein zu hoher Hefeanteil über Langzeitführung drücke aufs Volumen und verringere die Porung, so der Bäckermeister. Zudem sei nur eine leichte Säure für Baguettes charakteristisch. Über die lange Zeit in der Kühlung entwickelt sich ein rundes und reichhaltiges Aroma.

Nach den 72 Stunden darf sich der Teig bei Raumtemperatur zunächst 30 bis 60 Minuten akklimatisieren, dann wird er für die späteren Baguettes portioniert. „Wir formen den Teig locker zu einem kleinen Rechteck, sodass möglichst kein Gärgas herausgedrückt wird“, erklärt Leonhardt.

Nach einer weiteren halben Stunde Gare erhalten die Teiglinge ihre Baguetteform. Auch hierbei geht der Bäckermeister mit Vorsicht an den Teig. „Dafür das Rechteck mit dem Handballen einschlagen, den oberen



Charakteristisch für Baguettes ist die ungleichmäßige, offene Porung

Schluss nach unten wenden und zu einem länglichen Baguette ausrollen. Der Teig ist relativ weich und fluffig, der Gas-Einschluss soll erhalten bleiben.“ Es folgen 30 bis 45 Minuten Stückgare in einem Backleinen.

Der Backvorgang

Vor dem Backen werden die Teiglinge eingeschnitten. Traditionell erhalten sie drei oder fünf schräge überlappende Schnitte von 45° im mittleren Drittel der Teiglingsoberfläche (siehe Skizze auf der nächsten Seite). Gebacken werden die Baguettes in Leonhardts Bäckerei für 15 Minuten auf heißem Untergrund bei gleich bleibenden 280°C. „Da wir kein Backmittel verwenden, braucht es starken Ofentrieb“, sagt Leonhardt.

Um die volle Porung zu erhalten, ist es wichtig, den richtigen Zeitpunkt nicht zu verpassen, an dem die Teiglinge in den Ofen müssen. „Bei Übergare entweicht das Gas, die Teiglinge fallen dann leicht zusammen und die Porung ist dahin“, erklärt der Brotsommelier. Besser sei es, die Teiglinge bei voller Gare oder sogar etwas früher einzuschließen. „Dann erhält man einen schönen, wuchtigen Ausbund sowie eine tolle Porung.“

Schwaden gibt man direkt oder nach 1 bis 3 Minuten, je nach gewünschtem Ergebnis. Steffen Leonhardt schwadet seine Baguettes direkt nach dem Einschließen. „Haben die Teiglinge Zeit, erst leicht zu verhauten, ergibt sich ein interessantes Muster auf der Krume“, sagt er. Rustikal und aromatisch, so sollte nach seiner Vorstellung das perfekte Baguette beschaffen sein.

AUSGEZEICHNETES GEBÄCK

2022 wurde das französische Baguette von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe gekürt. Die zuständige Kommission begründete ihre Entscheidung mit der Beliebtheit des Langbrotes und der großen kulturellen Vielfalt des Handwerksgebäcks. Auf der Liste des immateriellen Kulturerbes werden Bräuche, Feste und Handwerkskunst geführt, keine Gegenstände.



Damit die Brote schön aufgehen, braucht es ordentlich Ofentrieb



Auch aus Dinkel lassen sich schmackhafte Baguettes zaubern, wie dieser Fancy-Bread-Award-Anwärter beweist



Auch eine Möglichkeit: das Spiel mit der Farbe, die in diesem Fall durch Sepiatinte ins Brot kommt

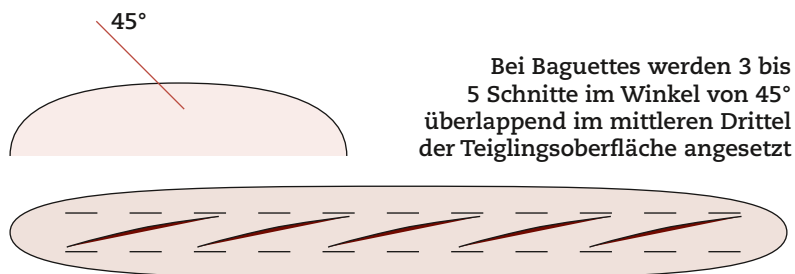


Einen vollkommen anderen Charakter erhält das Landbrot durch Saaten und Sauerteig

Der Bäckermeister holt seine fertig gebackenen Teiglinge nach gut drei Tagen Teigruhe, wenigen Handgriffen und einer Viertelstunde Backzeit als aromatische, grobporige und rustikal aufgerissene Baguettes aus seinem Ofen. Ganz so, wie er es in der französischen Boulangerie gelernt hat.

Vielfalt nutzen

In vielen Haushalten genießt das klassische Baguette nach französischem Vorbild denn auch großes Ansehen. Entsprechend hoch muss der Anspruch an die Qualität der Backware sein, damit sie dem Vergleich mit dem beliebten Original standhält. Gleichwohl nutzen viele Bäckereien die Möglichkeit, das klassische Langbrot mit ganz eigenen Rezepturen abzuwandeln und sich somit ein Alleinstellungsmerkmal zu schaffen.



So gab es beim Wettbewerb um den Fancy Bread Award im Rahmen des Bread Summercamps der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim unter anderem eine Variante aus Dinkel mit 72 Stunden Teigführung, ein Baguette mit Aromakochstück, Poolish sowie Weizensauer und auch eine Version als verdrehtes Stangenbrot mit Holzkohleöl, Sepiatinte sowie Knoblauch und Zwiebeln zu bewundern.

Insbesondere zur kommenden Grillsaison kann man mit Baguettes etwas Besonderes im Sortiment anbieten. Ob man dabei auf rustikale Brote aus Weizenmehl mit wenig Hefe oder auf solche mit anderen Zutaten und Triebmitteln setzt, sollte man vor allem vom eigenen Konzept abhängig machen. Erlaubt ist, was gut schmeckt, zur Zielgruppe sowie zu den Stärken des Betriebes passt. Sind alle Parameter stimmig, dann knistert's sicher auch bald wieder mit der Kundschaft. 🍞

Baguettes backt man nur kurz, dafür aber bei großer Hitze



Aronia-Baguette

Die dunkle Aroniafrucht ist der schwarzen Johannisbeere ähnlich und reich an Antioxidantien sowie Flavonoiden. Sie sollen Stoffwechselprozesse unterstützen. Die Beeren gelten daher auch als Superfood. Dem Brot verleihen sie einen fruchtigen Geschmack sowie eine kräftig-rote Farbe. Dank Poolish und Kochstück wird das Baguette zudem ausgesprochen saftig. In jedem Fall bringt es Abwechslung ins Brotregal.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 3,300 kg Wasser
- ▶ 3,300 kg Weizenmehl T65
- ▶ 0,050 kg Hefe

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 10-12 Stunden bei 6°C

Kochstück

- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 1,000 kg Aroniabeere (getrocknet)

Die Aroniabeeren 30 Minuten kochen, den Kochverlust ausgleichen und 10-12 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ 6,650 kg Vorteig
- ▶ 3,000 kg Kochstück

- ▶ 6,700 kg Weizenmehl T65
- ▶ 1,500 kg Aroniasaft
- ▶ 0,700 kg Honig
- ▶ 0,400 kg Butter
- ▶ 0,230 kg Salz
- ▶ 0,200 kg Backmalz (aktiv)
- ▶ 0,200 kg Hefe
- ▶ 0,080 kg Ingwer (frisch, gerieben)
- 19,660 kg Teig

Kneten: 4 Minuten langsam,

4 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25°C

Teigruhe: 90 Minuten bei Raumtemperatur, bis 50% Volumenzunahme

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 450 g
- ⦿ Den Teig abwiegen, schonend zu kurzen Baguettes formen, ohne den Teig zu entgasen, und mit



Schluss nach unten 20 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen, dann einschneiden und in den Ofen geben.

Backen

Schwaden: kräftig

Backtemperatur: 260°C, fallend auf 230°C

Backzeit: 25 Minuten 🍞

Rezept & Bild:
Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Sachsen

Instagram @baeckersachsen

Facebook /baeckersachsen

Website baeckersachsen.de/adb-sachsen





Besondere Brotformen

Hingucker im Brotregal

Text: Edda Klepp
Bilder: Edda Klepp,
Joerg Schmid & Jan Schnare

Auffallend gestaltete Brote ziehen in der Warenpräsentation alle Blicke auf sich. Sie stehen für Handwerkskunst und erlauben auch eine andere Preisgestaltung als bei Standard-Sorten. Zugleich sorgen sie in der Produktion für Mehraufwand, der sich am Ende eines jeden Tages rechnen muss. Mit etwas Fantasie und guter Planung lassen sich die zusätzlichen Arbeitsschritte leicht in gewohnte Abläufe integrieren. Bereits mit wenigen Handgriffen kann man die Optik eines Brotes aufwerten, sodass der Kosten-Nutzen-Abgleich positiv ausfällt.

Das aromatische Weißbrot, das feinporige Graubrot und der Roggenlaib mit Sauerteig – manche Sorten finden sich nahezu in jeder Bäckerei. Und das aus gutem Grund: Ein hochwertiges Standard-Sortiment trägt zu einer guten Kundenbindung bei. Es sorgt für Kontinuität und stärkt das Vertrauen in den Betrieb.

Gleichzeitig ermöglicht es optimale Arbeitsabläufe in der Produktion, da alle Beteiligten wissen, was sie wann zu tun haben. Im Idealfall sind sämtliche Arbeitsschritte gut aufeinander abgestimmt und jeder Handgriff sitzt, um eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren zu gewährleisten und zugleich möglichst kosteneffizient vorzugehen.



Gewohnte Standard-Sorten signalisieren Kontinuität und schaffen Vertrauen



Mit besonderen Formen kann man sich von der industriellen Fertigung abheben, ist Brotsommelier Joerg Schmid überzeugt

Optische Highlights

Dabei lohnt es, der Kundschaft hin und wieder Neues zu bieten und sich als Handwerksbetrieb vom Wettbewerb abzuheben. Besondere Brotgestaltung ist eine Möglichkeit, im Brotregal optische Highlights zu setzen. „Verkünsteln“, wie Bäckermeister und Brotsommelier Joerg Schmid es nennt, sollte man sich dabei jedoch nicht. „Grundsätzlich muss sich das betriebswirtschaftlich immer rechnen. Aber das Auge isst bekanntermaßen mit, das ist bei Brot nicht anders als in einem guten Restaurant“, sagt er.



Mithilfe einer Teigkarte lässt sich aus einem runden Laib schnell ein Herz formen

Die Form eines Laibs sei eine Möglichkeit, sich von der industriellen Fertigung abzuheben, ist Schmid überzeugt. „Es gibt Brotformen, die für einen Industriebetrieb nicht darstellbar sind. Und so sieht man dem Produkt seinen handwerklichen Charakter an.“ Bei jedem Brot aus der Handwerksbäckerei spielt dessen Form letztlich also eine wichtige Rolle.

Für die Mitarbeitenden in der Backstube bietet das Besondere ebenfalls eine willkommene Abwechslung. So kann man sie zum Beispiel auch direkt in die Produktentwicklung einbeziehen und nach ihren Ideen fragen. Ob als saisonaler Eyecatcher, als Highlight für die kommende Grillsaison oder als schmackhaftes Extra zum regionalen Feiertag – Anlässe für besondere Brote gibt es viele und die verschiedenen Brotspezialitäten bringen Abwechslung in den Bäckereialltag.

Aufwand kalkulieren

Oft lassen sich auch durch einen geringen Mehraufwand vorhandene Rezepturen in der Aufarbeitung umgestalten, sodass aus ihnen ein optisch außergewöhnliches Brot wird. „Es

LESETIPP

Scoring nennt sich die Kunstfertigkeit, mit Schnitten schmackvolle Bilder ins Brot zu schneiden, zum Beispiel einen eleganten Schmetterling, kunstvolle Ähren oder geometrische Muster. Wie das gelingt, wird in **BROTpro** 03/21 ausführlich erklärt.



brot-pro.de/shop



Allein die Form macht bei einem rustikalen Laib schon etwas her



Alternativ kann man das geformte Brot mit Schnitten verzieren



Mit einem Rundholz lässt sich aus einem runden Laib schnell ein Dreieck bilden



Für eine Couronne sticht man mittig ein Loch in den runden Teigling und zieht ihn zu einem Kranz auseinander

LESETIPP



Mit der Entwicklung eines eigenen Signature Breads kann man im Sortiment Akzente setzen und die Kompetenz des handwerklichen Betriebes betonen. Zahlreiche Anregungen zum Thema finden sich in **BROTpro** 02/22.

brot-pro.de/shop

gibt Techniken, die gut im Alltag umsetzbar sind, sodass man damit trotzdem noch Geld verdient“, erklärt Schmid. Dafür sollte der Aufwand überschaubar bleiben. Schließlich summiert er sich mit der Zeit.

Gleichzeitig sollte die Sorgfalt bei der Herstellung nicht verloren gehen. „Wenn du von einer Sorte Brot täglich hundert Stück aufmachst, muss gewährleistet sein, dass jedes immer auch eine gleichbleibende Qualität hat“, sagt der Brotsommelier.

Bei einem zusätzlichen Aufwand von 90 Sekunden Aufarbeitung pro Brot beträgt die notwendige Rüstzeit für eine Charge von 100 Broten in Summe 150 Minuten. Einen solchen Mehraufwand über einen höheren Produktpreis wieder einzuspielen, gelingt nicht in jedem Fall. Bei der Planung müssen

Betriebe die Kosten entsprechend einkalkulieren und sich gegebenenfalls für eine einfachere Brotvariante entscheiden.

Der geeignete Teig

Selbst wenn es viele gute Ideen für besondere Brote geben mag, sind der Umsetzbarkeit also Grenzen gesetzt. Auch kann man nicht jeden Teig so ohne Weiteres nach Lust und Laune formen. Bei einem Roggenanteil von über 80 Prozent ist das nicht mehr gut machbar. Bei hundert Prozent lässt sich ein Brot, je nach Rezept, kaum mehr ohne Form backen. „Da kann man es dann nur noch mit Mehl absieben, mit einer Schablone oder Oblate arbeiten oder eine Banderole drumherum machen“, rät Schmid. Extrem weiche Weizenteige sind fürs besondere Formen ebenfalls nicht geeignet.



Für das Muschelbrot wird ein Drittel des Teiges zunächst ausgerollt, über den Teigling geklappt und dann eingeschnitten

Dafür braucht es einen mindestens mittelfesten sowie stabilen Weizen-, Weizenmisch- oder Roggenmischteig mit einer Teigausbeute zwischen 160 und 170. Einen Vorteil macht man sich zunutze, wenn man den Teig mit den Verfahren der Gärunterbrechung oder -verzögerung führt, weil dies den enzymatischen Abbau im Teig unterstützt. Alternativ kann man mit Vorteigen arbeiten.

Je nach Form oder Muster sind beim Backen unterschiedliche Eigenschaften gewünscht. Während das eine Brot kräftigen Ofentrieb entwickeln soll, um einen ausdrucksstarken Ausbund zu generieren, ist das bei anderen gerade nicht gewollt. Hier soll sich das Muster möglichst nicht mehr verändern. Über die Temperatur und die Gare vor dem Backen lässt sich das spätere Erscheinungsbild perfekt steuern.

Bei voller Gare und höheren Kerntemperaturen beim Einschließen reißt der Teigling im Ofen weniger auf. Bei knapper Gare und niedrigen Kerntemperaturen entwickelt sich ein starker Ofentrieb.

Teiglinge formen

Um einem solchen Teig das besondere Etwas zu verleihen, genügen manchmal sehr schlichte Mittel. So einfach wie wirkungsvoll ist zum Beispiel der Einsatz von Motiv-Gärkörbchen, sodass sich an der Aufar-

Anzeige

FÜR MEHR EFFIZIENZ IM ARBEITSPROZESS

Die perfekte Kombination:
REGO® PM 140 und REGO® Hebekipper



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

Sichere Hebe- und Transporttechnik durch leichtes Handling



Für das Pain d'Epi werden mit der Schere im flachen Winkel Teigohren in den Teigling geschnitten



Gebacken macht das Pain d'Epi etwas her, der Arbeitsaufwand dafür ist überschaubar

beitung nichts weiter ändert, sondern nur ein Hilfsmittel im Ablauf getauscht werden muss.

Runde Teiglinge lassen sich mit nur wenigen Handgriffen zu diversen Formen umgestalten. So kann mithilfe einer Teigkarte daraus eine Herzform entstehen, indem man etwa ein Drittel des Teiglings in zwei Hälften schnei-

det, diese abrundet und die untere Hälfte zur Spitze formt. Alternativ kann man mit einem Rundholz mittig ein Loch in den runden Teigling drücken und ihn dann zu den Seiten zu einer Couronne als Kranz auseinanderziehen.

Joerg Schmid formt mit einem Rundholz aus einem runden Laib ein Dreieck, indem er drei Seiten des Teiglings flach ausrollt und dann

SCHAUSTÜCKE BACKEN

Auch Schaustücke eignen sich dafür, handwerkliche Expertise zu zeigen, zum Beispiel als Schaufenster- oder Auslagen-Dekoration. Bereits in der Antike wurden sogenannte Gebildbrote gebacken. Dabei handelt es sich um auffallend geformte, also besonders „gebildete“ Brote. In Bäckereien oder zu festlichen Anlässen werden Gebildbrote nicht selten als reine Schaustücke gebacken, zum Beispiel in der Fastenzeit, an Ostern oder zum Erntedankfest. Sie sind dann nicht immer zum Verzehr geeignet und der Geschmack kann bei der Teigherstellung vernachlässigt werden.

Dafür spielt die Haltbarkeit in diesen Fällen eine große Rolle, da die Gebäcke häufig längere Zeit als Deko verwendet werden und nicht verderben sollen. Hierfür wird ein Weizen- oder Weizenmischteig mit sehr geringer Hefemenge oder ganz ohne Hefe hergestellt. Die Teigausbeute (TA) des Schaustück-Teiges liegt bei 150. Je nach Mehlbeschaffenheit kann man noch etwas Wasser zugeben. Sofern der Teig keine Hefe enthält, nimmt er bei der Teigruhe nicht an Volumen zu und wird auch als toter Teig be-

zeichnet. Enthält der Teig Hefe, werden die Schaustücke vollgärig gebacken, damit sie keinen übermäßigen Ofentrieb entwickeln. Die gebildete Form bleibt dabei erhalten.

Geformt wird der Teig nach der Stockgare. Er kann geflochten, aber auch zu anderen Brotformen verarbeitet werden, zum Beispiel durch Schnitte, die ein hübsches Muster ergeben. Nach dem Einschneiden sollte man den Teig noch 10 Minuten ruhen lassen, bevor er in den Ofen kommt. Eine weitere Möglichkeit der Verschönerung besteht darin, einen Laib mit aus Zierteig geformten Bildern zu bekleben. Dafür mischt man zwei Teile Mehl mit einem Teil farbigem Sirup, also einem Wasser-Zucker-Gemisch und Lebensmittelfarbe. Die Masse lässt sich dünn ausrollen und dann ausschneiden beziehungsweise ausstechen. Halb gefroren ist der Zierteig besonders stabil und lässt sich gut verarbeiten. Mit Wasser werden die ausgeschnittenen Teigstücke dann auf den Laib geklebt.

Eingeschossen werden die Schaustücke unter Schwaden bei 240°C und, je nach



Größe, zwischen 50 und 80 Minuten gebacken. Nach zwei Minuten den Zug ziehen und drei Minuten offen lassen, danach die Temperatur um 20 bis 30°C reduzieren und fertig backen.



