

19,80 EUR
CH: 24,80 sFR

Ausgabe 04/2023
www.brot-pro.de

Brotpro

Das Magazin fürs Handwerk

Arbeitsalltag neu denken

BROTpro-
Vortragsprogramm
auf der iba 2023

Bio-Bäckerin Rike Kappler im Porträt

Die bewegte Frau



Editorial



Herzlich willkommen bei **BROT**pro.

Höher, schneller, mehr – jahrzehntelang galt Wirtschaftswachstum als tragende Säule der Gesellschaft. Es fördert Wohlstand und sorgt gleichzeitig für soziale Gerechtigkeit, so die dahinterstehende Überzeugung. Nicht wenige Bäckereien sind 2023 anhand steigender Kosten und Personalsorgen indes froh, überhaupt den Status quo halten zu können. Gleichzeitig stehen sie alle vor zahlreichen weiteren Herausforderungen. Der Klimawandel verändert nachhaltig ganze Ökosysteme, beeinflusst die Preisentwicklung und Lieferketten. Die Pandemie hat in der Gastronomie sowie gastronomischen Branchen den Fachkräftemangel verschärft. Und die Folgen des Krieges in Europa sind nach wie vor bei den Energiekosten spürbar.

Tatsächlich handelt es sich beim Wirtschaftswachstum menschheitsgeschichtlich um eine noch recht junge Entwicklung, wie eine Untersuchung der Organisation für Internationale Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) aus dem Jahr 2000 zeigt. Über einen langen Zeitraum von etwa 1.800 Jahren vor der Industriellen Revolution stieg die Wirtschaftsleistung etwa in genau dem Maße an, in dem auch die Zahl der Menschen zunahm. Erst ab dem 19. Jahrhundert war ein sprunghafter Anstieg der Wirtschaftsleistung zu verzeichnen. In den 1950er-Jahren steigerte sich das Bruttoinlandsprodukt Deutschlands pro Jahr im Durchschnitt um etwa 8 Prozent. Bereits 50 Jahre später wuchs es nur noch um gut 1 bis 2 Prozent jährlich, sodass manche inzwischen sogar von zunehmender Stagnation sprechen. Angesichts solcher Prognosen mag es wie eine Zumutung klingen, nicht in Resignation zu verfallen.

Dabei besteht im Gegenteil Grund zur Hoffnung. Der Zukunftsforscher Sven Gábor Jánosky ist überzeugt davon, dass die Mensch-

heit bis 2050 Lösungen für die großen Fragen unserer Zeit gefunden haben wird. Voraussetzungen für Unternehmen, mit dieser Entwicklung Schritt halten zu können, sind aus seiner Sicht eine hohe Lernbereitschaft, Mut zu neuen Modellen, zum Beispiel auch in der Arbeitsorganisation, sowie die Nutzung technisch sowie digital hochentwickelter Systeme.

Vom 22. bis 26. Oktober wird es auf der iba in München zahlreiche Innovationen zu sehen geben, die Antworten auf aktuelle Herausforderungen darstellen. Auch **BROT**pro ist auf der Messe vertreten. Am 25. Oktober ab 13.30 Uhr gestaltet unsere Redaktion in der iba.SPEAKERS AREA in Halle B1 ein abwechslungsreiches Vortragsprogramm zum Thema „New Work“. Sehen wir uns dort? Auch diese Ausgabe steckt voller Inspiration, unter anderem mit Texten zu nachhaltigen, handwerklichen Backverfahren, zur Umsetzung einer 4-Tage-Woche in der Bäckerei sowie der Unterstützung durch künstliche Intelligenz im Marketing.

Nachhaltiger, inklusiver und krisenfester – so könnte demnach die neue wirtschaftliche Leitidee lauten. Wachstum nicht ausgeschlossen.

Herzliche Grüße

Edda Klepp, Chefredakteurin

 /BrotproMagazin

 brot-pro.de

BROTproAkademie:

 brot-pro.de/akademie

 redaktion@brot-magazin.de

Inhalt 4/23

Standards

- Editorial Seite 2
- Kurz & Knackig – Neuigkeiten aus der Branche Seite 4
- Neue Arbeitswelt – BROTpro-Inspiration auf der iba-Bühne Seite 10

Handwerk

- Sauerteig-Einsatz – die Qualität von Gebäcken erhöhen Seite 26
- Energieeffizienz – neue Gesetzesvorgaben für Unternehmen Seite 32
- Veganer Christstollen – der Klassiker neu gedacht Seite 34
- Die bewegte Frau – Rike Kapplers Bio-Bäckerei Seite 72

Rohstoffe

- Heimisches Superfood – Brote backen mit Hafer Seite 14
- Ernte 2023 – Tipps zur Anpassung der Teigführung Seite 20

Wirtschaft

- 4-Tage-Woche – Zukunftsmodell mit Potenzial Seite 42
- Künstliche Intelligenz – Marketingkampagnen mit ChatGPT Seite 48
- Unternehmensbilanz – kreditwürdig ins neue Jahr Seite 58
- Solvent ohne Darlehen – alternative Finanzierungsstrategien Seite 62
- Mehr Freude im Verkauf – Anreize setzen mit Gamification Seite 68

Rezepte

- Haferkasten Seite 19
- Couronne de Meule Seite 24
- Nuss-Brötchen Seite 25
- Veganer Christstollen Seite 40
- Dinkelkeimlinge Seite 56
- Sweet Potato Yummy Bread Seite 57
- Süßkartoffel-Gelbweizen-Zopf Seite 67





Qualitätsmanagement

OptimoBercher bietet eine neue App für das digitale Erfassen von Routinekontrollen an. Mit der Cloud-basierten Software Awenkostmart können Betriebe papierlos per Fingerdruck ihre Dokumentationsaufgaben erledigen sowie überwachen. Dazu zählen etwa Hygienechecks, Mitarbeiterschulungen oder Betriebsbegehungen. Auch Vorlagen für etwaige dokumentationspflichtige Bereiche sind inkludiert.

optimobercher.de

Tipp

OptimoBercher ist auf der iba in Halle A2 an Stand 341 zu finden.



Angepasst

Mit neuen Körben und Einsätzen möchte Miele das Säubern von Mehrweggeschirr in der Gastronomie erleichtern. Die Verpflichtung, zu Take-Away-Gerichten auch Mehrweggeschirr anzubieten, besteht seit Anfang des Jahres. Bei Kunststoffbechern oder -Bowls stößt die herkömmliche maschinelle Reinigung jedoch an ihre Grenzen. Die Frischwassergeschirrspüler der MasterLine-Serie von Miele sollen Abhilfe schaffen und es ermöglichen, bis zu 50 Mehrwegbecher pro Charge zu säubern und durch erhöhte Nachspültemperaturen schnell zu trocknen. Auch für Tankgeschirrspüler bietet Miele einen neuen Einsatz an.

miele.de

Nachhaltigkeit

Die Bäckerei Hahn kooperiert zukünftig mit der Foodsharing-Initiative. Sogenannte Foodsaver sollen künftig Backwaren vom Vortag vom Geiselhöringer Produktionsstandort einsammeln und über ihr Netzwerk aus Privatpersonen verteilen. Bisher hat das Familienunternehmen überschüssige Ware bereits zweimal wöchentlich an die Tafel abgetreten sowie teils der Landwirtschaft als Viehfutter zur Verfügung gestellt. Nicht mehr zum Verzehr geeignete Produkte gelangen in Biogasanlagen. Das mehrstufige System soll nach Angaben der Bäckerei einen möglichst nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln bewirken. Des Weiteren prüft das Unternehmen den Verbrauch in den eigenen Fachgeschäften, um gar nicht erst zu viel zu produzieren.

baeckerei-hahn.de



Europameister

Der Bäckergehilfe Alexander Weinhold aus dem bayerischen Neuried kehrte siegreich von den EuroSkills-Meisterschaften aus Danzig (Polen) zurück. Der 22-Jährige konnte sich bei dem europaweiten Wettbewerb der besten Handwerker/innen unter zwölf Teilnehmenden als Gewinner durchsetzen. Zur Seite stand ihm unter anderem sein Trainer Daniel Plum vom Deutschen Brotinstitut.

euroskills2023.org



großer Geschmack!



IREKS

Toprends

Vegan beziehungsweise Plant Based ist der Spitzenreiter unter den Trends in der Backbranche 2023, so das Ergebnis einer Umfrage des Wissensforums Backwaren unter Backzutatenherstellern. Neben dem Toptrend Vegan/Plant Based haben sich weitere Schwerpunkte herauskristallisiert: traditionelle Gebäcke und Herstellungsweisen, die Optimierung von Wertschöpfungsketten, Prozessen sowie Kosten und digitale Kommunikation. Der Backzutaten TrendReport 2022 sowie die Neuauflage 2023 lassen sich unter folgendem Link herunterladen:

[wissensforum-backwaren.de/trendreport](https://www.wissensforum-backwaren.de/trendreport)



Portionsgröße

Neu bei Deli Reform Foodservice ist der vegane Zwiebelschmalz in der 20-Gramm-Portionspackung. Das Produkt sei ideal für den Einsatz auf dem Buffet sowie im To-go-Bereich geeignet, heißt es in einer Pressemeldung. Das Schmalz könne gekühlt oder ungekühlt lange gelagert werden. Laut Hersteller ist es stets sofort streichfähig. Die Marke Deli Reform Foodservice zählt zu Walter Rau Lebensmittelwerke.

[walter-rau.de](https://www.walter-rau.de)



Wiederwahl

Bei den Präsidiumswahlen des Verbands Deutscher Großbäckereien wurde Prof. Dr. Ulrike Detmers (Mestemacher Gruppe) als Präsidentin wiedergewählt, auch die Vizepräsidenten Hans-Jochen Holthausen (links, Harry Brot) und Alexander Heberer (Wiener Feinbäckerei) wurden im Amt bestätigt.

[grossbaecker.de](https://www.grossbaecker.de)

Rustikale Brote

Mit dem Dinkel-Ruchmehl hat die Schapfenmühle ein Produkt für handwerkliche Spezialitätenbrote im Sortiment. Ruchmehl gibt Brot ein kräftiges Aroma. Dabei ist es 1050er-Typenmehlen ähnlich, enthält im Vergleich allerdings mehr Schalenanteile. Damit einher geht ein höherer Gehalt an Mineralien und Vitaminen. Das Mehl eignet sich laut Hersteller für eine rustikale Gebäckbeschaffenheit mit purem Dinkelgeschmack.

[schapfenmuehle.de](https://www.schapfenmuehle.de)

Tip

Die Schapfenmühle ist auf der iba an Stand 266 in Halle A3 vertreten.



Tipp

Den neuen Etagenbackofen Piccolo Pro Plus sowie den Heißluftofen Air stellt Wachtel auf der iba in Halle A3, Stand 330, vor.



Neustart

Die Restrukturierung bei Wachtel sei abgeschlossen. Das sagt Carlos Sanz, der Mitte Juli zum Geschäftsführer der neu gegründeten Wachtel ABT GmbH ernannt worden war, in einer Pressemitteilung des Unternehmens. Nach der Wachtel-Insolvenz und der Übernahme durch die Wiesheu-Gruppe hatte es große personelle Einschnitte gegeben. An den Standorten in Hilden und Pulsnitz sind derzeit noch 130 Personen beschäftigt. In Hilden wurden unter anderem die Administration, Geschäftsführung sowie der Vertrieb konzentriert, in Pulsnitz die technischen Bereiche wie die Produktion. Carlos Sanz arbeitet seit mehr als 30 Jahren in der Branche und bringt Erfahrung aus leitenden Positionen mit.

wachtel.de

Multimedia

Für die Bundesakademie Weinheim hat Aichinger ein multimediales Thekenmodul entwickelt. Das sogenannte Worklab Bäckertheke soll die Aspekte Arbeitsplatzgestaltung, Kundenerfahrung, Thekenpräsentation sowie moderne Verkaufsformen kombinieren. Ein Bezahlterminal, digitale Preisschilder sowie beleuchtete Displays sind integriert. Die Theke soll als multimedialer Lernort in der Meisterschule, den Brot-Sommelierskursen sowie weiteren Seminaren eingesetzt werden.

aichinger.de



Verschiebung

Der Studienbeginn des Studiengangs Bäckereimanagement verschiebt sich. Ursprünglich sollte der neue Jahrgang zum 1. Oktober an den Start gehen. Als Grund für die Verschiebung werden zu wenig Anmeldungen angegeben.

Infos zum Fortgang des berufsbegleitenden Studiums gibt es im Netz unter:

akademie-weinheim.de/studium



akademie-weinheim.de/studium

Anpassungsfähig

Das Bakwert-Projekt zu heterogenen Weizenpopulationen war beim Tag der offenen Tür der Bundesregierung mit einem Infostand vertreten. Dort präsentierten die Kooperationspartner nicht nur einen Strauß verschiedener Weizenähren, sondern außerdem knapp 500 Laibe zweier Brote aus biologisch gezüchtetem Weizen, die von der Berliner Bäckerei Beumer & Lutum gebacken worden waren. Das Publikum durfte die Brote probieren und fällte ein positives Urteil. Heterogene Weizenpopulationen besitzen ein gutes Anpassungsvermögen. Ihre genetische Vielfalt soll trotz Klimawandel zu stabilen Ernten führen. Einen ausführlichen Artikel zum Bakwert-Projekt gibt es in BROTpro 03/23 ab Seite 14.



brot-pro.de/shop

großer Geschmack!



IREKS

Weltmesse

Die iba 2023 steht vor der Tür. Die Weltmesse für Bäckerei und Konditorei sowie Snacks findet vom 22. bis 26. Oktober auf dem Münchener Messegelände statt. Handwerksbetriebe bekommen dort die Gelegenheit, sich mit Persönlichkeiten aus der Branche auszutauschen und die neuesten Innovationen sowie Trends zu entdecken. Auch der Zentralverband (ZV) des Deutschen Bäckerhandwerks wird zugegen sein und an seinem Stand 230 in Halle A4 direkt mit Bäckerinnen und Bäckern in Kontakt treten. Außerdem finden mehrere Wettbewerbe wie die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister/innen im Rahmen des Großevents statt. Die Finalteams, die am

25. Oktober um die Deutsche Meisterschaft backen, sind Johanna Lenhart/Lea Wagner aus Oberelsbach, Jörg Ripken/Patrick Brand aus Apen, Michael Dick/Christian Dick aus Denzlingen sowie Yannik Dittmar/Hans Wegner (Oerlinghausen). Auf der Reservebank sitzt das Paar Marcel Drechsler/Niklas Köpper aus Hannover.

Erstmals wird zudem der Bundesehrenpreis des Deutschen Bäckerhandwerks ausgerichtet, mit dem innovative Betriebe aus Deutschland gewürdigt werden sollen. Ausrichter sind der ZV sowie das Deutsche Brotinstitut. Ein besonderes Programm für das Handwerk mit dem Schwerpunkt New Work bietet **BROTpro** in der iba **SPEAKERS.area** am 25. Oktober



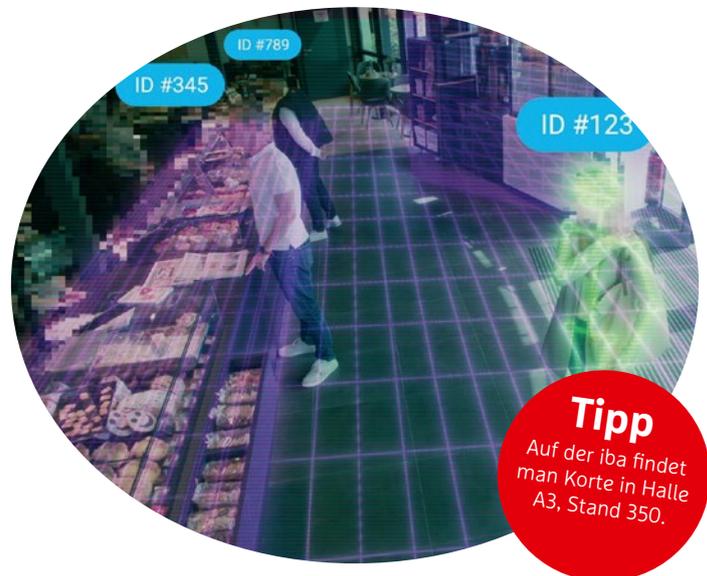
DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI UND SNACKS

zwischen 13.30 Uhr und 18 Uhr. Die Messe ist von Sonntag bis Mittwoch von 9.30 Uhr bis 18 Uhr geöffnet sowie am Donnerstag von 9.30 Uhr bis 17 Uhr. Tagestickets kosten online 48,- Euro, vor Ort 65,- Euro. Weitere Informationen, etwa zu ermäßigten Preisen oder Zweitagetickets, gibt es unter folgendem Link:

iba-tradefair.com/besucherzentrum/tickets

Nachruf

Nach langer, schwerer Krankheit ist Helmut Schön verstorben. Der Bäckermeister und Anwendungstechniker war langjähriger Begleiter zahlreicher Bäckereibetriebe. 1999 gründete er sein eigenes Beratungsunternehmen und arbeitete in der Branche unter anderem als Personal-Coach und Mediator. Seit 2020 bekleidete er das Amt des Vizepräsidenten der Vereinigung der Backbranche (VdB), deren Mitglied er 24 Jahre lang war. Schön beriet Bäckereien im In- und Ausland und engagierte sich in seinem Vize-Amt für die Weiterentwicklung mehrerer Landesgruppen.



Künstliche Intelligenz

Das Ladenbauunternehmen Korte, die BÄKO sowie Autonomo testen derzeit ein KI-gestütztes Filialmanagement. Bei dem Pilotprojekt BÄKO AutoPOS soll der Einkaufsprozess durch im Laden installierte Kamera- und Wiegesysteme in den Regalen erleichtert werden. So werden zugleich Personalressourcen durch den Wegfall von Bedienung und Kassieren freigesetzt und das Diebstahlpotenzial reduziert.

korteinrichtungen.de

Kompromissbereit

Ein neuer Tarifvertrag über Ausbildungsvergütungen für Auszubildende des Bäckerhandwerkes gilt seit August bundesweit. Darauf haben sich der Zentralverband (ZV) des Deutschen Bäckerhandwerks und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Mitte Juli geeinigt. Im nächsten Schritt wird die Allgemeingültigkeit beantragt. Der Vertrag läuft vom 1. August 2023 bis 28. Februar 2025. In einer ersten Phase bis 31. Dezember 2024 steigen die Vergütungen um 180,- Euro im ersten Ausbildungsjahr, um 190,- Euro im zweiten Ausbildungsjahr und um 200,- Euro im dritten Ausbildungsjahr, jeweils zuzüglich 50,- Euro Inflationsausgleichsprämie. In der zweiten Phase vom 1. Januar 2025 bis 28. Februar 2025 fällt die Prämie weg, dafür steigt die Ausbildungsvergütung um 70,- Euro brutto. Zusätzlich erhalten die Auszubildenden ab 1. September 2023 ein 29-Euro-ÖPNV-Ticket vom jeweiligen Betrieb gestellt, in Bundesländern ohne das entsprechende Ticketangebot bekommen sie den Betrag von 29,- Euro für Fahrten im ÖPNV beziehungsweise als Tankkostenzuschuss.

baeckerhandwerk.de

EINIGUNG

Tip

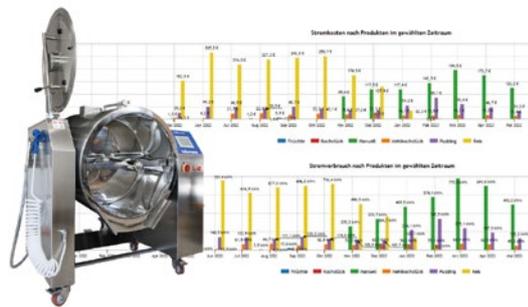
Weitere Infos zu Habersang gibt es auf der iba in Halle A3, Stand 251.

Energiemanagement

Der Cremekocher Korü-mat 2G V3 von Habersang wurde mit neuen Funktionen zur Energieoptimierung ausgestattet. In Protokollen wird laut Hersteller der Stromverbrauch einzelner Kochphasen angezeigt.

Stromverbrauch und -kosten können außerdem in einem ausgewählten Zeitraum als Diagramm dargestellt werden, sodass man Kochprozesse optimieren anpassen kann. Ziel der Verbesserungen sind die Steigerung der Produktivität sowie eine verbesserte Kostenstruktur.

habersang.com



Führungswechsel

Der Verband Deutscher Großbäckereien hat ab 1. Juli 2024 einen neuen Hauptgeschäftsführer. Das gab der Verband in einer Pressemitteilung bekannt. Als Nachfolger von Armin Junker tritt Tobias Schuhmacher an. Der Rechtsanwalt ist seit 2012 Hauptgeschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung sowie Geschäftsführer der Vereinigung der Backbranche (VdB). Bereits ab April 2024 wird Schuhmacher als Mitglied der Geschäftsführung tätig werden. Seit mehr als 20 Jahren ist er bereits in Verbandsorganisationen aktiv, sowohl im Hauptamt als auch im Ehrenamt.

grossbaecker.de

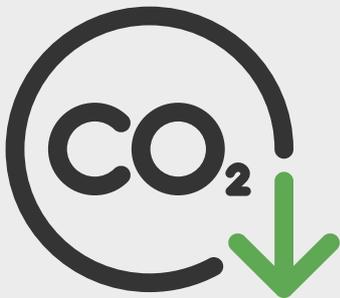
News-Ticker

+++ Am Firmensitz in Kulmbach eröffnet die neue Ireks-Backakademie. Laut Markus Hombach, Leiter der Ireks-Backakademie, soll dadurch mehr Kapazität für Kundenseminare und Außendienstschulungen geschaffen werden. +++ Die Nachwuchskampagne „Back Dir Deine Zukunft“ des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks hat die erneute Förderungszusage zahlreicher Sponsoren bekommen. 2024 soll der Fokus auf der Mitarbeiterrekrutierung sowie der Auszubildenden-Bindung liegen. +++ KMZ Kassensysteme feiert 2023 das 20-jährige Bestehen. KMZ ist deutschlandweit an fünf Standorten vertreten und auf Kassensystemlösungen für Bäckereien, den Handel sowie die Gastronomie spezialisiert. +++ Die Wiesheu-Gruppe feiert ihr 50-jähriges Jubiläum. 143 Millionen Euro Umsatz haben die 480 Mitarbeitenden im Jahr 2022 erwirtschaftet. +++ 650 Bäckereifilialen in Bayern haben bereits mehr als 350.000 Tüten mit Infos zu Krisendiensten für Menschen in seelischer Not ausgegeben.

großer Geschmack!



Tipp Die Firma Ireks ist auf der iba in Halle B4, Stand 230, vertreten.



Ökologischer Fußabdruck

Yara Deutschland, die Bindewald & Gutting Mühlengruppe sowie Harry-Brot haben sich zusammengeschlossen, um die CO₂-Emissionen im Getreideanbau zu senken. Das norwegische Industrieunternehmen Yara produziert zu diesem Zweck grünen Dünger auf Basis von Ammoniak, das mit erneuerbarer Energie gewonnen wird. Weiterhin ist ein optimiertes Düngermanagement, etwa mithilfe digitaler Mess- und Regeltechnik, ein zentraler Aspekt der Kooperation. Ziel ist es, die ganze Wertschöpfungskette vom Rohstoff bis zum Endprodukt im Blick zu haben. Das Mehl aus dem Getreide, dessen CO₂-Fußabdruck dokumentiert wird, soll von den beteiligten Standorten der Großbäckerei zu Brot- sowie Backwaren verarbeitet werden und schließlich in die Regale des Lebensmitteleinzelhandels gelangen.

yara.de



Glutenfrei backen

An der Uni Hohenheim forscht man an Alternativen zu Gluten-Proteinen. Bei dem Verfahren wird unter anderem auf Proteine aus Erbsen oder Reis sowie auf Saponine aus Gänseblümchen sowie Quinoa zurückgegriffen. In Kombination mit Schleimstoffen aus Getreideschalen sollen die Proteine glutenfreie Teige besonders luftig machen. Das Endprodukt kann per 3D-Drucker hergestellt werden. Ein Video zum Projekt gibt es auf YouTube.

bit.ly/3ZzFSIF

Ruhestand

Beim Familienunternehmen Böcker gibt es einen Führungswechsel. Nach 20 Jahren im operativen Geschäft tritt Geschäftsführer Jochen Böcker (Bild) seinen Ruhestand an. Den Staffelstab übergibt er an Arno Puschke, der die Geschäftsbereiche Einkauf, Technik sowie Produktion übernimmt. Jochen Böcker war nach seinem Studium und langjähriger Berufserfahrung 2003 in das Unternehmen eingestiegen und hatte es seit 2005 mit Dr. Georg Böcker sowie Marion Böcker-Warnecke in der vierten Generation geführt.



Tipp

Auf der iba ist Böcker an Stand 425 in Halle B4 vertreten.

sauerteig.de

Im Rahmen #MutZurHilfe-Aktion wollen sie ein Zeichen für die Bedeutung psychischer Gesundheit setzen. +++ Zum Beginn des neuen Ausbildungsjahres hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die Website back-dir-deine-zukunft.de überarbeitet und die BDDZ-Azubi-App mit einem Upgrade versehen. +++ Franke Coffee Systems hat Anfang Juli einen neuen Showroom in Wien eröffnet. Damit soll dem Kaffeemaschinensortiment des Unternehmens eine funktionale Bühne geboten werden. +++ „Essbare Nachhaltigkeit“ lautet der Titel einer neuen Broschüre des Deutschen Brotinstituts, die unter brotinstitut.de kostenlos zum Download zur Verfügung steht. +++ Die Berliner Bio-Bäckerei Beumer & Lutum feiert ihr 30-jähriges Jubiläum. Der Betrieb hat einen Jahresumsatz von rund 10 Millionen Euro. +++ Trotz steigender Nachfrage gehen nach Angaben des Verbands der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS) die Anbauflächen für Hafer in Deutschland zurück. Die Erntemenge soll um fast 30 Prozent auf 530.400 Tonnen sinken. +++ Zum 1. Januar 2024 schließen sich die beiden Bäckerinnungsverbände Westfalen-Lippe und Rheinland zusammen. Der Sitz des neuen Bäckerinnungsverbandes West wird Düsseldorf sein. +++

Tradition trifft Innovation

Auf nach München

Text: Edda Klepp



Vom 22. bis 26. Oktober findet nach fünfjähriger Pause auf dem Messegelände München die Weltmesse iba statt. Zahlreiche Unternehmen präsentieren ihre Neuheiten, dazu gibt es ein umfassendes Begleitprogramm aus Vorträgen, Wettbewerben und Workshops. Auch die Innungen laden das Backhandwerk zum Austausch ein. Schwerpunkte bilden erwartungsgemäß unter anderem die Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit.

In der Vergangenheit fand die iba in München alle drei Jahre statt, zuletzt 2018. Im Jahr 2021 musste die Messe coronabedingt pausieren. Jetzt ist sie zurück und präsentiert in zehn Hallen zahlreiche Unternehmen, Institutionen sowie ein umfangreiches Begleitprogramm zu den Fokusthemen Handwerk, Digitalisierung, Food Trends und Nachhaltigkeit.

Neues Gesicht

Susann Seidemann, die Leiterin der iba, verleiht der Weltmesse in diesem Jahr ein erkennbar neues Gesicht. Und das nicht nur

analog – auf der Website wird es mit dem iba.UNIVERSE jede Menge Begleitmaterial im digitalen Ausstellerbereich geben. Die Plattform dient nicht allein als Ausstellerverzeichnis, sondern liefert zusätzliche Inhalte zu Produkten und Dienstleistungen. Ein Blick vor dem Messebesuch lohnt sich also. Und auch im Nachgang kann man sich hier umfassend informieren.

Handwerk und technischer Fortschritt schließen sich nicht aus. Im Gegenteil erleichtern viele Innovationen den Menschen den Arbeitsalltag

IBA.ACADEMY

Fachlehrer der Bundesakademie in Weinheim führen an verschiedenen Tagen in der iba.ACADEMY praktische Trainings zu den Themen Brezen und Stollenkonfekt durch. Die Fortbildung dauert jeweils 2,5 Stunden und findet am Stand des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks in Halle A4, Stand 430, statt. Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 12 Personen, der Preis pro Seminar beträgt 95,- Euro. Infos und Anmeldungen unter:

iba-tradefair.com/messe/highlights/iba-academy



IBA – DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI UND SNACKS

Ort: Messe München
Am Messesee 2
81829 München

Datum: 22.-26. Oktober 2023

Öffnungszeiten:

Sonntag bis Mittwoch
9.30-18.00 Uhr
Donnerstag
9.30-17.00 Uhr



iba-tradefair.com



universe.iba-tradefair.com/de/komplettes-programm

Ticketpreise online

Tagesticket 48,- Euro
Tagesticket (ermäßigt) 20,- Euro
2-Tagesticket 90,- Euro
Dauerticket 100,- Euro

Ticketpreise vor Ort

Tagesticket 65,- Euro
Tagesticket (ermäßigt) 30,- Euro
2-Tagesticket 110,- Euro
Dauerticket 125,- Euro

TIPP

BROTpro-Autor Christoph Heger referiert in der iba.SPEAKERS AREA in Halle B1 zum Thema „Kill your darlings – wie sich das Handwerk verändern muss“ am 22. Oktober um 13.30 Uhr.



