

C12331D

Check Up

N° 6 9. MAI 2020

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

ZUTATEN DER ZUKUNFT

- MEHR NÄHRSTOFFE
- NEUE GESCHMACKSFACETTEN
- WENIGER ZUCKER & SALZ

Liebe Leserinnen und Leser,



in den vergangenen fünf Jahren hat sich der Backwarenmarkt erheblich verändert – bio, glutenfrei und handwerkliche Produkte gehören mittlerweile zum Standard. Denn die Verbraucher achten mehr denn je auf ihre Essgewohnheiten und stellen eine Verbindung zwischen Ernährung und langfristiger Gesundheit her. **FODMAPs** spielen in diesem Zusammenhang eine wichtige Rolle. Bisher galt: Je länger die Teigführung, umso weniger FODMAPs und umso bekömmlicher das Brot. Nun hat die **Universität Hohenheim** in einer umfangreichen Studie jedoch belegt: Bereits zwei Stunden Gehzeit reichen aus, um den FODMAP-Gehalt um 75 Prozent zu reduzieren, wenn gewisse Parameter berücksichtigt werden (Seite 7).

Immer auf der Suche nach dem einen Produkt, um Bäckern die Möglichkeit zu geben, sich von der Masse abzuheben, experimentieren Backzutatenhersteller mit neuen Zutaten. Die Cranberrys, ob als getrocknete Samen oder Früchte, haben das Potenzial dazu. Lesen Sie ab Seite 18, mit welchen neuen **Saaten, Aromahefen und Co.** sich die unterschiedlichsten Gebäcke aufwerten lassen.

Wohin sich eine Bäckerei künftig entwickeln könnte, darüber hat sich **Georg Öfferl** intensiv Gedanken gemacht. Der Bio-Bäcker setzt mit seinen Fachgeschäften in Wien neue Maßstäbe – vom Brot bis zum Ladendesign. Das **Studio Riebenbauer** entwickelte einen Shop, den es so kein zweites Mal gibt. Hierzu eine Fotostrecke zum Staunen und Inspirieren im Ladenbau-Spezial ab Seite 10.

So wie bei der Produktion von Lebensmitteln rückt auch bei der Gestaltung von Innenräumen die Nachhaltigkeit immer stärker in den Fokus. Wertorientiertes Design bietet Bäckern eine zusätzliche Möglichkeit, sich von der Konkurrenz abzuheben. Welche Grundsätze hierbei beachtet werden müssen (Seite 17).

Weitere spannende Themen: Neue Regularien für Verpackungen (Seite 5), Corporate Design – wie eine Marke für Kunden nicht nur sichtbar, sondern spürbar wird (S. 17), Oleogelee aus Rapsöl ersetzen Transfette (S. 22) und wie Kohlendioxid aus der Umgebungsluft gefiltert wird, um daraus Eiweißpulver als Backzutat herzustellen (S. 30).

Viel Spaß beim Lesen!

Paola Rentsch, Chefin vom Dienst

Check Up

Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
Fax (040) 30 68 52 - 10
e-mail: info@back.business



10

Design: Das Fachgeschäft der Wiener Bäckerei Öfferl ist bis ins Detail auf das Brot stilisiert. Der stark reduzierte Ladenbau hebt sich eindrucksvoll vom üblichen Einerlei ab.



18

Backzutaten: Saaten generieren zum Allround-Talent als optisches Highlight, für mehr Geschmack und Reduktionsstrategien für Fett und Zucker



30

Brot mit Eiweiß aus der Luft: Das finnische Start-up Solar Foods extrahiert aus der Umgebungsluft Kohlendioxid und wandelt es in Proteine um.