Zu dritt ergeben diese Langbrote ein offenes Dreieck



Eine schöne und zartsplitterige Kruste macht direkt Appetit auf Mehr



Für eine blattförmige Fougasse wird der Teig oval ausgerollt und eingeschnitten



Solch besondere Brotformen heben sich neben den Standards im Brotregal optisch ab

wieder über den Teigling klappt. Auf ähnliche Weise lässt sich auch eine Art Muschelform gestalten. Dafür rollt man mit dem Rundholz etwa ein Drittel des Teiges aus, klappt ihn anschließend über den verbleibenden Teig und schneidet ein Muschel-Muster hinein.

Auch längliche Teiglinge lassen sich auf ähnliche Weise verzieren. Oder man leitet gleich ganz andere Formen daraus ab. So wird der längliche Laib zur blattförmigen Fougasse, sobald man ihn wenige Zentimeter dick zu einem Oval ausrollt, Stängel sowie Blattstruktur einschneidet und den Teig dann auseinanderzieht.

Aus einem gewöhnlichen Baguette entsteht ein kleines Kunstwerk, wenn man es mit einer Schere im flachen Winkel tief einschneidet, sodass dadurch noch an den Teig gebundene Teigohren entstehen, die man dann im Wechsel links und rechts ablegt. Eine solche Form ist auch unter dem Namen Pain d'Epi bekannt.

Eine andere Möglichkeit, Langbrote originell zu verarbeiten, besteht darin, jeweils drei von ihnen als Dreieck übereinanderzulegen.

Krustengestaltung

Wer die Form von Broten beibehalten, sie aber trotzdem optisch besonders gestalten möchte, kann das Erscheinungsbild der Kruste verändern. So bietet es sich bei einem kräftigen Mischbrot beispielsweise an, mit einer Bierkruste zu arbeiten. Für deren Herstellung gibt man etwa zwei Teile des Wahl-Bieres auf einen Teil Mehl sowie etwa 1 Prozent Hefe.

Die Zutaten werden gründlich miteinander vermischt, zugedeckt bei Raumtemperatur für ein bis zwei Stunden zur Gare gestellt und nach dem Aufarbeiten mit einem Pinsel aufgetragen. Anschließend noch mit Mehl abstauben, ab in den Ofen – und man wird mit einer außergewöhnlichen Maserung sowie einer zartsplitterigen Kruste belohnt.



Ein hilfreiches Werkzeug für die Verzierung von Broten ist der Gitterschneider



Mit der Auflagentechnik schafft man mit einfachen Mitteln optische Reize

Mithilfe essbarer Blüten bringt man Farbe aufs Brot, mit Schablonen zaubert man filigrane Muster auf die Kruste. Eine besondere Kunstfertigkeit stellt das Scoring dar. Mit dieser Technik ist das Einschneiden von Mustern oder Bildern in die Teiglingsoberfläche gemeint. Ein ausführlicher Artikel zu dieser Methode findet sich in **BROT**pro-Ausgabe 03/21.

Schöne Hingucker gestaltet man ebenfalls mit der sogenannten Auflagentechnik. Sie verdankt ihren Namen der Tatsache, dass um den Teigling eine weitere Schicht Teig als Ummantelung genutzt, also „aufgelegt“ wird. Mit einfachen Hilfsmitteln lässt sich dabei schnell ein besonderes Design kreieren. So kann man beispielsweise mit einem Gitterroller aus einer rechteckigen Teigplatte ein durchlässiges Gitter schneiden und dieses auseinandergezogen auf den Teigling auflegen.



Die Schablonentechnik bringt filigrane Muster aufs Gebäck



Essbare Blüten sorgen für Farbtupfer im Brotregal

BUCHTIPP

Mit dem Fachbuch „Brot.Kunst.Werke.“ hat Ireks auf 238 Seiten ein umfassendes Werk zur besonderen Brotgestaltung vorgelegt. Anhand zahlreicher Beispiele und Schritt-für-Schritt-Anleitungen in Deutsch und Englisch werden verschiedene Formen vom Stierkopf bis zum Ahornblatt gezeigt. So können aus Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischteigen mit nur wenigen Handgriffen wahre Kunstwerke kreiert werden. Bestellbar ist das Buch unter volker.pabel@ireks.com.



Gesamtbild abstimmen

Alles in allem gibt es zahlreiche Möglichkeiten, das bestehende Sortiment mit einfachen gestalterischen Mitteln aufzuwerten, sodass die handwerkliche Herstellung optisch klar erkennbar ist und sich der Aufwand noch rechnet. Nicht jedes Brot muss dazu eine außergewöhnliche Form erhalten. Einzelne Highlights reichen als Hingucker vollkommen aus. Entscheidend ist das Gesamtbild im Brotregal und dass das Äußere jeder Backware gut zu ihren inneren Werten – Aroma, Bekömmlichkeit, Krusten- und Krumenbeschaffenheit – passt. 🍞

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

Eine smarte Ofenbelegung sorgt für effizienten Energie-Einsatz

Mehr Effizienz im Backprozess Beim Backen sparen

Wenn die Teige gereift und aufgearbeitet sind, folgt der finale Prozess, der dem Berufsstand auch seinen Namen gibt: das Backen. Er bietet die letzte Chance, das beste aus dem Teig zu holen. Und zugleich birgt er eine Menge Einsparpotenzial in der Produktion. Denn durch gute Ofenbelegung, überlegte Temperaturkurven und smartes Schwaden lässt sich die Effizienz beim Backen signifikant steigern. Das hilft der Umwelt wie auch der Marge.

Text: Lisa Rixrath,
Sebastian Marquardt

Wenn es ans Backen geht, ist ein Verständnis der Vorgänge im Teig essenziell. Jeder Temperaturbereich setzt Prozesse in Gang, die für die Entstehung guten Brotes entscheidend sind. Das Verständnis dessen hilft beim Erreichen der für jedes Gebäck definierten Ziele. Aber auch beim Steuern des Ofens, um ein Maximum an Energie-Effizienz aus ihm zu holen.

Der Ofentrieb direkt zu Backbeginn findet dank der Hitzeausdehnung der in den Teigporen befindlichen Gase sowie der Verdampfung

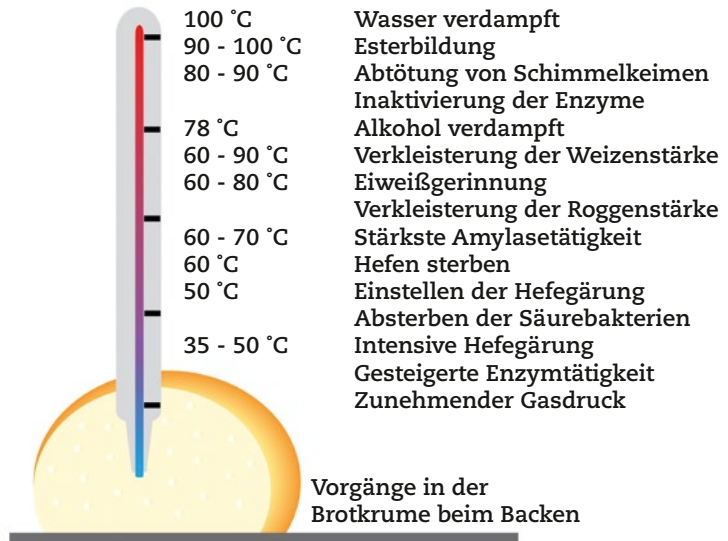
von Wasser statt und sorgt für ein lockeres Gebäck. Durch die Stärkeverkleisterung gewinnt das Gebäck an Stabilität. Zusammen mit dem Backverlust, also dem Verdampfen eines Teils der Teigflüssigkeit, entsteht so ein schnittfestes Brot. Damit ein Gebäck haltbar ist, müssen zudem Mikroorganismen abgetötet und Enzyme inaktiviert werden. Was dem Gebäck dann noch fehlt, sind die typischen Brotaromen und Farbstoffe, vor allem in der Kruste. Diese setzen sich aus einer Vielzahl an unterschiedlichen Stoffen zusammen, die beim Backen aus den Ausgangsrohstoffen neu entstehen.

SCHWADENRICHTWERTE

		Schwadenmenge	Verweildauer
Mehlqualität	kleberstarke Mehle	viel Schwaden	lang; evtl. ganze Backzeit
	kleberschwache Mehle	weniger Schwaden	kürzer
Gebäckart	Weizenkleingebäck	viel Schwaden	gesamte Backzeit
	Weizenbrote	weniger Schwaden	kürzer
	Roggenbrote	viel Schwaden	30-120 Sekunden
Gärstand	volle Gare	weniger Schwaden	kurz
	knappe Gare	viel Schwaden	länger
Ofentemperatur	heißer Ofen	viel Schwaden	länger
	kalter Ofen	weniger Schwaden	kurzfristig



Damit aus dem Teig eine stabile gelockerte Krume wird, müssen etliche Prozesse während des Backens ideal ineinandergreifen



Bildung der Krume

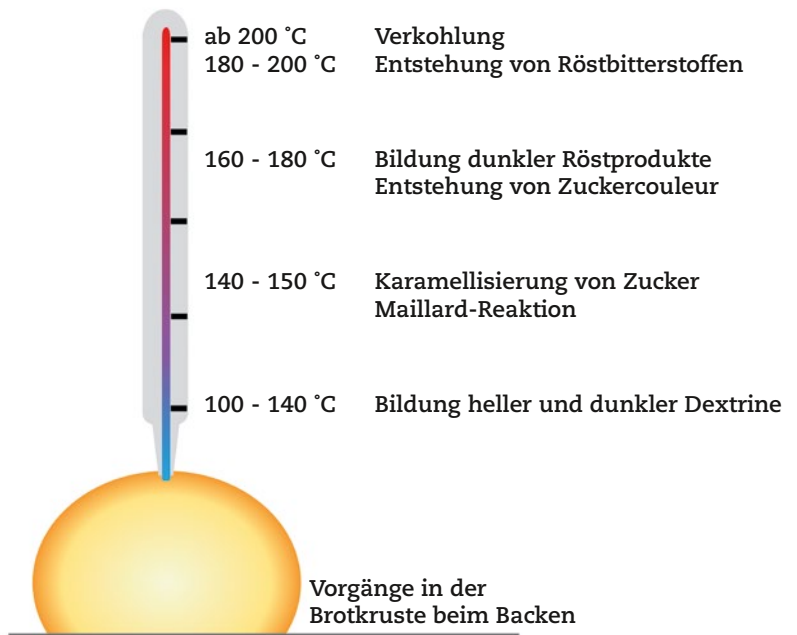
Der zunehmende Gasdruck, der bei noch elastischer Kruste den initialen Ofentrieb auslöst, ist direkt beim Anbacken sichtbar. Doch um Teig in Brotkrume umzuwandeln, bedarf es vieler kleiner Abläufe bei unterschiedlichen Temperaturen. Nur das perfekte Zusammenspiel dieser Abläufe ermöglicht ein optimales Backergebnis. In der Regel haben Teiglinge, die aus dem Gärschrank in den Ofen geschoben werden, um die 25 bis 35°C. Der Ofen hat hingegen eine Temperatur zwischen 230°C und 280°C. Die optimale Temperatur richtet sich nach Gebäck, Stückgewicht, Belegungsdichte und danach, ob ein Brot im Kasten, angeschoben oder freigeschoben gebacken wird.

Bei 60 bis 80°C gerinnen die Proteine, zu denen etwa auch Glutenin und Gliadin zählen, die in der Reaktion mit Wasser den Weizenkleber Gluten bilden. Durch das Gerinnen geben die Proteine zuvor gebundene Flüssigkeit an die gleichzeitig verkleisternde Stärke ab. Der im Zuge der Teigfermentation entstandene Alkohol verdampft ab 78°C. Weil es sich allerdings um sehr geringe Mengen handelt, hat er kaum Auswirkung auf die Temperatur der Krume.

Mit dem Ende der Stärkeverkleisterung bei 80 bis 90°C enden auch die Enzymtätigkeiten. Die Krume ist nun weitestgehend stabil. Bis zur endgültigen Krummentemperatur von etwa 95°C

Da die Krume von der Kruste gegen die direkte Hitzeeinwirkung geschützt wird, steigt die Temperatur im Inneren nur langsam an – von außen nach innen. Deshalb findet zu Backbeginn im Temperaturbereich bis 50°C noch eine intensive Hefegärung statt, die sogenannte Ofengäre. Sie geht Hand in Hand mit gesteigerter Enzymtätigkeit.

Im Bereich von 50 bis 60°C sterben erst die Säurebakterien und kurz darauf die Hefen. Bei 53°C beginnt die Roggenstärke zu verkleistern. Der Verkleisterungsprozess dauert bei der Roggenstärke noch bis 75°C an. Weizenstärke verkleistert etwas später, zwischen 60 und 90°C. Innerhalb dieses Fensters befindet sich die Temperaturphase, in der die Enzymtätigkeit am stärksten ist.



Die Schwadengabe ist der zweitgrößte Energieverbraucher beim Backen. Hier steckt eine Menge Sparpotenzial



entstehen wichtige Aromastoffe, die Ester. Das sind chemische Verbindungen, die durch die Reaktion von Säure und Alkohol unter Abspaltung von Wasser (Kondensationsreaktion) entstehen. Das bei dieser Reaktion abgespaltene Wasser verdampft bei 100°C. Da das Verdampfen des Wassers auf molekularer Ebene besonders viel (Wärme-)Energie benötigt, kann die Krume erst dann Temperaturen über der Verdampfungstemperatur des Wassers erreichen, wenn dieses komplett verdunstet ist. Im normalen Backverlauf ist das niemals der Fall, sodass die Krume zum Zeitpunkt des Ausbackens weich und saftig ist.

Bildung der Kruste

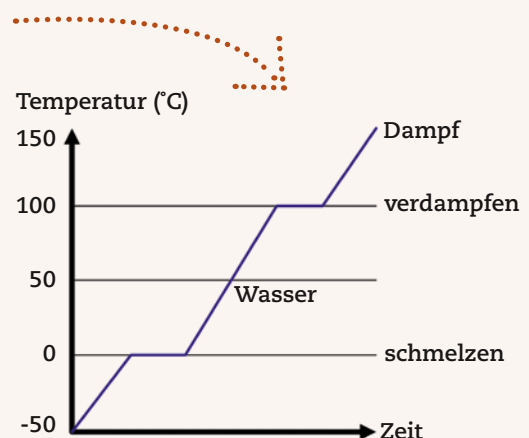
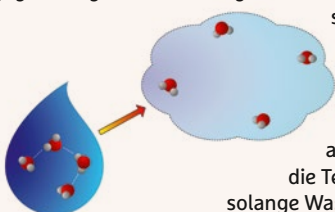
Bei Öfen mit Glastür direkt sichtbar ist die Bildung der Brotkruste über den Backverlauf. Sie durchläuft anfangs die gleichen Stadien wie die Krume, nur deutlich schneller. Deswegen ist sie bereits kurz nach Backbeginn stabilisiert und hält die Form des Brotes. Sie ist dann Temperaturen von mehr als 100°C ausgesetzt, die dank des verdampfenden Teigwassers und der schützenden Kruste nicht auf die Krume einwirken.

Nachdem die Kruste im Wesentlichen wasserfrei ist, beginnt der hitzebedingte Abbau der trockenen Stärke in der Kruste zu Dextrinen – mittellange Zuckerketten, die durch die enzymatische Spaltung langer Stärkekette entstehen. Mit steigender Temperatur werden erst helle, gelblich-bräunliche Dextrine und später dunklere Dextrine gebildet.

VERDAMPFEN VON WASSER

Reines Wasser verdampft unter normalen Bedingungen bei 100°C. Seine Temperatur steigt in der Temperaturspanne von 1 bis 99°C bei gleichbleibender Wärmeenergieeinwirkung von außen konstant und gleichmäßig an. Am Verdampfungspunkt dauert es allerdings länger, bis das Wasser von 99 auf 101°C und damit in den gasförmigen Zustand übergeht.

Grund dafür sind die intermolekularen Anziehungskräfte: Die einzelnen Wassermoleküle sind im flüssigen Zustand noch relativ nah beisammen und ziehen sich gegenseitig an. Das ist vergleichbar mit einem Magneten, der von einer magnetischen Oberfläche gezogen werden soll. Um die Anziehung der Moleküle untereinander zu überwinden, muss zusätzliche Energie aufgewendet werden, die in dem Zeitraum nicht für einen weiteren Temperaturanstieg zur Verfügung steht. Deshalb steigt die Temperatur in der Krume nicht über 100°C an, solange Wasser verdampfen kann.





Natürlich Spitzenqualität backen.

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



Maillard-Reaktion und Karamellisierung sind entscheidend für die Krustenbeschaffenheit. Auch bei flachen Temperaturkurven lassen sich gute Ergebnisse erzielen

Hauptsächlich für die Färbung der Kruste zuständig sind allerdings die Karamellisierung des Zuckers sowie die Endprodukte der Maillard-Reaktion. Beide Prozesse – Karamellisierung wie Maillard-Reaktion – laufen gleichzeitig bei 140 bis 150°C ab. Auch wenn dem Teig ursprünglich kein Zucker zugesetzt wurde, haben die Enzyme nach der Teigbereitung angefangen, Stärke in Zucker umzuwandeln, der nun an der Kruste bräunt, verhärtet und ab 160°C zu fast schwarzem Zuckercouleur wird. Bei der Maillard-Reaktion schließen sich Zucker und Aminosäuren zu Melanoidinen zusammen, die maßgeblich den Geschmack der Kruste ausmachen. Die für die Reaktion benötigten Aminosäuren sind Bestandteile der im Teig enthaltenen Proteine.

Im Bereich von 160 bis 200°C bilden sich Röstprodukte und Röstbitterstoffe, bei höheren Temperaturen findet nur noch die Verkohlung statt. In diesen Bereich, von 170 bis 190°C, fällt auch die Bildung von Acrylamid, dessen Entstehung vermieden werden sollte. Auch wenn es widersprüchliche Studien gibt, gilt der Stoff als krebserregend.

Die Backtemperatur

Trotz der großen Vielfalt an Broten werden beim Backen in der Regel sehr ähnliche

Merkmale des fertigen Brotes angestrebt. Ihre Mehrzahl soll eine gut gelockerte, saftige Krume und eine dunkle, krosse Kruste mit zahlreichen Aromastoffen besitzen. Deshalb kann man den Backvorgang für ein solches Brot grob in zwei Phasen unterteilen.

Die erste Phase ist die Anbackphase. Sie zeichnet sich durch eine besonders hohe Ausgangstemperatur und initialer Schwadengabe aus. Der Schwaden zu Backbeginn sorgt dafür, dass die Kruste lang genug elastisch bleibt, sodass das Brot durch den Ofentrieb an Volumen gewinnen und seine endgültige Form erlangen kann. Danach soll die hohe Temperatur für eine zügige Bildung der stabilen, schützenden Kruste sorgen.

Energiefresser Schwaden

Für das Schwaden wird dabei enorm viel Energie aufgewendet – in der Regel 20 bis 30 Prozent der Gesamtenergie. 540 Kilokalorien sind notwendig, um 1 Liter Wasser zu verdampfen. Bei 5 Litern ergibt das einen Verbrauch von 4.590 Kilokalorien. Daher gilt es, Schwaden mit Augenmaß einzusetzen. Auch, weil eine zu hohe Dampfmenge die Temperatur im Backraum unnötig stark senkt. Zudem führt sie zu einer vorzeiti-



Regelmäßige Wartung und dicht schließende Türen steigern die Energieeffizienz



Dank der Wagenbeladung können Stikkenöfen per se schnell be- und entladen werden

gen und intensiven Stärkeverkleisterung der Kruste. Das verzögert den Wärmetransport ins Innere des Gebäcks und erhöht den dafür notwendigen Energieaufwand.