Susann Seidemann, Leiterin der iba, bereitet die Messe mit ihrem Team seit zwei Jahren vor

In den beiden Messehallen A3 und A4 wird mit den Innungen und Verbänden auch das Handwerk vertreten sein. Der Zentralverband (ZV) des Deutschen Bäckerhandwerks sorgt in Halle A4, Stand 230 für Abwechslung. Hier gibt es Vorführungen, Vorträge und Raum zum Netzwerken. Den 25. Oktober hat der Verband zum „Tag der Bäcker und Konditoren“ ausgerufen. Täglich wird es außerdem zwei zirka zweistündige Messtouren des ZV über das Gelände geben.

Neue Arbeitswelt

In Kooperation mit der iba präsentiert **BROTpro** am 25. Oktober von 13.30 Uhr und 18 Uhr in der iba.SPEAKERS AREA in Halle B1 ein abwechslungsreiches Programm zu einem weiteren Fokusthema

der Weltmesse: New Work. Der vollständige Ablauf findet sich in diesem Heft ab Seite 12. In Café-Atmosphäre bekommt man hier jede Menge Input und die Gelegenheit, sich auch direkt mit allen Referent(inn)en auszutauschen. 📌

Anzeige

Tradition und Digitalisierung Hand in Hand

Seit beinahe 60 Jahren entwickelt das Familienunternehmen **backaldrin** in Asten Ideen für Brot und Gebäck. Nach wie vor setzt es dabei auf traditionelles Bäckerhandwerk, jedoch immer mit einem Hang zur Innovation.

backaldrin



Im Bereich der Digitalen Transformation soll etwa die Zusammenarbeit mit dem Münchner Softwareunternehmen Delicious Data den Kundinnen und Kunden einen Mehrwert bringen. Mithilfe präziserer Absatzprognosen durch eine Künstliche Intelligenz sollen Lebensmittelabfälle reduziert und Ressourcen geschont werden, auch für die Nachhaltigkeit des Unternehmens ein voller Gewinn. So auch die Kooperation mit der Firma REPLOID Value Solutions GmbH in Wels: Bei über 800 Produkten, die backaldrin mittlerweile produziert, müssen die Rohre, durch die die Backgrundstoffe im Unternehmen transportiert werden, regelmäßig mit Mehl gereinigt werden. Seit Jänner 2023 wird dieses „Reinigungsmehl“ an REPLOID gesendet, wo das ausrangierte Mehl von backaldrin zu Futtermittelsubstrat verarbeitet und anschließend verfüttert wird.

Das Familienunternehmen bemüht sich schon seit Jahrzehnten um Nachhaltigkeit.

Arbeit neu denken

Zwischen 13.30 Uhr und 18 Uhr dreht sich am 25. Oktober in der iba.SPEAKERS AREA in Halle B1 alles um das Thema „New Work“. In Vorträgen, Diskussionsrunden und Workshops erhalten Interessierte aus dem Handwerk wertvolles Wissen über Personalführung, die Bindung von Fachkräften sowie eine moderne Unternehmenskultur. Die **BROTpro**-Redaktion führt durch das abwechslungsreiche Programm.

New Work – what's new?

5 Prinzipien für eine neue Arbeitswelt

Die New Work Charta fußt auf der Theorie des Sozialphilosophen Frithjof Bergmann und beinhaltet die fünf zentralen Werte der New-Work-Theorie: Freiheit, Selbstverantwortung, Sinn, Entwicklung und soziale Verantwortung. Edda Klepp gibt Beispiele, auf was es dabei in der Praxis ankommt.

Referentin: Edda Klepp,

Redaktion **BROTpro**

Moderator: Sebastian Marquardt, Redaktion **BROTpro**



NewWorkDiscussion: Neue Arbeitswelt – was nun?

Wie Veränderung im Unternehmen gelingen kann

Wo auf der einen Seite Konzerne nach Konzepten suchen, um Mitarbeitenden zeitgemäße Rahmenbedingungen und Perspektiven zu schaffen, ist das Handwerk schon lange gefordert, auf individuelle Bedürfnisse in der Belegschaft zu reagieren. Welche Herausforderungen sich aktuell stellen, wie darauf im Großen wie im Kleinen reagiert wird und wohin sich die Arbeitswelt in den nächsten Jahren entwickelt – dazu gibt diese offene Diskussionsrunde interessante Einblicke, Ausblicke und Anregungen.

Talkgäste: Babette Lichtenstein van Lengerich (Lohner Landbäcker), Norbert Lötz (Harry Brot)

Moderator: Sebastian Marquardt, Redaktion **BROTpro**



..... 13.30 Uhr 13.45 Uhr 14.30 Uhr 15.05 Uhr

Die MAGIE der einfachen Mitarbeiterbindung

Mitarbeitende motivieren und begeistern

Motivierte Mitarbeitende zu finden, ist eine der großen Herausforderungen in der Backbranche. Sie zu binden ist nicht weniger anspruchsvoll. Mit ihrem M.A.G.I.E.-Modell nennt Gesa Lücken die fünf entscheidenden Schlüssel für eine höhere Zufriedenheit und Wertschätzung des Personals. Sie zeigt, dass Mitarbeiterbindung nicht schwer sein muss, sondern magisch einfach sein kann und bereits vermeintliche Kleinigkeiten zählen.

Referentin: Gesa Lücken, Potenzialentfalterin und Coach

Moderatorin: Edda Klepp, Redaktion **BROTpro**



„Ich sage nichts mehr!“

Die Angst der Führungskräfte zu führen

Souveräne Führung trotz Angst vor Personalengpässen – der Umgang mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern stellt die Führungskräfte der Backbranche vor Herausforderungen. Ein hoher Krankenstand und Fluktuation lassen die Sorge vor weiteren Kündigungen steigen. Nicht immer fällt es da leicht, souverän zu führen. Martin Bimpage gibt tiefere Einblicke und präsentiert Mittel und Wege.

Referent: Martin Bimpage, Beratung | Training | Konzept
Moderatorin: Edda Klepp, Redaktion **BROTpro**



Sebastian Marquardt und Edda Klepp von **BROTpro** führen durch das Programm

TIPP

Die iba.SPEAKERS AREA befindet sich in Halle B1.



NewWorkTables: Workshops zu einer neuen Arbeitswelt

Workshop I Mit deinem WARUM Menschen begeistern

Mitarbeitende finden und binden

Andere Menschen für sich und sein Unternehmen zu begeistern gehört zu den Herausforderungen, denen sich die Backbranche wie auch andere stellen müssen. Alles beginnt mit dem eigenen WARUM, mit den eigenen Motiven und der Motivation. Warum die bereits für die Personalfindung relevant ist, wird in dem Workshop erarbeitet.
Moderatorin: Gesa Lücken, Potenzialfalterin und Coach



Workshop II „Ich sage alles!“

Wieder souverän und angstfrei führen
Die gesellschaftlichen Veränderungen zwingen zum Umdenken. Bestehende Standards müssen modernisiert werden, damit echte Führung wieder möglich ist. Gleichzeitig gilt es, eine neue Kommunikationskultur zu schaffen. Martin Bimpage erläutert seinen Plan im Detail und konkretisiert, gemeinsam mit den Teilnehmenden, einzelne Maßnahmen.
Moderator: Martin Bimpage, Beratung, Training, Konzept



Workshop III Die Zukunft wird jetzt gemacht!

Zentrale Führungsfähigkeiten lernen und überzeugend leben
Die Zunahme psychischer und psychosomatischer Erkrankungen sowie auch die gesellschaftlichen Folgen vergangener sowie gegenwärtiger Krisen verändern die Balance von Körper, Geist und Seele. Die Menschen suchen ihr inneres Gleichgewicht mehr denn je. Bildung und Persönlichkeitsentwicklung brauchen neue Parameter. Dazu gehören allen voran die 4 K's, die Barbara Messer im Workshop vorstellt. Diese Zukunftsfähigkeiten müssen überzeugend gelebt werden. Messer gibt Impulse, wie das gelingen kann.
Moderatorin: CSP Barbara Messer, Horizonautin, Trainer, Speaker, Coach & Autorin



15.50 Uhr

16.15 Uhr

17.15 Uhr

NewWorkSnack: Brot-Ideen kreieren mit KI

Chancen und Grenzen von ChatGPT für das Backhandwerk

Künstliche Intelligenz kann Abläufe in Bäckereien optimieren und menschliche Kompetenzen ergänzen. Der Chatbot ChatGPT eignet sich als Werkzeug zur Ideenfindung. Gemeinsam mit Besuchern und Besucherinnen der iba entwickelt Edda Klepp live eine Marketing-Kampagne mit dem digitalen Tool und zeigt dabei Chancen und Grenzen auf.

Referentin: Edda Klepp, Redaktion **BROTpro**
Moderator: Sebastian Marquardt, Redaktion **BROTpro**



KEYNOTE New Work war gestern – ab heute denken wir anders

Die Arbeit von morgen sinnvoll gestalten

New Work stellt den Sinn und die Freude des Menschen in den Mittelpunkt der Arbeit. Sie soll mit den individuellen Interessen, Werten und Überzeugungen Einzelner im Einklang stehen. Um die Theorie fundiert mit Leben zu füllen, braucht es eine andere Führung als bisher. Führung lebt durch Vorbild – und davon, Macht abzugeben sowie andere zu stärken. Die Förderung des Lernens in der Organisation wird nur durch gut darauf vorbereitete Führungskräfte ermöglicht. Barbara Messer inspiriert pragmatisch zu einem neuen Führungsstil, der Potenziale freilegt und selbstverantwortliches Arbeiten fördert.

Referentin: CSP Barbara Messer, Horizonautin, Trainer, Speaker, Coach & Autorin
Moderatorin: Edda Klepp, Redaktion **BROTpro**



TIPP

Barbara Messer ist eine der wenigen deutschsprachigen Inhaber/innen der international anerkannten Qualitätsauszeichnung CSP für hauptberufliche Vortragsredner/innen.

Heimisches Superfood

Text: Edda Klepp

Brote backen mit **Hafer**

Sein besonderes Aroma sowie sein hoher Nährwert haben Hafer eine blendende Karriere als Frühstückscerealie eingebracht. Was heute als hippe, vollwertige Mahlzeit gilt, begann seinen Siegeszug in bunte Müslischalen bereits im Mittelalter. Damals wurde Hafer hauptsächlich als Grütze verarbeitet. Auch für Brot lässt sich das Getreide verwenden – ob als Kleie, Flocke oder Mehl, die Zutat verleiht dem Teig stets eine süßlich-nussige Note. Bäckereien punkten damit vor allem bei gesundheitsbewussten Zielgruppen.

Wen umgangssprachlich „der Hafer sticht“, verhält sich übermütig und ist voller Tatendrang. Nach einer Theorie geht die Redewendung auf die Pferdehaltung zurück. Tiere, die mit Haferstroh gefüttert wurden, so beobachtete man demnach in der frühen Neuzeit, entwickelten eine fast unbändige Energie. Ein Gebaren, das in den Augen der Beobachtenden für energetisierende Inhaltsstoffe sprach.

Tatsächlich klingt das nach einer schönen Geschichte, die aufputzende Wirkung der Getreidepflanze lässt sich wissenschaftlich jedoch nicht belegen. Wahrscheinlicher ist eine andere Erklärung für das Verhalten der Pferde: Ihr Futtermittel beinhaltete nicht nur das Stroh, sondern auch die Ähren – und damit auch unverdauliche Bestandteile.

Das Getreide war bei der Fütterung nämlich nicht von den Spelzen – den kleinen Blättchen, die das Korn umschließen – befreit. Beim Ausscheiden stachen die unverändert harten Blätter in die sensible Pferde-Haut des Darmausgangs. Um das Pieksen und Jucken zu kompensieren, verhielten sich die Tiere daher „wie vom Hafer gestochen“.

Gesundes Korn

Noch heute verwendet man die getrockneten Halme sowie das Korn des Hafers als Futtermittel. Darüber hinaus wird das Getreide vielfach auch von Menschen genutzt. So ist Haferstroh zum Beispiel als Heilkraut erhältlich. Unter anderem sagt man ihm eine entzündungshemmende und harntreibende Wirkung nach. Dafür sind die enthaltenen Flavonoide und Saponine verantwortlich.

Die Körner des Hafers sind von Spelzen umgeben, die beim Dreschen nicht abfallen



Das Korn, das als Frucht an den Rispen der Halme wächst, hat es ebenfalls in sich. Es kommt – entspelzt – als feine oder grobe Flocke, als Porridge, Kleie, gekochtes ganzes Korn oder vermahlen in Gebäck auf den Tisch. Aufgrund seines hohen Nährwertes gilt das heimische Getreide als Superfood. Es ist reich an verdauungsfördernden Ballaststoffen, unter anderem sehr quellfähigen Beta-Glucanen, sowie Proteinen und enthält darüber hinaus zahlreiche Mineralien, Spurenelemente sowie Vitamine.

Unter anderem beinhaltet Hafer die Vitamine K, B1 und B6 sowie Kupfer, Zink, Phosphor, Magnesium, Calcium und Kalium. Unter den heimischen Getreiden gilt der biologische Nährwert des Hafers als einer der besten. Mit dieser Maßeinheit wird ausgedrückt, wie gut die Pflanzenproteine in körpereigene Proteine von Menschen umgesetzt werden können.

Untersuchungen haben gezeigt, dass die Inhaltsstoffe im Hafer die Insulinresistenz senken können, sodass die Deutschen Diabetes Gesellschaft in ihren „Empfehlungen zur Ernährung von Personen mit Typ-2-Diabetes mellitus“ für stark Betroffene mehrtägige Hafer- beziehungsweise Ballaststoffkuren empfiehlt.

Im Vergleich zu anderen Getreidearten ist der Anteil an Kohlenhydraten im Hafer niedriger, der an Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren hingegen sehr hoch, zum Beispiel gegenüber Roggen und Gerste. Da das Getreide häufig als Vollkorn-Produkt verarbeitet wird, kommen Verbraucherinnen und Verbrauchern all diese positiven Eigenschaften beim Verzehr zugute. Ein Umstand, den Hafer verarbeitende Betriebe im Marketing hervorheben sollten.

Geschichte des Hafers

Als Nahrungsmittel für Menschen spielt Hafer bereits seit Tausenden von Jahren eine bedeutende Rolle. Früheste Belege für den Anbau

von Hafer in Europa werden auf die Zeit um 2.400 v. Chr. datiert. Nördlich des Schwarzen Meeres wurde Hafer bereits 5.000 v. Chr. auf Äckern kultiviert.

Damals zählten Getreidearten wie Weizen und Gerste auf den Feldern längst zum Alltag. Der Theorie nach wuchs der wilde Hafer zwischen den angebauten Pflanzen, sodass Menschen auf das nahrhafte, nussig-süße Korn aufmerksam wurden. Einige Forschungsquellen gehen im Gegensatz dazu davon aus, dass wilder Hafer bereits vor 32.000 Jahren von Menschen zu Mehl verarbeitet worden ist.

Während des Mittelalters wurden aus Hafer Grütze, Fladenbrot und Bier – das sogenannte Stout – hergestellt. Neben Gerste zählte das



Obgleich Hafer von Natur aus kein Gluten enthält, ist er nicht immer für glutenfreie Produkte geeignet



In Haferkleie sind nur noch die vitalstoffhaltigen Randschichten des Korns enthalten



Jede Rispe trägt bei ertragreichen Sorten zwischen 30 und 40 Haferkörner

Getreide damals zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Auch danach war Hafer noch weit verbreitet, allerdings wurde er auf den Speisetellern Europas zunehmend von der Kartoffel verdrängt.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts schließlich wanderten Mais und Weizen auf die Spitzenplätze. Sie vertrieben den Hafer weiter vom alltäglichen Speiseplan. Mit dem Aufkommen des motorisierten Transports ging der Hafer-Anbau nochmals zurück. Schließlich nutzte man nun kaum noch Pferdefuhrwerke und entsprechend mussten weniger Tiere mit Hafer als Futtermittel versorgt werden.

Seither ist Hafer nie aus dem europäischen Speiseplan verschwunden, fristete jedoch eher ein Nischendasein.

In den vergangenen etwa 15 Jahren ist der Absatz von Haferprodukten in Deutschland allerdings wieder gestiegen. Darüber berichtet eine Gemeinschaftsinitiative mehrerer deutscher Schälmühlen im Verband der Getreide-, Mühlen und Stärkewirtschaft (VGMS) in Backwaren aktuell, einem Fachmagazin rund um Backzutaten für die Bäckereibranche.



Demnach erfreuen sich Haferflocken und Co. seither zunehmend an Beliebtheit. Zudem seien vollkommen neue Produktgruppen entstanden, zum Beispiel Haferporridge-Mischungen und Haferdrinks, berichtet der Verband.

Botanische Herkunft

Den Ursprung des Hafers vermutet man in Vorderasien. Botanisch zählt das Getreide zur Familie der Süßgräser, wie Weizen, Roggen, Gerste, Hirse, Mais und Reis. Zur Getreide-Gattung Hafer (*Avena*) gehören etwa 25 verschiedene Hafer-Arten. Dabei handelt es sich um einjährige, grasartige Pflanzen mit einer Wuchshöhe von 0,5 bis 1,5 Meter. Ihre Wurzeln reichen bis zu 2 Meter tief in den Boden, wodurch sich Hafer viele Nährstoffe erschließen kann.

Generell ist die Hafer-Pflanze nur wenig anfällig für Schädlinge und Krankheiten. Ihr Halm ist rundlich und hohl. Ihre Grannen, die borstenartigen Fortsätze an den Spelzen rund ums Korn, wachsen wenige Zentimeter

HAFER-ERNTEMENGE

in Tausend t der führenden Anbauländer

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24*
Europäische Union	6.940	6.965	8.473	7.516	7.631	7.400
Kanada	3.436	4.337	4.576	2.899	5.226	3.650
Russland	4.715	4.420	4.127	3.733	4.500	4.100
Australien	1.135	1.143	1.898	1.735	1.600	1.500

*Ernte-Prognose

Quelle: statista.de



Haferflocken sind nicht nur im Müsli beliebt, auch als Brotzutat machen sie eine gute Figur

lang. Der verzweigte Blütenstand von ertragreichen Hafer-Sorten bildet etwa 30 bis 40 Körner aus. Nur selten wird das Getreide durch Wind fremdbefruchtet, es befruchtet sich meist selbst, ist also autogam. Das bedeutet, dass eine Pflanze sowohl weibliche als auch männliche Keimzellen hervorbringt und die elterlichen Gene neu kombiniert.

Um zu wachsen, bevorzugt Hafer ein gemäßigtes und feuchtes Klima, also Regionen mit viel Niederschlag. Zu den führenden Anbauregionen zählen neben der Europäischen Union Kanada, Russland und Australien. Jährlich werden weltweit etwa 22 Millionen Tonnen Hafer geerntet. Zum Vergleich: Global produziert man im selben Zeitraum rund 784 Millionen Tonnen Weizen.

Verarbeitung von Hafer

Da sich die Spelzen nach der Ernte beim Dreschen vom Haferkorn nicht lösen, kommen spezielle Schälmaschinen zum

Einsatz. Sie erzeugen eine Zentrifugalkraft, die die Spelzen von der Frucht trennt. Im Anschluss werden die Körner gedörnt, danach gedämpft und getrocknet. Auf diese Weise deaktiviert man die im Hafer enthaltenen Enzyme, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Da Hafer einen relativ hohen Fettanteil hat, kann er schnell ranzig werden. Auch dem wirkt die Wärmebehandlung entgegen.

Durch sie wird außerdem die Stärke des Getreides aufgeschlossen, sodass sie sich besser verdauen lässt. Auch kann man die Körner anschließend besser zu Flocken auswalzen. Sein leicht nussiges Aroma verdankt das Süßgras Hafer dem vorhergehenden Dörrprozess.

Häufig wird Hafer in denselben Anlagen wie Weizen verarbeitet, weswegen er für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit nicht immer geeignet ist. Zwar enthält Hafer von Natur aus kein Gluten, winzige Spuren anderer Getreide können

Hafer ist als Zutat in verschiedenen Verarbeitungsformen zu finden



Natürlich
Spitzenqualität
backen.

Karl-Heinz Häussler GmbH
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon 073 71/93 77-0
www.backdorf.de

in den Fabriken jedoch auch in Haferprodukte gelangen. Glutenfreier Hafer ist daher immer speziell als solcher ausgewiesen.

Ohnehin ist es ratsam, als Bäckerei die eigenen Produkte nur dann als glutenfrei auszuweisen, wenn eine Kontamination mit Gluten sicher ausgeschlossen werden kann. Im Normalfall ist das in einer Standard-Backstube allerdings nahezu unmöglich.

Mit Hafer backen

Als reines Brotgetreide ist Hafer nicht geeignet, eben weil ihm das Gluten fehlt. Das Klebereiweiß braucht man, damit sich ein stabiles Teiggerüst entwickelt. Man kann Hafermehl jedoch anteilig in den Brotteig geben, es empfiehlt sich, bei weizen- oder dinkellastigen Teigen maximal ein Drittel der vorgesehenen Mehlmenge durch Hafer zu ersetzen.

Auch Haferflocken werden gerne als Brotzutat verwendet, zum Beispiel in Form eines Brühstücks oder als Topping. Auf der Kruste entfalten sie während des Backprozesses betörende Röstaromen. Im Teig erhöhen sie die Flüssigkeitsaufnahmefähigkeit, da sie das bis zu Vierfache ihres Eigengewichts an Wasser binden können. Schon 20 bis 50 Gramm Haferflocken auf ein Kilogramm Mehl genügen, um die Flüssigkeitsaufnahme eines Teiges deutlich zu erhöhen.

Genauso verhält es sich mit Haferkleie. Dabei handelt es sich um die Reste des Korns, nachdem der Mehlkörper sowie oft auch der



Maximal ein Drittel der Gesamtmehlmenge sollte man in Brot durch Hafermehl ersetzen

Keimling entfernt wurden. Es bleiben also nur die vitalstoffhaltigen Randschichten des Getreidekorns übrig. In 100 Gramm Haferkleie stecken zudem etwa 17 Gramm Ballaststoffe. Damit macht sie lange satt und wirkt sich außerdem positiv auf den Cholesterinspiegel aus.

Und noch einen weiteren Vorteil der Zutat kann sich eine Bäckerei zunutze machen. Kombiniert man Auszugsmehl und Kleie in einem Brot, kann man etwa den Nährstoffgehalt eines Vollkornproduktes erreichen, ohne dass es die typischen Eigenschaften von Vollkornbrot aufweist. Stattdessen wird das Gebäck voluminös und hell, sodass man damit eine ernährungsbewusste und gleichzeitig genussorientierte Kundschaft erreicht.

Darüber hinaus kann die Schüttflüssigkeit im Teig vollständig oder zum Teil durch Haferdrink ersetzt werden, um das süßliche Getreidearoma ins Brot zu bringen. Alles in allem ist Hafer ein vielseitiger Allrounder, der das Sortiment einer Handwerksbäckerei sehr bereichern kann. Kaum ein anderes Getreide reicht an seinen biologischen Mehrwert heran. So bringt das leckere Korn in seinen unterschiedlichen Formen schnell ein wenig Abwechslung ins Brotregal. 🍞

HAFERPRODUKTE

- Haferkörner: das ganze Haferkorn, ohne den nicht essbaren Spelz, der entfernt wurde
- Hafergrütze: das Haferkorn maschinell in zwei bis drei Stücke zerkleinert; die Körner garen dadurch schneller und schmecken nussig, mit Biss. Auch irischer Haferbrei genannt
- Haferflocken: gedämpfte und gewalzte Körner; die Flocken kommen als Großblatt- oder grobe Haferflocken in den Handel, oder, wenn sie noch flacher gewalzt sind, als feine Haferflocken. Nochmals getrocknete und vorgekochte Flocken sind Instant-Haferflocken
- Schottische Hafergrütze: in verschiedenen große Stücke zerkleinerte geschälte Haferkörner, ebenfalls mit nussigem Geschmack und Biss
- Haferkleie: Mehlkörper und häufig auch der Keimling wurden entfernt, übrig bleibt nur die Kleie. Haferkleie wird meist in Nahrungsmitteln wie Cerealien und Hafersnacks weiterverarbeitet

Quelle: Modernist Bread



Als Topping auf dem Brot entfalten die Flocken feine Röstaromen, die sie beim Backprozess entwickeln



Haferkasten

Hafer, Hafer und noch mehr Hafer. Vor allem Haferflocken kommen im Brot zum Einsatz. Obwohl sie eher grobe Vertreter des Getreides sind, wird aus ihnen ein Laib mit feinporiger Krume. Einer mit ganz besonderem Aroma, der nicht nur ausgewiesene Hafer-Fans begeistert. Vermarkten lässt sich das Gebäck exzellent als Frühstücksbrot für die ganze Familie.

Sauerteig

- ▶ 4,000 kg Wasser
- ▶ 3,200 kg Haferkleie
- ▶ 0,300 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 12-16 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 7,500 kg Sauerteig
- ▶ 7,300 kg Wasser
- ▶ 3,400 kg Haferflocken Großblatt

- ▶ 3,400 kg Haferflocken Kleinblatt
- ▶ 0,200 kg Salz
- 21,800 kg Teig

Topping

- ▶ 0,200 kg Haferflocken

Mischen: 20 Minuten langsam
Teigtemperatur: 27°C

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 800 g
- ⦿ Den Teig abwägen, in Kastenformen geben, glattstreichen, mit



Haferflocken bestreuen und bei Raumtemperatur 3-6 Stunden gehen lassen.

Backen

Schwaden: nein
Backtemperatur: 200°C, fallend auf 180°C
Backzeit: 60 Minuten ■

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Was die **Ernte 2023** für die Bäckerei bedeutet

Kürzer, kälter, knuspriger

Text: Sebastian Marquardt

Der Blick auf den Wetterbericht trieb in den vergangenen Monaten so manche Sorgenfalten in die Gesichter der Menschen, die sich mit Getreide beschäftigen. Auf große Trockenheit folgte überdurchschnittlich viel Regen. Besonders beim Weizen führte das Extremwetter zu extrem durchwachsenen Ergebnissen. Roggen und Dinkel sind weniger stark betroffen. Während sich die Landwirtschaft mit Totalausfällen beschäftigen muss, kann man in Bäckereien mit wenigen Kniffen auf die neue Ernte reagieren.

Als „Achterbahn“ bezeichnen die Fachleute des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die Wetterlage in diesem Jahr: „Auf ein recht kaltes und nasses Frühjahr folgten ein trockener Frühsommer und zu viele Niederschläge während der Erntezeit. Regional wüteten Unwetter mit Starkregen, Sturm oder Hagel.“ Gerade die regionalen Unterschiede im Wetter schlagen sich auch auf die jeweiligen Ernteergebnisse nieder.

Das Einfahren des Getreides begann witterungsbedingt relativ spät. Da hatte in einigen Regionen bereits starker Regen eingesetzt, sodass die Ernte teilweise unmöglich wurde. Stellenweise begann das Korn bereits am Halm zu keimen, sodass ein Einsatz als Brotgetreide nicht infrage kommt.

Wenig Ertrag, sinkender Preis

Insgesamt gehen die Schätzungen der Erntemengen des BMEL beim Winterweizen von 6 Prozent Rückgang gegenüber dem Vorjahr aus, Sommerweizenerträge brachen um 49,4 Prozent ein. Lediglich Hartweizen konnte um 9,7 Prozent zulegen. Beim Roggen beträgt das Minus



Bei der Weizenernte kam es witterungsbedingt regional zu starken Verlusten



0,4 Prozent. In den Erntemengen spiegelt sich die Entwicklung der Anbaufläche ebenso wider wie der witterungsbedingte Ertragsverlust.

Gleichzeitig sanken die Erzeugerpreise. Gab es in der 33. Kalenderwoche 2022 noch rund 312 Euro pro Tonne Brotweizen, lag der Preis in der diesjährigen Vergleichswoche bei 212 Euro. Wobei der Vorjahrespreis stark von Versorgungsängsten infolge des russischen Angriffs auf die Ukraine geprägt war. Der Erzeugerpreis für Brotroggen sank im selben Zeitraum von 262 auf 186 Euro. Damit liegen beide Werte wieder in etwa auf dem Niveau von 2021 und deutlich über 2019 sowie 2020.