INHALT

PROZESSOPTIMIERUNG:

70 Prozent geringerer FODMAP-Gehalt in Brot bei kürzerer Teigführung 7

UNTER DIE LUPE GENOMMEN:

Ladenbau: Visionäres Konzept – sinnlich und reduziert 10

Interior Design: Nachhaltig einrichten 16

Corporate Design: Der Duft von Brot 17

BACKZUTATEN:

Samen, Hefen & Co.: Neue Zutaten reduzieren Salz und Zucker, liefern mehr Aroma und Textur 18

Transfette: Oleogele aus Raps ersetzen Backmargarine 22

Rezeptideen: Neue Saatenkombinationen 24

RUBRIKEN

Editorial 2

News/Branchenkurzmeldungen 4

Internationale Kurzmeldungen 26

Personalien 28

Produktneuheiten 30

Handelsregister 32

Impressum 34

Wie kriegen Sie's gebacken? 35

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide!**



Integrated[®] Pesticide Monitoring

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
 Tel.: +49 40 84 00 46 57
 hoenig@specialtybrokers.de
 INFO: www.specialtybrokers.de/ipm

Deutsches Brotinstitut prüft wieder Brote

Das Deutsche Brotinstitut hatte wegen der Pandemie-Maßnahmen vorübergehend seine Tätigkeit eingestellt. Nun geht es wieder weiter – unter Einhaltung besonderer Hygienemaßnahmen, um persönliche Kontakte so weit es geht zu vermeiden. So hat **Brotprüfer Karl-Ernst Schmalz** zum Beispiel 82 Proben bei der Bäckerinnung Bergisches Land abgeholt und zu Hause bewertet.



Die ersten Proben nach der Kontaktsperre bewertete Brotprüfer Karl-Ernst Schmalz zu Hause in seiner Küche. Alle Ergebnisse im Bäckerfinder unter www.brotinstitut.de

So wie in Bergisch Gladbach, werden derzeit bundesweit alle ausgefallenen Qualitätsprüfungen im Dialog mit den Innungen neu terminiert und nachgeholt, zum Teil auch mit Abhol-Service. „Natürlich gelten bei Brotprüfungen derzeit besondere Bedingungen“, erläutert **Michael Wippler**, der als **Präsident des Bäckerhandwerks** auch dem Brotinstitut vorsteht: „Die Sicherheit der teilnehmenden Bäcker und des Teams steht an erster Stelle.“

Positive Ergebnisse kommen bei der örtlichen Presse und in den Social Media Beiträgen prämiierter Bäckereien gerade jetzt sehr gut an. „Die Menschen sind froh, mal etwas anderes zu lesen als Corona“, so Karl-Ernst Schmalz. Der Bäckerfinder unter brotinstitut.de werde zur Zeit sehr gut frequentiert. Letztlich gehe es aber darum, die eigene Qualität mindestens einmal im Jahr zu hinterfragen und neutral bewerten zu lassen. PR

Lambertz ist top als Ausbildungsbetrieb

Welche Unternehmen in Deutschland bieten optimale Ausbildungsprogramme an? Zu dieser Frage hat das Nachrichtenmagazin **Focus** die 20.000 mitarbeiterstärksten Firmen untersucht. Im aktuellen „Ausbildungsatlas für Deutschland“ wurden jetzt die besten Ausbildungsbetriebe aus mehr als 100 Branchen gekürt: In der Kategorie „Süßgebäcke“ erreichte die Aachener **Lambertz-Gruppe** mit der vollen Punktzahl von 100 Punkten das bestmögliche Ergebnis und landete auf Platz 1. Aktuell hat die Lambertz-Gruppe rund 25 Auszubildende, hauptsächlich im Bereich Industrie, Einzelhandel und technische Ausbildung. Durch die Bewertung von Ausbildungsbetrieben erhalten Schüler*innen und Studierende, die auf der Suche nach einem Berufsausbildungsplatz sind, rechtzeitig verlässliche Auskünfte darüber, wo es sich zu bewerben lohnt. PR

Wagner: Pizza mit Augmented Reality

Die **Nestlé Wagner GmbH** bringt nach eigener Aussage das Big City Pizza-Sortiment mit Augmented Reality Technologie (AR) auf den Markt. Kunden können per Smartphone den entsprechenden QR-Code auf der Verpackung scannen und verschiedene Kamera-Filter aktivieren, um Spiele oder Selfie-Videos zu erleben. Das Installieren einer separaten App ist nicht notwendig. Voraussetzung ist jedoch ein Facebook- oder Instagram-Account. Wer zum Beispiel den QR-Code auf der „Big City Pizza Boston“ scannt, kann sofort auf seinem Display Basketball spielen. Bei der „Big City Pizza London“ wird man zum Wachmann am Buckingham Palast, inklusive Bärenfellmütze, und bei der „Big City Pizza Rome“ steckt man virtuell in einer alten Römer-Rüstung.