Im Etagenofen bei Wärmestrahlung empfehlen sich etwa 1,6 Liter Wasser pro Kubikmeter Backraum. Bei einer Backfläche von 160 x 60 Zentimetern und einer Herdhöhe von 15 Zentimetern genügen also 250 bis 325 Milliliter Wasser zum Schwaden. Im Stikkenofen mit Wärmeströmung kann man von 1,9 Liter pro Kubikmeter ausgehen. Bei einem Backraum von 100 x 120 x 180 Zentimetern liegt die optimale Wassermenge entsprechend zwischen 4,1 und 5 Litern.

Flache Kurven

Auch in der Temperaturkurve steckt eine Menge Potenzial. Eine hohe Anfangstemperatur begründet sich historisch aus roggenghalti-

gen Broten. Roggenmehl enthält einen höheren Anteil der stärkeabbauenden Amylasen. Früher mussten die zwingend bereits durch die Teigsäuerung gehemmt werden. Moderner Roggen ist deutlich enzymschwächer, kann auch unversäuert verbacken werden. Damit ist die Bedeutung der hohen Anbacktemperatur geringer geworden.

Die rösche Kruste entsteht durch Zuckerverdichtung, nicht durch lange Backzeit oder hohe Starthitze. Vielmehr ist es eine Mischung aus Hitze und Feuchtigkeit. Letztere wird durch einen geschlossenen Zug begünstigt. Auch er sorgt für niedrigeren Energieverbrauch. Eine sanftere Backkurve führt zu guten Ergebnissen und spart weitere Energie. Statt von 290 auf 190°C fallend zu backen, ließe sich zum Beispiel mit 260°C starten, fallend auf 215°C und gegen Backende nochmal auf 235°C steigend. Auf diese Weise verbraucht der Ofen weniger Energie.

Im Zusammenspiel mit einem ausgeklügelten Backzettel hilft die Nutzung sanfter Temperaturkurven, Ofen-Leerstand und längere Aufheizphasen zu vermeiden. Am Vorbild des Holzofens orientiert, können Brote mit der höchsten Anbacktemperatur zuerst bei fallender Hitze gebacken werden. Im besten Fall wird dann das nächste Brot mit der Endtemperatur der vorangegangenen Sorte gebacken. Oder es ist nur ein geringes Aufheizen notwendig, weil die Kurve zum Ende des vorangegangenen Backprozesses wieder steigend war.

Zweite Backphase

Nach der anfänglichen Krustenbildung ist eine verringerte Temperatur deshalb wichtig, weil sie eine längere Backzeit ermöglicht. Nur so kann die Temperatur bis in den Kern des Brotes einwirken und für eine optimale, gleichmäßige Krume sorgen. Je länger ein Brot im Ofen bleiben kann, bevor sich unerwünschte Bitterstoffe bilden, desto mehr Wasser verdampft im Randbereich der Krume und sorgt so für eine dickere Kruste. Da Geschmacksstoffe vorrangig bei Temperaturen über 100°C in der Kruste entstehen, trägt eine dickere Kruste maßgeblich zum kräftigen, charakteristischen Brotgeschmack bei.

Ein auf die Backfläche abgestimmter Backzettel sorgt für eine möglichst effiziente Nutzung



Be- und Entladesysteme verkürzen die Zeit offener Ofenklappen. Das spart Energie, weil weniger Wärme entweicht

des zur Verfügung stehenden Backraums. Im Optimalfall richtet sich nicht die Ofenbelegung nach der bereitgestellten Teigmenge, sondern die Anzahl der zu backenden Brote nach der verfügbaren Backfläche. Hier können zudem Brote mit gleichen Backzeiten und -temperaturen zusammengelegt werden.

Wärmedämmung

Hohes Effizienz-Potenzial schlummert im Ofen und seiner Nutzung. Regelmäßige Wartung, optimale Wärmedämmung und dicht schließende Klappen sind bereits ein großer Gewinn. Um lange geöffnete Ofentüren zu vermeiden, bieten sich zudem Be- und Entladesysteme an. Während beim

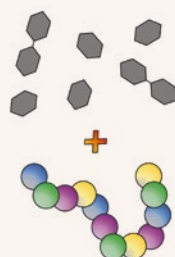
Stikkenofen der bereits beladene Stikkenwagen lediglich in und später aus dem Ofen geschoben wird, spielt die Be- und Entladung von Etagenöfen eine größere Rolle beim Wärmeverlust. Eine zur Ofengröße passende Beschickungstechnik kann die Geschwindigkeit des Einschießens deutlich erhöhen. Im weiteren Backverlauf ist es außerdem wichtig, dass ein gezogener Zug nach Abziehen des Schwadens wieder geschlossen wird. Sonst zieht hier ungenutzte Wärme aus dem Ofen ab.

Im Zusammenspiel mehrerer Faktoren lässt sich also die Effizienz des Backprozesses nennenswert steigern. Dafür sind in der Regel keine Investitionen oder komplizierten Abläufe notwendig. Vielmehr hilft es, sich mit dem Backprozess und der Ofentechnik auseinanderzusetzen. Am Ende steht eine Energieersparnis, die sich direkt positiv auf das Unternehmensergebnis auswirkt. Und die Gebäckqualität steigt im besten Fall ebenso. 🍞

MAILLARD-REAKTION UND KARAMELLISIERUNG

Bei 140 bis 150°C findet die Maillard-Reaktion statt. Sie sorgt nicht nur in der Brotkruste für Farb- und Aromastoffe, sondern zum Beispiel auch beim Anbraten, Grillen oder Rösten von Lebensmitteln. Ausgangsstoffe der Reaktion sind Zucker und Aminosäuren. Der Zucker ist in der Brotkruste dank der vorherigen Aufspaltung der Stärke durch Amylase vorhanden, während die Aminosäuren Bausteine der Proteine im Teig sind. Es entstehen eine Vielzahl teilweise noch unerforschter Aroma- und Farbstoffe, die Melanoidine. Sie geben dem Brot seinen charakteristischen Geschmack.

Die Reaktion kann auf verschiedene Wege gefördert werden: durch das Steigern des pH-



Wertes der Teiglingsoberfläche mittels Lauge (charakteristische dunkle Kruste von Laugengebäck), durch das Bereitstellen von zusätzlichen Proteinen und Zucker an der Teiglingsoberfläche mittels Eistreiche (wie etwa bei Flechtgebäck) oder durch eine trockene Backatmosphäre, also früh gezogenen Zug und eine turbulente Backatmosphäre.

Die Karamellisierung des Zuckers in der Kruste findet gleichzeitig statt, ist aber nicht mit der Maillard-Reaktion zu verwechseln. Bei der Karamellisierung wird allein der Zucker durch Hitze in Karamell umgewandelt. Je höher die Hitze einwirkt, desto dunkler das Karamell, bis hin zum Zuckercouleur.



Inklusion in der Backstube

Barrieren aus dem Weg schaffen

Text: Edda Klepp
Bilder: Thilo Schmülgen/
Aktion Mensch,
gesellschaftsbilder.de

Menschen, die mit einer Behinderung geboren werden, haben es oft schwer, eine Anstellung zu finden. Andere kehren nach einem Unfall oder einer Erkrankung mit Behinderung zurück in den Betrieb. Für manche Bäckerei ist es nur schwer vorstellbar, wie eine Person mit Seh-, Hör- oder einer anderen Beeinträchtigung im Backstubenteam mitarbeiten könnte. Dabei gibt es gute Beispiele, wie das gelingt.

Rund 7,8 Millionen Menschen in Deutschland leben mit einer Schwerbehinderung. Bei mehr als drei Viertel ist die Behinderung nicht angeboren, sondern Folge eines Unfalls oder einer Erkrankung. Viele von ihnen sind willens und fähig, nach der Genesung auch mit Behinderung einer Erwerbstätigkeit nachzugehen. Spätestens jetzt muss sich der Betrieb mit dem Thema Inklusion und Barrierefreiheit auseinandersetzen.

Daneben können auch Menschen mit angeborener körperlicher, psychischer oder geistiger Beeinträchtigung bei entsprechender Qualifikation ihren Teil zum wirtschaftlichen Erfolg des Betriebes beitragen und zu loyalen Mitarbeitenden werden. Entscheidend sind hierbei die passende physische Ausstattung, eine gute Kommunikation im Team sowie Verständnis für die Bedürfnisse der Menschen mit Behinderung.

Barrierefreie Arbeitsstätte

In der Praxis hat das arbeitgebende Unternehmen laut Arbeitsstättenverordnung dafür zu sorgen, „dass die besonderen Belange dieser Beschäftigten im Hinblick auf die Sicherheit und den Schutz der Gesundheit berücksichtigt werden. Dies gilt insbesondere für die barrierefreie Gestaltung von Arbeitsplätzen, Sanitär-, Pausen- und Bereitschaftsräumen, Kantinen, Erste-Hilfe-Räumen und Unterkünften sowie den zugehörigen Türen, Verkehrswegen, Fluchtwegen, Notausgängen, Treppen und Orientierungssystemen, die von den Beschäftigten mit Behinderungen benutzt werden.“



Nicht nur in der Verwaltung, auch in der Produktion ist Barrierefreiheit möglich



Selbst mit eingeschränkter Sehfähigkeit lassen sich Gebäcke gekonnt formen

Was dafür konkret notwendig ist, muss im Einzelfall anhand der besonderen Bedürfnisse der Betroffenen entschieden werden. So fordert beispielsweise eine Sehbehinderung andere Anpassungen als eine Gehbehinderung oder eine geistige Einschränkung. Einige Maßnahmen können zudem finanziell gefördert werden. Unterstützung und Beratung finden Betriebe unter anderem bei den Handwerkskammern oder der Bundesfachstelle Barrierefreiheit unter bundesfachstelle-barrierefreiheit.de.

Gefördertes Inklusionsprojekt

Darüber hinaus können Best-Practice-Beispiele weitere Anregungen bieten und Unsicherheiten vor der neuen, meist für alle Beteiligten ungewohnten Situation nehmen. So schuf die Biobäckerei „Ecksbäcker“ gleich mehrere Arbeitsplätze auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt für Menschen mit Behinderung. Rund 15 Angestellte beschäftigt das Mühldorfer Unternehmen insgesamt, darunter zwischen 40 und 50 Prozent mit einer Schwerbehinderung. Sie alle haben gleichwertige, feste und sozialversicherungspflichtige Arbeitsverhältnisse.

„Unsere Hauptaufgabe ist die unbefristete Beschäftigung schwerbehinderter Menschen gemeinsam mit nichtbehinderten Kollegen nach den Modalitäten des allgemeinen Arbeitsmarktes (Inklusion)“, schreibt Markus Lutz, Geschäftsführer der Ecksberger Integrationsbetriebe, auf der Website des Unternehmens. Für die Umsetzung des Konzeptes wurde mit Georg Auer ein erfahrener Bäckermeister aus der Region gewonnen. Von der Aktion Mensch erhielt der Betrieb eine finanzielle Unterstützung von 250.000 Euro.

Eindrücke

So siehts bei uns aus



Beim Ecksbäcker haben etwa 40 bis 50 Prozent der Belegschaft eine Schwerbehinderung

Bäcker mit Sehbehinderung

Im Landkreis Rhön-Grabfeld beschäftigt Bäckermeister Ullrich Amthor aus Waltershausen einen Mann mit Sehbehinderung. Der Bäcker Alexander Koch hat auf dem einen Auge nur noch zehn, auf dem anderen fünf Prozent Sehfähigkeit. Trotzdem arbeitet er seit 2019 täglich in Amthors Backstube. Unterstützt wird Koch vom Rentenversicherungsträger und der Agentur für Arbeit.

Damit Koch die Beschriftungen auf den Zutatenfächern trotz geringer Sehstärke lesen kann, wurden sie mit extra großen Buchstaben versehen. Für kleinere Schriften nimmt er eine Lupe zur Hand. Zwar könne er nicht immer gut erkennen, ob das Brot im Ofen fertig sei, zur Not aber rufe er den Chef herbei, erklärt Koch.

LESETIPP

Dieser Text ist der zweite Teil einer Reihe zum Thema Barrierefreiheit. Der erste Teil „Barrierefreiheit im Fachgeschäft“ findet sich in **BROTpro 02/23**.



brot-pro.de/shop

WAS BEDEUTET BEHINDERUNG?

Nach § 2 Abs. 1 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch (SGB IX) sind Menschen behindert, „wenn ihre körperliche Funktion, geistige Fähigkeit oder seelische Gesundheit mit hoher Wahrscheinlichkeit länger als sechs Monate von dem für das Lebensalter typischen Zustand abweichen und daher ihre Teilhabe am Leben in der Gesellschaft beeinträchtigt ist. Sie sind von Behinderung bedroht, wenn eine derartige Beeinträchtigung zu erwarten ist.“



Menschen mit Behinderung haben ein Recht darauf, selbst für ihren Lebensunterhalt zu sorgen

Obleich Ullrich Amthor bis dato keinerlei Erfahrung mit der Beschäftigung von sehbehinderten Mitarbeitenden hatte, ließ er sich gerne auf die Zusammenarbeit ein – von der nun beide Seiten profitieren. Koch kann für seinen Lebensunterhalt sorgen, Amthor gewann eine motivierte und zuverlässige Fachkraft für seinen Betrieb. Im Vorfeld ließ er sich von Inklusionsberaterin Marlene Rost vom Beratungskompass Inklusion beraten.



Sogar das ZDF berichtete über die Geschichte des Jungbäckers Julian Kruse

Zur Arbeit fährt Koch mit dem Taxi, da er keinen Führerschein besitzt und zur nächtlichen Stunde 16 Kilometer überwinden muss. Bei der Antragsstellung bei der Rentenversicherung zur Übernahme der Fahrtkosten unterstützte ihn sein Arbeitgeber. So muss sich Koch nur noch mit 185 Euro monatlich an den Transportkosten beteiligen.

Motiviert in der Backstube

Den gehörlosen Geflüchteten Wael Zefzef bildet die Berliner Bäckerei Backpfeife aus. Die

Verständigung in der Backstube findet über Gebärden und Zeichen statt. Die Gebärdensprache beherrschte Inhaber und Ausbilder Mattis Hapering zunächst nicht, stattdessen wurden dem Auszubildenden Dolmetscher/-innen zur Seite gestellt. Sie begleiten ihn auch zum Berufsschulunterricht.

Mittlerweile haben Zefzef und seine Kolleg(inn)en eine Verständigung miteinander gefunden und lernen täglich voneinander. Als Zeichen für Sauerteig nutzen sie zum Beispiel die Gebärde „sauer“. Die Arbeit mit Gehörlosen in der Bäckerei erfordert außerdem überall dort Anpassungen, wo es sonst um akustische Signale geht. So bieten Ofenhersteller mittlerweile Lampen an, die anzeigen, wenn ein Backvorgang abgeschlossen ist. Beschriftungen und Schilder sollten klar verständlich und eindeutig platziert sein.

Selbstbestimmt leben

In Zeven zählt der 28-jährige Julian Kruse seit acht Jahren zum Team der Backmanufaktur Latzel von Rainer Knorr. Er hat das Down-Syndrom (Trisomie 21) und ermöglicht sich durch die Arbeit als Vollzeit-Bäcker ein weitestgehend selbständiges Leben. Knorr und Kruse kennen sich, seit der Jungbäcker ein Kind war. Er habe den Jungen damals schon als besonders feinfühlig erlebt, sagt Knorr. Zunächst absolvierte Kruse ein Praktikum, dann bot ihm Rainer Knorr eine Festanstellung an.

Menschen mit Down-Syndrom besitzen ein zusätzliches 21. Chromosom. Die genetische Abweichung führt dazu, dass sie im Vergleich zu Gleichaltrigen in ihrer geistigen Entwicklung gestört sind. Wie viele andere in seiner Situation sollte auch Julian Kruse in einer speziellen Behinderten-Werkstatt arbeiten. Doch er wollte auf dem ersten Arbeitsmarkt eine Anstellung finden, nicht

WELCHE RECHTE HABEN MENSCHEN MIT BEHINDERUNG?

Niemand darf aufgrund einer Behinderung benachteiligt werden. Dieses Recht ist im Grundgesetz (GG) verankert. Im Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetz (AGG) sind die Vorschriften nachzulesen, die in Bezug auf Beschäftigung und Beruf festgelegt worden sind. Der Benachteiligungsgrundsatz bezieht sich vor allem auf die Einstellung, berufliche Aufstiegsmöglichkeiten, die Arbeitsbedingungen, den Lohn und Möglichkeiten zur Weiterbildung. Bei innerbetrieblichen Maßnahmen der beruflichen Weiterbildung müssen Menschen mit Schwerbehinderung (Menschen mit einem Grad der Behinderung von mehr als 50 Prozent) und ihnen Gleichgestellte

bevorzugt berücksichtigt werden. Zudem sind Arbeitgebende verpflichtet, ihnen die Teilnahme an außerbetrieblichen Fortbildungsmaßnahmen in zumutbarem Umfang zu erleichtern. Dazu zählen beispielsweise Freistellungen und Fahrkostenzuschüsse. Bei einem Verstoß gegen das Benachteiligungsverbot können Angestellte mit Behinderung vom arbeitgebenden Unternehmen Schadenersatz verlangen. Mehr Infos dazu unter:

talentplus.de/im-job/

inklusion-gelingt.de/informationen-fuer-unternehmen.html

BESCHÄFTIGUNGSPFLICHT

Beschäftigt ein Unternehmen eine bestimmte Zahl an Mitarbeitenden, ist es verpflichtet, zu einem festgelegten Anteil Menschen mit Schwerbehinderung zu beschäftigen. Andernfalls werden Ausgleichszahlungen fällig. Hierbei gilt:

- bei monatlich mindestens 20, jedoch weniger als 40 Beschäftigten: ein Arbeitsplatz für Menschen mit Schwerbehinderung
- bei monatlich mindestens 40, jedoch weniger als 60 Beschäftigten: zwei Arbeitsplätze für Menschen mit Schwerbehinderung
- bei monatlich mindestens 60 Beschäftigten: mindestens 5 Prozent aller Arbeitsplätze für Menschen mit Schwerbehinderung

Quelle: haufe.de



Damit das Ende des Backvorgangs für Menschen mit Hörschädigung erkennbar ist, kann man Backöfen mit Lichtsignalen ausstatten

fremdbestimmt sein und für einen Lohn arbeiten müssen, der unterhalb des Mindestlohns liegt, wie es in Behinderten-Werkstätten immer noch üblich ist.

„Hier akzeptieren mich alle so, wie ich bin“, sagt Julian Kruse über die Arbeit in der Backstube. In der Bäckerei ist der Jungbäcker ein geschätztes Teammitglied. Sein Chef hebt besonders seine Gründlichkeit hervor. Selbst das ZDF berichtete über seine Geschichte. Noch ist es die Ausnahme, dass Menschen mit Down-Syndrom in Betrieben mitarbeiten. Dass es auch anders geht, zeigt Kruse mit seiner motivierten Mitarbeit jeden Tag.