Weizen

Doch nicht nur Erträge und Preise werden vom Wetter beeinflusst. Auch die Backqualität ändert sich. Aufgrund der hohen Feuchtigkeit ist im Mehl von einer spürbar steigenden Enzymaktivität auszugehen. Das Unternehmen Ireks hat für Weizen eine durchschnittliche Fallzahl von 300 Sekunden ermittelt. Deutlich weniger als der Vorjahresschnitt von 370 Sekunden. Die Schapfenmühle gibt die Fallzahlen der aktuellen Ernte mit 300 bis 340 Sekunden an – gegenüber 330 bis 370 Sekunden im Vorjahr. Der Sedimentationswert liegt laut Schap-

DEUTSCHE WEIZENMEHLE 2023/24

Region	Fallzahlen	Feuchtkleber
Nord	300-320 s	26-27 %
West	300-360 s	27-29 %
Mitte	300-340 s	26-29 %
Süd	300-380 s	28-30 %
Ost	320-350 s	27-29 %

Quelle: CMS Deutschland GmbH

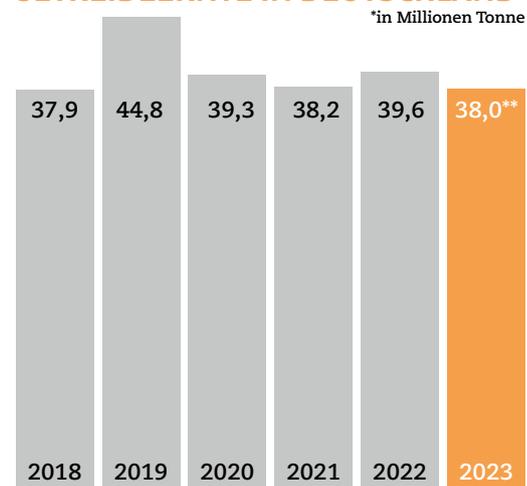
fenmühle zwischen 35 und 39 Milliliter nach 37 bis 42 Milliliter in der vergangenen Ernte. Ireks berichtet von Ergebnissen von durchschnittlich 37 Milliliter nach 38 Milliliter bei der letzten Ernte.

Die deutlich gestiegene Enzymaktivität der neuen Weizenmehle führt zu einer schnelleren Teigentwicklung. Dementsprechend sind kürzere Garzeiten wie auch eine geringere Hefezugabe zu empfehlen. Die Wasseraufnahme der



Die Dinkel-Lager sind noch gut mit der Vorjahresernte gefüllt, daher sind einstweilen keine Anpassungen im Herstellungsprozess nötig

GETREIDEERNTE IN DEUTSCHLAND*



**Schätzung BMEL

Quelle: CMS Deutschland GmbH

WAS SAGT DIE FALLZAHL AUS?

Dieser Wert gibt Auskunft über die Backfähigkeit des Mehls. Mindestens 300 Gramm Getreide werden zur Bestimmung gut durchmischt und mit einer Schlagkreuzmühle vermahlen. Davon wird eine kleine Menge entnommen, die vom Feuchtigkeitsgehalt des Mehls abhängt – bei 14 Prozent sind es 7 Gramm. Die Masse wird mit 25 Milliliter Wasser ins Messgerät gegeben, in einem Röhrchen verschlossen und mindestens 40 Mal geschüttelt, sodass es klumpchenfrei ist. Im 95°C heißen Wasserbad wird es anschließend hin und her bewegt; nach 60 Sekunden wird mit einem Messstab im Röhrchen zunächst eine Rührbewegung gestartet, dann wird dieser nach oben gezogen und losgelassen. Je nach Widerstand der Mehlmasse sinkt er schneller oder langsamer nach unten. Die Fallzahl benennt die Summe aus Rühr- und Sinkzeit in Sekunden. Die ideale Fallzahl von Weizen liegt zwischen 250 und 300 Sekunden. Bei Roggenmehl sind es 150 bis 180 Sekunden.



Aufgrund höherer Enzymaktivität sollten fast alle Teige kürzer und kälter geführt werden, auch eine niedrigere Teigausbeute ist angeraten

Teige, so schätzen es die Fachleute ein, beträgt im Schnitt etwa 1 Prozent weniger. Angeraten sind entsprechend geringere Teigausbeuten. Die Krume zeigt sich dennoch feuchter, die Kruste zart-rösch.

Zudem raten die Expertinnen und Experten zu geringeren Teigtemperaturen. Das Ideal liegt für Weizenteige in dieser Saison zwischen 22 und 25°C. Die Glutenqualität der neuen Ernte ist durchwachsen. Wo der eine Teig bockig reagiert, das Gluten also sehr straff ist, verhalten sich andere geschmeidig. Entsprechend sind Knetzeiten an die jeweilige Glutenbeschaffenheit anzupassen.

Roggen

Auch Roggen zeigt sich mit der neuen Ernte enzymstärker. Die Schapfenmühle hat

WAS ZEIGT DAS AMYLOGRAMM?

Eine amylographische Untersuchung gibt Auskunft über die Verkleisterungs-Eigenschaften und das Quellungsverhalten von Mehl. Vornehmlich kommt das Verfahren bei Roggen zum Einsatz, um dessen Backfähigkeit zu messen. Dafür wird ein Mehl-Wasser-Gemisch aus 80 g Mehl und 450 ml destilliertem Wasser in den rotierenden Messtopf des Amylographen gegeben und konstant von 30°C auf mehr als 90°C erhitzt. Der Zähflüssigkeitsverlauf der Masse wird in Form von Amylogramm-Einheiten (AE) angegeben. Entscheidend ist auch, bei welcher Temperatur das Mehl verkleistert. Das Verfahren bildet damit den Prozess ab, wie ihn die Brotkrume beim Backen durchläuft. Optimale Werte für Roggen liegen zwischen 63 und 67°C sowie 350 bis 550 AE. Bei höheren Zahlen ist dies ein Hinweis auf eher triebsschwache und nachsteifende Teige.

Fallzahlen zwischen 200 und 240 Sekunden ermittelt (nach 220 bis 280 Sekunden im Vorjahr). Ireks gibt die aktuelle Fallzahl mit einem Durchschnitt von 190 Sekunden gegenüber 300 für die letztjährige Ernte an. Entsprechend verläuft die Gare auch hier schneller. Auf der Positivseite stehen ein besserer Ofennachtrieb, ein etwas höheres Volumen mit offener Krume sowie saftigere Brote mit längerer Frischhaltung, obgleich die Krume weniger elastisch ist.

Das Amylogramm der Schapfenmühle zeigt für Roggen ein Verkleisterungsmaximum von 600 bis 700 Einheiten an. Im Vorjahr waren es 700 bis 800 Einheiten. Ireks hatte im vergangenen Jahr im Durchschnitt 875 Einheiten ermittelt und gibt sie aktuell mit 600 an. Die Temperaturen des Verkleisterungsmaximums sind laut Schapfenmühle mit 67 bis 69,5°C geringer als die der Vorjahresernte (69 bis 71°C). Ireks sieht das Verkleisterungsmaximum bei 66°C – gegenüber 71°C im Vorjahr.

Geraten wird zu einer leichten Verringerung der Teigausbeute um 2 bis 3 Prozent, kürzerer Gare und höherer Versäuerung. Die optimale Teigtemperatur liegt für Roggenmehle der neuen Ernte bei etwa 26 bis 28°C. Die Fachleute von Ireks raten zu einer 10°C höheren Anbacktemperatur mit fallender Kurve.

Dinkel

Mit Fallzahlen zwischen 300 und 340 Sekunden liegen Dinkelmehle ebenfalls unter den Vorjahreswerten, die die Schapfenmühle mit

DEUTSCHE ROGGENMEHLE 2023/24

Region	Fallzahlen	Amylogramm	Verkleisterungstemperatur
Nord	150-200 s	500-700 AE	63-68°C VKt
West	150-220 s	600-900 AE	63-70°C VKt
Mitte	190-260 s	700-1000 AE	68-71°C VKt
Süd	200-290 s	700-1000 AE	68-71°C VKt
Ost	170-250 s	600-1100 AE	68-73°C VKt

Quelle: CMS Deutschland GmbH

DEUTSCHE DINKELMEHLE 2023/24

Fallzahl	Proteingehalt	Feuchtklebergehalt	Sedimentationswert
300-340 s	12,5-13,5 %	34-37 %	27-29 ml

Quelle: Schapfenmühle

340 bis 380 Sekunden angibt. Der Sedimentationswert ist mit 27 bis 29 Milliliter gegenüber der Vorjahresernte um 1 Punkt gestiegen. Allerdings sind die Lager noch sehr gut mit Dinkel aus dem Vorjahr gefüllt. Entsprechend spielt die neue Ernte derzeit noch gar keine große Rolle.

Trotz der niedrigeren Fallzahlen und der höheren Enzymaktivität sehen die Backergebnisse denen des Vorjahres ähnlich. Und das bei gleichbleibenden Knetzeiten, Teigausbeuten und Temperaturen. Für entspanntere Teige empfiehlt das Team der Schapfenmühle eine Fettzugabe von bis zu 2 Prozent. Die relativ knettoleranten Mehle zeigen gute Ergebnisse bei drei Vierteln langsamer und einem Viertel schneller Knetung.

Emmer

Der an Popularität gewinnende Emmer reiht sich in die Ergebnisse der übrigen Getreide ein. Lagen die Fallzahlen im Vorjahr noch zwischen 300 und 350 Sekunden, sind es in diesem Jahr 280 bis 320 Sekunden.

WAS BESCHREIBT DER SEDIMENTATIONSWERT?

Der Sedimentationswert sagt etwas über die Qualität des Klebereiweiß und seine Quellfähigkeit aus. 3,2 Gramm Mehl werden mit 50 Gramm destilliertem Wasser oder Bromphenolblau gemischt und intensiv geschüttelt. Danach wird die Masse 5 Minuten in einer Schüttelapparatur geschüttelt und es wird eine Milchsäurelösung zugegeben. Es folgt für weitere 5 Minuten Schütteln. Nach Ablauf der Zeit steht der Zylinder mit der Masse 5 Minuten lang senkrecht. Anschließend kann das Volumen des gequollenen Sediments auf dem Zylinder in Millimetern abgelesen werden. Es liegt zwischen 8 bei Kleber-armen und 78 bei besonders Kleber-starken Mehlen.



Die neuen Roggenmehle ermöglichen guten Ofennachtrieb, mehr Volumen und eine offenere Porung

Der Sedimentationswert wird mit 14 bis 18 Milliliter angegeben, etwa 2 Milliliter unter dem Vorjahresergebnis.

Empfehlenswert ist eine Senkung der Teigtemperatur um etwa 2°C. Die höhere Enzymaktivität und dadurch bedingte schnellere Teigentwicklung legt auch für Emmer kürzere Garzeiten nahe. Angeraten ist zudem, die Teiglinge etwas knapper zu schieben.

Herausfordernde Umstellung

Während die Lagerbestände des Dinkels noch ein langes Arbeiten mit der Vorjahresernte erlauben, ist bei Weizen, Roggen und Co. eine Umstellung schon jetzt angesagt. Angepasste Knetungen, kürzere Garzeiten und etwas niedrigere Temperaturen wie Teigausbeuten führen zu saftigen Krumen und röschen Krusten. Die Qualität des Gebäcks steht also auch mit der neuen Ernte nicht in Frage. 🍞

Anzeige

Nachhaltig erfolgreich

Möchten Sie wissen, wie Sie bei Plunder und laminierten Backwaren Zeit, Energiekosten und Lagerplatz in Ihrer Backstube einsparen und dabei nachhaltig für hohe Qualität sorgen können?

Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch auf unserem iba-Messestand!



Besuchen Sie uns zwischen 22. und 26. 10. in Halle B2 | Stand 110

backaldrin®

Backen
OHNE GARE



Couronne de Meule

Das „Tourte de Meule“ ist ein traditionelles französisches Brot, das frei übersetzt „Mühlsteintorte“ bedeutet. Das Besondere daran sind die dunkle Kruste und die aromatische Krume. Als Hauptzutat kommt dunkles Weizenmehl zum Einsatz, das behutsam auf dem namensgebenden Mühlstein gemahlen wurde. Die Couronne greift die Idee auf. Ein Brot, das auf das Wesentliche reduziert ist: Mehl, Wasser und Salz. Dank der Couronne-Form vergrößert sich die Oberfläche und man erhält viel aromatische Kruste.



Sauerteig

- ▶ 1,520 kg Wasser
- ▶ 1,520 kg Weizenmehl T80
- ▶ 0,340 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 8-12 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 3,380 kg Sauerteig
- ▶ 5,930 kg Wasser
- ▶ 8,480 kg Weizenmehl T80
- ▶ 0,200 kg Salz (spätere Zugabe)
17,990 kg Teig

Mischen: 4 Minuten langsam, 60 Minuten quellen lassen, Salz zugeben, 10-15 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25°C
Teigruhe: 2,5 Stunden bei Raumtemperatur, nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal aufziehen

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 1.000 g
- ⦿ Den Teig abwägen, Teiglinge rundwirken, 20 Minuten entspannen lassen, ein Loch in die Mitte des Teiglings drücken und es mit vorsichtigen kreisenden Bewegungen auf etwa 8 cm Durchmesser vergrößern.
- ⦿ Den Teigling mit Schluss nach oben in einem stark bemehlten ringförmigen Gärkörbchen (Durchmesser 25 cm) bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen, anschließend für

4-12 Stunden bei 5°C in die Kühlung stellen.

- ⦿ Den Teigling vorsichtig auf den Schieber stürzen, anschließend das Loch von der Innenseite aus auf etwa 10-12 cm Durchmesser auseinanderziehen, den Teigling mit etwas Mehl bestäuben und einschneiden.

Backen

Schwaden: normal
Backtemperatur: 260°C, fallend auf 230°C
Backzeit: 45 Minuten ■

Rezept & Bild: Philippe Gackstatter

-  @phigax
-  /phigax
-  el-gusto.net



Nuss-Brötchen

Es gibt so unwiderstehliche Morgen-Düfte, die einen guten Start in den Tag versprechen. Für manche Menschen ist es Kaffee, für andere das Odeur frischer Brötchen. Die Walnüsse verleihen den Brötchen Biss und nussig-leckeren Geschmack, der bestens in die Vorweihnachtszeit passt.

Hauptteig

- ▶ 6,700 kg Wasser
- ▶ 5,000 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 5,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,700 kg Walnuss-Bruch
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,170 kg Hefe
- ▶ 0,100 kg Zucker
- 18,870 kg Teig

Mischen: 10 Minuten langsam,
10 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25°C
Teigruhe: 10-16 Stunden bei 5°C

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 120 g
- ⦿ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Teigballen à 1.100 g abwägen, diese vorsichtig zu einem Viereck ausziehen (etwa 30 x 30 cm) und den Teig in je 9 etwa gleich große Stücke à zirka 120 g teilen. Die Teiglinge bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.



Backen

Schwaden: normal
Backtemperatur: 230°C
Backzeit: 25 Minuten ■

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin
 /brotmagazin
 brot-magazin.de



Optimierung von **Gebäckqualität**

Funktionswandel

Wurde Sauerteig in der Bäckerei früher eingesetzt, um die Backfähigkeit von Roggenmehlen zu gewährleisten, ist das heute nicht mehr notwendig. Inzwischen dient er vielmehr der Qualitätssteigerung. Sowohl Aroma und Bekömmlichkeit als auch Frischhaltung profitieren vom Sauerteigeinsatz. Neben der klassischen Sauerteigführung gibt es weitere Kniffe, die hier eine positive Wirkung entfalten können.

Text: Josef Stromberger, Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

Der Ursprung der Kultivierung von Sauerteig liegt im alten Ägypten. Die Erkenntnis, dass roher Brotteig nach einiger Zeit zu gären beginnt, war dabei nicht unwesentlich, wenn auch eher zufällig. So wurde alter Brotteig nach einer längeren Zeit in der Sonne getrocknet. Durch die lange Stehzeit in warmer Umgebung fand eine Gärung statt – ausgelöst durch Milchsäurebakterien und Hefen. Sie lockerte das Brot, gab ihm einen intensiveren Geschmack und längere Haltbarkeit.

So kam man erstmals auf die Idee, von einem besonders gut gelungenen Teig jeweils ein Stück zurückzubehalten und dem nächsten Teig hinzuzufügen. Das Prinzip der Sauerteigführung war erfunden. Ob es sich tatsächlich so zugetragen hat, lässt sich heute nicht mehr nachvollziehen. Aber die Geschichte klingt gleichermaßen gut wie auch logisch. Bekannt ist, dass es schon zwischen 2860 und 1500 v. Chr. in Ägypten mehr als 30 verschiedene Sorten gesäuerten Brotes gab.



Sauerteig ist also schon seit Jahrtausenden ein Garant für eine gute Brotqualität. Über viele Generationen hinweg wurde das Wissen in der Handwerksbäckerei weitergegeben und -entwickelt. Schließlich galt es immer, die Sauerteigführung auf die jeweilige Roggenqualität abzustimmen.

Backfähigkeit herstellen

Primäre Zielsetzung der Sauerteig-Fermentation war die Herstellung der Backfähigkeit von Roggenmehl. Die Säureentwicklung im Sauerteig und die damit verbundene Absenkung des pH-Wertes im Teig hemmt die mehleigenen Enzyme. Die waren im Roggenmehl so aktiv, dass Stärke im Teig viel zu schnell abgebaut und das Brot klitschig wurde. Der Sauerteig-Einsatz verbesserte sowohl das Volumen als auch die Elastizität. Zudem fördert er die Mineralstoff-Aufnahme im menschlichen Körper.

In den letzten 30 Jahren kam zunehmend standardisierter Roggen zum Einsatz. Anbau- sowie Erntebedingungen wurden optimiert. Das führte bei der Bereitung von sauerteig-haltigen Broten zu einem Umdenken in der Bäckerei. Bei abnehmender Enzymaktivität und steigender Verkleisterungstemperatur ist die Roggenbackfähigkeit auch ohne Säure-

entwicklung gewährleistet. Heute lassen sich fehlerfreie Roggenbrote infolgedessen auch ohne Verwendung von Sauerteig herstellen.

Neue Funktionen

Lässt sich daraus aber schließen, dass die Sauerteigbereitung gar keine Bedeutung mehr hat? Das kann man im Grunde nur verneinen. Mindestens geschmacklich, aber auch in Sachen Bekömmlichkeit sowie Frischhaltung schlägt Sauerteig Backhefe deutlich. Daher ist die Säuerung von Backwaren in der modernen Bäckerei nicht abgeschafft, sondern in der Zielsetzung geändert worden.

Roggenbrote waren ohne Sauerteig nicht backbar, das hat sich in den letzten Jahrzehnten geändert

Poolish ist ein klassischer Weizenvorteig. Aber auch mit Roggen funktioniert er hervorragend und ergänzt Sauerteig perfekt





Klassische Sauerteigverfahren haben einen niedrigen pH-Wert als Ziel, der ist heute nicht mehr hilfreich

Es geht heute primär nicht mehr um Backstabilität, sondern darum, ein ausgewogenes Umfeld zum kontrollierten Stärkeabbau zu schaffen. Der Sauerteig sorgt zudem für Saftigkeit und Krustenbräunung, die Entwicklung von Geschmacksstoffen sowie einen angenehmen Brotgeruch. Ein ausgewogener Säurehaushalt führt außerdem zu Frischhaltung und mikrobieller Stabilität von Brot. Auch durch Weizensauerteige können all diese Eigenschaften positiv beeinflusst werden.

Dabei ist es nicht mehr von Vorteil, Sauerteige mit einem niedrigen pH-Wert von 4,1 oder weniger zu verwenden, die in der Folge stark enzymhemmende Säure aufweisen. Dadurch werden die enzymatischen Vorgänge im Teig nochmal zusätzlich unterbunden sowie der Abbau der mehleigenen Stärke zu stark gebremst. Brote weisen dann eine geringere Bräunung, weniger Geschmack und kürzere Frischhaltung auf.

Die meisten ab den 1960er-Jahren standardisierten Sauerteigführungen entwickeln während der Fermentationszeit einen niedrigen pH-Wert, meist deutlich unter 4, und somit stark hemmende Säurean-

Fermentiertes Restbrot gibt aromatisch einen Kick und bindet zudem viel Flüssigkeit im Teig

teile. Solche Sauerteige müssen in geringeren Mengen, 30 Prozent oder gar weniger, im Brotteig verarbeitet werden, um eine zu starke Hemmung der Enzymaktivität zu verhindern.

Die Verwendung von Vollkornmehlen oder Mehlen mit hohem Schalenanteil in Sauerteigen steigert den pH-Wert, aber auch die Säuremenge. Bei einer höheren Teigausbeute erhöht sich die Säuremenge und wird geringer bei fest geführten Sauerteigen. Je höher die Anstellgutmenge im Sauerteig, desto schneller die Reifezeit, die bei wärmerer Führung einen tieferen pH-Wert erzeugt.

Neben der Steuerung des pH-Wertes gibt es weitere Möglichkeiten, die Versäuerung, die Enzymatik sowie die Fermentation zu optimieren und somit die Brotqualität zu verbessern.

Veränderung des Nährstoffhaushaltes

Enzyme benötigen, um überhaupt aktiv werden zu können, Abbauprodukte aus Nährstoffen. Neben den klassischen Sauerteig-Führungsparametern Anstellgutmenge, Mehltyp, Teigausbeute, Stehzeit und Temperatur kann man die Brotqualität durch den gezielten Zusatz von Nährbaustoffen stark beeinflussen. Dazu zählen Kohlenhydrate, Eiweiße, sekundäre Stoffe wie Mineralstoffe und natürliche, antimikrobielle Wirkstoffe aus Naturprodukten.

Durch Zugabe verschiedener Zuckerarten lassen sich die Enzymatik steigern sowie die Saftigkeit und Frischhaltung des Brotes intensivieren.





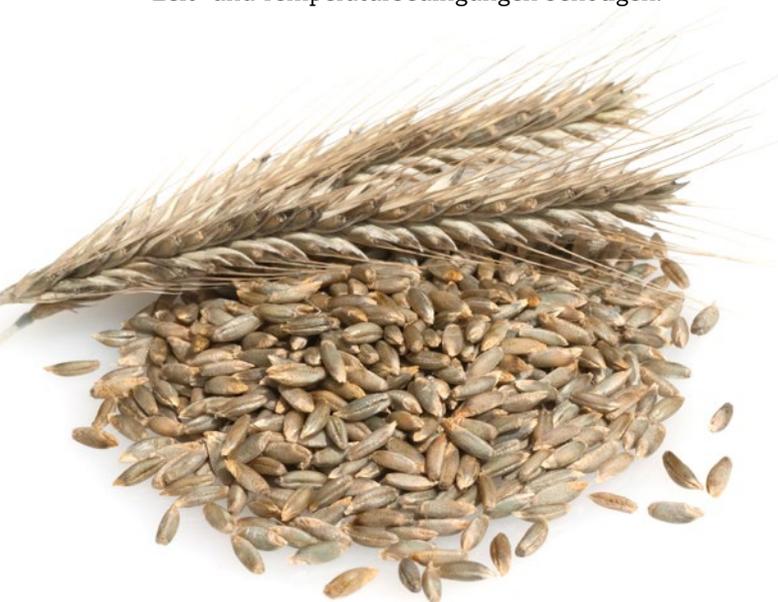
Langzeitführung über die Kühlung verlängert den Fermentationsprozess, steigert entsprechend Aroma und Bekömmlichkeit

Eiweißhaltige Nährstoffe indes haben einen positiven Einfluss auf die Maillard-Reaktion. Das zählt auf Geschmack und Krusteneigenschaften ein.

Langzeitführung

Durch den Einsatz geringer Hefemengen sowie geringerer Temperaturen lässt sich die Teigentwicklung in die Länge zu ziehen. Bei der Langzeitführung im Kühlhaus bei 5 bis 6°C oder auch bei Temperaturen bis hin zur Raumtemperatur unterliegt nicht nur der Sauerteig, sondern der gesamte Brotteig(ing) einem längeren Fermentationsprozess.

Neben der Zusammensetzung des Teiges ist das Verhältnis von Zeit zu Temperatur der wichtigste Faktor. Es laufen viele verschiedene Reaktionen zur Verbesserung der Brotqualität ab, die alle unterschiedliche Zeit- und Temperaturbedingungen benötigen.



Moderner Roggen hat eine deutlich geringere Enzymaktivität und höhere Verkleisterungstemperaturen

INFLATIONS- AUSGLEICH

Profitieren Sie jetzt beim Kauf einer Maschine von REGO HERLITZIUS.



**JETZT BIS ZU
1.500,- €
ENTLASTUNG!***

* Auf Aktionsmaschinen:

1.500,- €: ab 80 | REGO® SM- / PM- / CK-Serien sowie Semi-Industrie

750,- €: bis 60 | REGO® SM- / PM- / CK-Serien

Einfach nach Erhalt der Maschine die Garantiekarte zurücksenden und zu unserem Newsletter anmelden und wir erstatten Ihnen den Inflationausgleich auf Ihr Konto.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt.
Aktionszeitraum
09.10.2023 bis 17.11.2023.

**IBA MÜNCHEN 22.-26.10.2023
HALLE A3 / STAND 241**



Die Zugabe von Zuckerstoffen bringt Enzyme und Fermentation in Schwung



Roggen ist der Klassiker, aber auch mit Weizensauerteigen lassen sich hervorragende Ergebnisse erzielen

Vorstufen

Bei Roggengetreide wird als Fermentationsvariante sofort an Sauerteig gedacht. Dabei lassen sich auch aus Roggen Hefevorteige herstellen, beispielsweise Poolish. Das kann den Produkten in Kombination mit Sauerteig einen ausgeprägten, aromatischen Geschmack verleihen. Vorsicht ist jedoch bei der Kombination geboten. Beide Vorteige sind Säureträger und Abbaubsubstrate, was bei einer zu hohen Zugabe oder unangepassten Führung die Säuremenge, das Volumen und die Stabilität negativ beeinflussen. Unstrittig ist aber, dass Broteigenschaften und Bekömmlichkeit durch die zusätzliche Verquellung und Aufschließung der Mehlbestandteile optimiert werden.

Bei Mischbroten aus Roggen und Weizen wird der Weizenanteil oft vernachlässigt. Auch hier kann zusätzlich ein fermentierter Teig angesetzt werden, der die genannten Qualitätsbereiche eines Brotes positiv beeinflusst. Sollte das aus betrieblichen oder wirtschaft-

lichen Gründen nicht umsetzbar sein, bietet sich auch eine Mischmehlversäuerung an, bei der Roggen- und Weizenmehlprodukte in einem Arbeitsgang versäuert werden können.

Restbrotzugabe

Die Zugabe von Restbrot bietet signifikante Vorteile in der Brotqualität und in den Verarbeitungsmöglichkeiten. Es kann voreinge-weicht direkt dem Teig zugegeben, über den Sauerteig mitversäuert oder als fermentierter Restbrotanteil verarbeitet werden. Da Restbrot bereits vorverkleisterte Stärke enthält, fördert es die Wasserbindung. Die bereits in der Kruste gebildeten Aromastoffe verleihen dem Gebäck eine intensivere Farbe und mehr Geschmack.

ÜBER DEN AUTOR

Josef Stromberger ist Bäckermeister, Konditor sowie Betriebswirt des Handwerks. An der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks (ADB) in Lochham ist er als Fachlehrer tätig, unter anderem im Bereich der Gebäckoptimierung und Rohstoffkunde.



baecker-bayern.de/akademie



Geröstetes Mehl gibt Gebäcken eine malzige Geschmacksnote

Abrösten von Mehlbestandteilen

Auch durch trockenes Abrösten oder Kochen von Getreidemahlprodukten können die Eigenschaften Frischhaltung, Farbe und Geschmack positiv beeinflusst werden. Ein trockenes Vorrösten eines Teils des Mehles führt zu einer intensiveren Zuckerbildung. Das gibt dem Gebäck einen angenehm malzigen Geschmack, eine dunklere Farbe und eine verlängerte Frischhaltung.

Beim Kochen werden Mehlbestandteile mit heißem Wasser (35 bis 100°C) vorgequollen oder sogar verkleistert, was bereits eine hohe Menge gebundenen Wassers in den Teig einbringt. Aromastücke erhitzt man zwei bis drei Stunden lang bei 60°C. Dabei entstehen Zuckerstoffe, die Geschmack und Krusteneigenschaften verbessern. Bei niedrigen Quelltemperaturen muss eine längere Quellzeit angesetzt werden, jedoch bleibt dabei die Enzymaktivität erhalten. Bei hohen Quell-



Mehlkochstücke binden verhältnismäßig große Mengen Flüssigkeit und erhöhen so die Haltbarkeit der Gebäcke

temperaturen kann die Quellzeit merklich verkürzt werden, jedoch werden die Enzyme inaktiviert.