Die Promotion läuft in drei Wellen bis Oktober 2020, bei denen jeweils drei „Big City“ Pizza-Varianten mit einem eigenen AR-Game oder -Filter punkten. „Wir unterstützen diese Aktion am POS durch spezielle Promo-Werbemittelpakete und im Web durch gezieltes Influencer-Marketing auf allen relevanten Social-Media-Kanälen“, so **Judith Petit**, die **Leiterin Handelsmarketing** bei Nestlé

Wagner: „Mit dieser Promotion stärken wir nicht nur das ‚Big City Pizza‘-Image als trendige Marke, die der jungen Zielgruppe immer neue Alternativen bietet, sondern bringen gleichzeitig neue Verbraucher an die Truhe und sorgen für zusätzlichen Abverkauf – und das Ganze bei null Aufwand für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Handel.“
PR

Intergastra wird auf Februar 2022 vorverlegt

Alle zwei Jahre heißt die **Messe Stuttgart** die Welt der Gastronomie und Hotellerie zur **Intergastra** willkommen. Für die nächste Ausgabe der Fachmesse wird der Termin nun um zwei Wochen auf den Zeitraum vom 5. bis 9. Februar 2022 vorverlegt. Damit möchte der Veranstalter die Abstände zu Branchentreffen wie der **Ambiente** in Frankfurt, der **Biofach** in Nürnberg und der **Internorga** in Hamburg entzerren.

„Die Intergastra ist die traditionelle Auftaktveranstaltung in die Messesaison. Wir stehen in engem Kontakt zu anderen Messegesellschaften und handeln mit der Vorverlegung des Stuttgarter Branchentreffs in erster Linie im Sinne der Aussteller“, erläutert **Stefan Lohnert, Geschäftsführer** der Messe Stuttgart. Die nächste Ausgabe der Intergastra wird wieder mit einem umfangreichen Ausstellerportfolio zu den Schwerpunkten Food/Küche, Hotel, Ausstattung/Ambiente, Dienstleistung & IT, Getränke, Kaffee sowie Speiseeis aufwarten. PR

Neue Regularien für Verpackungen erwartet

Verpackungshersteller und Klebstoffexperten erwarten bis September 2020 neue Regeln der Europäischen Union für die Verwendung von sogenannten **Epoxyasilanen**. Diese werden oft als Klebstoffkomponente in laminierten Kunststoffverpackungen für Lebensmittel eingesetzt. Die laminierten Beutel bestehen aus mehreren Polymer-schichten, die Lebensmittel vor dem Eindringen von Licht, Gasen und Mikroben schützen. Die Epoxyasilane wie Glymo und Glyeo sind eine Komponente der Klebstoffe, mit denen die Schichten



Der Tag des Deutschen Brotes wurde am 5. Mai auf besondere Art und Weise begangen: Statt nun einen prominenten Protagonisten hat der **Zentralverband des Deutschen Bäckerverhandwerks** alle 6.500 Innungsbäcker zu Botschaftern des Deutschen Brotes ernannt. Bäcker **Patrick Mittmann** von der Bäckerei **Wörner** in Jettingen hat seine Ernennungsurkunde eingerahmt.

zusammengehalten werden. **FEICA**, der Verband der europäischen Kleb- und Dichtstoffindustrie, empfiehlt bereits, die Verwendung von Epoxyasilanen bei Anwendungen mit Lebensmittelkontakt zu vermeiden und den Haftvermittler gegebenenfalls so schnell wie möglich zu ersetzen. Denn die Epoxyasilane gelten als potenziell genotoxisch. Es wird erwartet, dass die Europäische Union noch in diesem Jahr neue Anwendungsbeschränkungen für Epoxyasilane festlegt. Deshalb sollte bei Verpackungen schon jetzt auf Epoxyasilan-freie Kaschierklebstoffe umgeschwenkt werden. PR