Die Arbeitsstättenverordnung schreibt vor, die besonderen Belange der Beschäftigten zu berücksichtigen, zum Beispiel auch im Pausenraum

Arbeitsplatz barrierefrei einzurichten und weitere Unterstützung zur Verfügung zu stellen. In Zeiten des Fachkräftemangels gewinnt man so fähige und loyale Mitarbeitende, die ihrer Berufung als Bäcker/innen mit Leidenschaft folgen. 🍞

Berührungsängste abbauen

Beispiele wie diese zeigen, dass es sich lohnt, etwaige Berührungsängste und Unsicherheiten zu überwinden, um bestmögliche Arbeitsbedingungen für Menschen mit Behinderung in der Bäckerei zu schaffen. Mit der passenden Beratung und guten Ideen lassen sich mögliche Barrieren gemeinsam gut aus dem Weg räumen und praktikable Lösungen finden.

Behörden und andere Inklusionsinitiativen helfen außerdem dabei, den gewählten

PFLICHTEN ALS ARBEITGEBER/IN

Menschen mit einer Schwerbehinderung (Grad der Behinderung von mindestens 50 Prozent) stehen als Angestellte bestimmte Nachteilsausgleiche zu. Dazu zählt ein besonderer Kündigungsschutz, steuerliche Vorteile sowie mehr Urlaubstage. Je nach Art der Behinderung kommen weitere Nachteilsausgleiche hinzu, zum Beispiel Parkerleichterungen mit dem Auto oder die unentgeltliche Beförderung mit dem öffentlichen Nahverkehr. Mehr zum Thema unter:

sovd.de/sozialberatung/beratung-behinderung-schwerbehinderung

Anzeigen

VITELLA TEIGTEILER

Mehrere Schnittarten in einer Maschine. Teigteiler, Pressen und Rundwirker. Für Bäckereien und Konditoreien.

Modernste Technik und Zeitersparnis.

pizza-oven.de/vitella

Online-Schulungen für den Fachverkauf - nicht nur für Quereinsteiger:innen

EIN PRODUKT VON CATS CONSULTING

Hafervollkornbrot

Haferflocken zählen zu den beliebtesten Frühstückscerealien. In dem Dreikornbrot sind sie reichlich vertreten und bilden geschmacklich einen süßlichen Gegenspieler zum aromatischen Roggen sowie nussig-milden Dinkel. Das volle Korn garantiert ein langanhaltendes Sättigungsgefühl sowie angenehmen Biss. Das perfekte Frühstücksbrot für einen energiegeladenen Start in den Tag.

Sauerteig

- ▶ 1,900 kg Roggenflocken Vollkorn
- ▶ 1,900 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 30°C
Teigruhe: 20 Stunden bei Raumtemperatur

Quellstück

- ▶ 3,000 kg Haferflocken Vollkorn
- ▶ 3,000 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Salz

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 20 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 4,000 kg Sauerteig
- ▶ 6,200 kg Quellstück
- ▶ 5,000 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 3,000 kg Wasser
- ▶ 0,300 kg Hefe
- 18,500 kg Teig

Topping

- ▶ 1,000 kg Haferflocken Vollkorn

Kneten: 10 Minuten langsam, 4 Minuten schnell
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 30 Minuten bei Raumtemperatur

Aufarbeitung


- ⦿ Teigeinlage 900 g
- ⦿ Den Teig abwiegen, langwirken, in Kastenformen geben und zirka 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ⦿ Bei Vollreife mit Haferflocken bestreuen.


Backen


Schwaden: normal
Backtemperatur: 260°C, fallend auf 200°C
Backzeit: 50 Minuten 🍳



Rezept & Bild:
Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Sachsen

 @baeckersachsen

 /baeckersachsen

 baeckersachsen.de/adb-sachsen

Zwiebelstangen



Ein Brühstück aus Altbrot sorgt für die Würze, Röstzwiebeln und Ahornsirup bringen eine karamellige Süße und somit eine harmonische Geschmackskomposition in das rustikale Gebäck. Einfach pur genossen, mit etwas Butter, sind die Zwiebelstangen ideale Begleiter zum Picknick, am Buffet oder zu einer deftigen Suppenmahlzeit. Sie passen also perfekt in den Sommer.

Vorteig

- ▶ 2,200 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 1,350 kg Wasser
- ▶ 0,015 kg Hefe

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 60-120 Minuten

bei Raumtemperatur, dann für 48 Stunden bei 5°C in die Kühlung stellen.

Brühstück

- ▶ 1,500 kg Vollmilch (kochend)
- ▶ 0,500 kg Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 0,180 kg Salz

Die Zutaten mischen und bei Raumtemperatur 5-12 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ 3,565 kg Vorteig
 - ▶ 2,180 kg Brühstück
 - ▶ 5,200 kg Vollmilch (kalt)
 - ▶ 6,000 kg Weizenmehl 1050
 - ▶ 1,500 kg Weizenmehl 812
 - ▶ 0,300 kg Weizenmehl Vollkorn
 - ▶ 0,750 kg Röstzwiebeln (spätere Zugabe)
 - ▶ 0,500 kg Ahornsirup
 - ▶ 0,150 kg Backmalz (inaktiv, spätere Zugabe)
- 20,145 kg Teig

Kneten: 4 Minuten langsam, 8 Minuten schnell, Röstzwiebeln und Malz zugeben, 2 Minuten langsam

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 60-90 Minuten bei Raumtemperatur, dann für 8-12 Stunden bei 5°C in die Kühlung



stellen, am Backtag 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Aufarbeitung

- ◎ Teigeinlage 600 g
- ◎ Den Teig abwägen, zu Strängen formen, diese verzwirbeln und 120 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 250°C, fallend auf 190°C

Backzeit: 35 Minuten ■

Rezept & Bild: Denise Pissulla-Wälti



Text: Edda Klepp

Einführung eines Bestellprognose-Systems

Schritt für Schritt zum Umsatzplus

EDV-basierte Bestellsysteme berechnen mit Hilfe eines Algorithmus die optimale Bestellmenge für den nächsten Tag. Dabei greifen sie auf eine große Menge Daten aus der Vergangenheit zurück. Ist das Programm erst einmal eingespielt, hilft es der Bäckerei dabei, Ressourcen zu schonen und Retouren zu reduzieren. Für die Einführung braucht es eine gute Vorbereitung und ein funktionierendes Projektmanagement im Betrieb.

Noch immer zählt er in manch einer Bäckerei zum Alltag: der Anruf der Filialleitung mit der Bestellung für den folgenden Tag. Um die optimalen Mengen zu berechnen, greifen die Verantwortlichen auf über Jahre erworbene Erfahrungswerte zurück. Sie kennen ihre Kundschaft und den Backwaren-Bedarf an verschiedenen Wochentagen sowie Standorten, die Zielvorgaben für Aktionen oder Verkaufszahlen vergangener Feiertage.

Erfahrungen und Bauchgefühl

Und doch kann die Routine täuschen, ein falsches Bauchgefühl vermitteln. Kaum jemand hat sämtliche Einflussfaktoren der kompletten letzten Jahre sowie deren Auswirkungen auf den Umsatz im Kopf. So erging es eines

Tages dem verantwortlichen Team der Bäckerei Moss in Aachen, als es die Bestellvorschläge der neu eingeführten Prognose-Software für den kommenden Montag betrachtete.

Für einen Standort berechnete das Programm nur für diesen Tag ungewöhnliche Mengen an Ware. Niemand konnte sich die Zahlen erklären. Tatsächlich aber hatte alles seine Richtigkeit: An wenigen Montagen im Jahr gab es in der Nähe des Fachgeschäftes einen Stand mit frischen Erdbeeren. Und der sorgte zuverlässig für ein Umsatzplus, da viele Gelegenheitskund(inn)en den Obstinkauf zum Anlass nahmen, schnell auch frische Backwaren zu besorgen.

Die Mitarbeitenden hatten die Besonderheit nicht auf dem Schirm, die Software schon. Entsprechend der vorliegenden Vergangenheitsdaten gab sie die benötigten Mengen aus. Und das Unternehmen profitierte von der Algorithmus-gesteuerten Bestellprognose. Schließlich hätte die Kundschaft sonst schon früh vor leeren Regalen gestanden.

Sorgfältige Datenpflege

Umgekehrt sind notwendige Korrekturen der vom Programm erstellten Prognosen gerade zu Beginn der Nutzung keine Seltenheit. Zum Beispiel, wenn an Ostern plötzlich Stollen in der Bestellung stehen oder andere saisonale Artikel ins Alltagssortiment genommen werden. Das deutet darauf hin, dass in den Stammdaten die zeitlich begrenzte Verfügbarkeit bestimmter Artikel noch nicht festgelegt worden ist.

Ein weiteres Thema, mit dem sich Betriebe auseinandersetzen müssen, sind Mehrtagesartikel, da nicht alle Waren direkt am Tag der Lieferung auch wieder als Retoure zurückgehen. Dauerbackwaren sind zum Beispiel für einen wesentlich längeren Zeitraum haltbar als die meisten anderen Gebäcke im Geschäft. Auch das gilt es ins System einzupflegen.

Apropos Stammdaten, die gute Pflege der vorhandenen Daten im System stellt die Grundlage für die EDV-basierte Bestellprognose dar. Wesentlich sind sämtliche Lieferdaten der Bäckerei sowie die Verkaufshistorie, ebenso die Retoure und anderweitige Verluste – und das alles auch bezogen auf die einzelnen Standorte. Die Daten liefern zum einen die Kassen, zum anderen das Warenwirtschaftssystem.

Doch die Software kann noch mehr: Sie kennt im besten Fall die genauen Abverkaufszeitpunkte, was für Unternehmen relevant ist, die ihre Fachgeschäfte mehrfach täglich beliefern oder auch vor Ort backen. Es lässt aber zudem Rückschlüsse darauf zu, bei welchen Warengruppen noch ungenutztes Potenzial schlummert.

Ist eine Brotsorte bereits vormittags ab 11 Uhr ausverkauft, könnte man über den Tag vermutlich noch mehr verkaufen. Bleiben bis zum Ladenschluss immer Brote einer Sorte übrig, lässt sich die Retoure gegebenenfalls weiter reduzieren.

Darüber hinaus bezieht die Software weitere relevante Daten in ihre Prognose mit ein. Dazu zählen das Wetter, Ferienzeiten, Feiertage oder geplante Verkaufsaktionen. Entscheidend ist, sie zuvor mit eben diesen Inhalten zu füttern. Je mehr historische Daten vorliegen, desto genauer fällt schließlich die Prognose aus.



In vielen Fällen werden auch heute noch vielerorts Bestellungen telefonisch oder per E-Mail abgegeben



Die anfängliche Skepsis gegenüber den berechneten Werten löst sich auf, sobald erste Erfolge zu verzeichnen sind

So kann es gerade zu Beginn und kurz nach der Implementierung noch hin und wieder zu ungewöhnlichen Werten kommen, die sich in der Praxis nicht bewähren. Je nachdem, wie weit die Verkaufshistorie zurückreicht, macht es einen Unterschied, ob die Software die Werte eines Jahres oder mehrerer Jahre einrechnen kann. Mit der Zeit und der fortlaufenden Sammlung weiterer Daten werden ungewöhnliche Ausreißer oder Fehlprognosen zunehmend selten.


Mensch versus Maschine

Bleibt die Frage zu klären, für welche Bäckereien und ab welcher Betriebsgröße die Einführung eines Bestellprognose-Programmes sinnvoll ist. Sicherlich fällt es kleinen Betrieben leichter, einen Überblick über den eigenen Bedarf zu behalten und die benötigten Mengen zu


ANBIETER-ÜBERSICHT

Bestellprognose-Software (Auswahl)


BäckerAI

 baeckerai.de


Foodtracks

 foodtracks.de


BBN Prognos

 prognos.ok-gmbh.com


Intab pro

 intab.pro

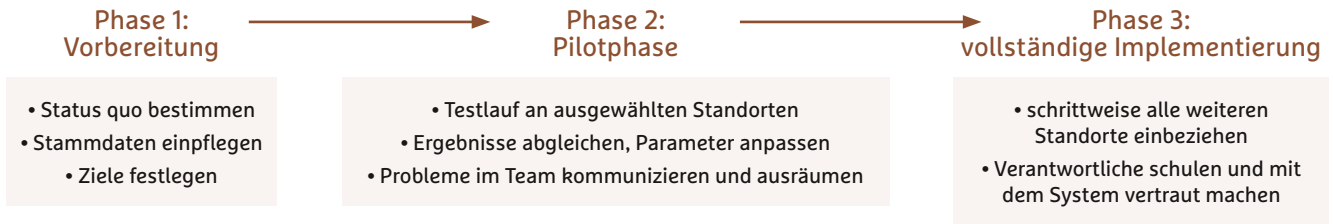
Delicious Data

 delicious-data.com

Meteolytix

 meteolytix.de

EINFÜHRUNG DER BESTELLSOFTWARE



produzieren, ohne sich von einer künstlichen, Algorithmus-gesteuerten Intelligenz unterstützen zu lassen. Je mehr Standorte und unterschiedliche Standort-Typen hinzukommen, desto schwieriger wird es, alle Einflussfaktoren stets im Blick zu behalten.

Eine generelle Empfehlung lässt sich nur schwer aussprechen. Und doch gibt es auch hier Erfahrungswerte. So berichtete beispielsweise Michael Prantl, Geschäftsleiter Beratung und Vertrieb bei Samuelson Unternehmensberatung und Software-Entwicklung, in einem Interview von einigen filialisierten Betrieben, bei denen rund ein Drittel der Verantwortlichen keine zuverlässigen Prognosen lieferten.

Doch selbst bei gut eingespielten Teams gilt: Menschen können einem Unternehmen durch Krankheit oder einen Arbeitsplatzwechsel verloren gehen oder zeitweise ausfallen. Mit ihnen verschwindet dann auch das Wissen, das sie in verantwortlicher Position bislang genutzt haben. Die Software hingegen bleibt. Und selbst bei einem Anbieterwechsel kann man als Bäckerei auf die bisherige Verkaufshistorie sowie die gut gepflegten Stammdaten zurückgreifen.



Statt einem Blick in die Glaskugel bietet die Software Algorithmus-gesteuerte Auswertungen anhand von Fakten

Einführung des Systems

Generell gilt: Wer sich für die Implementierung einer neuen Bestellprognose-Software entscheidet, sollte das Projekt nicht nebenbei angehen, sondern insbesondere für die sorgfältige Vorbereitung ausreichend Zeit einplanen. Zwischen einem und zwei Monaten kann die Stammdatenpflege in Anspruch nehmen – je nachdem, wie genau man es damit bislang genommen hat.

Für manche Betriebe bietet sich an dieser Stelle die Möglichkeit, das System von Ballast zu befreien, beispielsweise wenn sich über die Jahre zahlreiche Artikel aus einmaligen Sonderbestellungen angesammelt haben. Sinnvoll ist es, im Unternehmen eine Person mit der Projektleitung zu beauftragen, die dann auch festgelegte Zeitfenster ausschließlich für die Datenpflege und Implementierung nutzen kann.

Sind alle benötigten Daten verfügbar, kann die Software starten und erste Prognosen für die Folgetage erstellen. Es empfiehlt sich, zunächst mit einem oder zwei Pilot-Standorten zu beginnen und auch hier gegebenenfalls nur mit einem bestimmten Waren-Segment zu starten. Auf diese Weise verliert man nicht den Überblick und kann besser erkennen, wie die Software arbeitet. Mit der Zeit nimmt man dann weitere Segmente und Fachgeschäfte hinzu.

Gute Kommunikation

Ziel dieser zweiten Projektphase von etwa vier bis sechs Wochen ist es, sich mit der Software vertraut zu machen und – wo nötig – nachzubessern. Neben technischen Herausforderungen stellen sich spätestens jetzt häufig auch kommunikatorische. Nicht alle Mitarbeitenden, die mit dem Bestellprozess bislang vertraut waren, sind mit einer



Ein gutes Bestellprognose-System wertet auch Wetterdaten für Standorte aus



Für die Prognosen nutzt das Programm unter anderem Kassendaten der vergangenen Jahre



Je bedarfsgerechter die Auswertungen, desto weniger Backwaren landen letztlich in der Retoure

Software-Lösung glücklich. Manche haben Sorge, Verantwortung zu verlieren, andere trauen den Software-Prognosen nicht.

Aufgabe der Projektleitung ist es daher, nicht nur Daten abzugleichen und Bestellmengen nachzubessern, sondern auch die Mitarbeitenden immer wieder in Gespräche einzubeziehen. In Summe ist es ratsam, mindestens 30 Prozent ihrer Arbeitszeit weiterhin für das Projekt einzuplanen.

Zum Beispiel kann es vorkommen, dass Liefermengen zunächst in Zweifel gezogen werden, weil man befürchtet, nicht ausreichend oder zu viel eines bestimmten Artikels vorrätig zu haben. Dann hilft ein gemeinsamer Blick in Auswertungen über einen konkreten Zeitraum, der zeigt, wie sich die Bedarfs- und Retourenmengen entwickeln.

Laufender Prozess

Sind die Ergebnisse zufriedenstellend, kann das System nun schrittweise an allen weiteren Standorten eingerichtet werden. Zugleich gilt es, auch hier die jeweils Verantwortlichen zu schulen und mit dem System vertraut zu machen. Erfahrungsgemäß gelingt die Überzeugungsarbeit in dieser Phase leichter, da schon erfolgversprechende Auswertungen aus anderen Verkaufsstellen vorliegen.

Bereits im ersten Monat nach Einführung ihres neuen Prognose-Systems verzeichnete die Aachener Bäckerei Moss ein Umsatzplus bei Brötchen von 7,7 Prozent, beim Brot von 1,4 Prozent. Im selben Zeitraum stiegen die

Retouren nur leicht an. Auch Tino Hafermalz, Verkaufsleiter bei der Bäckerei Bergmann in Frömmstedt, hat positive Erfahrungen mit einer Prognose-Software gemacht. So habe der Mehrumsatz allein eines Artikels die Kosten des Systems bereits nach einem Jahr amortisiert, erklärt er.

Der Sorge mancher Mitarbeitender, dauerhaft Verantwortung zu verlieren, bestätigte sich in beiden Fällen nicht. Zum einen muss das System weiterhin überwacht werden, zum anderen finden sich im Betrieb immer ausreichend Aufgaben, für die die freigewordene Zeit nun sinnvoll genutzt werden kann.

Unterm Strich hilft ein Algorithmus-gesteuertes Bestellprognose-System, den Absatz von Backwaren in Bäckereien zu steigern und Ressourcen sinnvoll einzusetzen. Für die Einführung braucht es zunächst etwas Zeit zur Stammdatenpflege, ausreichend Investitionskapital sowie Geduld, um alle Beteiligten während des Prozesses mitzunehmen. Belohnt wird man mit immer besseren Voraussagen, die Umsatz bringen und die Retourenquote dauerhaft reduzieren. So gehen nachhaltiges wie auch profitables Wirtschaften Hand in Hand. 🍞



Wichtig ist, vor allem in der Einführungsphase, eine vertrauensvolle und transparente Kommunikation

Mit wem und wohin?

Regelmäßig stehen Unternehmen vor der Herausforderung, die passenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für sich zu gewinnen – und dann auch dauerhaft zu halten. Häufig kommen zwar Bewerbungen, nicht aber mit den gewünschten Profilen. Das kann unter anderem daran liegen, dass „ins Blaue“ gesucht wurde. Wer im Vorfeld investiert, kann am Ende Zeit und Kosten für eine erneute Suche sparen.

Personalsuche zählt aktuell zu den größten Herausforderungen im Handwerk. Wer gute Leute findet, ist gut beraten, sie auch dauerhaft zu binden. Das kann nur gelingen, wenn beide Seiten klar wissen und kommunizieren, was sie voneinander erwarten. Authentizität ist dabei wichtig. Verantwortliche sollten sie immer wieder überprüfen und gegebenenfalls herstellen – auf mehreren Ebenen.