Backtechnologisch mag Sauerteig keine entscheidende Rolle mehr spielen. In der Positionierung als Handwerksbäckerei kann er aber das sprichwörtliche Zünglein an der Waage sein. Viele Gebäck-Eigenschaften lassen sich mit seinem Einsatz verbessern – vom Aroma über die Bekömmlichkeit bis hin zu Saftigkeit und Haltbarkeit. Gerade im Zusammenspiel mit unterschiedlichen Herstellungsverfahren lässt sich so eine Menge Qualität aus den schlichten Grundzutaten Mehl, Wasser und Salz kitzeln. 🍞

Eine Reduktion der Hefezugabe begünstigt die langsame Fermentation der Teige



Text: Edda Klepp



Die Bundesregierung will Maßnahmen zur Energieeffizienz gesetzlich regeln

Gesetzliche Vorgaben zur **Energieeffizienz**

Sparen im großen Stil

Im September hat das Bundeskabinett einen Gesetzentwurf des Bundesministers für Wirtschaft und Klimaschutz beschlossen, der notwendigen Energiesparmaßnahmen einen klaren gesetzlichen Rahmen geben soll. In der derzeitigen Fassung wirft das Energieeffizienzgesetz allerdings Fragen auf. Und dürfte insbesondere den Unternehmen nicht gefallen, die ihre Hausaufgaben bereits gemacht haben.

Im neuen Energieeffizienzgesetz (EnEfG) ist vorgeschrieben, welche verpflichtenden Maßnahmen Behörden, Rechenzentren und Unternehmen künftig umsetzen müssen, um den Energieverbrauch in Deutsch-

land dauerhaft zu senken. Bereits 2014 hatte der Europäische Rat einen neuen EU-Klima- und Energierahmen bis 2030 festgelegt. Darin wurden die Mitgliedsstaaten verpflichtet, Energieeinsparungen in Höhe von mindestens 27 Prozent bis 2030 zu erreichen.

Das steht im Gesetz

Mit dem EnEfG wird dieser Beschluss nun in deutsches Recht umgesetzt. Voraussichtlich bereits ab dem 1. Januar 2024 sollen Maßnahmen ergriffen werden, die den Energieverbrauch in Deutschland bis 2030 effektiv senken. „Im Sinne frühzeitiger Planungs- und Investitionssicherheit werden darüber hinaus Ziele für 2040 und 2045 aufgezeigt“, heißt es in einer Mitteilung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz. Was aber bedeutet das für energieintensive Unternehmen wie Bäckereien konkret?

Betriebe mit einem Jahresenergieverbrauch von mehr als 15 Gigawattstunden – also 15.000.000 Kilowattstunden – werden künftig verpflichtet, „Energie- oder Umweltmanagementsysteme einzuführen



Wer längst eine Photovoltaik-Anlage hat, ist jetzt möglicherweise angeschmiert

Der Energieberater Dirk-Siegfried Hübner informierte auf dem diesjährigen Bread Summercamp in Weinheim über die anstehenden Herausforderungen



und wirtschaftliche Energieeffizienzmaßnahmen in konkreten Plänen zu erfassen und zu veröffentlichen. Über die konkrete Effizienzmaßnahme entscheiden die Unternehmen“, so die Zusammenfassung auf der Website des Ministeriums. Stufenweise sollen dann auch kleinere Betriebe in die Pflicht genommen werden.

Der Energiebedarf soll also nicht nur sinken, sondern es muss darüber hinaus genau erfasst werden, wo wieviel Energie tatsächlich verbraucht wird. Zudem werden Unternehmen verpflichtet, „Abwärme aus Produktionsprozessen zu vermeiden oder, soweit eine Vermeidung nicht möglich ist, zu verwenden“, heißt es weiter.

Pauschale Vorgabe

Problematisch liest sich die derzeitige Fassung des Gesetzestextes aus Sicht von Betrieben, die in der Vergangenheit bereits weitreichende Maßnahmen zur Energieeffizienz umgesetzt haben. Derzeit werden nämlich pauschal alle Unternehmen gleichermaßen verpflichtet, bis 2030 ihren Primärbedarf an Energie um 40 Prozent zu senken. Legt man dafür Werte eines energetisch sehr sparsamen Betriebs zugrunde, könnte es nach Einschätzung des Energieberaters Dirk-Siegfried Hübner schwierig werden, weitere Einsparungen in der geforderten Höhe zu erreichen. „Die ganzen niedrig hängenden Früchte sind da ja bereits weg“, sagt er.

Maßnahmen wie Wärmerückgewinnung, energieeffiziente Ofensysteme oder die Installation einer Photovoltaik-Anlage haben diese Unternehmen längst umgesetzt. Sinnvoll wäre es aus Hübners Sicht, branchentypische Kennzahlen festzulegen, an denen man sich künftig orientieren kann. Wer dann bereits gute Werte aufweist, sollte nicht zu umfangreichen weiteren Maßnahmen verpflichtet werden.

Positive Aspekte

Als positiv bewertet Hübner die Maßgabe, künftig den Energiebedarf in einem Managementsystem zu erfassen, um genau zu ermitteln, wo und wann welche Bedarfe entstehen und sich weitere Einsparmöglichkeiten zeigen. Zudem sei mit detaillierten Prüfungen zu rechnen, damit die Verpflichtungen auch tatsächlich eingehalten werden. „Das war bis jetzt nicht der Fall“, erklärt der Energieberater.

Voraussichtlich im November soll das Gesetz endgültig verabschiedet werden. Anschließend wandert es weiter in die Ministerien, wo die Vorgaben in Form einer Durchführungsverordnung konkretisiert werden sollen. Erst dann wird festgelegt, was genau wann auf die Bäckereien zukommt. Über den aktuellen Stand der Dinge sollten sich Unternehmen regelmäßig informieren. 📄

STANDPUNKT

Es ist ein ambitioniertes, aber notwendiges Ziel, den Energieverbrauch in Deutschland radikal zu senken. Gleichzeitig dürfte es ein gesamtgesellschaftlicher Kraftakt werden, für den jeder und jede einen Beitrag leisten muss. Nun nimmt die Bundesregierung Behörden, Rechenzentren und Unternehmen in die Pflicht. Grundsätzlich ein sinnvoller Gedanke. Hier findet man noch eine Menge Einsparpotenzial. Und doch werden mit dem derzeitigen Gesetzentwurf die Falschen bestraft.

Es steht zu befürchten, dass pauschal alle nach derselben Vorgabe angehalten werden, die Ziele zu erfüllen. Auch diejenigen, die ihr Unternehmen in der Vergangenheit bereits energieeffizient aufgestellt haben. Andere, die vielleicht schon in den Startlöchern stehen, werden jetzt erst einmal abwarten. Das ist der falsche Weg. Es bremst den Fortschritt aus, statt ihn zu belohnen. Und sorgt berechtigterweise für Unverständnis. An dieser Stelle gilt es dringend nachzubessern.

Dass die Durchführungsverordnung zum Gesetz nicht in demokratisch organisierten Gremien, sondern von parlamentarischen Staatssekretär(innen) in den Ministerien verfasst wird, ist ein weiteres Manko. Gerade dort wäre eine offene Debatte unter Einbeziehung der Wirtschaft notwendig, um zu einem sinnvollen Konsens zu gelangen. Der gute Wille allein zählt eben nicht immer. Ein Gesetz muss auch für die betroffenen Unternehmen umsetzbar sein.

Edda Klepp,
Chefredakteurin





Klassischer Christstollen neu gedacht

Einfach, **vegan**, lecker

Vegane Produkte werden im Lebensmittelhandel immer alltäglicher. Aber wie passt das mit einem Traditionsgebäck wie dem Christstollen zusammen, bei dem Butter schon immer eine wesentliche Rolle spielt? Der Bäcker- und Konditormeister Thomas Backenstos setzt sich schon länger mit Fragen einer veganen Ernährungsweise auseinander. Und gibt der Backbranche klare Empfehlungen.

Text: Max Stecker
& Edda Klepp

In den Köpfen fest mit der Vorweihnachtszeit verknüpft sind Stollen. Früher eine Fastenspeise aus Wasser, Hefe und Mehl, entwickelte sich die Rezeptur seit dem 15. Jahrhundert stetig weiter. Zu dieser Zeit kam Papst Nikolaus V. einem Gesuch nach, das Butterverbot in der vorweihnachtlichen Fastenzeit aufzuheben. Infolgedessen wurde aus der Fastenspeise ein nahrhafter Festtagsschmaus, der traditionelle Christstollen entstand.

Heute überwachen verschiedene Institutionen die Kriterien, nach denen ein Stollen die Bezeichnung „Original Dresdner Christstollen“ tragen darf: Im Gebäck müssen auf

eine Gesamtmenge von 100 Kilogramm Getreideerzeugnisse und Stärke mindestens 32,4 Kilogramm wasserfreies Fett, 50 Prozent davon Milchfett, 70 Kilogramm Trockenfrüchte sowie 10 Kilogramm Mandeln oder Marzipanrohmasse enthalten sein.

Während auch Zutaten wie Kristallzucker oder Butterschmalz zulässig sind, gilt das für Margarine, künstliche Aromen oder Zusatzstoffe nicht. Eier sind in der Regel kein Teil der Rezeptur, wurden in historischen Rezepten aber ebenfalls verwendet. Ein veganes Produkt, also eines ohne Zutaten tierischen Ursprungs, sieht in jedem Fall anders aus.

Vegane Alternativen

Doch auch, wenn der Klassiker nach wie vor am häufigsten über die Ladentheke gereicht wird, gibt es heutzutage eine große Vielfalt im Stollenregal der Handwerksbäckereien. Neben dem Christstollen nach Dresdner Vorbild findet man zahlreiche abgewandelte Produkte, mit denen sich Betriebe handwerklich positionieren und unterschiedliche Zielgruppen erreichen. Auch vegane Stollen sind darunter. Und zwar immer mehr, folgt man den Beobachtungen von Thomas Backenstos, Betriebsberater der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest.

Er ist jedes Jahr bei den Stollenprüfungen des Deutschen Brotinstituts dabei und hat schon viele vegane Rezepte gesehen, die belegen, dass sich zunehmend mehr Bäckerinnen und Bäcker mit dem Thema auseinandersetzen. „Als Branche hinkt man dem veganen Trend insgesamt ein wenig hinterher, weil man so eng mit den eigenen Traditionen verwurzelt ist“, sagt Backenstos. „Eier und Butter wurden einfach schon immer verwendet.“

Dabei wächst die Zielgruppe derer, die zu veganen Produkten greifen. Rund zwölf Prozent der Deutschen ernähren sich laut einer repräsentativen Forsa-Umfrage von September 2023 vegetarisch, also fleischlos, oder auch vegan. Am stärksten sind dabei Frauen und unter 30-Jährige vertreten. Noch interessanter gestaltet sich allerdings der Blick in den Ernährungsreport 2022 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

„44 Prozent der Befragten ernähren sich flexitarisch“, ist da zu lesen. Rund zwei Fünftel der Befragten verhalten sich demnach flexibel, sie verzichten also hin und wieder bewusst auf Fleisch sowie andere tierische Produkte. Weiter heißt es: „47 Prozent haben mindestens einmal vegetarische oder vegane Alternativprodukte zu tierischen Produkten gekauft. Damit ist der Anteil im Vergleich zum Vorjahr um vier Prozentpunkte gestiegen.“

Die Gründe dafür sind vielfältig. Genannt wurden unter anderem Neugier (75 Prozent), Tierschutz (71 Prozent), Geschmack sowie Klima/Umwelt (jeweils 64 Prozent) und gesundheitliche Aspekte (47 Prozent). Diese gar



Bäcker- und Konditormeister Thomas Backenstos beobachtet den veganen Trend aufmerksam und gibt regelmäßig Seminare zum Thema „veganes Backen“

nicht mal so kleine Zielgruppe lässt sich also auch durch veganen Stollen erreichen.

Butter ersetzen

Aber wie backt man einen durch Buttergeschmack geprägten Stollen vegan? Thomas Backenstos liefert Lösungen. Am besten ersetze man Butter durch gute Margarine ohne Palmfett, sagt er. „Man muss sich nur mit der Materie auseinandersetzen und ein bisschen backen, auch mal etwas ausprobieren“, empfiehlt der Bäckermeister. Verschiedene Butterersatz-Produkte versuchen bereits, das typische Butteraroma nachzuahmen.

Aber nicht nur geschmacklich, auch technologisch muss der Butterersatz bestimmte Kriterien erfüllen. Zum einen sorgt er dafür, dass

Der Stollen entwickelte sich aus einer vorweihnachtlichen Fastenspeise zum beliebten Traditionsgebäck





Um das Ei als Backzutat zu ersetzen, muss man zunächst die Eigenschaften des tierischen Produkts kennen



Es gibt heute zahlreiche Milchalternativen auf dem Markt, einige sind sehr gut für Stollen geeignet, andere weniger

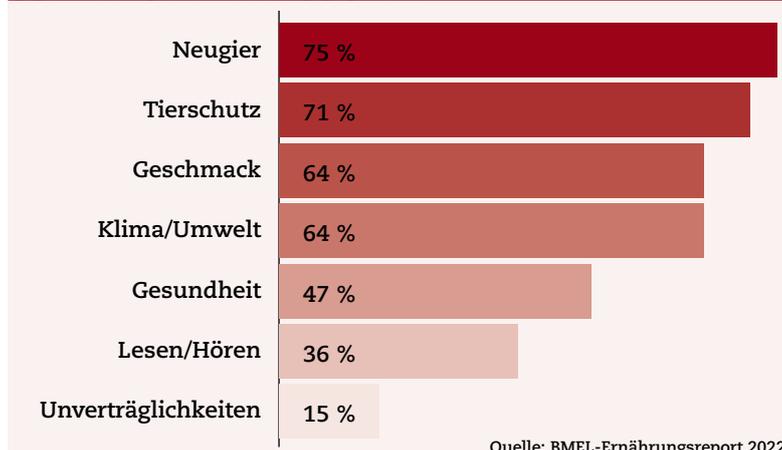
sich weitere fettlösliche Geschmacksstoffe im Teig gut verteilen. Der Teig wird durch die Zutat saftig, sie verleiht der Krume eine weiche, kuchenähnliche Textur. Gleichzeitig macht sie den Teig schwerer formbar, da das Fett Glutenmoleküle umhüllt und so die Entstehung langer Glutenstränge verhindert.

Nach aktuellen Vorschriften darf Butter höchstens 16 Prozent Wasser enthalten. Der Milchfettgehalt liegt bei mindestens 80 und weniger als 90 Prozent. Darüber hinaus besteht Butter aus fettfreier Milchtrockenmasse, also unter anderem aus Milchzu-

cker, Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen. Der Butterersatz sollte ebenfalls möglichst fetthaltig sein, um eine ähnliche Wirkung im Teig zu erzielen.

Backenstos hat bereits verschiedene am Markt erhältliche Ersatz-Produkte in Gebäcken ausprobiert. Eine klare Empfehlung spricht er für die Bio-Margarine von Alsan aus. Sie enthält 80 Prozent Fett, ist laut Hersteller zudem frei von Gentechnik und Konservierungsstoffen. Aber auch andere Ersatz-Produkte können für Stollen gut geeignet sein.

GRÜNDE FÜR DEN KAUF VEGETARISCHER ODER VEGANER PRODUKTE



Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2022

Woraus Ei besteht

Wer in einem Rezept auf Ei verzichten will, muss sich zunächst bewusst machen, was darin enthalten ist, sagt Backenstos. Zu 85 Prozent besteht es aus Wasser, das lässt sich leicht ersetzen. Entscheidend ist jedoch das Lecithin im Eigelb, das Wasser und Fett verbindet. Dass man Eigelb gegen Apfelmus oder Bananen tauschen könne, sei ein Mythos, so der Bäckermeister. Stattdessen brauche man ein Protein oder Molekül, das den natürlichen Emulgator ersetzt.

Geeignet sind dafür Proteinmehle aus Soja oder Kichererbsen. Mit einem Proteinanteil von 41 Gramm pro 100 Gramm Trockenmasse steht Sojamehl hier klar an der Spitze. Um



ein Ei zu ersetzen, genügen etwa 10 Gramm Sojamehl und 80 Gramm Wasser, erklärt Backenstos. Die Mischung rührt man zunächst an, dann lässt man sie quellen und gibt sie anschließend in den Teig.

Wer für ein Rezept außerdem noch eine Alternative für Milch sucht, kann dafür Soja-, Reis- oder Mandeldrinks verwenden. Weniger geeignet ist nach Backenstos' Erfahrung Haferdrink, da dessen Kalkzusätze das Backprodukt manchmal gräulich färben.

Außerdem kann die benötigte Menge für den Teig je nach Produkt stark abweichen, da die Drinks verschiedener Hersteller eine unterschiedliche Konsistenz haben können. Manche sind eher flüssig, andere dickflüssig. Bevor man die Milchmenge im Rezept also eins zu eins ersetzt, sollte man die Konsistenz des Milch-Ersatzes genau prüfen.

Den Teig bereiten

Mit wenigen Anpassungen in der Zutatenliste kann man eine klassische Stollenrezeptur also recht einfach in eine vegane verwandeln. Wie beim Standardstollen bietet es sich darüber hinaus an, Vorteige zu verwenden. Ein Vorteig mit langer Gehzeit begünstigt die Entwicklung der Hefen, sodass die Hefemenge verringert werden kann. Stollen mit einem hohen Hefehalt werden sonst schnell



Sojamehl ist sehr gut dafür geeignet, die Bindefähigkeiten des Eigelbs beim Backen zu ersetzen, da es viel Protein beinhaltet

trocken. Der Vorteig hilft dabei, dem Gebäck eine saftige Krume zu geben und es lange haltbar zu machen.

So ist zum Beispiel ein veganer Vorteig aus Mehl und Reismilch mit Hefe oder auch mit einem 5- bis 8-prozentigen Anteil an Weizenanstellgut denkbar. Damit erreiche man eine kompakte Krume, ein leckeres Aroma sowie ein bisschen Trieb, erklärt Bäckermeister Backenstos. In der Bundesakademie in Weinheim werden aktuell zudem Versuche mit Lievito Madre durchgeführt, berichtet er. „Das funktioniert recht gut.“ So kommt unter

Butter lässt sich laut Backenstos am besten durch eine gute Margarine ersetzen, die einen ähnlich hohen Fettanteil hat



Gezielte Verkaufsaktionen und Verkostungen können den Absatz veganer Stollen erhöhen



Für die Auszeichnung veganer Produkte genügt ein Hinweis neben der Preisauszeichnung, zum Beispiel ein stilisiertes V aus Blättern

LESETIPP



Ein ausführlicher Beitrag zum Thema Christstollen inklusive Basisrezept findet sich in **BROTpro** 4/21 ab Seite 4. Wie man kreative Stollen optimal vermarkten kann, darüber berichtet **BROTpro** in Ausgabe 04/22 ab Seite 50.

 brot-pro.de/shop

Umständen sogar noch ein wenig das Flair typischer italienischer Weihnachtsgebäcke in den Stollen.

Den Stollen backen

Liegen die Zutaten erst einmal bereit, ändert sich im weiteren Ablauf in der Regel nichts mehr. Bei der Herstellung des Stollens bleiben die Grundeinstellungen sowie Angaben wie etwa die Teigtemperatur gleich. Wichtig sei allerdings, beim Backen immer die Kerntemperatur zu messen, sagt Thomas Backenstos.

Wer einen schwach ausgebackenen Stollen bevorzugt, backt ihn bis zu einer Kerntemperatur von 92°C. Für einen kräftig ausgebackenen Stollen empfiehlt der Bäckermeister eine Kerntemperatur von 96°C. Ist der richtige Wert erreicht, nimmt man das Gebäck aus dem Ofen und bestreicht es statt mit Butter mit der ausgewählten Margarine oder gibt ihm einen passenden Überzug.

Das Produkt vermarkten

Ist der vegane Stollen fertig, muss er nun noch von der passenden Zielgruppe gefunden werden. Backenstos empfiehlt, vegane Produkte nie als „das Beste, was es gibt“ zu vermarkten. Stattdessen seien sie als ein Baustein unter vielen für eine „gesunde, nachhaltige und regionale Ernährung“ zu betrachten.

Um niemanden von vornherein abzuschrecken, ist es ratsam, bei der Bezeichnung der Ware zurückhaltend zu agieren und lieber auf auffällige Hinweise zum veganen Produkt zu verzichten. Das typische grüne „V“ für „vegan“ mit dem Blättchen als optischer Hinweis neben der Preisauszeichnung reicht hierfür vollkommen aus. Wer sich ausschließlich vegan ernährt, wird im Zweifel gezielt nach passenden Produkten fragen.

Andere Kundengruppen kann man beispielsweise durch Verkaufsaktionen wie Verkostungen gewinnen. Auch ein kreativer Name für das Produkt könne für die nötige Aufmerksamkeit sorgen. Ein Stollen, der gut aussieht und schmeckt, wird dann auch gekauft, ist sich Backenstos sicher. 🍪



Die Arbeit mit Vorteigen hat sich auch beim Backen veganer Stollen bewährt, zum Beispiel mit Lievito Madre

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 nützliche Inspiration für das Management von Verkaufsstellen und moderne Personalführung.



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

Tipp

Nicht alle veganen Buttersersatz-Produkte eignen sich für die Herstellung eines Stollens. Eine Empfehlung des Autors als mögliche Alternative zu Butter ist die Bio-Margarine von Alsan. Aber auch andere können für das Rezept geeignet sein.



Veganer Christstollen

Er ist der Klassiker zu Weihnachten: Christstollen. Charakteristisch für das Gebäck sind sein herrlich butteriger Geschmack sowie ein Teig prallvoll mit Früchten und gehackten Mandeln. In dieser Variante kommt der Klassiker im veganen Gewand daher. Nach dem Backen kann er kühl ein paar Tage bis Wochen gelagert werden und schmeckt der Kundschaft gereift auch gleich doppelt so gut.

Quellstück I

- ▶ 0,400 kg Rum
- ▶ 4,000 kg Rosinen
- ▶ 1,000 kg Zitronat
- ▶ 0,500 kg Orangeat

Die Zutaten mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-14 Stunden durchziehen lassen.

Quellstück II

- ▶ 1,250 kg Sojadrink
- ▶ 1,250 kg Mandeln (gehackt, geröstet)

☉ Die Mandeln mit dem Sojadrink übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-30 Minuten quellen lassen, dann die überschüssige Flüssigkeit absieben.

☉ Der Sojadrink kann anschließend noch für den Vorteig verwendet werden. Die Mandeln bis zur weiteren Verwendung zugedeckt in die Kühlung stellen.

Vorteig

- ▶ 1,250 kg Sojadrink
- ▶ 1,500 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,100 kg Hefe

Mischen: 3 Minuten langsam, 3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 120 Minuten bei Raumtemperatur

Quellstück III

- ▶ 0,300 kg Wasser
- ▶ 0,100 kg Sojamehl

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 5 Minuten bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 5,900 kg Quellstück I (spätere Zugabe)
- ▶ 2,500 kg Quellstück II (spätere Zugabe)
- ▶ 2,850 kg Vorteig
- ▶ 0,400 kg Quellstück III
- ▶ 0,250 kg Sojadrink
- ▶ 3,500 kg Weizenmehl 550
- ▶ 2,500 kg Butterersatz (vegan)
- ▶ 0,625 kg Zucker
- ▶ 0,250 kg Marzipan
- ▶ 0,075 kg Stollengewürz
- ▶ 0,050 kg Salz
- ▶ 0,025 kg Zitronenschale (Bio, gerieben)
- 18,925 kg Teig

Mischen: 3 Minuten langsam, 3 Minuten schnell, 45 Minuten Teigruhe bei Raumtemperatur, Quellstücke I und II hinzugeben, 3 Minuten langsam

Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 30-45 Minuten bei Raumtemperatur



Aufarbeitung

- ☉ Teigeinlage 600 g
- ☉ Den Teig abwiegen, rundwirken, langstoßen und in gefettete Stollenformen eindrücken (6er-Stollenformverband). Bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen lassen.

Backen

Schwaden: nein
Backtemperatur: 180°C
Backzeit: 50 Minuten

Zuckermischung

0,350 kg Butterersatz (vegan, flüssig)
3,000 kg Zucker
0,025 kg Vanille (gemahlen)

Spätere Zugabe

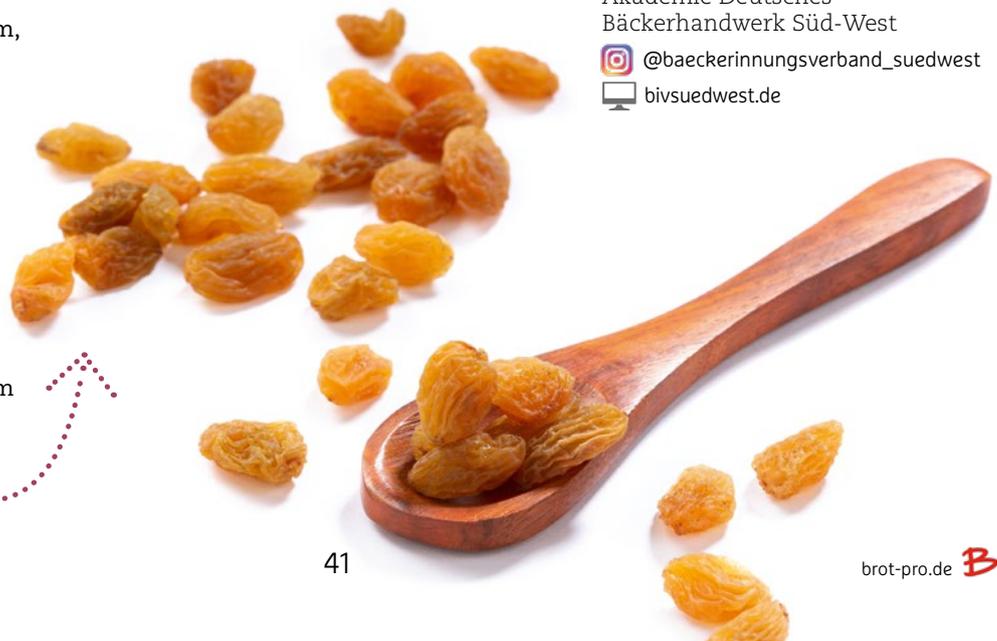
1,000 kg Puderzucker

☉ Nach dem Backen die Christstollen noch warm mit Butterersatz bestreichen und in der Zuckermischung wälzen. Am nächsten Tag die Christstollen mit Puderzucker überstauben. 🍪

Rezept: Thomas Backenstos, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Süd-West

📷 @baeckerinnungsverband_suedwest

🖨️ bivsuedwest.de





Mehr Personal, **weniger Fluktuation**

4-Tage-Woche in der Bäckerei

Nach wie vor ist die Personalsituation in vielen Betrieben angespannt. Ein flexibles Arbeitszeitmodell könnte dafür eine Lösung darstellen. Wer an nur vier Tagen in der Woche bei gleichem Lohn arbeitet und eine dreitägige Freizeit genießt, ist seltener krank, arbeitet motivierter und fühlt sich stärker an das Unternehmen gebunden. Soweit die Theorie. Immer mehr Handwerksunternehmen zeigen auch in der Praxis, dass das Modell funktioniert.

Text: Edda Klepp

Malermeister Klaus Lehmkuhl aus Lübeck ist begeistert. Während zuvor im Bewerbungspostfach noch Ebbe herrschte, konnte er nun gleich vier neue Fachkräfte einstellen. Mehr als doppelt so viele hatten sich auf seine Stellenanzeigen beworben, seit er dort die Möglichkeit einer 4-Tage-Woche in Aussicht stellte. „Es war das Beste, was ich überhaupt in meinem zwanzigköpfigen Team gemacht habe. Ich sehe es als Chance für das Handwerk“, sagt er.

Ähnliches weiß auch Johannes Forstner zu berichten. Er ist Junior-Chef der obersteirischen Tischlerei Schneider. Bereits 2021 hatte der Betrieb die 4-Tage-Woche eingeführt und das auch aktiv in Stellenausschreibungen bekannt gemacht. Das Ergebnis: Rund 50 Bewerbungen trudelten binnen kurzer Zeit bei dem Handwerksunternehmen ein. Viele der potenziellen Arbeitskräfte betonten, sie hätten sich vor allem wegen des Arbeitszeitmodells beworben.

- W O C H E

Versuch macht klug

Auch in der Bäckereiwelt gibt es erste Beispiele, die zeigen, dass die 4-Tage-Woche einen Unterschied macht. So probierte die Hofbäckerei Hömberg in Menden das neue Modell 2022 in den Sommerferien aus – bei vollem Gehalt. Es funktionierte. Die Umstellung ging hier gleich auch mit veränderten Öffnungszeiten einher. Die Bäckerei hatte nur noch dienstags, mittwochs, freitags und samstags geöffnet. Die Kundschaft ließ an den vier Tagen ebenso viel Umsatz da wie zuvor an fünf. Die befürchteten Umsatzeinbußen blieben aus, stattdessen kauften die Kundinnen und Kunden auf Vorrat.