Veganz Group: Umsatz wächst um 41 Prozent

Die **Veganz Group AG**, Deutsche Marktführerin für vegane Lebensmittel, erzielte im ersten Quartal einen Umsatz in Höhe von rund 7,0 Millionen Euro und übertrifft damit deutlich die Erwartungen mit einem Plus von 15 Prozent. Gegenüber dem Vorjahreszeitraum (VVj) wächst der Umsatz sogar um rund 41 Prozent. Auch das Supermarkt-Geschäft wächst zweistellig. So liegt der Umsatz der **Veganz Retail Berlin GmbH** im Q1.2020 bei rund 0,8 Millionen Euro und damit 31 Prozent über Vorjahr sowie 23 Prozent über Plan. Besonders beliebt bei

den Konsumenten sind die weltweit ersten Pizzen mit Klimascore – die Veganz Pizza Verdura, Spinaci und Tricolore – die dank ihrer hohen Qualität jüngst alle drei DLG Gold prämiert wurden. Darüber hinaus entwickelte sich das Geschäft mit Kühlartikeln positiv. Die vegane Räucherlachsalternative mit Algenextrakt, von Veganz als Weltinnovation auf der Biofach vorgestellt, gehört zu den erfolgreichen Neuprodukteinführungen. PR

Kostenfreier Onlineshop für Bäcker

Bakeronline bietet allen interessierten Bäckereien die Chance eine schnell eingerichtete Light-Version seiner Onlineshops zu nutzen – kostenfrei bis zum 30. Mai. „Wir möchten mit diesem Angebot die Ausbreitung des Corona-Virus eindämmen. Konsumenten können online bestellen und bezahlen. Die Bäckerei legt die Waren dann zum Abholen in der Filiale bereit“, erklärt **Lutz Hüsken** von **Puratos/ Bakeronline Deutschland**. Der kostenfreie Onlineshop umfasst 20 Produkte, Onlinezahlungen und die automatische Übermittlung der Bestellungen an die Bäckerei. Das Unternehmen kümmert sich um die Einrichtung des Shops. PR

Logistik: Unkomplizierte Hilfe bei Problemen

Mit www.logistik-hilft.de hat das **Fraunhofer-Institut für Materialfluss und Logistik (IML)** eine Pinnwand ins Leben gerufen, auf der Firmen unkompliziert und kostenlos zusammenfinden, die Mitarbeiter oder Lagerfläche benötigen oder verfügbar haben. Auch Privatpersonen können ihre Hilfe anbieten. Die Initiative ist mit #LogistikHilft zu einer Branchen-Hilfsaktion unter Schirmherrschaft des **Bundesverkehrsministers** geworden, die auch andere Kapazitäten, wie Toiletten und medizinische Hilfe für Lkw-Fahrer, vermittelt. Eine Deutschlandkarte auf der Pinnwand gibt einen Überblick darüber, wo sich die Inserenten befinden. Außerdem kann direkt Kontakt zu den Betrieben und Personen aufgenommen werden. Alle weiteren Vereinbarungen werden zwischen den Inserenten getroffen. PR