Schritt 1 – genaue Stellenbeschreibung
Stellenausschreibungen werden oft geschaltet, ohne im Vorfeld zu definieren, was die Stelle genau ausmacht. Diejenigen, die sich auf diese Stelle bewerben, haben ein Bild davon. Sie gehen davon aus, dass alle Beteiligten das haben. Doch selbst das Bild des Arbeitgebers kann ungenau sein.

Die einzelnen Tätigkeiten ergeben sich aus der klassischen Aufgabenanalyse einer Stelle. Die werden im Alltag selten überprüft. Dabei ändern sich die Rahmenbedingungen immer wieder, sodass Tätigkeitsbeschreibungen an Aktualität verlieren. Es kann auch sein, dass sich die Aufgaben innerhalb des Unternehmens verändert haben, zum Beispiel, weil neue Stellen geschaffen und Kompetenzen neu verteilt wurden. Bevor es auf Personalsuche geht, sollten alle Faktoren geklärt und die Stellenbeschreibung auf dem neuesten Stand sein. Dazu zählen:

- Aufgaben und einzelne Tätigkeiten
- klar definierte Kompetenzbereiche und Handlungsfreiräume
- daraus folgend KANN- und MUSS-Kriterien für Bewerber/innen





Nach außen kommunizierte Werte müssen im Inneren auch gelebt werden

- Definition genauer Kriterien wie Berufserfahrung, Qualifizierung, persönliche Eigenschaften

Schritt 2 – Firmenphilosophie

Jedes Unternehmen hat eine Philosophie. Werte, für die es steht und die sich idealerweise in der täglichen Arbeit abbilden. Sie sollten schriftlich festgehalten und allen Beschäftigten bekannt sein. Denn wenn eine Firma Werte nach außen kommuniziert, müssen sie sich auch in der Arbeit und im Handeln der Einzelnen wiederfinden. Sonst fehlt Authentizität.

Wie auch die Stellenbeschreibungen, sind Firmenphilosophien einmal festgehaltene Inhalte, die selten auf den Prüfstand gestellt werden. Doch auch dabei können veränderte Rahmenbedingungen zum Tragen kommen und zur Folge haben, dass die geschriebene Version nicht mehr zur gelebten Philosophie passt. Deshalb gilt auch hier, immer wieder hinzuschauen und bei Bedarf anzupassen. Dabei sind das die zentralen Fragestellungen:

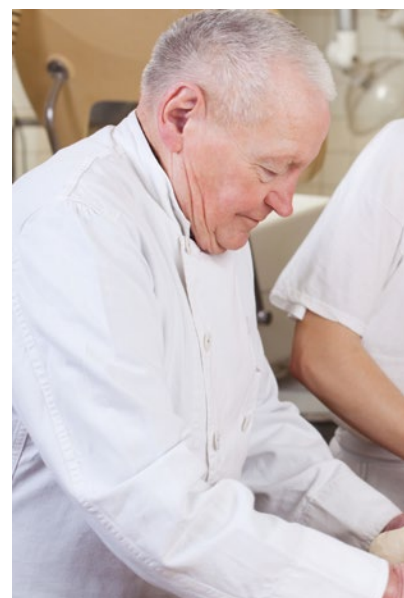
- Welche Werte sind im Unternehmen wichtig?
- Wie werden die Werte im Unternehmen umgesetzt?
- Wie werden die Werte für die Kundschaft sichtbar?

- Was bedeuten die Werte für die Mitarbeitenden im Unternehmen und deren Arbeit?
- Stimmen die IST-Werte mit den gewünschten Werten überein?

Die Firmenphilosophie wird kommuniziert und weckt so Erwartungen an das Unternehmen auch als Arbeitgeber. Stellen sich angegebene Werte und Arbeitsweisen als „hohle Phrasen“ heraus, werden neue Teammitglieder ent-



Stellenanzeigen sollten bereits klare Auskunft über angemessene Erwartungen geben



Wer Stellen neu besetzen muss, ist gut beraten, zunächst in den eigenen Reihen nach geeigneten Leuten zu suchen

täuscht, fühlen sich eventuell sogar getäuscht und verlassen das Unternehmen im schlimmsten Fall wieder. Daher ist die Übereinstimmung von Wunsch und Wirklichkeit essenziell.

Schritt 3 – Ziele und Vision

Ziele geben die Richtung vor und dienen allen – sowohl der Unternehmensführung selbst als auch den Mitarbeitenden – als Orientierung. Damit alle gemeinsam an den Zielen arbeiten können, müssen sie auch allen bekannt und entsprechend deutlich kommuniziert worden sein.

Wohin ein Unternehmen möchte, kann sich im Laufe der Zeit verändern. Demnach ist es auch an dieser Stelle sinnvoll, sich die Frage zu stellen, was in welchem Zeitraum erreicht werden soll. Bezüglich der Personalsuche ergeben sich daraus die Fragen:

- Wie hoch ist der Personalbedarf?
- Welche Qualifizierungen werden benötigt?
- Welche Stellen können durch interne Personalentwicklungsmaßnahmen besetzt werden?

- Welche Zielgruppe passt und wie kann sie erreicht werden?

Am Beginn steht die Vision von der Zukunft. Davon ausgehend, landet man, rückwärts gerichtet, bei den aktuellen Themen wie der Personalsuche und der möglichen (Nach-) Qualifizierung von Mitarbeitenden.

Schritt 4 – eigene Reihen

Bevor es an die externe Personalsuche geht, empfiehlt es sich, erst einmal in den eigenen Reihen zu schauen, welche Potenziale sich bieten. Es kann sehr viel einfacher sein, Mitarbeitende weiter zu qualifizieren und zu befördern, als extern bereits Qualifizierte zu finden. Die eigenen Teammitglieder kennen das Unternehmen, sie kennen und leben die Philosophie, was besonders als Führungskraft wichtig ist. Zudem fühlen sich die Angestellten so nicht übergangen. Ganz im Gegenteil – ihnen werden Perspektiven geboten, die sie weiter an das Unternehmen binden.

Auch Auszubildende dürfen in diesem Zusammenhang bei der Personalplanung nicht vergessen werden. Sie sind die Fachkräfte von morgen. Wer bereits während der Ausbildung Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten für die Zukunft im Unternehmen aufgezeigt bekommt, wird eher bleiben als jemand mit unklarer Zukunft im Ausbildungsbetrieb. Eine Ausbildung sichert dem eigenen Unternehmen Fachkräfte, die möglichst früh gebunden werden sollten.

ÜBER DIE AUTORIN

Gesa Lücken 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



Eine gute und strukturierte Einarbeitung sorgt für bessere Bindung der Neuen



Wo Werte, Ziele und Entscheidungsspielräume klar definiert sind, können Angestellte sicher agieren – das steigert Motivation und Bindung

Schritt 5 – geplante Einarbeitung

Nachdem alle Punkte im Vorfeld beachtet und passende Bewerberinnen und Bewerber gefunden wurden, beginnt die eigentliche Arbeit mit den neuen Teammitgliedern: die Einarbeitung. Bereits der erste Tag kann darüber entscheiden, wie loyal sich die neue Kraft dem Unternehmen gegenüber fühlt.

Dementsprechend ist es ratsam, nichts dem Zufall zu überlassen und besonders die ersten Schritte im neuen Umfeld gut zu planen. Es kann immer etwas dazwischenkommen, aber je besser vorbereitet und organisiert der Einarbeitungsprozess ist, umso wahrscheinlicher ist es, dass die Einarbeitung gut gelingt. Hilfreich sind dabei

- die genaue Planung des ersten Tages (Einsatzort, Arbeitsmittel, Information aller Teammitglieder)
- langfristiger Einarbeitungsplan als Checkliste und Hilfestellung
- Schulung der einarbeitenden Kräfte
- Feedbackgespräche am 1. Tag und regelmäßig während der Einarbeitung

Erfolg durch Authentizität

Wenn die Unternehmensführung nicht weiß, wohin sie möchte und was sie erreichen will – wie sollen es dann die Mitarbeitenden wissen? Deshalb ziehen sich die Themen Vision, Philosophie und Ziele durch den gesamten Arbeitsprozess.



Für die Einarbeitung empfehlen sich Checklisten und regelmäßige Feedback-Gespräche


Selten werden Zeiträume für die Überprüfung solch grundlegender Themen im Alltag eingeplant. Unter anderem auch, weil sie für die Unternehmensspitze selbst klar zu sein scheinen. Je weiter es dann jedoch ins Detail geht, desto mehr Fragen und Unklarheiten entstehen. Veränderungen können sich unerkannt einschleichen. Und schon passen Philosophie und gelebte Kultur nicht mehr zusammen.


Wie im zwischenmenschlichen Umgang auch, entsteht Authentizität dadurch, dass Wort und Tat eine Einheit bilden. Sind Menschen nicht authentisch, fehlt eine Basis für Vertrauen. Das ist bei Unternehmen nicht anders. Fehlende Authentizität erschwert die Bindung, aber auch das Finden passender Leute.

Nur wer weiß, wohin man will, weiß, wen man dafür braucht, und kann das nach außen kommunizieren. Nur wer Werte und klare Vorstellungen nach außen kommuniziert, kann jene Menschen ansprechen, denen genau diese Werte wichtig sind. Wenn sich Menschen mit den gleichen Werten treffen und diese gemeinsam leben, können vereinbarte Ziele mit Freude erreicht werden, da alle hinter ihnen stehen. 🌱

Bauernbrot

Rezept & Bild:
Sebastian Krist

 @brotartig

 brotartig.de



Was gibt es Besseres als ein leckeres, rustikales Mischbrot mit kräftiger Kruste? Besonders dann, wenn es dank eines Brühstücks und gerösteten Altbrottes ein ganz besonderes Aroma mitbringt. Der Vorteig verleiht dem Laib eine angenehme Säure und lange Frische. Die verschiedenen Getreidesorten ergänzen sich geschmacklich gut. Ein perfekter Begleiter für jede Gelegenheit.

Sauerteig

- ▶ 4,000 kg Wasser
- ▶ 4,000 kg Roggenmehl 1370
- ▶ 0,850 kg Anstellgut
- ▶ 0,085 kg Salz

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 14-16 Stunden
bei Raumtemperatur

Brühstück

- ▶ 2,450 kg Wasser
- ▶ 0,850 kg Altbrot
(geröstet, gemahlen)
- ▶ 0,130 kg Salz

Die Zutaten mischen und
bei Raumtemperatur
2-4 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ 8,935 kg Sauerteig
 - ▶ 3,430 kg Brühstück
 - ▶ 3,000 kg Wasser
 - ▶ 3,000 kg Weizenmehl 550
 - ▶ 1,500 kg Roggenmehl 1150
 - ▶ 1,500 kg Dinkelmehl 630
 - ▶ 0,210 kg Backmalz (inaktiv)
-
- 21,575 kg Teig

Kneten: 6 Minuten langsam,
5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 90 Minuten bei
Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ◎ Teiginlage 1.000 g
- ◎ Den Teig abwiegen, rundwirken, den Schluss bemehlen und leicht zudrücken. Die Teiglinge in Gärkorbchen mit Schluss nach unten für 10-12 Stunden in der Kühlung bei 5°C zur Gare stellen.

Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 250°C
fallend auf 220°C

Backzeit: 35-40 Minuten

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



Arbeitsverträge zwischen **Angehörigen**

Fallstricke vermeiden

Text: Edda Klepp

Wenn zwischen Angehörigen Arbeitsverträge geschlossen werden, ist besondere Sorgfalt angebracht. Wer sich oder anderen aufgrund der persönlichen Nähe unrechtmäßig Vorteile verschafft, wird bei einer Prüfung schnell Probleme bekommen. Um steuerlichen Nachteilen zu entgehen, müssen die Verträge korrekt ausgeführt werden und denen entsprechen, die auch mit einer fremden dritten Person vereinbart worden wären. Andernfalls könnten Lohnzahlungen nicht als Betriebsausgaben anerkannt werden und Ansprüche der Angestellten auf Sozialleistungen verloren gehen.

Ein Szenario, das in Handwerksbäckereien keine Seltenheit ist: Ein Bäcker gründet oder übernimmt einen Betrieb, seine Ehefrau steigt als Verkaufsleiterin mit ein – oder in einer anderen Funktion. Praktischerweise hilft man sich überall aus, wo Arbeit anfällt, und trägt die unternehmerische Verantwortung gemeinsam. Und auch andere können als Angehörige zu Angestellten werden. Zum Beispiel,

wenn man die eigenen Kinder im Betrieb ausbildet, Nichten oder Neffen Aufgaben in der Produktion übernehmen oder Geschwister eine Position im Unternehmen bekleiden. Schnell ist man da als Führungskraft gewillt, hin und wieder Fünfe grade sein zu lassen.



Nicht nur Vorfahren und Nachkommen in gerader Linie werden steuerrechtlich zu den Angehörigen gezählt

Man vertraut sich ja gegenseitig. Doch insbesondere bei Nahestehenden müssen Arbeitsverhältnisse möglichst genau geregelt sein und vereinbarungsgemäß ausgeführt werden, um nicht in Schwierigkeiten zu geraten.

Zahlreiche Vorteile

In jedem Fall kann sich die Beschäftigung der Familienmitglieder sehr positiv auf das Unternehmen und die Beteiligten auswirken. Zum einen kennt man sich, sodass ohnehin ein vertrauensvoller Umgang miteinander besteht. Darüber hinaus aber hat die Anstellung auch steuerliche Vorteile fürs Unternehmen. Löhne und Gehälter zählen schließlich zu den Betriebsausgaben und können daher regulär vom Gewinn abgezogen werden.

Auf Seiten der angestellten Angehörigen lassen sich weitere Pluspunkte ausmachen. Sie tragen durch ihr Gehalt ihren Beitrag zur Familienkasse bei. Außerdem sind sie kranken- sowie pflegeversichert und können im Falle der Arbeitsunfähigkeit ihren Anspruch auf Krankengeld geltend machen, sofern das Beschäftigungsverhältnis bereits 12 Monate vor der Erkrankung bestand.

Sie zahlen zudem ihren eigenen Beitrag in die Rentenkasse ein, aus dem sich ihre späteren Rentenansprüche berechnen, und sie erhalten bei Arbeitslosigkeit einen monetären Ausgleich, wie alle anderen Mitarbeitenden auch. Doch das ist noch nicht alles: Wird ein weibliches Familienmitglied schwanger, hat es zudem Anspruch auf Mutterschaftsgeld. Unterm Strich können daher alle Beteiligten von der Zusammenarbeit profitieren.

Nachweis führen

Voraussetzung für all das ist allerdings, dass bei der Gestaltung der Mitarbeit und der vertraglichen Vereinbarungen alles mit rechten Dingen zugeht. Das bedeutet zunächst einmal, dass das Arbeitsverhältnis nicht nur aus steuerlichen Gründen auf dem Papier bestehen darf. Wer einen Anstellungsvertrag bekommt, muss die vereinbarte Tätigkeit auch tatsächlich ausführen. Und zwar genauso, wie es im Vertrag steht.


Bei einer vereinbarten Arbeitszeit von 40 Stunden pro Woche sollte der oder die Angestellte diese auch tatsächlich leisten. Als Nachweis dafür dienen detaillierte Dienstpläne sowie


Nicht selten führen Eheleute ihre Bäckerei gemeinsam

BERATUNGSSTELLEN

Um beim Fremdvergleich und der Gestaltung eines Arbeitsverhältnisses zwischen Angehörigen auf der sicheren Seite zu sein, empfiehlt sich eine Beratung, die vor der Vertragsunterzeichnung stattfindet.

Hilfe finden Unternehmen unter anderem bei diesen Stellen:

Stiftung Familienunternehmen
 Telefon: 089/12 76 40 00 2
 E-Mail: info@familienunternehmen.de
 familienunternehmen.de

Deutsche Rentenversicherung
 Telefon: 0800 / 1000 4800
 deutsche-rentenversicherung.de





Tauchen bei der Steuerprüfung Ungereimtheiten auf, kann das teuer werden

Stundenprotokolle. Aus denen sollte ebenfalls hervorgehen, dass die Arbeitszeiten nicht von den Angestellten selbst vollkommen frei (und somit selbständig) eingeteilt worden sind, sondern innerhalb eines abhängigen Beschäftigungsverhältnisses geleistet wurden.

Wer jetzt eine Lösung darin sieht, einfach weniger Stunden in den Vertrag zu schreiben, das Gehalt jedoch an einer Vollzeitstelle auszurichten, denkt zu kurz. Steuerrechtlich wird nämlich zwischen sozialversicherungspflichtiger Mitarbeit und der familienhaften Mitarbeit von Angehörigen im Betrieb unterschieden. Letztere ist nicht sozialversicherungspflichtig.

Familienhafte Mitarbeit

Um hier eine klare Unterscheidung treffen zu können, hat der Gesetzgeber mehrere Kriterien für die Definition der familienhaften Mitarbeit festgelegt:

1. Die Bezahlung ist in der Regel deutlich niedriger als bei einem ordentlichen Beschäftigungsverhältnis. Die Entlohnung kann im Einzelfall aber auch wesentlich großzügiger ausfallen. In jedem Fall weicht sie von der Bezahlung einer fremden dritten Person im Vergleich deutlich ab.



Wer bei der Gestaltung eines Arbeitsverhältnisses als Angehörige/r trickst, kann Rentenansprüche verlieren



Was im Arbeitsvertrag steht, muss einem Fremdvergleich standhalten

2. Die Mitarbeit findet nur gelegentlich, unregelmäßig und nicht zu festen Arbeitszeiten statt. Die mitarbeitende Person ist nicht fest in die Bäckerei eingebunden, sie wird in der Regel nicht in Personalplänen berücksichtigt und unterliegt nicht im selben Maße wie bei regulär Angestellten den Anweisungen der Vorgesetzten.

Wird bei einer Prüfung festgestellt, dass die tatsächlich ausgeführte Tätigkeit eher der familienhaften Mitarbeit gleicht, kann sie nachträglich als nicht sozialversicherungspflichtig gewertet werden. Umgekehrt muss man Familienmitglieder als Beschäftigte bei der Sozialversicherung anmelden, sobald ihre Tätigkeit denen einer regulären Beschäftigung gleicht. Bereits bei einem Arbeitsumfang, der als Minijob gewertet werden kann, sind Beiträge fällig.

Empfindliche Strafen

Familiäre Arbeitsverhältnisse im Betrieb sollten daher stets sehr sorgfältig geprüft und ausgeführt werden. Da Unternehmen durch die Anstellung von Angehörigen steuerliche Vorteile haben, ist von einer sehr kritischen Beurteilung des Sachverhaltes durch das Finanzamt auszugehen. Am strengsten beurteilen Behörden erfahrungsgemäß die Zusammenarbeit von Eheleuten.

Wird ein bestehendes Arbeitsverhältnis nachträglich als familienhafte Mitarbeit eingestuft, hat das für beide Seiten, Betrieb und Arbeitnehmer/in, fatale Folgen. Zivilrechtlich wird der Arbeitsvertrag dann nämlich nichtig. Auf-

WER ALS ANGEHÖRIGE/R GEWERTET WIRD

- Eheleute, auch nach Scheidung
- Verlobte
- verwandte Vorfahren oder Nachkommen sowie Verschwägerter in gerader Linie, also Großeltern, Eltern, Kinder, Enkelkinder und so weiter
- Geschwister sowie Kinder der Geschwister
- Ehepartner/innen der Geschwister sowie Geschwister dieser Ehepartner/innen
- Tanten und Onkel
- Personen, die durch ein auf längere Dauer angelegtes Pflegeverhältnis mit häuslicher Gemeinschaft wie Eltern und Kind miteinander verbunden sind

grund von Verjährung können lediglich die Rentenbeiträge der vergangenen vier Jahre zurückgefordert werden. Der Rest verfällt. Sozialversicherungsansprüche aus dem Arbeitsverhältnis gehen fast komplett verloren.