Die genannten Beispiele zeigen, dass die 4-Tage-Woche längst im Handwerk angekommen ist. Gleichwohl werden mit dem Modell je nach Betrieb unterschiedliche Ziele verfolgt. Zum einen kann es als Instrument dienen, die Produktionszeiten (zeitweise) zu verschlanken und damit einen Personalmangel aufzufangen. Zum anderen aber macht es Handwerksbetriebe für potenzielle Arbeitskräfte attraktiver.

Das stellten auch Marco und Robert Härle fest, die als Geschwisterpaar eine Familienbäckerei in Blaiwach führen. Dem Wunsch folgend, familienfreundliche Arbeitszeitmo-

delle einzurichten, setzten sie sich mit einem möglichen späteren Arbeitsbeginn ab 5.30 Uhr in der Produktion sowie der 4-Tage-Woche auseinander.

Aber ob bei einem solchen Modell die Backwaren in der gewohnten Menge tatsächlich immer rechtzeitig produziert werden können? Die Brüder Härle hat das neue Arbeitsmodell überzeugt, auch wenn es zunächst einiges an Organisationsaufwand bedeutete. Frühschichten müssen nach wie vor mit wenigen Mitarbeitenden besetzt sein, damit die notwendige Arbeit erledigt wird. Andere Fachkräfte kommen dann ein paar Stunden später hinzu und führen unter anderem Vorarbeiten für den nächsten Tag aus.



Die Möglichkeit, sich an drei Tagen in der Woche um Privates und Freizeitaktivitäten zu kümmern, erhöht die Zufriedenheit des Personals



Auch Steffen Leonhardt hat die 4-Tage-Woche in seiner Bäckerei eingeführt



Geschmäcker sind verschieden, Lebensmodelle auch. Die einen bevorzugen klassische Arbeitszeiten, andere entscheiden sich für drei freie Tage pro Woche

Die Bäckerei Härle ermöglicht ihren Mitarbeitenden verschiedene Arbeitszeitmodelle

Verschiedene Modelle

Moderne Kühltechnik macht es heute möglich, Teige und Teiglinge bereits am Vortag vorzubereiten und die Produkte dann am Morgen mit geringem Personaleinsatz abzubacken. Je nach Betriebsorganisation bieten sich allerdings verschiedene Modelle der 4-Tage-Woche an:

- 4 Arbeitstage bei Reduzierung der Arbeitsstunden und gleichem Lohn
- 4 Arbeitstage bei Reduzierung der Arbeitsstunden und reduziertem Lohn
- 4 Arbeitstage bei gleichbleibenden Arbeitsstunden und gleichem Lohn

In der Bäckerei Härle hat man sich bewusst entschieden, bei gleichem Gehalt die Arbeitsstunden nicht zu reduzieren, auch wenn sie jetzt bei einigen Mitarbeitenden auf vier Tage verteilt sind. Andere Unternehmen nutzen die Umstellung auf die 4-Tage-Woche, um ihre Prozesse zu überarbeiten und beispielsweise das Sortiment zu verschlanken, damit sie auch bei geringerer Arbeitszeit produktiv sind. In diesen Fällen ist nicht selten eine leichte Reduzierung der Stundenzahl pro Mitarbeiter/-in ohne Lohneinbußen möglich, was gewissermaßen einer Lohnerhöhung gleichkommt.

Bei Reduktion der Öffnungszeiten kann es sinnvoll sein, das 4-Tage-Modell auf die gesamte Belegschaft auszuweiten. In anderen Fällen teilt man das Personal entsprechend über die Woche so ein, dass die Verteilung der 3-Tages-Freizeit unterschiedlich ausfällt. Mal gibt es ein langes Wochenende, mal nicht und der dritte freie Tag liegt dann eben mitten in der Woche.

Und auch nicht alle Mitarbeitenden wollen überhaupt an nur vier Tagen arbeiten, sodass Unternehmen in der Planung verschiedener





Mehr Freizeit bei gleichbleibendem Gehalt – für potenzielle Arbeitskräfte ist das Arbeitsmodell ausgesprochen attraktiv

Schichten noch ausreichend flexibel sind, wenn beide Modelle im Betrieb nebeneinander existieren. So bietet es sich für eine bessere Personalbindung an, die Arbeitszeiten Einzelner an deren jeweilige Bedürfnisse und Lebensmodelle anzupassen – sofern das organisatorisch möglich ist.

„Es muss zu den Organisationsabläufen passen“, sagt Bäckerei-Inhaber Christian Hömberg und rät dazu, alle Mitarbeitenden bei der Planung des Modells von Anfang an einzubeziehen, um Akzeptanz zu erzeugen. Keinen Sinn ergebe das Modell aus seiner Sicht, sobald damit Umsatzeinbußen verbunden seien.

Gute Argumente dafür

Der Vorteil der 4-Tage-Woche aus Sicht vieler Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ist die bessere Balance zwischen Arbeit und Freizeit. Bei drei freien Tagen bleibt mehr Raum, sich um Hobbys, Haushalt, Freundschaften und Familie zu kümmern. In einer Umfrage der Hans Böckler Stiftung wünschen sich denn auch rund 81 Prozent aller Vollzeitkräfte eine 4-Tage-Woche mit geringerer Wochenarbeitszeit. Etwa 73 Prozent der Befragten gaben an, dabei keine Reduzierung des Lohns zu wollen.



Nachweislich sinken die Krankenstände bei Unternehmen, die eine 4-Tage-Woche einführen

Anzeige



DIE HELLMICH
BACKWELT

**JETZT
NEU!**

HL-MORGENMALZ

DAS BACKMITTEL, DAS KEIN BACKMITTEL IST.

- + **frei von** chemischen Hilfsmitteln und Enzymen
- + flexibler Einsatz in allen traditionellen Rezepturen für Brötchen und Brot
- + Anwendung wie „klassische“ Backmittel
- + Dosierung: 3 bis 5 % auf das Gesamtmehl
- + GU/GV erprobt
- + für Bake-Off geeignet

EHRlich INTERESSIERT? BESSER PROBIERT!

Sie denken jetzt: „Sehen und schmecken würde ich's schon gern...“ Tun Sie es! Melden Sie sich gerne bei uns.



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

Martin Gaedt sieht in der 4-Tage-Woche eine Chance, sich als Unternehmen gegenüber anderen einen Wettbewerbsvorteil zu verschaffen



Doch auch Unternehmen profitieren nachweislich von dem Modell. Studien belegen, dass die 4-Tage-Woche großen Einfluss auf die Gesundheit von Angestellten hat. So schwindet das Burnout-Risiko deutlich, Angstzustände, Müdigkeit und Schlafprobleme werden ebenfalls gemindert. Infolgedessen sind die Arbeitskräfte ausgeruhter und produktiver, oft allein schon dadurch, dass mehr Zeit für Sport genutzt wird.

BUCH-TIPP

Kann die 4-Tage-Woche in einem Handwerksbetrieb funktionieren? Welche Chancen birgt das neue Arbeitsmodell? Und wie sieht die Theorie in der Praxis tatsächlich aus? Martin Gaedt, bekannt durch sein Buch „Mythos Fachkräftemangel“, geht diesen Fragen in seinem neuesten Werk auf den Grund. Dafür hat der Autor die Erfahrungen von 151 Unternehmen gesammelt und ausgewertet. Sein Fazit: Mitarbeitende, die nur noch vier statt fünf Tage in der Woche arbeiten, sind

gesünder, zufriedener und schätzen ihre veränderte Lebensqualität. Aber auch Unternehmen profitieren davon: Sowohl die Produktivität als auch der Umsatz steigen. Zudem schaffen sich Betriebe mit

der 4-Tage-Woche noch einen Wettbewerbsvorteil. Sie werden für potenzielle Arbeitskräfte attraktiver. Gelingen kann das neue Modell, wenn mit der Einführung Prozesse verschlankt und Strukturen überprüft werden. „Die 4-Tage-Woche stößt immer eine Verbesserung auf vielen Ebenen an. Es ist wie eine Verjüngungskur des Unternehmens“, ist sich der Autor sicher. Wer bereits in der Umsetzung steckt, erhält durch die Lektüre wertvolle Impulse. Wer noch unentschlossen ist, kann sich von den zahlreichen Beispielen im Buch inspirieren lassen.

Martin Gaedt
4-Tage-Woche. Mehr Gesundheit, Freizeit und Lebensqualität. Mehr Produktivität, Umsatz und Bewerbungen
Provotainment, 308 Seiten
ISBN: 978-3-347-88727-5
14,99 Euro



Und auch die Zahl der Krankmeldungen geht zurück. So zeigte eine groß angelegte Untersuchung in Großbritannien zwischen Juni und Dezember 2022 in 61 Unternehmen und unter rund 2.900 Beschäftigten deutliche Ergebnisse. Während die Einnahmen der Betriebe um 1,4 Prozent anstiegen, verringerte sich die Zahl der Krankentage um 65 Prozent sowie die Fluktuation von Mitarbeitenden um 57 Prozent. Viele gute Gründe also, sich den Überlegungen zu einer 4-Tage-Woche in der Bäckerei nicht zu verschließen.

Rechtliche Einschätzung

Vieles spricht demnach für die Einführung einer 4-Tage-Woche im Betrieb. Doch wie sieht es arbeitsrechtlich aus? Sind täglich mehr als 8 Stunden Arbeit in einer Bäckerei überhaupt erlaubt? Ja, meint Rechtsanwalt Ilhan Aydin aus Fulda. In Paragraph 3 Arbeitszeitgesetz (ArbZG) ist festgelegt, dass die tägliche Arbeitszeit auf bis zu 10 Stunden pro Tag ausgeweitet werden kann. Voraussetzung dafür ist, dass man innerhalb von 24 Wochen die Dauer von durchschnittlich 8 Stunden täglich nicht überschreitet.

An vier Tagen jeweils 10 Stunden zu arbeiten, ist demnach problemlos möglich, wenn sie durch drei Tage Freizeit in der Woche ausgeglichen werden. Selbstverständlich muss man die üblichen Pausenzeiten einhalten. Und es gibt Ausnahmen: Jugendliche dürfen



Idealerweise sollte man allen Mitarbeitenden die Wahl lassen, welches Arbeitszeitmodell am besten zu ihnen passt

täglich auf keinen Fall länger als 8 Stunden arbeiten, für Schwangere gilt eine maximale Arbeitszeit von 8,5 Stunden am Tag.

Auch wenn es sich anbietet, die 4-Tage-Woche für Mitarbeitende nicht im Alleingang als Arbeitgeber/in verpflichtend einzuführen, ist das ebenfalls möglich: „Grundsätzlich kann der Arbeitgeber bestimmen, wie die Arbeitszeiten in seinem Betrieb verteilt werden, sofern vertraglich nichts anderes vereinbart wurde“, so Aydin im Interview. Damit alle Beteiligten mitziehen und das Arbeitsmodell zum jeweiligen Lebensentwurf passt, ist es unter Umständen allerdings sinnvoller, flexibel auf die Bedürfnisse Einzelner einzugehen.

Wettbewerbsvorteil

Das Modell einer 4-Tage-Woche als Recruiting- und Bindungsinstrument wird in der Backbranche noch vielfach unterschätzt. Dabei schaffen sich Betriebe durch die Einführung einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil gegenüber anderen Bäckereien. In einer Welt, in der sich Lebensentwürfe flexibel gestalten, sind Mitarbeitende froh, ihre Arbeitszeiten an die jeweiligen Lebensumstände anpassen zu können, ohne dafür auf Gehalt verzichten zu müssen.

Wer darüber nachdenkt, eine 4-Tage-Woche einzuführen, findet in der Branche inzwischen zahlreiche erfolgreiche Beispiele, die

das neue Arbeitsmodell längst umgesetzt haben. Eines von ihnen ist der Betrieb von Steffen und Stefanie Leonhardt in Bretten. Wer in der heutigen Zeit fähige Mitarbeitende haben wolle, müsse „sich danach richten, wie sie arbeiten können und wollen“, ist Bäckermeister Steffen Leonhardt überzeugt. Die 4-Tage-Woche im Betrieb als Ergänzung zu klassischen Arbeitszeitmodellen zu betrachten, ist dafür eine geeignete und zukunftsfähige Maßnahme. 🌱

Zu Beginn wird es einiges Umdenken aller Beteiligten erfordern, doch bald wird sich auch die Personalplanung mit den neuen Regeln gut umsetzen lassen



Bei drei freien Tagen in der Woche bleibt genug Zeit für Erholung und die Pflege sozialer Beziehungen





Mit ChatGPT zur individuellen Brot-Kampagne

Künstliche **Intelligenz**

Sie ist in aller Munde: die Software, die spielend leicht und in Sekundenschnelle komplette Texte ausspuckt. Wer weiß, wie ChatGPT tickt und womit man die künstliche Intelligenz füttern muss, um zu sinnvollen Ergebnissen zu kommen, kann mit dem Chatbot Ideen kreieren und Ressourcen sparen. Das gilt auch für Bäckereien. Vor allem im Marketing bietet sich der Einsatz an, wie dieser Selbstversuch zeigt.

Text: Edda Klepp
& ChatGPT

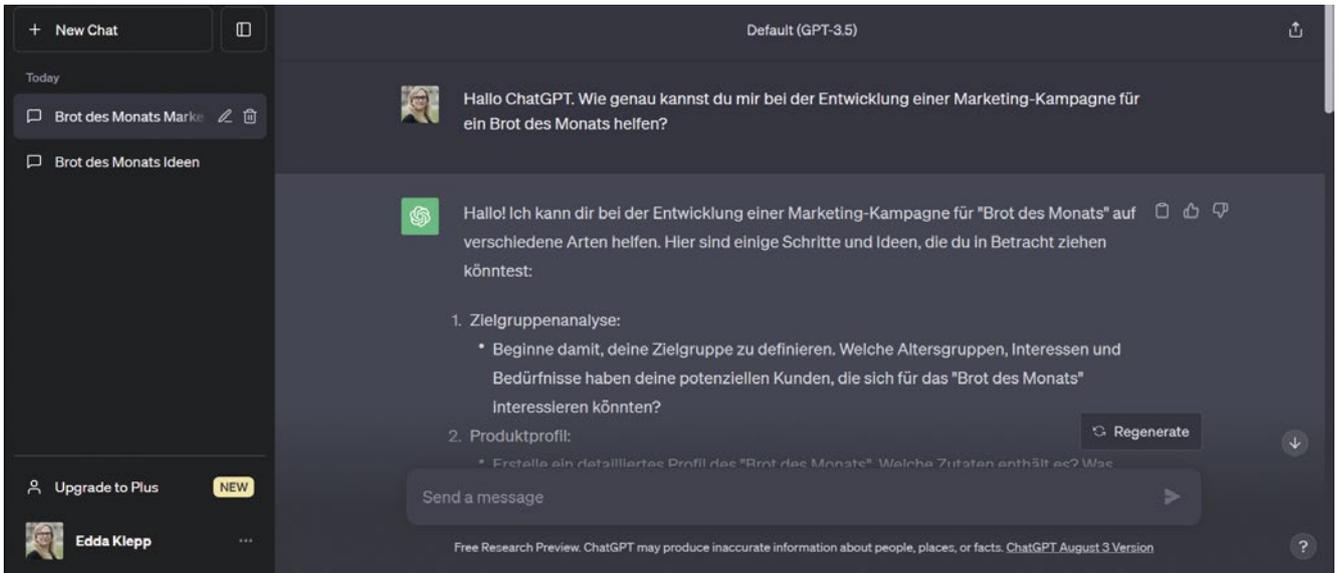
Algorithmen und künstliche Intelligenz (KI) sind inzwischen in vielen Bereichen der Bäckerei im Einsatz. Es gibt Bestellprognosesysteme, automatisierte Temperaturkontrollen oder KI-gesteuerte Ofenbelegungsmessprogramme, die auf Basis des maschinellen Lernens große Datenmengen verarbeiten und sich stetig weiterentwickeln.

In den vergangenen Wochen bestimmte allerdings branchenübergreifend ein anderes Programm die Schlagzeilen vieler Medien: das Sprachmodell ChatGPT. Dabei handelt es sich um einen Chatbot, also eine Software,

mit der Nutzerinnen und Nutzer via Text kommunizieren können. Doch ChatGPT ist weit mehr als das.

Kostenfreie Version

Die Version, die man seit November 2022 kostenfrei unter chat.openai.com findet, ist GPT-3. Zwar gibt es mit dem kostenpflichtigen Upgrade GPT-4 eine noch weiterentwickelte Software, doch bereits GPT-3 wartet mit umfangreichen Funktionen auf. So ist es möglich, viele verschiedene Textformen durch den Chatbot erstellen zu lassen – von der E-Mail über Social-Media-Postings bis hin



Der Chatbot antwortet auf frei formulierte Fragen und generiert seine Antworten innerhalb weniger Sekunden

zu Pressemitteilungen oder sogar Programmiercodes. Viele dieser Textformen können Bäckereien für ihr Marketing verwenden.

Im Gegensatz zu Vorgängerversionen ist GPT-3 in der Lage, umfangreiche Antworten auf offen formulierte Fragen zu geben. All das schafft GPT-4 noch schneller und umfassender. Für 20,- Dollar im Monat kann man mit dem Upgrade außerdem eine Vielzahl weiterer Funktionen über sogenannte Plugins nutzen. Das sind Zusatzprogramme, die zum Beispiel die Suchmaschinenoptimierung oder Präsentationserstellung unterstützen können. Als Basis und für die Einarbeitung in die Materie reicht GPT-3 zunächst aber vollkommen aus.

Doch wie genau funktioniert ChatGPT, worauf ist für zufriedenstellende Ergebnisse zu

achten und darf man der künstlichen Intelligenz alles glauben, was sie schreibt? Darauf gilt es, in diesem Selbstversuch Antworten zu finden.

Als Wettbewerbsvorteil nutzen

Für Handwerksbäckereien kann ChatGPT entscheidende Wettbewerbsvorteile mit sich bringen, ist Lerncoach und Speakerin Astrid Brüggemann überzeugt. Sie ist eine Nutzerin der ersten Stunde und hat sich tief in die Materie eingearbeitet. „Jeder Betrieb, der sich nach außen präsentiert, hat mit der KI ChatGPT eine tolle Sparringspartnerin an seiner Seite“, sagt Brüggemann. Zum einen könne man mit der Software den Ideenreichtum im Unternehmen vergrößern, zum anderen spare sie schlicht und einfach zeitliche Ressourcen.

„Personal, das sich vorher um Texte gekümmert hat, bekommt durch die künstliche Intelligenz mehr Zeit für strategische Arbeit und kann sich um Aufgaben kümmern, für die vorher im Tagesgeschäft kein Raum war“, so die Expertin. Tatsächlich benötigt ChatGPT nach Eingabe eines Prompts – so nennt man Befehle, die Nutzer/innen in das dafür vorgesehene Textfeld geben – nur wenige Sekunden, um eine ausführliche Antwort zu erstellen. Die erscheint dann Wort für Wort auf dem Bildschirm und kann weiterverwendet werden.

Kampagnenideen generieren

Zur Demonstration folgt eine erste Konversation mit dem textbasierten Chatbot zu einer fiktiven Brot-des-Monats-Kampagne. Ziel ist es zu testen, in welcher Weise eine Bäckerei die Software bestmöglich nutzen kann. Und auch, welche Ideen der Chatbot für eine mögliche



Astrid Brüggemann hat sich intensiv mit der Funktionsweise von ChatGPT auseinandergesetzt

WAS IST EIN CHATBOT?

Unter einem Chatbot versteht man ein künstliches und textbasiertes Dialogsystem. Es arbeitet über ein Textein- sowie -ausgabefeld und verarbeitet Daten, mit denen es vorab programmiert wurde. Dabei gilt: Je umfangreicher der Datensatz, desto komplexere Aufgaben kann der Chatbot erfüllen.

WAS VERSTEHT MAN UNTER EINEM PROMPT?

Eine Prompt ist eine Anweisung in natürlicher Sprache, die von einem Nutzer oder einer Nutzerin in das Eingabetextfeld des Chatbots geschrieben wird. Auf Basis der gegebenen Informationen berechnet ChatGPT dann eine Antwort. Dafür greift die künstliche Intelligenz auf zuvor „Erlerntes“ zurück. Das umfasst alle Daten über Worte, Textstrukturen und Kontexte, mit denen die Software vorab trainiert wurde. Grundsätzlich gilt: Je konkreter und genauer ein Prompt formuliert ist, desto besser wird die Antwort sein. Dafür empfiehlt sich diese Dreier-Struktur:

- einen inhaltlichen Kontext schaffen: Worum geht es?
- ChatGPT eine Rolle zuweisen: Als wer oder was soll die Software agieren?
- dem Chatbot einen Arbeitsauftrag geben: Was genau soll ChatGPT tun?

Kampagne generiert. Sämtliche Formulierungen von GPT-3 sowie die teils nicht korrekten grammatikalischen Formen sowie die Rechtschreibung wurden übernommen, um zu zeigen, wie präzise die Software bereits arbeitet und wo ihre Grenzen liegen.

BROTpro: Hallo ChatGPT. Wie genau kannst du mir bei der Entwicklung einer Marketing-Kampagne für ein Brot des Monats helfen?

ChatGPT: Hallo! Ich kann dir bei der Entwicklung einer Marketing-Kampagne für „Brot des Monats“ auf verschiedene Arten helfen. Hier sind einige Schritte und Ideen, die du in Betracht ziehen könntest:

• Zielgruppenanalyse:

Beginne damit, deine Zielgruppe zu definieren. Welche Altersgruppen, Interessen und Bedürfnisse haben deine potenziellen Kunden, die sich für das „Brot des Monats“ interessieren könnten?

• Produktprofil:

• Erstelle ein detailliertes Profil des „Brot des Monats“. Welche Zutaten enthält es? Was macht es einzigartig? Welche Geschmacksrichtungen oder Variationen gibt es?

Storytelling:

• Entwickle eine inspirierende Geschichte rund um das Brot des Monats. Dies kann die Herkunft des Rezepts, die Verwendung besonderer Zutaten oder die Handwerkskunst der Bäckerei betreffen.

Branding und Logo:

• Stelle sicher, dass das Produkt ein auffälliges Logo und eine starke Markenidentität hat, die in der gesamten Kampagne verwendet werden kann.

Monatliche Themen:

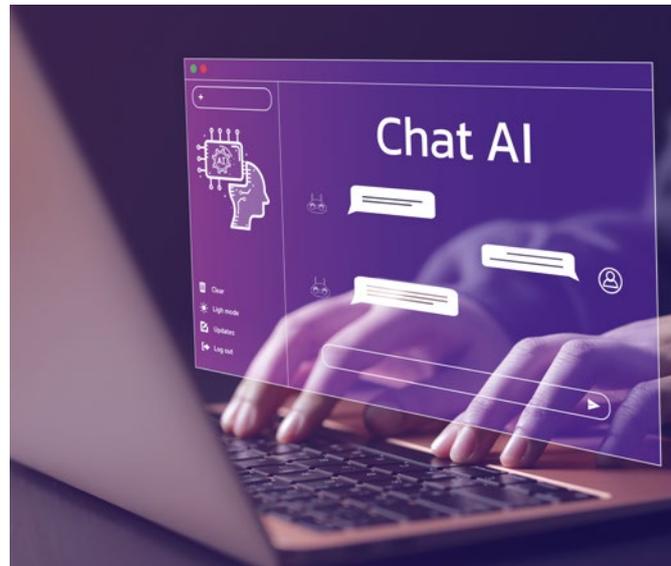
• Überlege, ob du die Marketing-Kampagne an bestimmte Monatsthemen anpassen möchtest. Zum Beispiel könntest du für den Oktober ein herbstliches Brot oder für den Dezember ein festliches Brot auswählen.

Social Media:

• Nutze Social Media, um Bilder des Brot des Monats zu teilen, Rezeptideen zu präsentieren und Geschichten über die Bäckerei zu erzählen. Verwende Hashtags und interagiere mit deiner Zielgruppe.

Newsletter und E-Mail-Marketing:

• Sende monatliche Newsletter an deine Abonnenten, um sie über das Brot des Monats zu informieren. Du kannst auch exklusive Angebote oder Rabatte für Newsletter-Abonnenten anbieten.



Influencer-Marketing:

- Erwäge die Zusammenarbeit mit Food-Influencern oder Bloggern, die das Brot des Monats ausprobieren und darüber berichten können.

Verkostungen und Events:

- Organisiere Verkostungen in deiner Bäckerei oder auf lokalen Veranstaltungen, um das Brot des Monats bekannter zu machen.

Kundenbewertungen und Feedback:

- Sammle Bewertungen und Feedback von Kunden, die das Brot des Monats gekauft haben, und teile diese auf deiner Website und in sozialen Medien.

Online-Shop:

- Stelle sicher, dass das Brot des Monats in deinem Online-Shop leicht zu finden und zu bestellen ist.

Analysiere die Ergebnisse:

- Verfolge den Erfolg der Kampagne anhand von Verkaufszahlen, Social-Media-Interaktionen und anderen Metriken, um herauszufinden, was gut funktioniert und was verbessert werden kann.

Präzise Formulierungen

Bereits in diesem ersten Versuch wird deutlich, in welcher Menge und Schnelligkeit ChatGPT Ideen generiert. Aus denen kann man dann auswählen, manche weiterentwickeln oder den Chatbot bitten, weitere Vorschläge zu machen. Wer beispielsweise keinen Newsletter, hingegen aber eine digitale Kunden-App anbietet, lässt die Rabatt-Aktionen dann einfach darüber laufen. Wer im La-

ChatGPT errechnet die Antworten anhand statistischer Wahrscheinlichkeiten und reiht Worte nach erlernten Sprachmustern aneinander



den bereits regelmäßig Verkostungen macht, nimmt die Vorschläge vielleicht zum Anlass, auch auf lokalen Events präsent zu sein.

Um darüber hinaus zu erfahren, wie man die weiteren Aufgaben mit der Software bearbeiten kann, sollte man außerdem immer Folgendes tun: „Einfach ChatGPT fragen“, schlägt Astrid Brüggemann vor. Zum Beispiel, indem man zuerst den Kontext nennt (Kampagne für „Brot des Monats“) und anschlie-

ßend ChatGPT auffordert, eigene Fragen zu stellen, die bei der Konkretisierung des Anliegens helfen.

Je präziser ein Prompt formuliert ist, desto besser werden die Ergebnisse ausfallen. Für Brüggemann hat sich dabei ein dreiteiliges Schema bewährt: „Gib ChatGPT eine Rolle, füttere die künstliche Intelligenz mit Kontext und sag ihr anschließend, was genau du willst“, lautet die Devise der Expertin.

Unter einem Prompt versteht man einen Eingabebefehl, auf den die künstliche Intelligenz dann reagiert

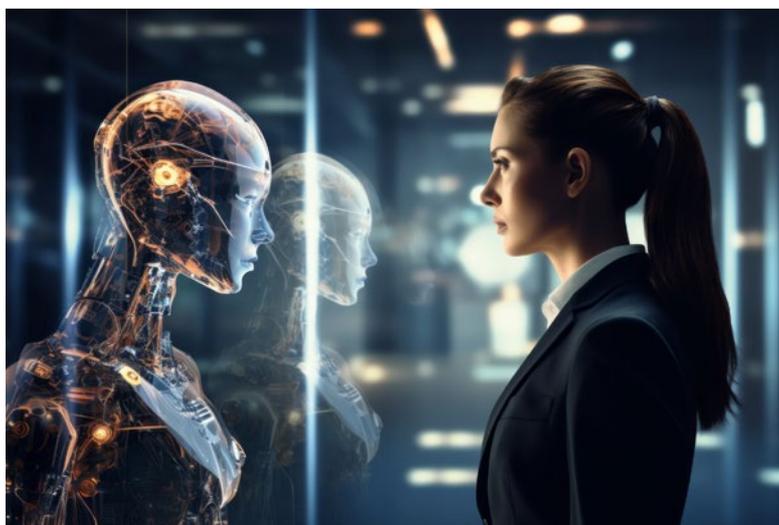


ChatGPT nutzt einen großen Wissensfundus und generiert daraus viele Ideen

PROMPT-TIPP

für die Kampagnen-Entwicklung
„Hallo ChatGPT, ich habe vor, eine Kampagne für ein „Brot des Monats“ zu entwickeln. Stelle mir Fragen, um mir besser helfen zu können. Stelle mir eine Frage nach der anderen und warte jeweils meine Antwort ab.“

Mit diesem Prompt kann man den Chatbot vorab trainieren, um dann anschließend präzisere und passendere Antworten zu erhalten.