Logistik-hilft.de

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Eine Umfrage der Düsseldorfer Unternehmensberatung **Falkensteg** unter Insolvenzverwaltern ergab: Eine Insolvenzwelle wird im September/Oktober 2020 erwartet – rund ein Drittel der Befragten befürchten eine Steigerung der Antragszahlen von mehr als 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr; aber nach 17 Monaten soll sich die Konjunktur wieder erholen • Die Hamburger Bäckereikette **Dat Backhus** (120 Filialen/1.300 Beschäftigte, beliefert auch Kantinen, Hotels, Pflegeheime) hat wegen der Pandemiemaßnahmen 40 Prozent weniger Umsatz und musste nun Insolvenz beantragen – Ziel ist eine Planinsolvenz mit vorzeitiger Restschuldbefreiung binnen vier bis zwölf Monaten • Corona-Pandemie verschafft **Bio-Markt** 30 bis 60 Prozent mehr Umsatz • Das Onlineportal der Wirtschaftsförderung Region Stuttgart **b2b.region-stuttgart.de** soll die regionale Lieferkette stärken: Unternehmen können Produkte, Dienstleistungen und Ressourcen online anbieten und suchen, die aufgrund der Corona-Pandemie auf herkömmlichen Wegen derzeit nicht zu bekommen sind • Die **GBT GmbH Bäckerei Technologie** aus Villingen-Schwenningen baut für einen Kunden im Nahen Osten vier vollautomatische Brotanlagen mit einer Leistung von 14.000 Fladenbrot pro Stunde • Die Limburger **Bäckerei Schäfer – Dein Bäcker** hat Ende April den 129. Standort eröffnet: eine 150 Quadratmeter große Filiale mit Café, letzteres bleibt wegen der Pandemiemaßnahmen vorerst geschlossen • Der **Mehrwertsteuersatz** für Speisen in der Gastronomie wird vom 1. Juli 2020 bis zum 30. Juni 2021 von 19 Prozent auf sieben Prozent gesenkt – die geringere Besteuerung galt bisher nur für den Außer-Haus-Verzehr • **Kurzarbeitergeld** wird gestaffelt erhöht: Ab dem vierten Monat erhalten kinderlose Beschäftigte 70 Prozent und ab dem siebten Monat 80 Prozent des Lohnausfalls, Beschäftigte mit Kindern erhalten 77 bzw. 87 Prozent • Die **Dermaris GmbH** musste im April seine Pizzaschnecken, die in Rewe-Märkten verkauft wurden zurückrufen – Produkte könnten weiße Kunststoffteilchen enthalten und innere Blutungen verursachen • Die russische Fachmesse Modern Bakery fällt dieses Jahr aus und wird erst wieder vom 23. bis 26. März 2021 in Moskau im Expocenter stattfinden •

GESUNDHEIT

70 Prozent weniger FODMAP bei kürzerer Teigruhe

Ausführliche Studien der Universität Hohenheim zeigen, dass eine Teigführung von zwei Stunden bereits ausreicht, um unverträgliche Kohlenhydrate um fast drei Viertel zu reduzieren.

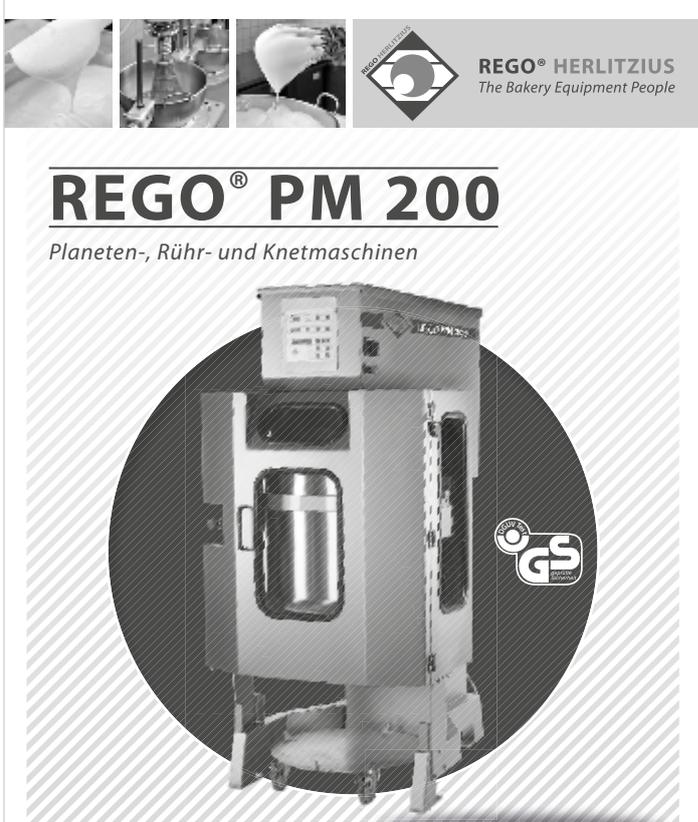
W eil bei immer mehr Verbrauchern das Wohlbefinden im Vordergrund steht, achten auch Bäcker verstärkt bei der Brotherstellung auf den Gehalt sogenannter FODMAPs (fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide und Polyole). Bisher galt: Verlängerte Teigführungszeiten und gesteigerte Hefemengen können den FODMAP-Gehalt von Brot erheblich reduzieren. „Allerdings wurden diese Ergebnisse an für den Bäckeralltag unrealistischen Rezepten erarbeitet“, gibt **Professor Dr. Friedrich Longin, Wissenschaftlicher Leiter LSA - Arbeitsgebiet Weizen** an der **Universität Hohenheim**, zu bedenken. Seine Kritik: Es wurden nur wenige verschiedene Weizensorten untersucht. Ferner wurden mehr als zwei Prozent Hefe bei sehr langer Teigführung eingesetzt. Mit so einem Teig lässt sich kein schönes Brot oder Brötchen herstellen, so das Fazit von Prof. Dr. Longin. In Zusammenarbeit mit der **Bäckerei BeckaBeck** in Römerstein und der **Stelzenmühle** in Bad Wurzach-Eggmannsried hat die Universität Hohenheim 21 verschiedene Weizensorten aus biologischem und konventionellem Anbau getestet. Für die Studie wurde zudem eine für Bäcker typisch lange (25 Stunden) sowie kurze Teigführung (110 Minuten) verwendet. Die Rezepte waren für alle Tests gleich bis auf die Menge zugesetzter Hefe und Wasser (Kasten, S. 8).