Das betroffene Unternehmen kann außerdem die bereits geleisteten Lohnauszahlungen nicht mehr als Betriebsausgaben geltend machen. Stattdessen droht steuerrechtlich die Feststellung der verdeckten Gewinnausschüttung. Im Worst Case kann das sogar als Steuerhinterziehung gewertet werden. Darauf folgen empfindliche Strafen.

Wird das Arbeitsverhältnis im Einzelfall an sich anerkannt, aber das vereinbarte Entgelt im Arbeitsvertrag als überhöht gewertet, kann das Arbeitsverhältnis bestehen bleiben. Der Teil des Gehaltes, der die normale Bezahlung übersteigt, wird dann jedoch als Betriebsausgabe ausgeschlossen und kann nicht mehr vom Gewinn abgezogen werden.

Fremdvergleich berücksichtigen

Eine Lösung, um unangenehme Sanktionen zu vermeiden, besteht darin, bereits vor Unterzeichnung eines Arbeits- oder Ausbildungsvertrags einen sogenannten Fremdvergleich durchzuführen. Das bedeutet, die Gestaltung des Arbeitsverhältnisses darauf zu prüfen, ob sie dem entspricht, was auch zwischen dem Unternehmen und fremden Dritten üblich ist.

Es empfiehlt sich, die durchgeführte Fremdvergleichsprüfung detailliert schriftlich zu dokumentieren. Formale Voraussetzungen für das Bestehen des Fremdvergleichs sind:

- die Zusammenarbeit wird ernsthaft vereinbart und den Vereinbarungen entsprechend ausgeführt



Besser ehrlich die Brötchen backen, dann ist man steuerrechtlich auf der sicheren Seite

- der oder die angestellte Angehörige hat parallel kein anderweitiges Arbeitsverhältnis vereinbart, das der Übereinkunft entgegensteht
- im Arbeitsvertrag sind die Aufgaben des oder der Angestellten möglichst genau bezeichnet; dazu zählen die Arbeitszeit und der Arbeitsumfang
- das Gehalt ist in seiner Höhe der vereinbarten Tätigkeit angemessen (zum Beispiel gemessen an üblichen Tarifvereinbarungen); es entspricht dem, was fremde Dritte mit vergleichbaren Kenntnissen, entsprechender Qualifikation sowie gleichem Einsatz als Gegenleistung zu erwarten haben
- das Gehalt wird auf das Konto des oder der angestellten Angehörigen ausgezahlt (Barauszahlungen sind nicht verboten, können oft aber nur schwer nachgewiesen werden)
- Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträge werden ordnungsgemäß abgeführt

Ordnungsgemäß gemeldet und ausgeführt, hat die Anstellung von Angehörigen im Betrieb für beide Seiten zahlreiche Vorteile. Wichtig ist, bei der Gestaltung der vertraglichen Vereinbarungen Sorgfalt walten zu lassen und sich dann auch daran zu halten, um möglichen Strafen oder anderen Nachteilen zu entgehen. Auf diese Weise werden am Ende alle Beteiligten von der Zusammenarbeit profitieren. 📌



In Familienunternehmen packen häufig mehrere Generationen mit an

Entspannt über Reizthemen plaudern

In Diskussionen ehrliches Verständnis füreinander zu entwickeln, ist eine hohe Kunst. In allen Ecken lauert die Gefahr, sich in gegenseitigen Vorwürfen zu verstricken. Dadurch wird der Weg zueinander Stück für Stück verbaut. Die vernünftige gemeinsame Lösung gerät in immer weitere Ferne. Mit nur wenigen Kniffen findet man bei solch leidigen Angelegenheiten wieder zueinander.

Zwei Aussagen höre ich immer wieder bei der Begleitung von kritischen Situationen: „Wenn ich das gewusst hätte.“ Und: „Warum haben wir da vorher nie drüber gesprochen?“ Folgende Erkenntnis habe ich daraus gezogen: Die Macht des Miteinander Redens sollte man keinesfalls unterschätzen. Kommunikation wirkt sich sowohl positiv als auch negativ auf Meinungsverschiedenheiten aus. Umso wichtiger, einen konstruktiven Ansatz zu verfolgen.

Unbewusste Blockaden

Durch fehlende oder unklare Kommunikation werden viele Streitigkeiten nämlich überhaupt erst ausgelöst. Und damit meine ich nicht nur, den bewussten Austausch von vornherein zu unterlassen. Missverständnisse können auch entstehen, wenn störende Signale im Gespräch unbewusst gesendet oder vom Gegenüber falsch interpretiert werden.

Auch können gefährliche Informationslücken entstehen, wenn man einfach nur vergisst, wichtige Details weiterzugeben. Schnell führt das in einer ohnehin angespannten Situation zur völligen Eskalation.

Wer sich dessen bewusst ist, kann konstruktive Kommunikationsmethoden für sich nutzen. Hierfür sollten Führungskräfte sich selbst sowie ihre Mitarbeitenden sensibilisieren. Nur wer die Chancen eines offenen Gesprächs kennt, hat diese Stärke auf seiner Seite. Zugegeben, das Werkzeug anzuwenden, erfordert zunächst ein wenig Übung.

Worte sind Türen oder Mauern

Gerade wenn man unangenehme Gegebenheiten offen anspricht, fühlen sich Menschen schnell angegriffen. Die Folge: Sie hören nicht mehr zu, wollen sich verteidigen oder formulieren nun ihrerseits Vorwürfe. Ein Wort führt zum anderen. Am Ende geht man ohne vernünftige Lösung auseinander.

In verzwickten Situationen rede ich in vier Schritten zu meinem Gegenüber, orientiert am Modell der gewaltfreien Kommunikation nach Marshall B. Rosenberg. Ganz wichtig ist dabei die persönliche innere Haltung. Vorurteile, Bewertungen und Schuldzuweisungen sollten in jedem Fall vermieden werden. Nur so verwandeln sich Widerstand und Abwehr in Aufmerksamkeit und Verständnis.

Schritt 1: Situation beschreiben

In einem ersten Schritt schildert man dem Gegenüber an einem konkreten Beispiel, welche Gegebenheit man beobachtet hat. Was ist in dem Moment, rein sachlich gesehen, tatsächlich passiert? Es geht um eine reine Beschreibung von Beobachtungen. Interpretationen und Bewertungen sind zu vermeiden. Auf diese Weise wird Abstand zwischen der betreffenden Person und dem Reizthema hergestellt.

Beispiel: „Im letzten Meeting wurde vereinbart, dass alle Mitarbeitenden ihre Urlaubswünsche für den Rest des laufenden Jahres in die entsprechende Liste eintragen. Der Abgabetermin war gestern. Ich habe gesehen, dass deine Termine nicht in der Liste stehen.“

DIE KOLUMNE VON
CARSTEN RÜGER



Schwierige Themen lassen sich in Ruhe besprechen, wenn man vermeidet, voreilig zu werten, und einander gut zuhört



Schritt 2: Gefühl mitteilen

Im zweiten Schritt wird benannt, welche Emotionen man in diesem Moment bei sich selbst gespürt hat. Dem Gesprächspartner oder der Gesprächspartnerin wird auf diese Weise klar, wie sich die Person gefühlt hat, die das Geschehen schildert. Damit hebt man das Gespräch auf eine andere Ebene und schafft wichtigen Kontakt zueinander.

Beispiel: „Bei mir hat das Ärger, ja sogar Enttäuschung, ausgelöst.“

Schritt 3: Bedürfnis offenlegen

Negative Gefühle sind ein Ausdruck dessen, dass Bedürfnisse nicht befriedigt wurden. Positive Gefühle werden durch persönliche Begehren erzeugt. Ist ein Wunsch erfüllt, hat das angenehme Emotionen zur Folge. Indem man die eigenen Bedürfnisse ausspricht, wird der Dialog offener. Im dritten Schritt geht es daher darum zu benennen, was den Sprecher oder die Sprecherin antreibt.

Beispiel: „Ich möchte Übersicht und Klarheit bei der Urlaubsplanung für unser Team. Dafür brauche ich die Unterstützung von allen.“

Schritt 4: Bitte äußern

In Schritt vier formuliert man eine konkrete Bitte an das Gegenüber. Das kann die Auffor-

derung sein, etwas zu tun oder etwas zu unterlassen. Weil vorher das zugrunde liegende Gefühl und Bedürfnis benannt wurden, wird der Appell offener aufgenommen. Außerdem entscheiden die Zuhörerinnen oder der Zuhörer selbst, das Anliegen erfüllen zu wollen.


Beispiel: „Ich bitte Dich, Deine Urlaubswünsche heute noch in die Liste einzutragen.“

Zu Beginn in Ruhe vorbereiten

Auf den ersten Blick erscheint die Vorgehensweise kompliziert. Wer die Methode erstmals für sich nutzen möchte, kann entsprechende Aussagen für anstehende Gespräche vorab formulieren. Dann wirken sie später umso authentischer. Mit etwas Übung wird die Methode zur Routine. Und ich verspreche: Schwierige Situationen werden sich von nun an entspannter lösen lassen. Gutes Gelingen! 🍀

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





Mehrwegpflicht in Bäckereien

Text: Edda Klepp

Offene Fragen und zahlreiche Möglichkeiten

Seit dem 1. Januar 2023 sind Bäckereien verpflichtet, für bestimmte Einweg-Verpackungen umweltverträgliche Alternativen anzubieten. Eine rechtssichere Lösung ist derzeit allerdings nur schwer umsetzbar. Und auch die Auswahl der Anbieter ist noch unübersichtlich. Kompatibel sind die verschiedenen gängigen Systeme nicht. Eine sachliche Analyse des eigenen Bedarfs und der wichtigsten Entscheidungskriterien kann helfen, die richtige Mehrweg-Lösung zu finden.

Bye, bye, Kunststoffstrohhalm. Macht's gut, Plastikrührstäbchen. Wie viele andere Einweg-Produkte wurden solche Einweg-Plastik-Helferlein zum 3. Juli 2021 EU-weit verboten. Gleiches gilt für Lebensmittel-Einweg-Verpackungen aus Styropor. Anlass solcher Maßnahmen ist der Wunsch, die Verwendung von Wegwerf-Produkten aus Kunststoff weiter zu reduzieren.

Außerdem sollen Abfälle vermieden, Rohstoffe gespart und die Umwelt geschont werden, wie die Bundesregierung in einer Pressemitteilung zum Verpackungsgesetz sowie zum

Abfallvermeidungsprogramm des Bundes und der Länder mitteilte. Zum 1. Januar 2023 folgte im nächsten Schritt die Mehrwegpflicht, genauer: die Mehrwegangebotspflicht.

Mehrweg-Alternativen

Seither sind Unternehmen laut Verpackungsgesetz verpflichtet, zusätzlich zu Einweg-Kunststoff-Verpackungen wiederverwendbare Verpackungen als Alternativen anzubieten. Das gilt für alle Behältnisse, aus denen typischerweise auch konsumiert werden soll. Bei Bäckereien betrifft das vor allem das Kaffee-to-go-Geschäft, darüber hinaus aber auch das Mittags-snack-Segment zum Mitnehmen, beispielsweise Suppen und Salate.

Auf die Möglichkeit, hierbei eine Mehrweg-Lösung zu wählen, muss die Kundschaft aktiv hingewiesen werden. Der Hinweis soll so gestaltet



Durch die Nutzung von Mehrweg-Behältnissen soll die Umwelt geschont werden



Für Einweg-Geschirr aus Kunststoff müssen Betriebe seit dem 1. Januar Mehrweg-Alternativen anbieten

sein, dass Verbraucher/innen unmittelbar erkennen können, dass es eine Mehrweg-Alternative gibt, zum Beispiel über einen sichtbar platzierten Theken-Aufsteller. Die verpackte Ware darf zudem nicht teurer sein als in der Einweg-Variante.

Das Befüllen selbst mitgebrachter Mehrweg-Behältnisse ist nach der neuen Gesetzgebung ebenfalls erlaubt – Umsetzbarkeit unter hygienischen Bedingungen vorausgesetzt. So umweltfreundlich, so gut. Doch stellen sich für Bäckereien trotzdem noch zahlreiche Fragen. Zum Beispiel, was die Ausnahme-Regelung betrifft, die im Verpackungsgesetz formuliert ist.

Betriebe mit bis zu 80 Quadratmetern sowie gleichzeitig maximal fünf rechnerischen Vollzeitstellen sind von der Mehrwegangebotspflicht nämlich befreit. Hintergrund ist die Überlegung, dass es auf kleiner Fläche mit wenig Personal schwierig ist, die Rücknahme zu organisieren und gegebenenfalls den Austausch zu ermöglichen. Doch gilt das nun für das einzelne Ladengeschäft oder den Gesamtbetrieb?

Ausnahme-Regelung

Tatsächlich, so bestätigt Rechtsanwalt Christopher Kruse, Referent für Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, sei laut Gesetzestext derzeit das gesamte Unternehmen gemeint. Zwar sei die Ausnahme im Sinne

filialisierter Gastronomie- und Bäckereibetriebe begründet worden, im Gesetz selbst ist jedoch nur von „Lettzvertreibern“, also den Anbietern die Rede, die die verpackten Speisen an Kundinnen und Kunden abgeben.


Laut juristischer Definition umfasst der Begriff „Lettzvertreiber“ das gesamte Unternehmen. Hat eine Bäckerei also eine Vielzahl kleiner Standorte mit einer Ladenfläche unter 80 Quadratmeter, müsse in jedem einzelnen Fachgeschäft die Mehrwegangebotspflicht umgesetzt werden, sofern die Summe aller Standortflächen 80 Quadratmeter übersteigt.

Die Zahl der Bäckereien, die aktuell unter die Ausnahmeregelung fallen, dürfte demnach sehr gering sein. Gleichzeitig handelt es sich um eine Vorschrift, die häufig aufgrund der örtlichen Gegebenheiten so nicht umgesetzt werden kann. Um Mehrwegbehälter in ausreichender Menge vorzuhalten, braucht es Lagerfläche, doch mancherorts ist nicht mal für eine einzelne Spülmaschine Platz.

Die aber würde benötigt, um Becher und Co. unmittelbar nach der Rückgabe von Getränke- und Essensresten sowie weiterem Schmutz zu befreien. „Es kann schließlich sein, dass ein Kunde in eine Schüssel noch etwas ganz anderes getan hat“, erklärt Kruse. Die gebrauchten Behältnisse verschmutzt aufzubewahren, stellt aus hygienischen Gesichtspunkten ein Problem dar.

LEITFADEN

Einen Leitfaden, der erklärt, unter welchen Voraussetzungen eine Einweg-Kunststoff-Lebensmittelverpackung im rechtlichen Sinne vorliegt, hat der Bundesverband Systemgastronomie herausgebracht. Mehr dazu unter:

 bundesverband-systemgastronomie.de



Rechtsanwalt Christopher Kruse, Referent für Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, bemüht sich um eine praktikable Lösung



Nicht nur Getränke, auch Snacks werden gerne von der Kundschaft mitgenommen



Die Entscheidung für ein System hängt nicht zuletzt von den Größen und Formen der Behältnisse ab

Bei einer Lebensmittelkontrolle wird geprüft, ob die Lagerung der zurückgenommenen Mehrweg-Behältnisse ordnungsgemäß vonstaten geht. „Und die Kontrolleure schlagen die Hände über dem Kopf zusammen“, sagt Kruse. „An einem großen Standort wird sich möglicherweise noch eine Lösung finden lassen, an kleinen Standorten ist es eine Herausforderung.“

Keine Lösung in Sicht

Wie die Lagerung und Reinigung auf kleinstem Raum gewährleistet werden kann und Unternehmen zugleich lebensmittelhygienischen und verpackungsrechtlichen Pflichten gerecht werden, darauf hat das Umweltbundesamt bislang keine zufriedenstellende Antwort formuliert. Im Zusammenschluss mit anderen Lebensmittelverbänden erstellte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bereits im vergangenen Jahr Handlungsempfehlungen, um kleine Standorte zu entlasten. Laut Kruse ohne Erfolg.

„Man begründet im Bundesumweltamt die Ablehnung unserer Vorschläge mit dem Wortlaut des Gesetzes. Gleichzeitig ignorieren die Verantwortlichen dessen Sinn und Zweck“, erklärt der Rechtsanwalt. Nach Auffassung des Amtes sei ein Unternehmen mit mehreren kleinen Standorten aufgrund seiner Größe in der Lage, an jedem einzelnen Standort ein Mehrweg-Rückgabe- und Ausgabe-System zu

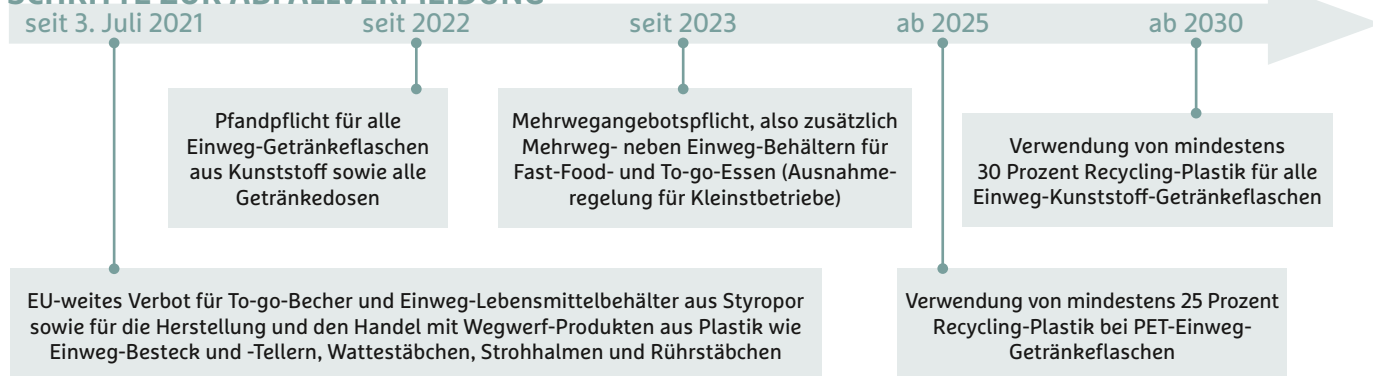
installieren. „Damit stellen die Verantwortlichen allerdings nur auf die finanzielle Lage ab, nicht aber auf die räumliche“, so Kruse.

Der Widerstreit der beiden aner kennenswerten Interessen der Lebensmittelhygiene und des Umweltschutzes bleibe bestehen. „Ich kann einem Unternehmen nicht auferlegen, dass es beides zu beachten hat, wenn es beides nicht gleichwertig beachten kann“, betont der Rechtsanwalt.

Leitfaden zur Umsetzung

Eine klare und verständliche Vorgabe des Gesetzgebers zur Lösung dieses Dilemmas soll nun auf Ebene der Bundesländer erstellt werden, um eine bundesweit einheitliche Vorgehensweise, zum Beispiel bei Hygienekontrollen, zu garantieren. Konkret ist die Bund/Länder-Arbeitsgemeinschaft Abfall (LAGA) damit beschäftigt, einen „Leitfaden zur Umsetzung der Mehrwegangebotspflicht nach §§ 33, 34 Verpackungsgesetz (VerpackG)“ zu formulieren.