Das Sprachmodell ist ein guter Sparringspartner für die Kreativabteilung im Marketing

Rollen definieren

In einem weiteren Teil des Selbstversuchs soll nun herausgefunden werden, welche Rollen ChatGPT bei einer Marketing-Kampagne einnehmen kann. Die künstliche Intelligenz hat darauf ein paar interessante Antworten parat.

BROTpro: In welche Rollen kannst du schlüpfen, um mich bei der Kampagnen-Entwicklung für mein „Brot des Monats“ zu unterstützen?

ChatGPT: Ich kann in verschiedene Rollen schlüpfen, um dich bei der Kampagnen-Entwicklung für dein „Brot des Monats“ zu unterstützen. Hier sind einige Beispiele:

- **Berater für Marketingstrategie:** Ich kann dir bei der Entwicklung einer Marketingstrategie helfen, indem ich dir Ratschläge zu Zielgruppenanalyse, Kanalaus-

Mitarbeitende, die bislang viel Mühe in das Schreiben von Texten investiert haben, gewinnen durch ChatGPT Zeit für neue Aufgaben



wahl, Budgetplanung und Zeitplanung gebe.

- **Kreativer Texter:** Als kreativer Texter kann ich dir bei der Formulierung von Werbebotschaften, Slogans und Werbetexten für verschiedene Marketingmaterialien wie Social-Media-Posts, Blogbeiträge und Anzeigen helfen.
- **Datenanalyst:** Ich kann Datenanalyse durchführen, um den Erfolg deiner Kampagne zu verfolgen. Dies umfasst die Überwachung von KPIs wie Website-Traffic, Conversion-Raten und Social-Media-Engagement.
- **Ideengeber:** Ich kann dir kreative Ideen und Konzepte für die Kampagne liefern, einschließlich Themen, Storytelling-Ansätze und Werbestrategien.
- **Content-Ersteller:** Ich kann Texte und Inhalte für verschiedene Marketingkanäle erstellen, wie z. B. Blogbeiträge, Produktbeschreibungen, Social-Media-Beiträge und Newsletter.
- **Forschungsassistent:** Bei der Recherche von Wettbewerbern, Trends in der Brotindustrie und aktuellen Marktentwicklungen kann ich dir unterstützend zur Seite stehen.
- **Feedback-Geber:** Du kannst mir Entwürfe oder Konzepte zeigen, und ich kann dir konstruktives Feedback dazu geben, um sie zu verbessern.
- **Problem-Löser:** Wenn du auf Herausforderungen oder Fragen im Zusammenhang mit deiner Kampagne stößt, kann ich Vorschläge und Lösungsansätze bieten.
- **Redaktionsleiter:** Ich kann dir dabei helfen, Marketingmaterialien und Inhalte zu organisieren, zu planen und sicherzustellen, dass sie konsistent und effektiv sind.
- **Marktforschungsexperte:** Ich kann dir dabei helfen, Informationen über deine Zielgruppe, Markttrends und Konkurrenz zu sammeln und zu interpretieren.

Bei erneuter Nachfrage nennt die Software weitere Rollen, zum Beispiel „Social-Media-Berater“ oder „Vertriebsprofi“. Indes hat jede zugewiesene Rolle großen Einfluss auf das jeweilige Ergebnis. So macht es beim Prompt einen Unterschied, ob man sich einen Text aus einer bestimmten Perspektive erstellen lässt oder sich zu einem bereits vorhandenen Text Feedback wünscht. Oder ob man einen Bericht aus der Perspektive einer Pressesprecherin oder eines Social-Media-Profis schreiben lässt.



In jedem Fall sollte man die Texte von ChatGPT inhaltlich prüfen und einem Faktencheck unterziehen

Viele Textformen lassen sich durch den Chatbot erstellen, unter anderem für soziale Medien

Brot-Zutaten und Rezepte

Darüber hinaus kann man bei der Wahl einer bestimmten Rolle für ChatGPT auch kreativ sein. Als Antwort auf den Prompt „Nimm die Rolle eines Produktentwicklers ein. Gib mir mehrere Ideen für außergewöhnliche Zutaten in Brot“ spuckt GPT-3 unter anderem diese Ideen aus: Kürbiskerne und Cranberries, Oliven und Feta-Käse sowie Karotten und Walnüsse. Nichts, was es nicht schon in vielen Brotregalen gibt.

Zwei Ideen stechen allerdings heraus: Curry und Rosinen, laut GPT-3 ein „exotischer Twist mit einem Hauch von Wärme und süßem Kontrast“, sowie Rote Beete und Ziegenkäse, ein „ungewöhnliches, farbenfrohes Brot mit einem Hauch von Pikanz“. Im Selbstversuch soll nun getestet werden, ob ChatGPT mit diesen besonderen Zutaten auch gleich ein ganzes Brot-Rezept entwickeln kann.

BROTpro: Ich entscheide mich für Rote Beete und Ziegenkäse und nenne das Brot „Roter Ziegenlaib“. Es soll ein rustikales Bauernbrot werden. Als Basis dient ein Sauerteig als Vorteig. Übernimm die Rolle eines Rezeptentwicklers und kreierte ein passendes Rezept.

ChatGPT: Hier ist ein Rezept für „Roter Ziegenlaib“, ein rustikales Bauernbrot mit Rote Beete und Ziegenkäse:

Zutaten:

Für den Sauerteig (Vorteig):

- 100 g Roggenmehl
- 100 g Wasser
- 50 g aktiver Sauerteigansatz

Für den Hauptteig:

- 300 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g Roggenmehl
- 200 g Rote Beete, gerieben und leicht geröstet
- 150 g Ziegenkäse, in kleine Stücke geschnitten
- 350 ml Wasser (ca. 20°C)
- 10 g Salz
- 5 g frischer Thymian, gehackt
- Eine Prise schwarzer Pfeffer

Im Weiteren liefert GPT-3 auch eine ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitung mit, dabei

Anzeige



Besuchen Sie uns auf der iba am Stand B3.320!

QUALITÄT FÄNGT BEIM MAHLEN AN!



✓ Schonende Vermahlung

✓ 100 % Mehlausbeute

✓ Gemäß DIN 10355

✓ Absolut staubfrei





Die Texte von ChatGPT unterliegen nicht dem Urheberrecht, da sie nicht von einer natürlichen Person stammen

sind unter anderem 12 Stunden Ruhezeit für den Sauerteig, eine Backtemperatur von 220°C sowie die Backzeit von 40-45 Minuten angegeben. Das könnte funktionieren – mit einigen Anpassungen bei der Teigausbeute und der Zugabemenge der Sonderzutaten.

Die Wahl der Roggenmehl-Type obliegt bei diesem Rezept allerdings dem Bäcker oder der Bäckerin, da die Angabe nicht präzise ist. Mit Vollkornmehl erhält das Brot einen anderen Charakter als mit einer helleren Type.

BEISPIEL FÜR EINEN INSTAGRAM-POST

BROTpro: Ich benötige einen Instagram-Post für das Brot des Monats „Roter Ziegenlaib“. Nimm die Rolle eines Social-Media-Managers ein und formuliere einen Text für Instagram inklusive 30 relevanten Hashtags.

ChatGPT:*

Brot des Monats: Roter Ziegenlaib 🍞

Unsere neueste Kreation ist ein wahres Geschmackserlebnis! Der „Roter Ziegenlaib“ ist ein rustikales Bauernbrot, das durch und durch einzigartig ist. Mit geriebener Roter Beete für eine lebendige Farbe und cremigen Ziegenkäse für eine pikante Note - dieses Brot ist ein Fest für die Sinne!

🌿 Genieße den frischen Duft von Thymian und die subtile Würze des schwarzen Pfeffers.

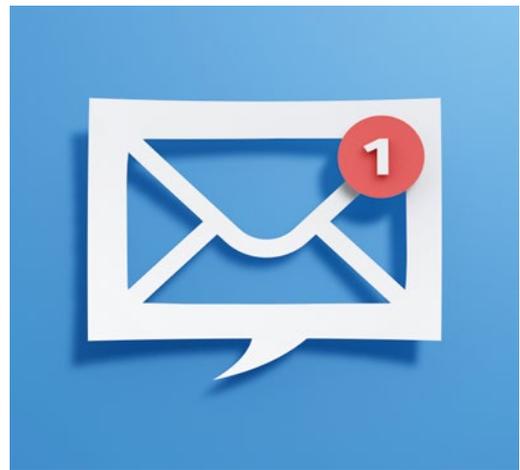
🌿 Gesund und köstlich, vollgepackt mit natürlichen Aromen.

🍞 Perfekt für Ziegenkäse-Liebhaber!

Hast du schon Ideen, wie du deinen „Roter Ziegenlaib“ genießen wirst? Von herzhaften Sandwiches bis hin zu köstlichen Bruschetta - die Möglichkeiten sind endlos. Hol dir dein frisches Brot heute und teile deine Kreationen mit uns!

#BrotDesMonats #RoterZiegenlaib #Bauernbrot #KreativesBacken #GesundesBrot #Genuss #Brotliebe #Ziegenkäse #RoteBeete #Sauerteig #Brotbacken #Kulinarik #LeckeresBrot #Thymian #Frühstücksideen #Mittagessen #Abendessen #Brotzeit #Selbstgemacht #Foodie #Brotkunst #Köstlich #EssenUndTrinken #Backkunst #GourmetBrot #Ernährung #Natürlich #Hausgemacht #InstaBread #BreadLovers #InstaFood

*Alle Schreibweisen sowie grammatikalische und inhaltliche Fehler von ChatGPT wurden übernommen.



Auch im E-Mail-Marketing kann man von dem hochentwickelten Sprachmodell profitieren

Eine Info zum Schwaden nennt der Chatbot ebenfalls, man soll „während des Backens eine halbe Tasse Wasser in den Ofen geben“, nunja. Am Ende gibt die Software sogar eine Verzehrempfehlung für das Brot aus: „Genieße es mit Frischkäse oder einfach pur. Guten Appetit!“ Der eine oder andere Backversuch – dazu ist ChatGPT schließlich nicht in der Lage – wird Klarheit darüber schaffen, ob die Ideen am Ende tatsächlich taugen.

Grenzen von ChatGPT

Wie am Beispiel des Rezeptes deutlich wird, stößt die Software bei manchen Themen an Grenzen. Und zwar immer dann, wenn dazu viele falsche oder widersprüchliche Behauptungen im Netz kursieren. Zum Beispiel auch da, wo ihr das Wissen zu backtechnologischen Vorgängen fehlt. Die Aufgabe, alle Fakten zu checken und einzuordnen, „bleibt beim Menschen“, betont Astrid Brüggemann. Und das sollte man sehr gewissenhaft tun.

„ChatGPT hat kein Wissen. Die Software ist darauf programmiert, Wahrscheinlichkeiten auszurechnen. In sehr speziellen Bereichen, die Fachwissen erfordern, kann man sogar davon ausgehen, dass die künstliche Intelligenz falsch liegt“, warnt die Expertin. Blind verlassen sollte man sich auf die Richtigkeit der Inhalte daher nie. „ChatGPT ist immer dann gut, wenn es bereits viele korrekte Informationen zu einem Thema im Netz gibt.“

Rechtliche Einordnung

Bleibt noch die rechtliche Lage zu klären. Dürfen die erstellten Texte denn überhaupt



Um Brot-Rezepte zu kreieren, ist die Software weniger gut geeignet. Hier muss man in aller Regel nachbessern

Die aktuellste Version GPT-4 wurde im November 2022 veröffentlicht, seither ist die Vorgängerversion GPT-3 kostenfrei nutzbar

verwendet werden? „Ja“, sagt Astrid Brüggemann. „In der Policy der Herstellerunternehmens OpenAI ist festgelegt, dass die Texte keinem Urheberrecht unterliegen.“ Das Urheberrecht ist an natürliche Personen, also an Menschen, gebunden. Auf eine Software trifft dieses Kriterium nicht zu. Folglich gibt es nach aktuellem Stand niemanden, der die Rechte für die Texte einklagen kann.

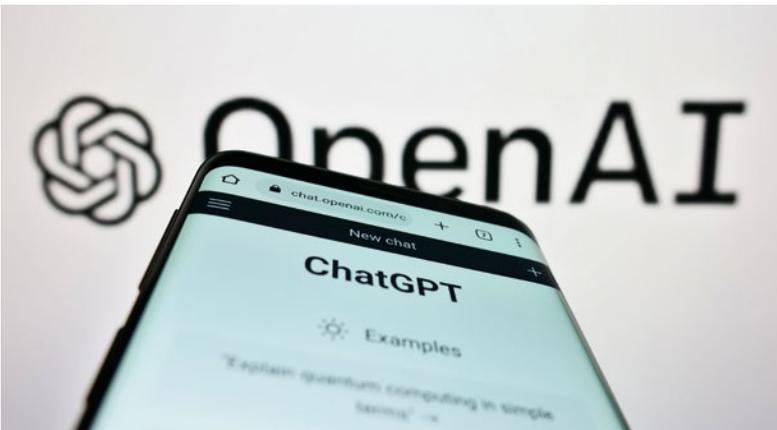
Ob es bei der freien Verfügbarkeit der ChatGPT-Texte in der jetzigen Form bleibt, muss man abwarten. Erst vor Kurzem haben in den Vereinigten Staaten mehrere Bestsellerauto-

ren Klage gegen das Herstellerunternehmen OpenAI eingereicht. Sie werfen dem Hersteller vor, unerlaubt ihre Texte für die Generierung neuer Werke zu nutzen.

Keine Sorgen muss man sich nach Einschätzung von Astrid Brüggemann machen, wenn es darum geht, unbeabsichtigt fremde Texte zu kopieren. „Da ChatGPT die Wörter nach statistischen Wahrscheinlichkeiten aneinanderreihet, ist es fast ausgeschlossen, dass die Software jemals zwei exakt identische Texte generiert“, erläutert sie.

Wer trotz allem sicher gehen will, keinerlei Rechte zu verletzen, sollte die Software eher als Ideenschmiede und Kreativitätstool nutzen. Texte lassen sich schließlich umschreiben, sodass dann kein Zweifel mehr an einer Urheberschaft besteht.

In jedem Fall stellt ChatGPT ein vielseitiges Werkzeug dar, mit dessen Verwendung Bäckereien insbesondere im Marketing ressourcensparend arbeiten können. Die dafür Verantwortlichen gewinnen durch die künstliche Intelligenz eine vielseitige Sparringspartnerin, die immer wieder durch ungewöhnliche Ergebnisse überrascht. 🍞



Dinkelkeimlinge

Die saftigen und knusprigen Brötchen aus hellem Dinkelmehl mit ganzen Dinkelkeimlingen bereiten vom Frühstück bis zum Abendessen Freude. Zu frischen Salaten sind sie eine perfekte Ergänzung. Der Crunch sorgt für Biss und die weiche Krume eignet sich prima zum Tunken in die Salatmarinade. Die leichte Süße der Keime und ein kräftiger Schuss Buttermilch runden das Aroma ab.



Sauerteig

- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 2,000 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 0,200 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 12-14 Stunden bei Raumtemperatur

Kochstück

- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 0,500 kg Dinkelmehl 630

⊙ Die Zutaten unter Rühren aufkochen, bis die Masse puddingartig andickt, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 4-12 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ 4,200 kg Sauerteig
- ▶ 3,000 kg Kochstück
- ▶ 7,900 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 2,200 kg Buttermilch

LESETIPP

Ein ausführlicher Bericht zur Herstellung von und zum Backen mit Keimlingen findet sich in **BROTpro** 03/22.



brot-pro.de/shop

- ▶ 2,000 kg Dinkelkeime (spätere Zugabe)
- ▶ 0,230 kg Salz
19,530 kg Teig

Kneten: 3 Minuten langsam, 3 Minuten schnell, Dinkelkeime zugeben, 3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25°C

Teigruhe: 4-6 Stunden bei Raumtemperatur, dabei mehrfach aufziehen

Aufarbeitung

- ⊙ Teigeinlage 90 g
- ⊙ Den Teig abwiegen, Teiglinge langformen, dabei die Enden spitz zulaufen lassen und mit Schluss nach oben in einem Backleinen bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen. Dann einschneiden, mit Wasser besprühen und in den Ofen geben.

Backen

Schwaden: kräftig

Backtemperatur: 230°C

fallend auf 200°C

Backzeit: 20-22 Minuten

Tipp

Aus 1 kg keimfähigen Dinkelnörnern gewinnt man zirka 2 kg Dinkelkeime. Dafür die Körner etwa 10-12 Stunden einweichen, zirka 36-48 Stunden keimen lassen und dabei regelmäßig mit Wasser durchspülen.

Rezept & Bilder:
Johannes C. Hoflehner
 angerichtet.at



Sweet Potato Yummy Bread

Die Stiftung „Brot gegen Not“ bekommt regelmäßig Anregungen aus den Ausbildungsbackstuben in aller Welt. Dieses Brot stammt von Bäckerinnen und Bäckern aus Burundi. Es ist ein exotischer Laib mit einem hohen Anteil an lokalen Rohstoffen. Dazu zählen Süßkartoffel, Ingwer und Kurkuma, denen das Gebäck neben dem intensiven Aroma auch gleich eine tolle Farbe verdankt. Auf dem Bread Summercamp 2023 in Weinheim verlieh das Publikum dem Brot die Bestnote.

Sauerteig

- ▶ 2,200 kg Wasser
- ▶ 2,200 kg Weizenmehl 1150
- ▶ 0,500 kg Anstellgut

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

Kochstück

- ▶ 3,900 kg Wasser
- ▶ 0,900 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 2,650 kg Süßkartoffel (gewürfelt, roh)
- ▶ 0,110 kg Ingwer (frisch, gehackt)
- ▶ 0,070 kg Kurkuma (frisch, gehackt, alternativ Kurkuma-Pulver)

⊙ Die Süßkartoffel im kochenden Wasser „al dente“ garen, dann Ingwer, Kurkuma sowie das Mehl hinzugeben und kurz aufkochen, bis das Wasser gebunden ist. Die Masse bei Raumtemperatur 10-12 Stunden abkühlen lassen.

Vorteig

- ▶ 0,900 kg Wasser (warm)
- ▶ 0,900 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 0,110 kg Zucker
- ▶ 0,065 kg Hefe

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 60 Minuten bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 4,900 kg Sauerteig
- ▶ 7,630 kg Kochstück
- ▶ 1,975 kg Vorteig
- ▶ 1,350 kg Wasser (kalt)
- ▶ 6,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,440 kg Zucker
- ▶ 0,220 kg Salz
- ▶ 0,110 kg Olivenöl
- 22,625 kg Teig

Mischen: 4 Minuten langsam, 4 Minuten schnell
Teigtemperatur: 25°C

Teigruhe: 120 Minuten, nach 45 Minuten einmal aufziehen

Aufarbeitung

⊙ Teigeinlage 570 g
⊙ Den Teig abwiegen, Teiglinge rundwirken, 10 Minuten entspannen lassen, anschließend langwirken und mit Schluss nach unten in Kastenformen geben, dann 60-90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Die Teiglinge 30 Minuten vor dem Backen längs einschneiden.

Backen

Schwaden: kräftig, nach 60 Sekunden
Backtemperatur: 200°C, fallend auf 180°C
Backzeit: 50 Minuten
Die Teiglinge direkt nach dem Backen mit Wasser absprühen. ■

Rezept: Oliver Flodman, Alice Karerwa & Lucy Ezatiru
Bild: Edda Klepp

🖨️ brotgegennot.de

Kreditwürdig ins neue Jahr starten

Strategische Maßnahmen für die Unternehmensbilanz

In diesen Wochen erhalten Unternehmen zahlreiche Newsletter, die den nahenden Jahresabschluss in den Fokus nehmen. Nicht alle Produkte, die angeboten werden, sind sinnvoll. Dennoch können Bäckereien jetzt noch die strategischen Weichen stellen, um ihre Bilanz bis zum Stichtag am 31. Dezember zu optimieren. Damit geht man im kommenden Jahr gut vorbereitet in die Kreditverhandlungen mit den Hausbanken.

Viele Faktoren beeinflussen die Kreditwürdigkeit einer Bäckerei. Aus ihnen berechnen potenzielle Kreditgeber, zum Beispiel die Hausbank, die Note des sogenannten Bankenratings. Im Rating werden relevante Werte zu einer Risikobewertung zusammengefasst. Um für künftige Investitionen eine möglichst positive Einschätzung zu erhalten, sind verschiedene betriebswirtschaftliche Kennzahlen entscheidend. Damit sind festgelegte Messwerte gemeint, die zur Beurteilung sowie zum Vergleich verschiedener betriebswirtschaftlicher Zusammenhänge im Unternehmen herangezogen werden können.

Einige Kennzahlen kann man positiv beeinflussen. Dafür sollte man allerdings rechtzeitig und strategisch aktiv werden. Wer alles richtig macht, startet schließlich mit einer optimierten Bilanz in das kommende Jahr. Um dann gut für Kreditverhandlungen mit den Hausbanken gerüstet zu sein, gilt es jetzt, die sinnvollen Maßnahmen bis zum Stichtag am 31. Dezember 2023 einzuleiten. Daraus ergibt sich aber nicht nur ein Mehrwert für das Berichtswesen bei der Bank. Auch Wirtschaftsauskunfteien, manche Kund(inn)en, Lieferpartner sowie interessierte neue Mitarbeitende schauen sich den Jahresabschluss von Unternehmen an.

Was die Bank abzieht

Eigenkapital macht Unternehmerinnen und Unternehmer mit ihren Betrieben unabhängiger. Es zeugt von finanzieller Stabilität und dient als Puffer in der Bilanz. Außerdem bildet Eigenkapital

eine solide Haftungsbasis. So beurteilen das auch Hausbanken. Bei der internen Jahresabschluss-Auswertung wird jedoch einiges an Kapital in Abzug gebracht. Ausstehende Einlagen, wenn beispielsweise das Stammkapital einer GmbH noch nicht vollständig eingezahlt wurde, sowie Forderungen gegenüber Gesellschafter(inne)n reduzieren die Eigenkapitalsumme im Rating.

Das gilt auch für immaterielle Vermögensgegenstände, zum Beispiel Firmenwerte, Patente, Lizenzen, Marken oder vergleichbare Werte. Es lohnt sich, genau zu überlegen, welche der genannten Stellschrauben man vor dem Bilanzstichtag noch beeinflussen kann. Beispielsweise hat man bis Jahresende die Möglichkeit, ausstehende Forderungen geltend zu machen oder Einlagen zu veranlassen, um die Bilanz zu verbessern. Doch es gibt noch mehr Optionen, tätig zu werden.

Gesellschafterdarlehen nutzen

Im Unternehmen wurden Gesellschafterdarlehen gewährt? Damit alleine ist es nicht getan. Zwar gilt ein Gesellschafterdarlehen als Kapitalzufluss, jedoch sollte zugleich eine Rangrücktrittsvereinbarung geschlossen werden. Gerät das Unternehmen in Schieflage, zum Beispiel im Falle einer Insolvenz, kann der Gläubiger oder die Gläubigerin in diesen Fällen erst dann Rückzahlungsforderungen an das Unternehmen stellen, wenn alle weiteren Verbindlichkeiten bereits bezahlt sind. Auf diese Weise wird eine mögliche Überschuldung verhindert. Gilt der Rangrücktritt, rechnet die Bank die Verbindlichkeit dem Eigenkapital zu.

DIE KOLUMNE VON
CARSTEN RÜGER



Es lohnt sich, im vierten Jahresquartal die Bilanz noch einmal auf sinnvolle Optimierungsmöglichkeiten zu überprüfen



Darüber hinaus ist bei verwendeten Standardformularen auf eine mögliche Darlehensbelastungserklärung zu achten. Damit verspricht der Darlehensgeber oder die Darlehensgeberin, das gewährte Darlehen für eine bestimmte Zeit nicht zurückzufordern, sondern im Unternehmen „zu belassen“. Eine solche Erklärung sollte nur dann abgegeben werden, wenn man das Kapital mittel- bis langfristig zur Verfügung stellen kann und will.

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, neue Gesellschafterdarlehen an die Bäckerei zu vergeben und sie über die private Hausbank zu refinanzieren. Mit diesem Kniff erhöht man das Eigenkapital in der Bilanz, verschiebt allerdings gleichzeitig die Verbindlichkeit in den Privatbereich. Das muss man wollen. Der Vorteil: Nach außen stellt man sein Unternehmen auf diese Weise stärker dar.

Aufmerksamkeit ist geboten, sofern man Mittel der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) in Anspruch genommen hat. Hier sollten die Auflagen in Bezug auf Gesellschafterdarlehen genau studiert werden, damit es später nicht zu Komplikationen kommt. Bei Darlehen aus dem Sonderprogramm 2020 sind Rückzahlungen von Gesellschafterdarlehen während der Darlehenslaufzeit nämlich nicht zulässig.

Mezzanine-Kapital gewinnen

Sind Banken mit der Kapitalvergabe trotzdem noch eher zurückhaltend, kann man etwaige bereits bestehende Investor(inn)en ihre Beteiligung aufstocken lassen. Zudem gibt es die Möglichkeit, öffentliche oder private Kapitalgeber/innen für das Unternehmen zu gewinnen. Vielleicht will man ja zum Beispiel auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter partizipieren lassen? In diesem Fall bietet sich Mezzanine-Kapital an.

Darunter versteht man langfristig und nachrangig hereingeholte Mittel mit Anspruch an Gewinnanteilen. In der Regel liegen Laufzeiten für die Rückzahlung der Mezzanine-Mittel zwischen fünf und 15 Jah-



Mit verschiedenen Maßnahmen kann man die Bilanz vollkommen legal verbessern und verschafft sich damit eine gute Stellung im Bankgespräch



Im Bankenrating werden relevante Werte zu einer Risikobewertung zusammengefasst und die Kreditwürdigkeit eines Unternehmens bestimmt

ren. Die Einstufung als nachrangig bedeutet, dass die Kapitalgeber/-innen im Falle einer Insolvenz erst nach allen anderen Gläubiger(inne)n bedient werden.

Der große Vorteil solcher Finanzierungen ist aus Sicht des Unternehmens, dass die Investitionen ohne Stimmrecht ausgestaltet werden können. Es handelt sich also um eine Art Mischform aus Fremd- und Eigenkapitalfinanzierung. Zum einen ist sie einem Kredit ähnlich, zum anderen aber gehen damit nicht dieselben Stimmrechte einher wie bei klassisch stimmberechtigtem Eigenkapital.

Ein Nachteil von Mezzanine-Kapital besteht darin, dass häufig im Gegenzug zur gewährten Nachrangigkeit ein Risikoaufschlag von Geldgeber(inne)n verlangt wird. Im Vorfeld einer solchen Maßnahme sollte man außerdem unbedingt mit der Hausbank sprechen. Sie muss zunächst ihre Anforderungen für den eigenkapitalähnlichen Ansatz von Mezzanine-Finanzierungen offenlegen, sonst läuft der positive Bilanzeneffekt unter Umständen ins Leere.

Bessere Quote durch gekürzte Bilanzsumme

Im Vergleich zur Kreditfinanzierung neuer Investitionen reduziert man die Bilanzsumme mit dem Einsatz von Leasing. Die Eigenkapitalquote steigt dann automatisch. Was viele mittelständische Unterneh-

men nicht wissen: Man kann sogar bereits seit Jahren im Unternehmen befindliches Anlagevermögen nachträglich verkaufen und zurückmieten. Für dieses Verfahren, das auch unter den Namen Sale-and-Lease-Back oder Sale-Rent-Back bekannt ist, gibt es Spezialgesellschaften.

Die Maßnahme hat zwei Vorteile: Zufluss liquider Mittel sowie Optimierung der Eigenkapitalquote. Ein Knackpunkt ist allerdings die drohende Besteuerung von gehobenen stillen Reserven. Unter stillen Reserven versteht man Eigenkapital des Unternehmens, das in der Bilanz nicht aufgeführt werden muss. Wird es verkauft, taucht es dann plötzlich auf. Es ist daher dringend geboten, vor der Umsetzung einer solchen Maßnahme die Steuerkanzlei wegen möglicher Steuereffekte zu befragen.

Das Ass im Ärmel

Etwaige ausstehende Forderungen können zu ausgewählten Stichtagen an einen Finanzdienstleister verkauft werden. Dazu muss man keinesfalls reguläres Factoring einsetzen, ein Verfahren, das in diesem Heft ab Seite 62 ausführlicher erklärt wird. Man kann durchaus auch einzelne höhere Forderungen an Dritte veräußern. Dadurch kommt das Geld aus den Rechnungen dann früher auf das Firmenkonto und die ursprüngliche Forderung wird ausgeglichen.