Das Ergebnis: Im Durchschnitt hatten die Brote der kurzen und langen Teigführung einen FODMAP-Gehalt von unter 0,22 Gramm pro 100 Gramm Frischgewicht. Das entspricht je nach Brot zwei bis drei Scheiben. Sie lagen somit alle unter dem von der Wissenschaft definierten Grenzwert für low-FODMAP Produkte. Somit ist die Aufnahme von FODMAPs über Brote als relativ gering einzuschätzen, wenn nicht sehr kurze Teigführungen verwendet werden. Theoretisch kann der FODMAP-

Gehalt in einer noch längeren Teigführung weiter reduziert werden, „allerdings muss man hier genau den Herstellungsprozess betrachten und nicht nur von Zeitangaben auf FODMAP-Reduktionen rückschließen“, sagt Prof. Dr. Longin. Denn im Gegensatz zu direkt geführten Broten wird in der langen Teigführung häufig mit stark reduzierter Hefemenge unter Kühle und manchmal auch nur mit Teigteilmengen gearbeitet, was die Aktivität der Hefe und somit den FODMAP-Abbau bremst.

Mehlsorte & Hefestämme entscheidend

Die verwendete Rohware hat zudem einen großen Einfluss auf den FODMAP-Gehalt im Brot, so



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

REGO® PM 200

Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen

REGO HERLITZIUS
Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen
mit Computersteuerung. Für hohe
Qualität und rationelles Arbeiten.

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Hatzfelder Str. 115, D-42281 Wuppertal
Tel.: 02 02 - 269 200 - 10, Fax: 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

schwankte dieser je nach Weizensorte um den Faktor vier. Die konventionell angebaute Sorte Julius schnitt bei der Studie im Schnitt am besten ab, mit einem geringen FODMAP-Gehalt sowohl bei der langen als auch bei der kurzen Teigführung. Ferner ergab die Studie, dass der Fruktan-Gehalt der Mehle mit den durchschnittlichen FODMAP-Gehalten korreliert. Das heißt: Je weniger Fruktan im Mehl, desto weniger FODMAPs und Excess Fructose im Brot. In diesem Zusammenhang ergab die Studie, dass Dinkel und Einkorn eine größere Bedeutung für die FODMAP-Reduktion haben als Emmer.

Die Menge an eingesetzter Hefe sowie die Zeit, die die Hefe während der Teigführung bekommt, beeinflussen den FODMAP-Gehalt im Brot ebenso erheblich: Je mehr Hefe und je länger diese Zeit hat, im Teig zu arbeiten, desto weniger FODMAP sind im Brot. Auch eine Verwendung von Sauerteig und sogar eine spezielle Auswahl der Sauerteighefen kann den FODMAP-Gehalt weiter reduzieren.