SCHRITTE ZUR ABFALLVERMEIDUNG



Quelle: Bundesregierung

UMGANG MIT KUNDENEIGENEM GESCHIRR

Fällt ein Unternehmen unter die Ausnahme-Regelung, ist es laut Verpackungsgesetz in §34 verpflichtet, der Kundschaft anzubieten, das To-go-Essen und die -Getränke in mitgebrachte eigene Mehrweg-Behältnisse abzufüllen. Auch hier treffen die beiden anerkanntswerten Interessen des Umweltschutzes und der Lebensmittelhygiene aufeinander. Um klarzustellen, wie ein Umgang in der Praxis gestaltet werden kann, hat der Lebensmittelverband Deutschland Merkblätter zur bestmöglichen Vorgehensweise herausgebracht. Bei den Merkblättern handelt es sich nicht um eine gesetzliche Vorgabe. Gleichwohl werden sie von den Lebensmittelüberwachungsbehörden anerkannt und Unternehmen können sich daher bei einer Hygienekontrolle darauf berufen. Zu finden sind die Merkblätter über die Website des Verbandes unter:

 bit.ly/3oMJOb0

Vor allem im Bereich Kaffee werden in Bäckereien To-go-Lösungen genutzt

Eine erste Arbeitsfassung des Leitfadens ist als PDF seit dem 4. Mai unter laga-online.de zu finden. Christopher Kruse bezeichnet sie als ein „noch lebendes Dokument“, final beschlossen seien die Vorgaben bislang nämlich nicht. „Die Hilfestellung ist noch nicht fertig, aber Unternehmen müssen sich schon daran halten“, erklärt Kruse. Er hat dafür kein Verständnis.

Und auch im Leitfaden der LAGA ist die umstrittene Formulierung enthalten: „Bei den beiden Größenkriterien kommt es auf den Letztvertreiber an, nicht auf die Größe einer einzelnen Verkaufsstelle (Filiale) beziehungsweise der dort beschäftigten Anzahl an Mitarbeitern.“ Ändert sich an dem Leitfaden nichts, wird sich das Dilemma für Betriebe so schnell nicht lösen lassen.

Das richtige Mehrweg-System

Bleibt neben der rechtlichen Problematik die Frage nach dem passenden Mehrweg-System, das Bäckereien ihrer Kundschaft anbieten wollen. Neben Platzhirsch Recup mit aktuell etwa 22.000 Partnerstandorten tummeln sich inzwischen zahlreiche weitere Anbieter für To-go-Verpackungen auf dem Markt, zum Beispiel Vytal. Das Unternehmen bietet in Kooperation mit der Bäko Mitgliedsbäckereien vergünstigte Konditionen an. Wie bei Recup sind die Behältnisse von Vytal aus Polypropylen gefertigt.

Wer aufgrund seines Images gleich ganz auf Plastik verzichten möchte, ist möglicherweise besser beim Hersteller Tiffin Loop aufgehoben. Dessen Partnerstandort-Netz ist im Vergleich allerdings noch klein, sodass es sich vermutlich eher für Kleinbetriebe mit Stammkundschaft lohnen könnte. Je größer das Netzwerk an Rückgabestellen, desto besser und flexibler ist ein System schließlich aus Sicht der Kundschaft. Kompatibel sind die gängigen Systeme untereinander derzeit noch nicht.

Weitere Entscheidungskriterien für eine Mehrweg-Lösung sind die anfallenden Gebühren sowie der zusätzliche Service. So wirbt der Anbieter FairCup beispielsweise damit, ein geschlossenes Kreislaufsystem anzubieten. Unternehmen können die Reinigung der verwendeten Behältnisse optional dazubuchen. Der Anbieter reCicle gibt zu Mehrweg-Boxen das Besteck gleich gratis dazu.

Weitere Unternehmen im Markt sind Einfach Mehrweg, MyBox2Go, pfandbox und Relevo. Für welches System man sich entscheidet, hängt letztlich auch davon ab, welche Speisen und Getränke überhaupt im Sortiment als Mitnahme-Artikel geführt werden und welche Größen es dafür braucht. So benötigt die eine Bäckerei lediglich eine gute Lösung für den Kaffee to-go, andere verpacken auch Salate und Suppen oder ein warmes Stück Pizza für unterwegs.

Steigende Akzeptanz

Sowohl die Mengen als auch die dafür anfallenden Kosten sollten bei der Auswahl eines Mehrweg-Systems genau betrachtet werden. Zwar stellt die Nutzung von Mehrweg-Behältern bei der Kundschaft derzeit noch immer



Neuerdings dürfen auch Mehrweg-Becher direkt aus dem Kaffee-Automaten befüllt werden – Sauberkeit vorausgesetzt

die Ausnahme dar – bei einer Umfrage unter 600 Betrieben des Landesinnungsverbandes Niedersachsen/Bremen waren es weniger als zwei Prozent –, mit einer steigenden Akzeptanz ist langfristig dennoch zu rechnen.

Erst im vergangenen Jahr schlossen sich rund 30 Start-ups, Organisationen und Einzelpersonen zum Mehrwegverband Deutschland zusammen mit dem Ziel, den Ausbau der Mehrweg-Infrastruktur zu fördern und die Gestaltung der politischen Rahmenbedingungen mitzugestalten. Darunter fällt dann auch eine mögliche Standardisierung der verschiedenen Mehrweg-Systeme, wie Vorstandsvorsitzende Anika Oppermann betont.

Gemäß einer Umfrage des Portals Statista befrurworten bereits jetzt mehr als 70 Prozent der



Deutschen eine Mehrwegpflicht in der Gastronomie. Vermutlich ist es also nur eine Frage der Zeit, bis der Gesetzgeber nachbessert und auch die Kundschaft ihr Verhalten anpassen wird. Besser, man ist dann darauf vorbereitet. 🌱

Das Verpackungsgesetz und das Abfallvermeidungsprogramm sollen dazu dienen, langfristig Abfälle zu vermeiden und Rohstoffe einzusparen

ANBIETER-ÜBERSICHT

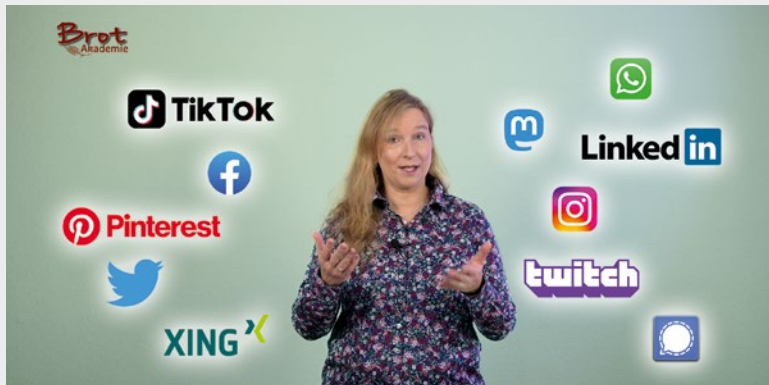
Mehrweg-Systeme für Bäckereien (Auswahl)

System	FairCup	reCIRCLE	RECUP	Tiffin Loop	Vytal
Anbieter	FairCup GmbH	Elithro GmbH, reCIRCLE Deutschland	reCup GmbH	Tiffin Loop GmbH	VYTAL Global GmbH
Website	fair-cup.de	recircle.de	recup.de	tiffinloop.de	vytal.org
Einmalige Einrichtungs-/Einstiegsgebühr	—	—	—	—	150 Euro pro Standort beziehungsweise 250 Euro mit Werbung und Integration ins eigene Bestellsystem. Bäko-Deal: 49 Euro für den ersten Standort, 29 Euro für alle weiteren
Monatliche Systemgebühr	15-20 Euro	—	25-45 Euro	—	—
Nutzungsgebühr	—	0,08 Euro für reCIRCLE ISY CUPS, 0,135 Euro für reCIRCLE BOXes pro Befüllung; 5-10 Euro Pfandgebühr pro Behältnis	1-5 Euro Pfandgebühr pro Behältnis	0,15 Euro für Tiffin Cups, 0,25 Euro für Tiffin Bowls	0,11-0,30 Euro pro Behältnis
Material	Polypropylen	PBT, Tritan, Polypropylen	Polypropylen	Edelstahl	Polypropylen
Rückgabe über ...	Partnerstandorte, freigeschaltete Pfandautomaten, freie Rücknahmeautomaten der Stadt	Partnerstandorte	Partnerstandorte	Partnerstandorte	Partnerstandorte, freigeschaltete Pfandautomaten, Rückgabeböden, Lebensmittel-Lieferdienst Gorillas, Lieferservice-Rücknahme
Teilnehmende Standorte bisher	5.000	550	22.000	35	7.000
Coffee-to-go-Behälter im Umlauf	mehr als 500.000	15.400	keine Angabe	mehrere hundert	240.000
Smartphone-App	Nein	Nein	Nein	Tiffin Loop App (wird bei Nutzung benötigt)	Vytal (wird bei Nutzung benötigt)
Kundenkarte	Nein	Nein	Nein	Ja	Nein
Zusätzlicher Service	Geschlossenes Kreislaufsystem mit Spülen zubuchbar (einmalige Kreislaufgebühr pro Artikel).	Mehrwegbesteck gibt es kostenfrei dazu.	Ausgabe- und Rücknahmeautomaten zubuchbar.	In Deutschland mit dem Umweltzeichen Blauer Engel zertifiziert.	Das System ist für Kund(innen) pfand- und kostenfrei bei Rückgabe innerhalb von 14 Tagen.

(Stand: 31. Mai 2023, Angaben der einzelnen Anbieter)

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

Erfolgreiche Imagepflege

Vom guten Ruf einer Bäckerei hängt vieles ab: Er führt zu mehr Weiterempfehlungen, erhöht die Bekanntheit von Betrieb und Produkten, wertet das Unternehmen auch als Arbeitgeber auf und sorgt für spürbar höheren Umsatz. Wie die Bäckerei von Außenstehenden wahrgenommen wird, ist dabei nicht allein eine Frage der Backwaren-Qualität. Viele weitere Stellschrauben wirken sich auf die Reputation aus. Über das Internet erreicht man mit gezielten Maßnahmen eine große Reichweite.

Nach einem informativen Verkaufsgespräch verlässt die Kundin zufrieden das Fachgeschäft. Sie hat frisches Brot in ihrer Einkaufstasche, dazu ein paar Brötchen und für den Nachmittag noch etwas Kuchen. Zu Hause berichtet sie in ihrem Freundeskreis von der hervorragenden Qualität der Backwaren, der natürlichen

Herstellungsweise und der qualifizierten Fachberatung. Und weil es so lecker war, postet sie gleich auch noch ein paar Fotos des Brotes auf Instagram, sodass möglichst viele Menschen davon erfahren.

So oder so ähnlich sieht im Idealfall funktionierendes Empfehlungsmarketing aus. Die



Backwaren sowie Dienstleistungen überzeugen und die Mundpropaganda läuft wie von selbst. Doch so einfach ist es nicht. Wer die eigene Reputation verbessern möchte, sollte entsprechende Anreize schaffen und den Prozess aktiv unterstützen. Hierzu eignen sich – ergänzend zur analogen Welt – soziale Netzwerke, eine informative Website sowie die verbindliche Kommunikation auf allen digitalen Kanälen.

Der gute Ruf

Doch was genau versteht man eigentlich unter dem Begriff Reputation? Damit ist, so lehrt es das Gabler-Wirtschaftslexikon, der gute Ruf einer Organisation gegenüber allen relevanten Stakeholdern gemeint, also gegenüber allen Gruppen oder Einzelpersonen, die über Aktivitäten mit einem Unternehmen verbunden sind.

Dazu zählen die Kundschaft und zugleich auch jeder Zulieferbetrieb. Der Begriff umfasst darüber hinaus alle derzeitigen, ehemaligen sowie auch potenziellen Arbeitskräfte sowie den Wettbewerb, lokale und Fach-Medien oder regionale Foodblogger/innen. Alle diese Gruppen haben ein bestimmtes Bild der Bäckerei in ihren Köpfen. Aus der Summe ihrer Wahrnehmungen ergibt sich das Image beziehungsweise die Reputation des Unternehmens.

Vertrauen schaffen

Die wesentliche Währung im Reputationsmanagement, also der gezielten Planung, Pflege und Steuerung der Reputation, ist Vertrauen. Vertrauenswürdigkeit wird vor allem in zwei Bereichen sichtbar: durch Kommunikation und das dazu passende Organisationsverhalten, das auch von außen beobachtet und überprüft werden kann. Beides muss stimmig sein.

DIE EBENEN DER REPUTATION

Grundsätzlich sind drei verschiedene Arten von Reputation zu unterscheiden:

- 1. die funktionale Reputation**
Sie spiegelt die vorhandenen Kompetenzen sowie Stärken.
- 2. die expressive Reputation**
Sie drückt aus, wie sehr ein Unternehmen sich von anderen unterscheidet und wiedererkennbar ist.
- 3. die soziale Reputation**
Sie beschreibt das soziale sowie kulturelle Engagement eines Betriebs.

Quelle: revolvermaenner.com



Der gute Ruf einer Bäckerei kann aktiv mitgestaltet werden

Oder anders ausgedrückt: Wo Regionalität draufsteht, sollten auch regionale Zutaten verwendet werden. Wer sich als guter Arbeitgeber nach außen verkauft, dann aber hinter den Kulissen Arbeitnehmerrechte mit Füßen tritt, wird schnell unglaubwürdig. Gerade in sozialen Medien spricht sich so etwas schnell herum.

Verträge gilt es einzuhalten, Qualitätsversprechen nachweisbar zu erfüllen. Der Betrieb, der Authentizität lebt und erfüllt, was in Marketing-Botschaften nach außen transportiert wird, schafft demnach eine gute Grundlage für einen guten Ruf bei seinen Stakeholdern.

Reaktionen beobachten

Gleichzeitig führt vertrauenswürdige Verhalten nicht automatisch zu mehr Käufen, Empfehlungen und Bewerbungen. Die Menschen müssen auch davon erfahren. Hier kommt das digitale Reputationsmanagement ins Spiel. Dabei gilt es, passives von aktivem zu unterscheiden. Passives Reputationsmanagement umfasst alle Aktivitäten



Zur Gruppe der Stakeholder zählen alle, die über Aktivitäten mit dem Betrieb verbunden sind



Auch um neue Arbeitskräfte zu finden, ist eine positive Reputation hilfreich



Im Umgang mit der Kundschaft kommt es immer mal wieder zu Kritik. Die sollte man auf keinen Fall ignorieren




Die Website ist für viele die erste Anlaufstelle, um an Informationen zu kommen

der Beobachtung und Datenerhebung zum Meinungsbild konkreter Zielgruppen.

Analysiert werden beispielsweise Äußerungen auf sozialen Netzwerken, in Bewertungsportalen oder auf anderen digitalen Kanälen. In diesem Zusammenhang ist häufig von Monitoring die Rede, der Erfassung, Messung und Beobachtung des Verhaltens von Nutzer/innen. Einen ausführlichen Text zu diesem Thema gibt es im neuen **BROTpro**-Sonderheft „Social Media & Marketing im Backhandwerk“ ab Seite 46.

SOCIAL MEDIA FÜR BÄCKEREIEN

In diesem Onlinekurs erarbeiten sich Teilnehmende unter Anleitung in nur 7 Tagen ihre eigene Social-Media-Strategie. Buchbar ist der Kurs unter

 brot-pro.de/akademie



Aktiv gestalten

Der aktive Reputationsaufbau bedeutet zum einen stets freundliche und zeitnahe sowie angemessene Reaktion auf Feedback der Kundschaft, zum anderen gutes Storytelling. Dabei werden die Unternehmenswerte und -botschaften in interessante Geschichten verpackt. Fünf Säulen der digitalen Kommunikation kann man sich dafür zunutze machen:

1. Präsenz zeigen

Wer gefunden werden will, braucht bestenfalls eine eigene Onlinepräsenz. Empfehlenswert ist eine informative, an mobile Endgeräte angepasste, für Suchmaschinen optimierte sowie ästhetische Website der Bäckerei. Hier finden Außenstehende auf Anhieb alles, was für sie von Interesse sein kann: Standorte, Öffnungszeiten, Infos zu Sortiment sowie Handwerk und außerdem viele ansprechende Bilder.

Gleichzeitig werden sie auf der Internetseite mit der Geschichte des Betriebes, seinen Alleinstellungsmerkmalen und den Hauptakteur/innen vertraut gemacht. Neben der Website eignen sich insbesondere soziale Netzwerke zur Image-Pflege. Wie man dafür eine sinnvolle Strategie entwickelt, lehrt der **BROTpro**-Onlinekurs „Social Media für Bäckereien“, der unter brot-akademie.com/social-media-strategie im Netz zu finden ist.

2. Monitoring nutzen

Wer das Verhalten von Nutzerinnen und Nutzern in sozialen Medien erfasst, kann von den dort thematisierten Inhalten vielfach profitieren. Welche Themen werden kritisch aufgegriffen? Welche Fragen werden häufig gestellt? Welche Aspekte im Kontext der Bäckerei sind von Interesse? Wie wird generell



Wer sich nahbar gibt und Persönlichkeit zeigt, kann bei der Kundschaft punkten

über sie gesprochen? Aus den Antworten auf diese Fragen können gezielt Beiträge zur Aufklärung für die eigenen Online-Kanäle produziert werden, die dann eine positive Wahrnehmung verstärken.

3. Mit anderen interagieren

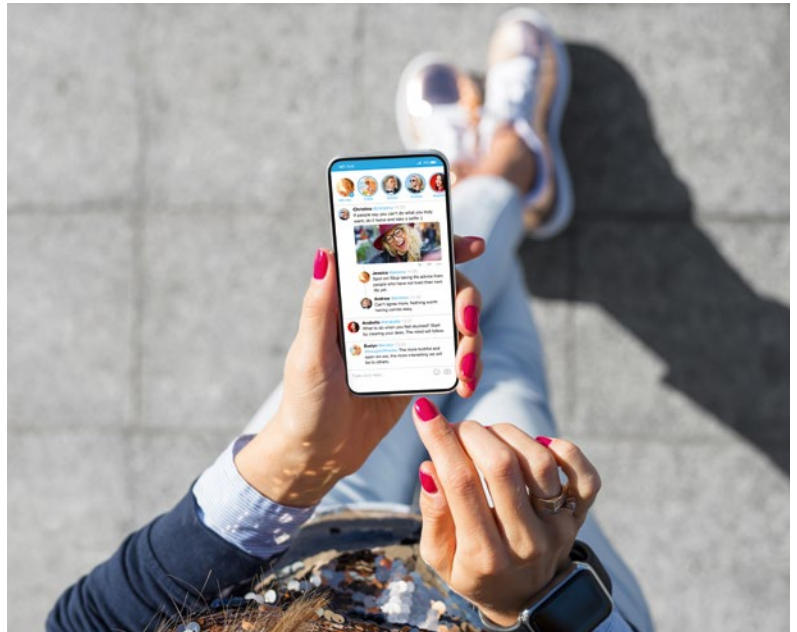
Kommunikation auf Facebook und Co. ist keine Einbahnstraße. Der Begriff Social Media beinhaltet nicht zufällig das Wort „Social“. Auf Kommentare und Erwähnungen, insbesondere auf kritische Meinungsäußerungen, sollte man zeitnah und sachlich reagieren. Wichtig ist, dabei den Konflikt zu entschärfen, womöglich eine Lösung für Probleme anzubieten und sich nicht gegenseitig hochschaukeln.