Infolgedessen wird die Bilanzsumme kleiner und die Relationen verbessern sich. In der Praxis ist das Bonitätsmanagement auf hohem Niveau. Außerdem besteht die Möglichkeit, Wareneinkäufe zu nutzen. Man kann das Zahlungsziel bei den Lieferantenrechnungen auf bis zu 120 Tage oder länger ausweiten. Gleichzeitig verwandelt man sogenannte Finanz- in Lieferantenverbindlichkeiten. Letztere werden im Rating der Bank positiver bewertet.

Alles in allem verfügen Unternehmen über zahlreiche Möglichkeiten, ihre Bilanz zum Jahresende und somit ihre Verhandlungsbasis mit Banken deutlich zu verbessern. Entscheidend ist, die passende Strategie auszuarbeiten und dann die gewählten Maßnahmen zielführend umzusetzen. Ich wünsche viel Erfolg dabei. 🍀

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

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



Lohnende **Alternativen** zur Hausbankfinanzierung

Solvent ohne Darlehen

Wenn die ökonomische Lage angespannt ist, kann die Finanzierung von Investitionen und des Geschäftsbetriebes über Kredite oder Hausbankdarlehen zur Herausforderung werden. In vielen Fällen kommen auch andere Finanzierungsformen in Frage. Um zu bestimmen, welche Alternative sich wofür am besten eignet, ist es wichtig, ihre Vor- und Nachteile zu kennen. Nur dann lässt sich eine betriebswirtschaftlich sinnvolle Entscheidung treffen.

Text: Carsten Rüger

Um den Betrieb auch bei einer Flaute am Laufen zu halten oder größere Investitionen zu tätigen, denkt man häufig zuerst an klassische Finanzierungsformen wie Kredite und Darlehen von der Hausbank. Manchmal allerdings kommt man damit nicht weiter. In diesen Fällen bieten sich verschiedene Alternativen an, zum Beispiel Leasing, Finetrading oder Factoring.

Nicht jede dieser Finanzierungsformen ist allerdings für jedes Vorhaben geeignet. Man sollte sich daher bereits im Vorfeld mit ihren Einsatzbereichen, den Vor- und Nachteilen sowie den entscheidenden Einflussfaktoren beschäftigen, um für jedes Investment die bestmögliche Maßnahme anzustoßen.

Leasen statt kaufen

Bei bestimmten Gütern bietet sich statt eines Kaufs die Finanzierung über Leasing an. Dabei überlässt ein Leasing-Unternehmen (Leasinggeber) dem Betrieb (Leasingnehmer)

ein Investitionsgut zum Gebrauch gegen Ratenzahlung. Es wird für einen festgelegten Zeitraum eine Nutzungsvereinbarung geschlossen. Rechtlich handelt es sich bei einem Leasingvertrag um eine Art Mietvertrag. Allerdings kann man hierbei Vertragsinhalte abweichend von geltenden Mietrechtsbestimmungen vereinbaren, das regelt die in Deutschland geltende Vertragsfreiheit.

In der Regel treffen die Vertragsparteien direkt beim Kauf eines Objektes ihre Leasingvereinbarung. Bei zahlreichen Leasinggebern ist es mittlerweile allerdings auch möglich, bis zu drei Monate nach Erwerb oder Inbetriebnahme des Investitionsgutes einen Leasingvertrag abzuschließen. Nach Ende der Vertragslaufzeit beim Leasing gibt es verschiedene Optionen: Die bestehende Vereinbarung kann verlängert werden, der Leasingnehmer oder eine dritte Partei können das Objekt kaufen oder es wird an Dritte weitervermietet. Auch die Verschrottung oder Einlagerung sind dann möglich.



In der Bäckereibranche sollte man bei der Auswahl des Leasinganbieters im Vorfeld genau abstimmen, wie das Unternehmen zu branchenspezifischen Investments steht. Güter wie den Fuhrpark oder Standardmaschinen lassen sich in der Regel problemlos über Leasing finanzieren. Hingegen erfordert es aus Sicht des Leasinggebers besondere Risikobereitschaft, wenn es um Produktionsstraßen, Kühlung und Ladeneinrichtungen geht.

Während sich Fahrzeuge sowie zum Beispiel Kaffeemaschinen oder Brotschneider im Falle einer Zahlungsunfähigkeit leicht weiter veräußern lassen, gestaltet sich das bei individuellem Ladenbau oder Produktionslinien oft schwierig. Im Zweifel bleibt der Leasinggeber dann auf seinen Kosten sitzen. Dieses Risiko schließen viele Unternehmen daher lieber aus.

In jedem Fall zahlt es sich aus, alle Unterlagen zum eigenen Unternehmen sowie zum gewünschten Investitionsgut für die Leasingverhandlungen fundiert aufzubereiten. Heute ist es wichtiger denn je, durchdachte Antworten auf kreditspezifische Fragen direkt mitzuliefern. Das erhöht die Umsetzungschancen enorm und verkürzt den Zeitraum bis zur Genehmigung des Geschäftes.

Verglichen mit der Darlehensfinanzierung bei Kreditinstituten ist Leasing erfahrungsgemäß etwas teurer. Bilanzielle Aspekte und die Verbesserung der Kreditwürdigkeit können diese Differenz rechtfertigen. Ein ausführlicher Bericht zur Bilanzoptimierung findet sich in diesem Heft ab Seite 58.

Vom Leasing zu unterscheiden ist der Mietkauf, bei dem von vornherein feststeht, dass das finanzierte Objekt nach Ende der Vertragslaufzeit erworben werden soll. Ob im jeweiligen Fall Leasing oder besser der Mietkauf in Frage kommt, ist fallweise mit einer Steuerberatungskanzlei abzustimmen.

Zwischenhändler einschalten

Beim Finetrading werden Einkäufe über einen Zwischenhandel finanziert. Das Verfahren ist daher auch unter dem Begriff „Einkaufsfinanzierung“ bekannt. Faktisch verlängert man sein Zahlungsziel für bezogene Handelsware oder zum Beispiel den Rohstoffeinkauf. Dafür zahlt man zusätzlich zur Rechnungssumme eine Gebühr. Mit einem Finetrading-Unternehmen (Finetrader) wird vorab ein konkreter Kreditrahmen vereinbart. Je später die Bäckerei den Betrag an den Finetrader zurückzahlt, desto höher ist



TIPP

In der Branche sind Provisionszahlungen für den Vertrieb von Produkten üblich. Berater/innen, die im Auftrag eines Unternehmens tätig sind und/oder ihre Expertise kostenlos zur Verfügung stellen, verdienen also an jedem geschlossenen Geschäft mit. Es ist daher empfehlenswert, zusätzlich eine neutrale Beratung auf Honorarbasis in Anspruch zu nehmen und verschiedene Finanzierungsoptionen genau zu prüfen.



Der klassische Hausbankkredit ist nicht die einzige Möglichkeit, Investitionsgüter zu finanzieren



Eine detaillierte Analyse der wesentlichen Geschäftsvorgänge ist in jedem Fall ein Muss



Nicht nur für die Hausbank, auch für andere Geldgeber ist die Kreditwürdigkeit eines Unternehmens entscheidend

ihr Liquiditätsvorteil. Diesen Vorteil lässt sich der Finetrader natürlich bezahlen. Finetrading wird umso teurer, je später die Bäckerei ihre Rechnung begleicht.

Ist die Finetrading-Vereinbarung einmal geschlossen, verhandelt die Bäckerei zunächst wie gewohnt mit ihren Lieferunternehmen und bestellt dort ihre Ware. Nach erfolgter ordnungsgemäßer Lieferung in den Betrieb meldet die Bäckerei das dem Finetrader. Der zahlt dann die Rechnung innerhalb des vereinbarten Zahlungsziels, zum Beispiel innerhalb von 30 oder 45 Tagen.

Sofern ein Skonto möglich ist, also ein Preisnachlass innerhalb einer festgelegten früheren Zahlungsfrist, wird die Rechnung vom Finetrader sogar mit Skonto beglichen. Das mindert die Kosten für die Bäckerei und sorgt nebenbei für ein besseres Verhältnis zu den Lieferunternehmen. Man erhält dann eine neue, um den Skontobetrag geminderte Rechnung des Finetraders und bezahlt sie fast nach eigenem Ermessen – in der Regel jedoch spätestens innerhalb von 120 Tagen. Je länger dieses neue Zahlungsziel ausgenutzt wird, desto kostenintensiver wird das Instrument.

Wie beim Leasing ist vor dem Vertragsabschluss mit dem Finetrader eine ausführliche wirtschaftliche Analyse des Unternehmens notwendig. Darüber hinaus ist ein weiteres Kriterium entscheidend: das erteilte Kreditlimit, das die Warenkreditversicherung des Finetraders auf die anfragende Bäckerei zeichnet. Die regelmäßige, kontrollierte und strategische Kommunikation mit Auskunfteien wie der Schufa oder der Creditreform sowie mit Warenkreditversicherungen ist daher aus Sicht der Bäckereien umso wichtiger.

Finetrading gehört zu den vergleichsweise jüngeren alternativen Finanzierungsinstrumenten. In den letzten Jahren und Monaten haben in diesem Bereich immer wieder Anbieter aus Bonitätsgründen den Markt verlassen. Das hat in verschiedenen Fällen zu Unruhe bei Unternehmen geführt. Regelmä-



Da die Ladeneinrichtung meist sehr individuell gestaltet ist, eignet sie sich eher weniger als Leasing-Objekt



Zu den klassischen Leasinggütern zählt der Fuhrpark, da sich die Fahrzeuge im Falle einer Zahlungsunfähigkeit schnell wieder veräußern lassen

ßig betreten aber auch neue Finetrader die Arena. Die Empfehlung lautet daher unbedingt, auf Professionalität, Praxiserfahrung, Renommee und Bonität des Anbieters zu achten.

Zudem beansprucht die recht kostenträchtige Finanzierungsalternative durch hohe Gebühren einen Teil der Marge der Bäckerei. Als Beimischung kann man Finetrading partiell und vorübergehend einsetzen, wenn gleichzeitig an der Strukturierung der Gesamtfinanzierung gearbeitet wird. Ob der umfangreiche dauerhafte Einsatz über mehrere Jahre clever ist, erscheint eher fraglich.

Verkauf von Forderungen

Eine weitere Finanzierungsalternative stellt das Factoring dar. Sie ergibt grundsätzlich nur Sinn, wenn eine Bäckerei den Lebensmitteleinzelhandel oder andere Großkunden bedient und sie einen Umsatz von etwa 100.000 Euro im Jahr nicht unterschreitet. Interessant



Mit Finetrading kann man beispielsweise die Zahlungsfrist für den Rohstoffeinkauf verlängern, zahlt dafür dann aber entsprechende Gebühren

Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium MHS premium touch

BROTSCHNEIDEN WIRD PREMIUM

PROFITIEREN SIE VON UNSEREN
NEUEN PREMIUM-MODELLEN:
NOCH HYGIENISCHER &
NOCH EFFIZIENTER!



iba • München
22. – 26.10.2023
Halle A3 / 260

MHS premium



- Besonders leise
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Neuer Greifer reduziert das Greiferreststück auf ein Minimum
- Leichte & effiziente Reinigung durch das MHS Hygienekonzept

MHS premium touch

Interesse? Wir beraten Sie gerne:
sales@mhs-schneidetechnik.de

www.mhs-schneidetechnik.de

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH





Viele Factoring-Unternehmen übernehmen neben den Forderungen auch das Mahnwesen

wird es ab einem Jahresumsatz von 400.000 bis 500.000 Euro. Für viele Betriebe, die überwiegend an Lauf- und in kleinerem Umfang an Lieferkundschaft verkaufen, ist dieses Instrument uninteressant.

Beim Factoring verkauft die Bäckerei ihre Forderungen aus Warenlieferungen an ein Finanzierungsinstitut (Factor), das in der Regel auch das volle Ausfallrisiko übernimmt. Die Rechnungssummen erhält man binnen weniger Werkzeuge nach Rechnungsstellung und ihrer Einreichung beim Factoring-Unternehmen. Dabei wird eine vorher verhandelte Factoring-Gebühr abgezogen.

Deren Höhe ist vom Umfang der gebuchten Dienstleistungen abhängig, die der Factor neben dem Forderungserwerb übernimmt. Dazu zählt beispielsweise das Mahnwesen. Zusätzlich zahlt man für den Zeitraum bis zum Zahlungseingang des offenen Postens einen Zins. Einige Factoring-Unternehmen bieten auch eine Gesamtpauschale für Gebühren und Zins zusammen an.

Viele Factoring-Gesellschaften haben sich auf bestimmte Branchen, Umsatzgrößen und Kundensegmente spezialisiert. Befindet sich

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



Zahlt der Finetrader die skontierte Rechnung, profitiert die Bäckerei, ohne dass sich die vereinbarte Zahlungsfrist verkürzt

eine Bäckerei beispielsweise im Prozess der Restrukturierung, findet man seriöse Anbieter, die dieses Segment für sich entdeckt haben. In diesem Fall ist das Geschäft mit einem höheren Risiko verbunden, was Einfluss auf die Kosten haben kann.

In jedem Fall muss auch beim Factoring dessen Einsatz professionell vorbereitet sein, sonst kommt es im Tagesgeschäft mit hoher Wahrscheinlichkeit zu Komplikationen, zum Beispiel wenn die benötigte Summe und das genehmigte Kreditlimit voneinander abweichen. Insbesondere die Stammkundschaft sowie alle wesentlichen Geschäftsvorgänge sollte die Bäckerei daher so genau wie möglich darstellen. Nur wenn die Vorarbeit akribisch erledigt wird und alle Eventualitäten schriftlich fixiert sind, funktioniert Factoring im laufenden Geschäft so, wie es in der Theorie vorgesehen ist.

Fazit

Grundsätzlich eignen sich die drei beschriebenen Finanzierungsalternativen für ein mittelständisches Unternehmen wie eine Handwerksbäckerei. Im Einzelfall sind stets die jeweiligen Chancen und Risiken zu identifizieren und abzuwägen, verbunden mit einer detaillierten Kosten-Nutzen-Analyse. Überwiegen ihre Vorteile, kann jede einzelne der genannten Maßnahmen eine wertvolle Ergänzung der klassischen Finanzierungsstruktur darstellen. 



Wer alle Chancen und Risiken sorgfältig prüft, kann durch verschiedene Finanzierungsalternativen die finanzielle Situation des Unternehmens entspannen

Süßkartoffel- Gelbweizen-Zopf

Gekochte Süßkartoffeln treffen auf Gelbweizenmehl. Gemeinsam ergeben sie einen sehr flauschigen Hefezopf. Das Tête-à-Tête der beiden Zutaten verleiht dem Gebäck eine ansprechend gelbe Farbe. Doch nicht nur das: Der Zopf hat auch ein fantastisches Aroma, das er unter anderem der Süße des Wurzelgemüses sowie der Lievito Madre verdankt. Als Frühstücksgebäck gibt es kaum etwas Besseres.

Lievito Madre

- ▶ 0,850 kg Wasser
- ▶ 1,700 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 0,350 kg Lievito Madre

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 28-30°C

Teigruhe: 10-12 Stunden bei Raumtemperatur

Kochstück

- ▶ 2,600 kg Vollmilch
- ▶ 0,520 kg Gelbweizenmehl 550

☉ Mehl und Milch unter Rühren zum Kochen bringen und so lange weiter rühren, bis die Masse puddingähnlich eindickt. Bei Raumtemperatur 4-5 Stunden abkühlen lassen und anschließend für bis zu 8 Stunden in die Kühlung geben.

Hauptteig

- ▶ 2,900 kg Lievito Madre
- ▶ 3,120 kg Kochstück
- ▶ 2,250 kg Vollmilch (kalt)
- ▶ 7,780 kg Gelbweizenmehl 550
- ▶ 2,100 kg Süßkartoffeln (geschält, gekocht, zerdrückt)
- ▶ 1,000 kg Zucker
- ▶ 0,520 kg Butter (spätere Zugabe)
- ▶ 0,200 kg Salz (spätere Zugabe)
- ▶ 0,100 kg Frischhefe
- 19,970 kg Teig

Topping

- ▶ 0,500 kg Vollmilch

Mischen: 8 Minuten langsam, Butter zugeben, 2 Minuten schnell, Salz hinzufügen, 2 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25°C

Teigruhe: 120 Minuten bei

Raumtemperatur, anschließend 8-10 Stunden bei 5°C

Aufarbeitung

- ☉ Teigeinlage 570 g
- ☉ Den Teig in Portionen à jeweils zirka 190 g teilen, die Teiglinge rundschleifen, dann zu einem etwa 40 cm langen Strang ausrollen und jeweils 3 Stränge zu einem Dreistrang-Zopf flechten. Die Teiglinge bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen. Die Zöpfe mit Milch bepinseln.

Backen

Schwaden: nein

Backtemperatur: 230°C, fallend auf 210°C

Backzeit: 20-30 Minuten

Die Zöpfe nach dem Backen nochmals mit Milch bepinseln. ■

Mit Gamification Anreize schaffen

Menschen jeden Alters haben große Freude am Spiel. Wer Spielanreize im Unternehmenskontext nutzt, kann damit bei Kundschaft und Personal positive Emotionen erzeugen. Das sorgt nicht nur für Spaß und Motivation, sondern kurbelt auch den Umsatz an. Digitale Anwendungen bieten eine Vielzahl von Möglichkeiten, die Arbeit und den Einkauf mit wirkungsvollen Maßnahmen spielerisch aufzuwerten.

Die beiden Frauen wollen die Rolltreppe nehmen, dann halten sie inne. Neben der elektrischen Beförderungsbahn hat jemand die normalen Treppenstufen zu überdimensionierten Klaviertasten gemacht. Mit jedem Schritt, den ein Mensch darauf setzt, erklingt ein anderer Ton. Kurzerhand entscheiden sich die Frauen um und tragen ihre Einkaufstüten zu Fuß nach oben – nicht ohne dabei offensichtlich großen Spaß zu haben.

Das Experiment ist Teil einer Versuchsreihe der Firma Volkswagen. Dabei wollte man herausfinden, inwiefern man durch Spaß-Elemente das Verhalten von Menschen positiv beeinflussen kann. Tatsächlich nutzten die Reisenden nach Installation der „Piano Stairs“ (übersetzt: Klavier-Stufen) bei einer U-Bahn-Station in Stockholm 66 Prozent häufiger die Treppenstufen, als es vor der Umgestaltung der Fall gewesen war.

In einem weiteren Versuch wurde ein Müllimer derart präpariert, dass er nach Einwurf eines Gegenstandes ein Geräusch erzeugte, als würde der Müll meterweit in die Tiefe fallen und dann aufschlagen. Auch hiermit erhöhte sich die Zahl der Nutzerinnen und Nutzer. Doch warum funktionieren solche Spielereien? Was genau verändert sich für die Menschen, sodass sie ihr Verhalten anpassen?

Warum gespielt wird

Bereits im frühen Kindesalter beginnen Menschen zu spielen. Sie lernen auf diese Weise ihre Umgebung kennen, erfassen Funktions-





Mit dem Treppenstufen-Experiment bewies Volkswagen, dass spielerische Elemente zu mehr Aktivität anregen

weisen und Zusammenhänge, zunächst ohne dabei auf ein konkretes Ziel oder eine bestimmte Leistung zu zielen. Kinder spielen um des Spielens willen. Mit der Zeit lernen sie beim Spielen auch, dass sie durch ihr Verhalten ein Geschehen beeinflussen können. Rollenspiele helfen ihnen außerdem dabei, Erlebtes zu verarbeiten und sich in neuen Kontexten auszuprobieren.

Auch Erwachsene schätzen das Spiel. Meist finden Spiele der Erwachsenen allerdings in einem gesellschaftlich anerkannten Kontext statt, zum Beispiel im Sportverein, in der Theatergruppe oder bei einem organisierten Spieleabend. Häufig haben die Großen auch Freude am spielerischen Wettbewerb. Übermäßiges Spiel wie beim Glücksspiel hingegen ist eher verpönt. Ausgeprägtes spielerisches Verhalten von Erwachsenen gilt außerdem als „kindisch“ und wird ebenfalls eher negativ bewertet.

Gleichwohl ist sich die Spieleforschung einig, dass in jedem Alter spielerische Anreize für gute Gefühle sorgen. Wer spielt, ist eher bereit, aus eigenem Antrieb heraus eine bestimmte Aktivität zu verfolgen, wie auch die Experimente von Volkswagen zeigen. Durch Ausschüttung bestimmter Botenstoffe im Gehirn werden positive Emotionen erzeugt. Die Spielhandlung und die damit verbundene Empfindung werden gedanklich gekoppelt und daher gerne wiederholt.

Spielfreude und Kreativität liegen außerdem nah beieinander, da während des Spieles Wissen aus unterschiedlichen Bereichen miteinander verknüpft wird. Als Betrieb kann man sich die hirnhypophysenphysiologischen positiven Folgen des Spielens zunutze machen, indem man mit

BEISPIELE FÜR GAMIFICATION IM BETRIEB

- Punktesysteme: Für Handlungen werden Punkte vergeben. Wer eine vorher bestimmte Anzahl erreicht, erhält einen Bonus.
- Fortschrittsanzeige I: Im digitalen Kommunikationssystem wird der Umsatz einzelner Standorte in einem Balkendiagramm gezeigt. Das Team, das am Monatsende die Nase vorne hat, erhält einen Gutschein.
- Fortschrittsanzeige II: Zum Monatsbeginn wird ein Gesamtziel festgelegt. Alle Teams arbeiten gemeinsam daran, das Ziel zu erreichen. Der gemeinsame Fortschritt ist in einem Diagramm zu sehen.
- Quiz: Regelmäßig wird das Wissen der Stammkräfte durch ein interessantes Quiz geprüft. Wer das Quiz besteht, wird belohnt.
- Level-Anzeige: Beim Onboarding erhält der oder die Neue mit jeder erledigten Aufgabe ein neues Level, bis die Einarbeitung abgeschlossen ist.



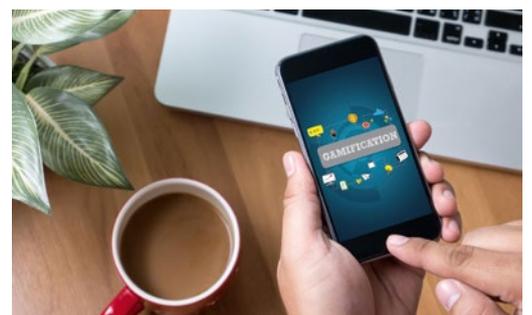
Gamification ist eine motivierende Methode, um Teams zur Zusammenarbeit zu animieren

Gamification – also der Übertragung spieltypischer Elemente in den Unternehmenskontext – Anreize für die Mitarbeitenden, aber auch die Kundschaft erzeugt.

Teams motivieren

Gamification führt zu einem erhöhten Engagement des Personals und einer besseren Bindung an das Unternehmen. Wer Spielelemente gezielt in Arbeitsprozesse einbindet, sorgt damit automatisch für mehr Spaß und damit auch für Motivation, bestimmte Handlungen durchzuführen. Typische Spielelemente für Mitarbeitende in Unternehmen sind:

- Punkte sammeln
- in einer Rangliste aufgelistet werden
- verschiedene Level erreichen
- Auszeichnungen für das Erreichen von Zielen erhalten
- Quizfragen beantworten
- messbaren Fortschritt sichtbar anzeigen
- für einen festgelegten Zeitraum in eine andere Rolle schlüpfen dürfen (um Verantwortung zu lernen)
- als Teams gegeneinander antreten
- als Team ein gemeinsames Ziel erreichen



Über Kunden-Apps lassen sich Menschen schnell und einfach erreichen



Eine beliebte Spielform ist der Wettbewerb. Filialteams können im Wettstreit gegeneinander zur Höchstform auflaufen

Ein gutes Beispiel für einfache spielerische Anreize fürs Personal ist die Albmetzgerei Failenschmid. Sie lud alle Mitarbeitenden im Verkauf zu einem „Wurstquiz“ ein. Als Gewinn lockte ein bunter Präsentkorb. Auf spielerische Weise können Mitarbeitende durch die Beantwortung der Fragen ihr Standardwissen auffrischen und Kenntnisse zu neuen Produkten erwerben.

Damit ein Quiz als Spiel funktioniert, braucht es zwei Elemente:

1. Es muss fordernd genug sein, um überhaupt interessant zu sein.
2. Es muss die Möglichkeit bestehen, das Spiel zu verlieren. Erst dann erzeugt man den nötigen Kitzel, wirklich spielen zu wollen.

Bei verschiedenen Anbietern kann man ein Quiz oder einen Fragebogen digital erstellen, zum Beispiel mit der spielebasierten Lernplattform Kahoot sowie mit Online-Formularen von Jotform, Google Formulare oder Microsoft Forms. Ein digitales Quiz kann auch im Recruiting-Prozess zum Einsatz kommen.

Engagement belohnen

Digitale Medien bieten sich auch in anderen Zusammenhängen an. Der Softwarekonzern SAP schuf für seine Mitarbeitenden eine digitale Plattform, in der nicht nur Schulungsmaterial und andere wichtige Informationen hinterlegt wurden, sondern Kolleg(inn)en auch miteinander in den Austausch gehen können. In einem internen Forum erhalten diejenigen Punkte, Auszeichnungen und Abzeichen, die sich aktiv einbringen, anderen weiterhelfen und ihr Wissen teilen. Das motiviert, sich im täglichen Miteinander zu engagieren.

Wer das Teambuilding mit spielerischen Elementen unterstützen möchte, kann neben typischen Teamspielen zu weiteren Maßnahmen greifen. Das Unternehmen Stickerstars hat ein Business-Sammelalbum entwickelt, das von der auftraggebenden Firma individuell

gestaltet werden kann. Alle Mitarbeitenden sind auf Stickern abgebildet, die gesammelt und untereinander getauscht werden können. Ziel ist es, die gesamte Belegschaft im Album zu versammeln.

Auch über die Kasse ist Gamification möglich. Zum Beispiel kann man teamübergreifende Challenges ausrufen, indem ein bestimmtes Umsatzziel für eine konkrete Warengruppe festgelegt wird. Das steigert nicht nur die Motivation, sondern außerdem das Team-Gefühl. Der Stand der Dinge kann in Echtzeit in der Kasse eingesehen werden, der Fortschritt wird zum Beispiel in Form eines Balkendiagramms visualisiert.

Kundschaft binden

Auch Kundinnen und Kunden erfahren durch spielerische Elemente positive Gefühle. Den Effekt kann man nutzen, um die Kundenbindung zu erhöhen und den Einkauf zum Erlebnis zu machen. So arbeiten digitale Kunden-Apps vielfach mit Gamification, beispielsweise indem mit Einkäufen Punkte gesammelt oder Coupons erspielt werden können. Nach jedem Einkauf werden dann zum Beispiel auf einer digitalen Rabattkarte Punkte gutgeschrieben, die später für Aktionen eingelöst werden können.



Spiele zu spielen entspricht einem Grundbedürfnis von Menschen

Eine App kann man durch weitere Spielereien ergänzen. So machte es Domino's Pizza Hero. Das Unternehmen bot seiner Kundschaft an, in der App in die Rolle des Pizzabäckers oder der Pizzabäckerin zu schlüpfen und eine virtuelle Pizza herzustellen. Dafür konnten verschiedene Zutaten ausgesucht und miteinander kombiniert werden. Den virtuellen Teig verteilte man durch Kreisen mit dem Finger auf der Smartphone-Oberfläche und belegte ihn anschließend in der App.

Damit das Unternehmen selbst auch davon profitierte, konnte die so erstellte Pizza direkt nach Hause bestellt werden. Denkbar ist ein ähnliches Modell für alle Produkte, die modular zusammengesetzt werden können, zum Beispiel belegte Brötchen oder das individuell zusammengestellte Frühstück.



Spiele sorgt für angenehme Gefühle im Gehirn

Virtuelle Realität erschaffen

Einen Spielanreiz bietet auch die Burger-Restaurantkette Peter Pane ihren Gästen. Hier wird eine halbdigitale Speisekarte virtuell mit Augmented Reality ergänzt. Bei dieser Technologie handelt es sich um eine virtuelle Erweiterung der Realität. Öffnet man eine App und fährt mit dem Handy über die analoge Speisekarte, werden auf dem Smartphone dreidimensionale Darstellungen der

Speisen sichtbar. Das macht nicht nur Spaß, sondern sorgt auch für Appetit.

Soziale Medien bieten sich ebenfalls an, um dort Spiele zu initiieren. Zum Beispiel rief die Bäckerei Büsch einen Weckmann-Fotowettbewerb aus. Die Aufgabe für die Teilnehmenden bestand darin, einen eigenen Weckmann zu backen und auf der Website des Betriebes hochzuladen. Mit Likes konnten dann Nutzerinnen und Nutzer darüber entscheiden, welches Gebäck den Gewinn eines Riesen-Weckmanns wert war.

Alles in allem gibt es zahlreiche Möglichkeiten, Gamification für die Bindung von Personal und Kundschaft zu nutzen. In erster Linie gilt es, im Betrieb kreative Ideen für die Umsetzung zu entwickeln, sie auszuprobieren und sich dann für passende Maßnahmen zu entscheiden. Auf diese Weise kann man zusätzliche Anreize schaffen, die Arbeit mit Leichtigkeit zu erledigen und mehr Freude dabei zu empfinden. Das sorgt für eine bessere Leistung und mehr Umsatz. Auf diese Weise profitieren am Ende alle davon. 🍪

LINK-TIPPS

Einen YouTube-Film zum Treppenexperiment von Volkswagen findet man unter diesem Link:



bit.ly/46pCtOI

Einen YouTube-Film zur Pizza-Hero-App findet man unter diesem Link:



bit.ly/466mcyr

Anzeige

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!

DIGeFa GmbH
Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Neue Ernte – wie geht es weiter?

Mehl und Getreide werden auf ihre Qualität hin untersucht, um sicherzustellen, dass die geforderten Standards eingehalten werden und die erzeugten Produkte für den Verzehr geeignet sind.

Nach jeder Ernte stehen nicht nur die Mühlen, sondern auch die Bäckereien vor der Herausforderung, sich auf die Qualitäten der neuen Ernte einzustellen.

Getreide ist und bleibt ein Rohstoff, der ständigen Schwankungen unterworfen ist. So hat nicht nur die Getreidesorte einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität, sondern auch die klimatischen Bedingungen während des Wachstums auf dem Feld und zum Zeitpunkt der Ernte. Auch die Düngung trägt zur Qualität des Getreides bei. Es ist daher nicht verwunderlich, dass gerade beim Übergang von der alten zur neuen

Ernte das Interesse und die Notwendigkeit an Untersuchungen zu Qualitätsparametern steigt.

Mit Hilfe entsprechender Untersuchungen können potentielle Verunreinigungen, wie z. B. Besatz, identifiziert werden. Durch die Bestimmung von Feuchtigkeit, Rohprotein und anderen wichtigen Parametern können wir sicherstellen, dass Mehl und Getreide den Anforderungen der Lebensmittelindustrie und der Verbraucher entsprechen. Als unabhängiges akkreditiertes Labor steht Ihnen die DIGeFa GmbH bei der Analyse der notwendigen Qualitätsparameter zuverlässig zur Seite. Darüber hinaus bieten wir Ihnen die Möglichkeit, an verschiedenen Laborvergleichsuntersuchungen teilzunehmen, um Ihre eigene Analytik regelmäßig zu überprüfen. Wir empfehlen Ihnen, diese Möglichkeit zu nutzen, um ein Höchstmaß an Genauigkeit bei Ihren Qualitätskontrollen zu erreichen.



• **Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft**
• **Getreide- und Mehlanalytik • Backversuche**



Schützenberg 10, 32756 Detmold, Tel.: 05231 61664-24, E-Mail: labor@digefa.de, www.digefa.de



Bio-Bäckerin Rike Kappler im Porträt Text: Edda Klepp
Bilder: Cibaria & Edda Klepp

Die bewegte Frau

Ursprünglich plante Rike Kappler, Journalistin zu werden. Weil sie jedoch unmittelbar etwas bewirken und nicht nur darüber schreiben wollte, gründete sie 1990 die Bio-Vollkornbäckerei Cibaria in Münster. Dort setzt sie auf vollwertige, gesunde Backwaren, faire Arbeitsbedingungen und soziale Verantwortung. Um auch das Letzte an Aroma aus Broten und Brötchen herauszukitzeln, wird das ganze Korn täglich im Betrieb frisch vermahlen. Damit schuf sich Kappler nicht das einzige Alleinstellungsmerkmal am Markt.

Tagsüber kehrt Ruhe ein in der Cibaria-Bäckerei in Münster. Nur wenige Mitarbeitende sind am Nachmittag noch in der Backstube tätig. Eine Auszubildende der Konditorei bereitet feine Backwaren vor, eine Bäckerin kümmert sich um den Sauerteig sowie verschiedene Vorteige mit speziellem Bio-Backferment. Die Vorstufen haben „ihr eigenes Zimmer“ in der Produktion am Mittelhafen, erklärt Ute Kaulitz, Bäckermeisterin und stellvertretende Produktionsleiterin.

„Über das Jahr sind die Temperaturen in der großen Halle sehr unterschiedlich, für die Vorteige wollten wir ein konstantes Klima schaffen“, sagt sie. Mit der großen Halle ist der 1.800 Quadratmeter große

Produktionsraum gemeint. Bis 2020 mussten alle in der Backstube noch mit knapp einem Drittel der Fläche auskommen. Doch die Kapazitäten waren vollends ausgereizt, Laufwege durch stetige Erweiterungen stark verwinkelt und Abläufe dadurch erschwert.

Ausgezeichneter Betrieb

Insgesamt stehen der Bäckerei nach ihrem Umzug aus einem Wohnviertel vor knapp drei Jahren nun 3.000 Quadratmeter in einem



Die Promenade am Mittelhafen in Münster soll noch ausgebaut werden, sodass eine schöne Flaniermeile entsteht



Maschinen helfen, wo es sinnvoll ist, vieles bei Cibaria wird aber von Hand gemacht

Gewerbegebiet am Münsterschen Mittelhafen zur Verfügung. „Es gefällt uns gut hier, alles schön luftig und hell“, schreibt Marketingleiterin Sophia Siemes 2020 auf dem eigens für das große Umzugsprojekt „Hafenbäckerei“ eingerichteten Cibaria-Blog. Auch 33 Jahre nach der Gründung und trotz wirtschaftlich herausfordernder Zeiten blickt das Team optimistisch in die Zukunft.

Erst im vergangenen Jahr wurde der Betrieb, in dem ausschließlich Bio-zertifizierte Zutaten verwendet werden, mit der Gemeinwohl-Ökonomie-Auszeichnung geehrt. Der Preis wird Unternehmen und Organisationen verliehen, die sich der Menschenwürde, ökologischer Verantwortung, Solidarität, sozialer Gerechtigkeit, demokratischer Mitbestimmung sowie Transparenz verschrieben haben und diese Werte nachweislich leben. Inhaberin und Geschäftsführerin Rike Kappler scheint auch im 33. Jahr der Bäckerei vieles richtig zu machen.

Aufbruchstimmung

Die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Cibaria begann jedoch weit vor der Gründung, in der Küche einer Wohngemeinschaft der 1980er-Jahre. Zum Start ihrer beruflichen Karriere strebte Rike Kappler ein ganz anderes Ziel an, als das Backhandwerk zu lernen: „Ich wollte Journalistin werden“, sagt sie. Für ein Studium der Publizistik und Kommunikationswissenschaften kam sie 1977 nach Münster, „um später in die Medien zu gehen“. Doch dazu kam es nicht.



Das Team in der Backstube arbeitet eng zusammen und wird regelmäßig gebackt

Die Studentin erlebte eine aufregende Zeit. „Es war der Anfang der Friedens-, Frauen- und Grünen-Bewegung, in dieser Phase habe ich meine politische Formung erfahren“, erinnert sie sich. „Es herrschte Aufbruchstimmung. Und ich merkte, dass darüber zu berichten zwar wichtig ist, ich aber immer stärker das Bedürfnis hatte, mich einzumischen und selbst etwas beizutragen.“

In der Szene, in der sich Kappler bewegte, war eine vollwertige Ernährung „in“. Die Studentin kam mit dem Thema Selbstversorgung in Kontakt. „Alles basiert auf gesunden Böden, daraus entstehen eine gesunde Landwirtschaft und gesunde Lebensmittel“, sagt sie. Um sich aktiv einzubringen, begann Kappler Brot zu backen. „Ich hatte mehrere Baby-Badewannen, in denen ich von Hand mit Backferment und selbst gezogenem Sauerteig Brotteige ansetzte. Die habe ich dann für kleines Geld in meiner Umgebung verkauft.“

Bei dem Backferment handelte es sich um ein Handelsprodukt, das als Triebmittel zum Einsatz kommt. Dessen Basis bildet ein Weizen-Sauerteig mit Erbsenmehl und Nektarhefen aus spezialisiertem Honig. Noch heute wird es bei Cibaria verwendet und auch nach Rezepten von damals gebacken.

Umschulung mit 27 Jahren

Das Getreide für ihr semiprofessionelles Hobby bezog die Münsteranerin direkt bei den produzierenden Höfen. Mit einer kleinen Mühle vermahlte sie das Korn zuhause selbst und experimentierte mit verschiedenen Rezepturen. „Die Ergebnisse habe ich so weit verschriftlicht, wie es für mich sinnvoll war“, erzählt Kappler. „Irgendwann dachte ich dann, ich mache einen Beruf daraus.“

Gedacht, getan. Rike Kappler war bereits 27, als sie ihre Umschulung zur Bäckerin in zwei verschiedenen Vollwert-Bäckereien antrat. „Die Ausbildung habe ich nur gemacht, weil ich sie brauchte, um einen eigenen Betrieb zu gründen“, sagt sie. Nach der Gesellinnenprüfung 1988 folgte im Jahr 1993 der Abschluss zur Meisterin an der Bäckerfachschule in Hannover. „Damit hatte mein Vorhaben ein richtiges Fundament, das finde ich aus heutiger Sicht immer noch sinnvoll.“

Bereits vor der Meisterprüfung wurde allerdings Cibaria gegründet. „Das ging, weil sich ein befreundeter Bäckermeister pro forma zur Verfügung stellte.“ Um einen Handwerksbetrieb zu führen, war und ist in Deutschland der Meistertitel Pflicht. „Damals war es außerdem so, dass man fünf Jahre Berufserfahrung brauchte, bevor man den Meister machen konnte. Und man

musste nach der Gesellenzeit erstmal drei Jahre arbeiten, bis man überhaupt auf die Meisterschule durfte“, erklärt Kappler.

So lange wollte die Überzeugungstäterin nicht warten. Zusammen mit Betriebswirtin Rita Umbreit, die wenige Jahre später wieder aus dem Betrieb ausschied, verwirklichte Kappler 1990 ihre Vorstellung einer eigenen Bio-Vollkorn-Bäckerei. Um sich von anderen Öko-Konzepten abzugrenzen und der Bäckerei einen modernen Anstrich zu geben, nannten die Frauen ihren Betrieb Cibaria. „Das ist ein Wort aus dem Lateinischen, es steht für Mundvorrat, Proviant, Lebensmittel“, sagt Kappler.

Konsequentes Konzept

Kern des Konzeptes für den Handwerksbetrieb war und ist die konsequent biologisch-ökologische Ausrichtung. Bereits damals war Bio ein Thema, „aber nicht in der Stringenz wie heute“, sagt Kappler. Verbände wie Demeter, Bioland oder Naturland fristeten in den 1980er-Jahren ein Nischendasein. Erst 1993 wurde die EU-Öko-Verordnung beschlossen, die auf europäischer Ebene erste Parameter für die biologische Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung verbindlich regelte.

Für Rike Kappler war ihr Versprechen an die Kundschaft bindend. Auf gesetzliche Vorgaben wollte sie nicht warten. „Wir haben wirklich alle Rohstoffe konsequent aus biologischem Anbau bezogen. Mit dieser Botschaft sind wir auch nach außen gegangen“, sagt sie. Ein Vorhaben, das sich manchmal als schwierig herausstellte. „Es war nicht einfach, alles in Bio-Qualität zu bekommen, zum Beispiel das gesamte Jahr über biologisch produzierten Mohn für Mohnbrötchen. Man musste sich mehr kümmern als heute.“

Als wichtiger Partner für Cibaria stellte sich die Davert-Mühle heraus, die seit 1974 in Münster ansässig war und ein Bio-Sortiment aus Getreide, Hülsenfrüchten sowie Saaten bot. „Da erhielt man schon sehr viel, aber eben auch nicht alles“, so Kappler. Milchprodukte



Das Paderborner 1406 ist ein nährstoffreiches Roggenmischbrot, das im Kasten gebacken wird



Rike Kappler im Herzstück ihrer Produktion, dem Mühlenraum



Neben einem eigenen Ladengeschäft betreibt die Bäckerei mehrere Marktstände

kamen ebenfalls ausschließlich in Bio-Qualität in die Backwaren. „Unsere Käsestangen machen wir seit dem Beginn mit Bio-Käse.“ Noch heute zählen die Gebäcke aus Vollkornweizenmehl zu den Verkaufsschlagern des Handwerksbetriebs.

Frauen-Bäckerei

Darüber hinaus machten Kappler und Umbreit mit einer weiteren Entscheidung von sich reden: „Cibaria war eine reine Frauen-Bäckerei.“ Ganz gleich, ob Auszubildende, Aushilfskraft am Telefon, Fachpersonal im Laden oder in der Backstube – hier arbeiteten ausschließlich Frauen. Eine konzeptionelle Säule, von der sich Kappler erst 2001 wegen der zunehmend angespannten Personalsituation verabschiedete.

„Das war das Jahr der BSE-Krise, da hatten alle Bio-Betriebe richtig viel zu tun“, erinnert sie sich. Innerhalb kurzer Zeit stieg der Umsatz um rund 25 Prozent. Um bei steigenden Produktionsmengen sowie unterstützendem Maschineneinsatz allen Fachkräften die Arbeit zu erleichtern, erweiterte die Inhaberin gemeinsam mit ihrem Team ihre ausformulierten Unternehmenswerte: „Die Arbeitsplätze sind so ausgestattet, dass die Arbeit für Frauen und Männer gleichermaßen interessant und auch leistbar ist“, fasst es Kappler zusammen.

Neben der ökologischen Ausrichtung und der hundertprozentigen Frauenquote stach Ciba-

ria noch mit einem weiteren Alleinstellungsmerkmal hervor: Im Lager der Bäckerei lag – wie früher in der heimischen Küche – überwiegend ganzes Korn. Auch in der Bäckerei mahlt man das Mehl daraus seit jeher selbst. „Wir haben in der neuen Produktion vier Mühlen und eine voll programmierte Siloanlage“, erklärt die Bäckermeisterin. Vom Befüllen der Mühlen bis zur Mehilverwiegung ist das ein ausgefeilter Prozess.

Besonderes Aroma

Doch warum betreibt der Betrieb diesen Aufwand? „Ich bin davon überzeugt, dass frisch gemahlene Mehl flüchtige Aromastoffe enthält, die ich bei einem noch so guten Bio-Mehl aus der Mühle nicht mehr habe“, erklärt die Gründerin. Und noch ein zweiter Aspekt beeinflusst ihre Entscheidung: „Es ist sinnvoll, direkt bei der Landwirtschaft einzukaufen“, sagt Kappler. Der Schritt über die Mühlen fällt dann nämlich aus und mehr Geld bleibt bei den landwirtschaftlichen Betrieben hängen.

Neben den ganzen Körnern, die zu Mehl verarbeitet werden, findet man im Lager wenige Auszugsmehle. „Die können wir mit unseren Maschinen

nicht herstellen. Wir verwenden 630er-Dinkel-, 1050er-Weizen- sowie 550er-Weizenmehl für Produkte wie französische Baguettes, Oliven-Fladen oder Tomaten-Ciabatta“, erklärt die Cibaria-Inhaberin. Gemahlen wird am Vortag, das Mehl lagert also nur etwa 24 Stunden, bis es in den Teig gegeben wird.

Verzicht auf unnötige Zusätze

In der konventionellen Müllerei gibt man dem Mehl häufig künstlich im Labor erzeugte Ascorbinsäure als Mehltreifungsmittel zu. Nach dem Vermahlen werden durch Oxidation Schwefel- und Sulfidbrücken im Mehl aufgebaut. Das sei notwendig, um später ein stabiles Glutengerüst zu erhalten, so die allgemeine Auffassung. Die Ascorbinsäure beschleunigt diesen Prozess.

CIBARIA GMBH
 Ökologisch-biologische Vollkornbäckerei
 Geschäftsführerin: Rike Kappler
 Am Mittelhafen 46, 48155 Münster
 Telefon: 0251/67547
 cibaria.de
 info@cibaria.de



Das Mehl, das in der Bäckerei verarbeitet wird, ist überwiegend frisch vermahlen und kaum 24 Stunden alt



Unter der Abdeckung blubbert der Sauerteig für den Folgetag

Während einige Bio-Bäckereien alternativ mit natürlichem Acerolakirschpulver arbeiten, verzichtet Rike Kappler fast komplett darauf. Nur bei Brötchen kommt die Zutat zum Einsatz. Dafür hat der Betrieb eigens ein Bio-Backmittel entwickelt, das unter anderem natürlich gewonnenes Weizengluten sowie Gerstenmalz enthält. Die Säure aus der Acerolakirsche wird im Brötchenteig genutzt, um den Kleber zu stabilisieren. „Sonst kann es passieren, dass der Teig gar nicht mehr richtig aufgeht und wieder in sich zusammenfällt“, erklärt die Bäckermeisterin.

Weil die Acerolakirsche überwiegend in Mexiko, Jamaika, Florida und Brasilien wächst, stellt sie keine konsequent ökologische Alternative dar. Man sei jedoch dabei, langfristig Acerola-Kirschpulver gegen Sanddorn zu tauschen, erklärt Kappler. So nachhaltig wie möglich zu wirtschaften, zählt schließlich zu den Kernwerten der Bäckerei.

Handwerkliche Kniffe

Daneben ist Rike Kappler das handwerkliche Können ihres Teams wichtig. Beispiel Fallzahlen: Dieser Wert sagt etwas über die Backfähigkeit und den Widerstand der Teigmasse aus. Die ideale Fallzahl für Roggen liegt bei 150 bis 180 Sekunden. In der vergangenen Saison gaben die Mühlen Werte zwischen 240 und 300 an.

Die hohen Fallzahlen der vergangenen Jahre bedeuteten eine hohe Quellfähigkeit und Wasseraufnahme des Mehls, auf der anderen Seite aber auch eine eher schwache Enzymatik sowie mangelnde Triebstärke. Da sei es wichtig, zum Beispiel durch aktives Gerstenmalz mehr Enzymatik in den Teig zu bekommen, sagt die Bäckermeisterin.

Rike Kappler scheut allerdings auch niedrige Werte nicht. „Ich arbeite gerne mit kleinen Fallzahlen. Mit einem 120er-Roggen können wir mit angepassten Sauerteig-Führungen immer noch ein sehr aromatisches Roggen- und Roggenmischbrot produzieren“, sagt sie.

Getreide-Vielfalt

Etwa sechs Tonnen Getreide verarbeitet der Handwerksbetrieb aktuell pro Woche, überwiegend Roggen und Dinkel, aber auch Weizen sowie etliche Besonderheiten wie Emmer, Khorasan und Gerste. „Darüber hinaus geben wir Hafer und Hirse als Ganzkorn sowie Mais und Reis ins Brot“, sagt Kappler.

Zwischen 1.500 und 2.600 Broten produziert der Betrieb täglich, je nach Bedarf am jeweiligen Wochentag. Dazu kommen verschiedene Brötchen und einige Konditoreiwaren. Etwa ein Viertel aller Backwaren vermarktet Cibaria selbst. Der Betrieb hat ein Fachgeschäft am ehemaligen Produktionsstandort sowie fünf Verkaufsfahrzeuge für Märkte. Die restlichen 75 Prozent verkauft die Bäckerei über Partnerunternehmen wie Bio-Supermärkte oder Reformhäuser.

Allerdings spürt auch die Bio-Bäckerei die veränderte Marktlage. Während das Interesse an Bio-Produkten während der Corona-Krise deutlich wuchs, ist dieser Trend seit dem Kriegsbeginn in der Ukraine rückläufig. „2022 hatten wir weniger zu tun als 2021. Unter den Bedingungen von Krieg und Kaufzurückhaltung haben wir einen deutlichen Produktions- und Absatzrückgang festgestellt“, so Kappler.

Sie nutzte die Krise, um ihr Sortiment deutlich zu straffen. Backwaren mit sehr viel

Saisonbrote	Herzhaftes	
Bröte	KäseStange 3070	
Brötchen	Handgerollte Stange durchzogen mit Käse, elastische Krume und mild-süßlicher Geschmack mit fein-würzigen, salzigen Noten	
Kuchen und Gebäck	Zutaten: Weizen, Käse, Trinkwasser*, Steinsalz*, Paniermehl vegan (ZR), Gerstenmalz, BIOHEEE (ZR), Weizengluten, Rapskernöl, Acerolomix (ZR), Apfelessig	
Ostern	Verträglichkeit: eifrei	
Snacks	100 % Weizen	
Cracker	Nährwert pro 100 g:	Nährwert pro Stück:
Herzhaftes	Energie..... 1152 kJ / 276 kcal	Energie..... 553 kJ / 132 kcal
Quiche und Pizza	Fett..... 12,9 g	Fett..... 6,2 g
	davon gesättigt..... 6,1 g	davon gesättigt..... 2,9 g
Veganes	Kohlenhydrate..... 26,3 g	Kohlenhydrate..... 12,6 g
Weihnachten	davon Zucker..... 0,3 g	davon Zucker..... 0,2 g
Produktfilter	Eiweiß..... 13,4 g	Eiweiß..... 6,4 g
	Ballaststoffe..... 5,7 g	Ballaststoffe..... 2,7 g
	Salz..... 1,59 g	Salz..... 0,76 g



Transparenz ist Rike Kappler wichtig, auf der Website können alle Zutaten sowie Inhaltsstoffe der Produkte nachgelesen werden

Neben Brot zählen zum Sortiment verschiedene Brötchen

Handarbeit oder teuren Rohstoffen flogen raus. Daneben prüfte der Betrieb gewissenhaft Produktionsabläufe. Und auch an Preiserhöhungen führte für Kappler kein Weg vorbei.

am Ende alle davon leben können und ein fairer Interessenausgleich stattfindet.“

Zwar handelt Cibaria die Preise für ihre Rohstoffe mit den kooperierenden Landwirtschaftsbetrieben direkt aus, doch unter Preisdruck stehen schließlich alle. „Ganz gleich, ob es nun ein kleiner oder ein großer Landwirt ist, wir zahlen für alle das Gleiche. Das Ziel ist, dass

Umstellung auf Tagschicht

Zu schaffen macht Kappler außerdem die Personalsituation. Vor allem Verkaufskräfte sind schwer zu finden. „Dass man niemanden im Verkauf bekommt, ist noch

Anzeige

SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Zufrieden, wenn Sie zufrieden sind.

Mit dem **SI-Meisterstück**, der umfangreichen Gewerbeabsicherung exklusiv für das Lebensmittelhandwerk, schützen Sie Ihren Betrieb optimal bei Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Und als Extra: Der **einzigartige Baustellen-Schutz**, der Sie während der Dauer einer Baustelle mit umsatzfördernden Maßnahmen unterstützt. Profitieren Sie von unseren **Sonderkonditionen für Innungsmitglieder**.



Überzeugen Sie sich von unseren Leistungen. Jetzt QR Code scannen und direkt informieren.

Unsere Initiative:



In Kooperation mit:



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





1.500 Gramm bringt das MaxiMehrkorn auf die Waage, ein Weizenmischbrot aus 70 Prozent Weizen, 10 Prozent Roggen, je 4 Prozent Hafer, Gerste, Reis, Hirse, Mais



Jede Woche verkauft die Bäckerei ihre Backwaren auf dem Marktplatz vor dem Münsterschen Dom

gravierender als die Situation in der Backstube“, sagt die Bäckermeisterin. „Wir könnten fünf Märkte gleichzeitig bedienen, aber wir haben gar nicht genug Leute dafür.“

Eine Möglichkeit, Produktionsberufe in der Bäckerei wieder attraktiver zu gestalten, sieht Kappler in der Umstellung auf Tagarbeit. „Wie muss die Arbeit gestaltet werden, damit die Leute den Beruf noch zehn Jahre nach ihrer Lehre ausüben?“, formuliert sie eine der Kernfragen, mit denen sie sich derzeit beschäftigt.

Eine höhere Lebensqualität, die Einbindung in das gesamte Team, das im Verkauf und der Verwaltung ohnehin tagsüber arbeitet, all das möchte Kappler ihren Fachkräften in der Bäckerei künftig bieten können. Gemeinsam mit anderen Verantwortlichen ist sie aktuell auf Lösungssuche, um das Vorhaben in die Tat umzusetzen.

DER CIBARIA-WERTEKANON

Die folgenden Werte und Erläuterungen dazu sind im Netz öffentlich nachzulesen unter:

 cibaria.de/cms/upload/downloads/Werte_Handbuch_23-7_web.pdf

- Wir backen biologisch auf höchstem Niveau
- Wir leben unser Handwerk
- Wir wählen nachhaltige Rohstoffe
- Wir mögen es klar und ehrlich
- Wir schonen Ressourcen, wo wir nur können

- Wir sehen einander
- Wir sind gleichberechtigt
- Wir unterstützen regionale Wertschöpfung
- Wir schauen über den Backblechrand
- Wir teilen unsere Werte

Verantwortung abgeben

Denn wichtige Entscheidungen trifft die Chefin nicht am Team vorbei, sondern stets gemeinsam. Verantwortung abgeben, das kann sie gut. „Ich habe schon im Jahr der Gründung zwei Wochen Urlaub gemacht. Es gibt immer eine Vertretungslösung“, sagt die 65-Jährige. Um die Bäckerei bald in eine Firma in Verantwortungseigentum zu überführen, gründete sie vor Kurzem einen Lenkungskreis. „Der besteht derzeit aus drei Personen“, erklärt sie.

Ziel sei es, potenziellen Nachfolgerinnen die Möglichkeit zu geben, sich in geschäftsführender Position auszuprobieren. Darüber hinaus gibt es in der Bäckerei verschiedene Organisationsteams in Produktion und Verkauf, die sich dort verschiedene Verantwortungsbereiche aufteilen. „Die eine macht die Einsatzpläne, die andere koordiniert die Wochenmärkte, ein Dritter kümmert sich um die Fahrzeuge“, erklärt Kappler das Konzept.

Unterstützt werden die Mitarbeitenden von externen Coaches, die regelmäßig ins Unternehmen kommen und Impulse für die persönliche sowie unternehmerische Weiterentwicklung geben. „Wir haben den emanzipatorischen Ansatz, dass sich Menschen in Selbstverantwortung weitestgehend selbst organisieren“, sagt die Gründerin. Ein Erbe aus der bewegten Zeit der 1980er-Jahre, das Rike Kapplers Tun bis heute prägt. ■

VORSCHAU

Darum geht es unter anderem:

Wir feiern Geburtstag

5 Jahre
BROTpro

BROTpro gibt es viermal jährlich. Die nächste Ausgabe erscheint am 10. Januar 2024



◉ Qualitätsprüfung – worauf es bei der Brotprüfung wirklich ankommt



◉ Richtig delegieren – wie motivierende Führung gelingen kann



◉ Teigmacherei – welche Parameter man kennen sollte



◉ Backen mit Gerste – Eigenschaften eines Getreide-Klassikers

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

REDAKTION
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Edda Klepp

REDAKTION
Mario Bicher, Jan Schnare,
Max Stecker

AUTORINNEN UND AUTOREN
Thomas Backenstos, Lucy Ezatiru,
Oliver Flodman, Philippe Gackstatter,
Johannes C. Hoflehner, Alice Karerwa,
Carsten Rürger, Josef Stromberger,
Marta Ullmann

FOTOS
Carsten Bender, KnipsWerk, Phil Porter;
stock.adobe.com: 1st footage, Africa Studio,

Al_images, Andrei, beats_, Björn Wylezich,
blende11.photo, Bonikart, BullRun, BullRun,
Chaechaebvy, hepko Danil, almatino.,
deagreez, domoskanonos, DWP, dzm1try,
enezselvi, famveldman, Farknot Architect,
fizkes, Fokussiert, fotolesnik, Frederico di
Campo, gpoinstudio, HandmadePictures,
herraez, lakov Kalinin, id-art, Idee Koch,
ImageFlow, iprachenko, Jasmina, j_l
images, juliasudnitskaya, kerkezz,
khunkornStudio, magele-picture, magele-
picture, mapoli-photo, Mara Zengalieta,
max8xam, MIRACLE MOMENTS, mknisanici,
moofushi, Moving Moment, Natalia
Pyzhova, Natalia, Natasha Breen,
NicoElNino, NINENII, Nunkung, onephoto,
oxie99, Philippe Ramakers, photocrew,
Printemps, Printemps, ritablu, Robert
Kneschke, Ruckszio, scharfsinn86, shawlin,
slavun, Stockfotos-MG, studio v-zwoelf,
Supatman, svetlana_cherry, svittlana,
Timmy, Timon, top images, travelbook,
VicenSanh, ViDi Studio, Vitor Miranda,
wichayada, WoGi, Xavier Lorenzo, Yulia,
Zarya Maxim, Zerbor

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 Erstveröffentlichungen
handelt und keine weiteren Nutzungs-
rechte 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.