Zum einen kann eine besonnene und freundliche Reaktion erhitzte Gemüter schnell auch wieder beruhigen. Zum anderen lesen viele Menschen mit, die sich oft unbemerkt vom kritisierten Unternehmen ein Bild machen. Die professionelle Reaktion und Lösungsorientierung des Betriebs zahlt dann in jedem Fall positiv auf seine Reputation ein.

4. Aus Fehlern lernen

Daneben kann man oft aus Kritik auch lernen und sollte sie zum Anlass nehmen, Prozesse, Produkte und Dienstleistungen regelmäßig kritisch zu überprüfen. Die Website ist zu unübersichtlich und die Öffnungszeiten sind nicht mehr aktuell? Dann lohnt sich eine schnelle Überarbeitung. Ein kooperierender Landwirt gerät wegen eines Umweltskandals in die Kritik? Dann sollte die Zusammenarbeit sorgfältig überprüft werden.

Ein bestimmtes Brot ist aus dem Sortiment geflogen und nicht bei allen Kundinnen und Kunden kommt die Entscheidung gut an?



Dann bietet es sich an, Hintergründe zu Rohstoff-, Energie- und Herstellungskosten transparent darzulegen. Sofern Anregungen nicht umgesetzt werden können, ist eine schlüssige Begründung sinnvoll. Wie gesagt, viele andere lesen mit.

5. Persönlichkeit zeigen

Nicht zuletzt hat es sich bewährt, im Internet Gesicht zu zeigen. Geschichten, die fürs Storytelling verwendet werden, erzählen von Menschen, ihren Werten sowie ihren Überzeugungen. Und Personen bewirken eine weit größere Nähe zu Außenstehenden als ein gesichtsloses Unternehmen, mit dem sie keine Besonderheit verbinden.

Die Persönlichkeit einer Bäckerei drückt sich darüber hinaus noch auf anderen Ebenen aus: der verwendeten Sprache, dem wiedererkennbaren Corporate Design oder zum Beispiel der schnellen Reaktion auf Bewerbungen sowie Lieferantenanfragen. All das schafft Vertrauen, erhöht die Aufmerksamkeit und somit auf Dauer auch die positive Bekanntheit des Betriebs.

Unterm Strich gibt es eine Vielzahl konkreter Maßnahmen, die im Internet den Aufbau einer positiven Reputation unterstützen. Auf diese Weise wird eine Bäckerei in ihrer Region präsent, attraktiv und nahbar, sodass die Kundschaft künftig gerne und gut mit anderen Menschen über sie spricht. 🍞

Der wechselseitige Dialog ist charakteristisch für soziale Netzwerke. Auf Kommentare sollte man hier zeitnah reagieren

LESETIPP

Mehr über die Entwicklung einer wirkungsvollen Positionierung sowie die Planung der eigenen Social-Media-Aktivitäten findet sich im neuen **BROTpro-Sonderheft** „Social Media & Marketing“.



brot-pro.de/shop

Sebastian Düll und seine
Würzburger Brotbäckerei

So oder gar nicht

Text: Sebastian Marquardt
Bilder: Marius Schneider



Weil niemand in seiner Heimat so backt, wie er es will, kam für Sebastian Düll nur die Eröffnung einer eigenen Bäckerei in Frage. In Würzburg fokussiert er sich auf ein schmales Brot-Sortiment und wenige saisonale Spezialitäten. Die will er in bester Güte anbieten. Dabei trifft ein teures Grundnahrungsmittel auf ein schwieriges Konsumklima. Die Antwort: kompromissloses Arbeiten an der Qualität.

Zwölfmal erklärt Sebastian Düll seine Idee. Er will in Würzburg eine Bäckerei eröffnen. Eine richtig gute, handwerkliche. Er will sich auf Brot konzentrieren und das in bester Qualität herstellen. Damit liegt er in einem interessanten Trend der letzten Jahre. Und dennoch muss er die Idee zwölfmal erklären. Elfmal gab es zuvor ein „Nein“. Aber Sebastian Düll ist niemand, der aufgibt. Er hat seine Idee, seine Vision. Und an der hält er beharrlich fest. Oder auch dickköpfig. Am Ende sagt eine regionale Privatbank endlich die Finanzierung zu. Bank Nummer zwölf.

Dabei sind Dülls Voraussetzungen gut. Neben wertvollen Erfahrungen bringt er sogar Eigenkapital mit. Wo andere Urlaub machten, verlagerte er in den Jahren zuvor seinen Arbeitsplatz in sonnige Gefilde, arbeitete während der freien Tage in Urlaubclubs und erholte sich eher nebenbei. Auf großem Fuß lebt er nie. Entsprechend ließ sich etwas ansparen, um sich endlich den Traum von der eigenen Bäckerei zu erfüllen.

Der betörende Duft

Alles beginnt auf dem Weg zum Kindergarten vor etwa 30 Jahren. Der führt an einer Bäckerei vorbei. Und den Duft liebt der kleine Sebastian. Kuchenbacken mit Mama war schon ein gutes Erlebnis. Aber als er dann auch noch in der örtlichen Bäckerei mitbacken darf – „da hat es mich zum ersten Mal erwischt“, erinnert sich der heute 33-Jährige.

Folgerichtig lernt Düll das Handwerk nach der Schule in einer Würzburger Bio-Bäckerei. Es ist nicht die beste Zeit seines Lebens. Man lässt ihn im Wesentlichen spülen, putzen und Hilfsarbeiten verrichten. Alles weit weg vom Teig. Das ist nicht, was der leidenschaftliche Bäcker sich unter Ausbildung vorstellt. Er hat Angst davor, sich zu beklagen, Furcht vor der Autorität des Ausbilders.

Aber er fasst all seinen Mut zusammen, zittert am ganzen Körper und droht, sich bei der Handwerkskammer zu beschweren, wenn

Von der Straße aus ist die Backstube komplett einsehbar



Das schmale Sortiment erlaubt einen kompromisslosen Fokus auf Qualität





Dunkel ausgebackene Kruste und oft Kümmel im Brot – der fränkische Gaumen mag es deftig

Nach seiner Schicht in der Backstube wechselt Sebastian Düll in den Verkauf

man ihm weiterhin das Handwerk vorenthält. „Danach wurde ich richtig hart rangenommen, was aber gut für mich war“, schmunzelt Sebastian Düll und stellt fest: „Die Missstände der Ausbildung in der Backbranche sind sichtbar, aber niemand tut etwas.“

Danach will er erstmal weg. Raus aus der Heimatregion. Er verpflichtet sich für vier Jahre bei der Bundeswehr, wird für ein halbes Jahr auch in Afghanistan eingesetzt. Selbst bleibt er unversehrt. Aber er wohnt gegenüber dem Lazarett. Da sieht er Dinge, über die er lieber nicht spricht.

Der Ofenbulle

Als Kontrastprogramm heuert er danach beim Robinson Club an, backt drei Jahre lang Brot für Menschen im Urlaub. Nach der Schicht genießt er den Sonnenaufgang bei einer Tasse Kaffee. Er bekommt Angebote von Reedereien, auf Kreuzfahrtschiffen zu arbeiten. Aber Sebastian Düll hat etwas anderes im Sinn. Er folgt Max Kugel schon ein halbes Jahr in den sozialen Medien, als die beiden sich in der Bundesakademie Weinheim kennenlernen.

Kugel erzählt von seinen Plänen, in Bonn eine Bäckerei zu eröffnen, in der er sich auf Brot

konzentriert und das in bester Qualität herstellen will. Düll hat Lust darauf. Und tatsächlich landet er nach einem kurzen Gastspiel in einer Ingolstädter Bäckerei bei Max Kugel in Bonn. Für ein paar Monate will er für und mit ihm arbeiten. Die beiden verstehen sich gut, es eint sie die Dickköpfigkeit, die man auch Beharrlichkeit nennen kann. Als „Ofenbulle“ passt der Würzburger perfekt ins Team.

Und Backen ist Lebensinhalt für Sebastian Düll. Nicht, dass er zuvor nicht auch anderes ausprobiert hätte: „Ich habe vor meiner Ausbildung in Praktika Erfahrungen gesammelt. Aber in der Metzgerei sind die Hände zu viel im Wasser, als Landschaftsgärtner war’s mir zu kalt.“ Es bleibt die Liebe zur Bäckerei. Jetzt, wo er tagein, tagaus in der Bonner Backstube steht, tauscht er selbst im Urlaub nur die Öfen, backt wieder in Robinson Clubs. Dafür kann er sich nach der Arbeit in der Sonne ein bisschen erholen. Und das Konto langsam füllen für das, was noch kommen mag.

Aber erstmal bleibt er in Bonn. Drei Jahre werden am Ende aus den „paar Monaten“. Vor allem eint Kugel und Düll die Idee, wie gute handwerkliche Backwaren hergestellt werden – frei von Convenience-Produkten,



Für die zwei
Bäckermeister in
Dülls Betrieb
beginnt die Arbeit
erst um 6.30 Uhr

Zusatzstoffen und zu viel maschineller Hilfe. Sie wollen und sie produzieren ehrliches Handwerk ohne doppelten Boden. Es ist eine fruchtbare Zusammenarbeit.

Zurück in die Heimat

Und doch entdeckt Sebastian Düll irgendwann seine Heimatverbundenheit wieder. Die Liebe mag da auch eine Rolle spielen. Er lernt jemanden kennen. Nur funktioniert eine Fernbeziehung für ihn nicht auf Dauer. Er kann sich vorstellen, irgendwo in der Würzburger Gegend angestellt in einer Bäckerei zu arbeiten. Nur wird nirgendwo „auch nur ansatzweise so gearbeitet“ wie Düll es möchte. So bleibt am Ende nur die Selbstständigkeit.

Zwei Jahre lang sucht er parallel zur Arbeit in Bonn nach Möglichkeiten, Standort, Finanzierung. Es lässt sich einfach nichts finden. Düll ist kurz davor, die Branche zu wechseln. Am Ende findet er eine Immobilie, als ein Friseur auszieht. Die Lage gilt als 1B. Vom zentralen Würzburger Marktplatz aus führt eine klassische Einkaufsstraße direkt zur Theaterstraße. Ein paar Schritte nach links und man steht vor einem Schaufenster, in dem sieben Brote auf Podesten ausgestellt werden wie Kunstwerke in einer Galerie.

Brot im Rampenlicht

Die Idee kam ihm auf Reisen. In Wien sah Düll, wie ein Geschäft auf diese Weise Schuhe

— Anzeige



QUALITÄT FÄNGT BEIM MAHLEN AN!

✓ Schonende Vermahlung

✓ Gemäß DIN 10355

✓ 100 % Mehlausbeute

✓ Absolut staubfrei





Jedes einzelne Produkt ist solide durchkalkuliert, sodass Düll den Preis zwei Jahre lang stabil halten kann

Sebastian Düll setzt auf regionale Rohstoffe und lange Teigführung, das spiegelt sich in den Preisen wider



präsentierte. „Was“, so sein Gedanke, „wenn das ein Roggenmischbrot wäre? Schließlich hat ein tolles Produkt es verdient, so ins Rampenlicht gestellt zu werden.“

Das Konzept der Bäckerei ähnelt auf den ersten Blick dem von Max Kugel. Düll konzentriert sich auf diese sieben Sorten Brot. „Das ist einfach mein Steckenpferd“, sagt Düll: „Plunder und Co. sind ja schön und gut, aber nicht so spannend. Und bei Brötchen ist der Kundenanspruch heutzutage unrealistisch, ohne Backmittel nicht zu erfüllen.“

Das „Kräftige Roggenmischbrot“ verkauft Düll als fränkischen Klassiker. Getrieben nur mit Roggensauerteig, veredelt mit Gewürzen und kräftig ausgebacken, lässt er die Laibe einen Tag lang liegen. Die Aromen sollen sich entfalten. Am Verkaufstag kommen sie bei 270°C noch einmal kurz in den Ofen, um der Kruste ihren Charakter zu geben. Gegenstück ist „Das Liebliche“ – ein von Hand aufgearbeitetes Baguette, dem eine Biga Trieb gibt. Die luftige Krume überzeugt mit leichter Süße und lieblichem Geschmack. Zwischen diesen Polen gibt es ein dunkles Dinkelbrot, ein Weizenmischbrot mit Übernachtgare, ein Roggenvollkornbrot, ein mediterranes Weißbrot und eine wechselnde „Nummer sieben“.

Anders als Kugel ergänzt Düll sein Sortiment mit saisonalen Spezialitäten. Zur Weihnachtszeit ist es Stollen – hergestellt mit



feinstem Orangeat und Zitronat aus Sizilien. Eine Ausnahme im Sinne bester Qualität. Die holt sich der Bäcker sonst – wo immer möglich – aus der Region. So wie die wilden Zwetschgen für seinen Zwetschgenplootz. Es ist seine Variante eines traditionellen dünn belegten Blechkuchens.

Dülls Vater betreibt im Nebenberuf Weinanbau. Eher zufällig fand er dort die wilden Zwetschgen. Eigentlich wollte Sebastian damit nur für die Familie backen. Die Eltern entkernten, er bereitete den Teig, über den dann die Früchte gegeben wurden. Am Ende war es viel zu viel und Dülls Kundschaft kam in den Genuss von Proben. Die war begeistert. Sobald die Früchte reif sind, wird es in der Bäckerei nun Zwetschgenplootz geben. Während der Grillsaison bietet der Bäcker Ciabatta und Olivenbrot an.

Erklärungsbedürftig

Den Kundinnen und Kunden muss er das Konzept bis heute immer wieder erklären. Auch wenn sie vom Laden wie von der Straße aus immer Einblick in die moderne Backstube haben. Das schmale Sortiment, die Preise, die Öffnungszeiten. Von 10 bis 18 Uhr ist die Bäckerei dienstags bis freitags geöffnet, an Samstagen von 9 bis 17 Uhr. Die Arbeit beginnt lebensfreundlich um 6.30 Uhr. 7 Uhr ist das Ziel. Sonntags und montags bleibt der Laden geschlossen. „Ich erkläre dann immer, dass wir die Öffnungszeiten vom Friseur übernehmen mussten, der hier



Ergänzt werden die sieben Brotsorten der Bäckerei durch saisonale Spezialitäten

vorher drin war“, scherzt Düll. Auch wenn es erklärungsbedürftig ist, bleibt er beharrlich bei seinem Konzept: „Man muss schon auf Kunden hören, aber am Ende muss das Gesamtbild stimmen.“

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter seien ein wesentlicher Faktor beim nachhaltigen Wirtschaften. Ihnen will er gute Bedingungen bieten. Dafür bewältigt er die Arbeit mit einem kleinen Team. Für die Produktionsmenge hat er seinem Unternehmen ohnehin ein Korsett verpasst. Seine Grenze sei der Gärvollautomat. Zwölf Stikkenwagen passen dort hinein. „Wenn der voll ist, ist Schluss. Ich will lieber in der Qualität wachsen als in der Quantität.“

Mit Ausnahme der fünf Wochen Betriebsferien ist er selbst an sechs Tagen pro Woche vor Ort. Hat Sebastian Düll mit seinen Kollegen die Arbeit in der gläsernen Backstube beendet, macht er eine Pause und wechselt dann in den Verkauf. Zwischendurch steht Büroarbeit an. Der Arbeitsplatz am Schreibtisch sei



DÜLL – DIE BROTBÄCKEREI
Theaterstraße 9
97070 Würzburg
Telefon: 0931/88 07 44 33
duell-brot.de
info@duell-brot.de

Präsentiert werden die Brote im Schaufenster wie in einer Galerie



Richtig wohl fühlt sich Sebastian Düll vor allem in der Backstube



seine „Folterkammer“, sagt Düll: „Ich erledige alles sofort, aber Spaß macht das nicht.“ Anders als der Verkauf. Den schmeißt er komplett, wenn seine angestellte Verkäuferin mal ausfällt. Das hält einerseits die Kosten gering, sorgt aber auch für seinen direkten Kontakt zur Kundschaft. Ein Gewinn für beide Seiten.

Denn Kilopreise zwischen 6,60 und 12 Euro sind oft noch erklärungsbedürftig. Und das kann kaum jemand glaubwürdiger als der

Mensch, dessen Name an der Tür steht. Schon von Beginn an wurde jedes einzelne Produkt der Bäckerei so kalkuliert, dass der Preis zwei Jahre stabil bleiben kann. Ausgehend allerdings von üblichen Preissteigerungen.

Schwieriges Klima

Bei den Produktionskosten-Entwicklungen des letzten Jahres wären Anpassungen der Verkaufspreise eigentlich geboten. Doch Sebastian Düll hat Angst vor diesem Schritt. Mit dem Beginn des russischen Krieges gegen die Ukraine hat sich das Konsumklima merklich verschlechtert. „Die Kunden kaufen gerade lieber beim Discounter Brot statt qualitativ hochwertiges wie bei uns. Das merken wir immer stärker“, so Düll.

Gegenhalten kann er nur mit Qualität und Erläuterung dessen, was er und sein Team handwerklich leisten. Statt über Kompromisse in der Produktion denkt er über die Überarbeitung seines Manifestes nach. Eines, das – im Gegensatz zur aktuellen Version auf seiner Website – noch klarer, schärfer kommuniziert, was ihn von anderen Bäckereien und vor allem von der Back-Industrie unterscheidet. Das transparent darstellt, wie er arbeitet und warum er tut, was er tut. Denn davon weicht er keinen Millimeter ab. Selbst wenn manche Menschen diese Beharrlichkeit dickköpfig finden. ■

VORSCHAU

BROTpro gibt es viermal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 11. Oktober 2023

Darum geht es unter anderem:



◉ Sauerteig – Vor- und Nachteile verschiedener Führungen



◉ Mehr Freude im Verkauf – wie man Teams spielerisch motiviert



◉ 4-Tage-Woche – Zukunftsmodell für Bäckereien?



◉ Heimisches Superfood – gesunde Brote mit Hafer backen

HERAUSGEBER
Tom Wellhausen,
Sebastian Marquardt

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
Sebastian Marquardt (verantwortlich)

REDAKTION
Edda Klepp, Mario Bicher,
Jan Schnare, Max Stecker

AUTORINNEN UND AUTOREN
ADB Sachsen, Sebastian Krist,
Gesä Lüken, Denise Pissula-Wälti,
Lisa Rixrath, Carsten Rieger

FOTOS
reCIRCLE-CH, stock.adobe.com: Africa
Studio, Alex Kalmbach, Andrey Popov,
azureus70, badproject, Bits and Splits,
cdrom, Chaechaebuy, chee siong teh,

Christian Jung, contrastwerkstatt,
fotomek, fox17, gstockstudio, guy2men,
Halfpoint, Ihor, Imanol, JuanCarlos, Kai
Koehler, Karen, Kaspars Grinvalds,
Kirsten Davis, peopleimages-com,
levranii, LIGHTFIELD STUDIOS,
littlewolff1989, Ljupco Smokovski,
Marc LOBJOV, matthiasrethmann,
mavoimages, Med Photo Studio,
momius, Mulderphoto, mvc_stock,
myboys-me, nakedking, Nitr, OlegD,
Pablo Rasero, peopleimages-com,
peterschreiber-media, phonlamaiphoto,
pio3, Pixel-Shot, Ralf Geithe,
rangizzz, rh2010, Robert Kneschke,
sandsun, scottshoots, SimpLine,
WavebreakmediaMicro, wideonet,
zzzdim

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: € 50,-
EU und Schweiz: € 50,-
Übriges Ausland: € 70,-
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**

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.