„Eine weitere wichtige Erkenntnis dieser Studie war, dass die Teigführung deutlich den FODMAP-Gehalt beeinflusst, aber dass hier nicht nur rein auf die Zeit der Teigführung geachtet werden muss, sondern insbesondere auch die Prozessparameter wie Hefemenge und Teigtemperatur einen großen Einfluss auf den FODMAP-Abbau haben“, erklärt Professor Dr. Friedrich Longin, Leiter der Studie.

Kann Strom FODMAPs reduzieren?

Wissenschaftler an der **Technischen Universität München** fanden heraus, dass elektrische Impulse von bis zu 260 Volt die Teigruhe auf zwei Sekunden verkürzen kann (wir berichteten in Ausgabe 3 von Check Up Back.Business). Ob mit dieser Stromschlagmethode auch die FODMAPs reduziert werden, kann Prof. Dr. Friedrich Longin nicht sagen. Aber **Silvia Brandner, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Arbeitsgruppe Getreidetechnologie und -verfahrenstechnik** hält zur Prozessvereinfachung den Einsatz dennoch für sinnvoll: „Durch die Steuerung des Stressabbaus in der Glutenstruktur nach mechanischen Belastungen lassen sich Prozesse deutlich stärker nach ihrem zeitlichen beziehungsweise Anlagen basierten Optimierungspotenzial ausrichten. Die hohe Flexibilität dieser innovativen Methodik erlaubt den Einsatz variabel zwischen verschiedenen Prozessschritten. So kann individuell je nach Gegebenheiten der Bäckerei entschieden werden, an welcher Stelle im Prozess die Anwendung sinnvoll ist. Auch nach langen Ruhezeiten, die einen Abbau der FODMAPs erzielen, kann ein Einsatz der Methodik noch sinnvoll sein, um beispielsweise Aufarbeitungsschritte, die ebenfalls mit dem Eintrag eines mechanischen Stresses einhergehen, schneller aufeinanderfolgen lassen zu können. Somit unterliegt es weiterhin allein der Entscheidung der Bäckerei, wie eine Führung der Teige durchgeführt wird.“

Paola Rentsch

REZEPTE FÜR DIE STUDIE LANGE & KURZE TEIGFÜHRUNG

Kurze Teigführung

(110 Minuten, Teigausbeute 165):

2 kg Vollkornmehl,
40 g Salz,
50 g Hefe,
1,3 l Wasser

Alles zusammenschütten, vier Minuten auf kleiner Stufe mixen, dann eine Minute auf hoher Stufe; Teigruhe 30 Minuten, Teig einmal aufziehen, dann nochmals 60 Minuten Teigruhe; à 850 Gamm Einwaage zu Broten zusammenfalten, 20 Minuten ruhen lassen, frei geschoben.

50 Minuten bei 250° C backen (Thermo-Ölofen auf Steinplatte)

Lange Teigführung

(25 Stunden, Teigausbeute 175):

2 kg Vollkornmehl,
40 g Salz,
20 g Hefe,
1,5 l Wasser

Alles zusammenschütten, vier Minuten auf kleiner Stufe mixen, dann eine Minute auf hoher Stufe; Teigruhe 60 Minuten, Teig einmal aufziehen, dann 17 Stunden in die Kühlung bei 7° C. Danach Teig bei Raumtemperatur für sechs Stunden akklimatisieren lassen; à 850 Gamm Einwaage zu Broten zusammenfalten, 20 Minuten ruhen lassen, frei geschoben. 50 Minuten bei 250° C backen (Thermo-Ölofen auf Steinplatte)

Check Up

Back.**Business** N° 10
DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

ZAHLEN 2020 EIN ÜBERBLICK



IV: DIE 1.000 GRÖSSTEN
HEN BACKWARENBETRIEBE

Zahlen 2020

Für unsere Sonderausgabe Check up 2020 erstellen wir derzeit vier Rankings zu

- den größten Bäckereifilialisten
- den umsatzstärksten Backwarenherstellern
- den größten Coffeeshop-Ketten sowie
- den größten Bio-Bäckereien.

Basis ist das Geschäftsjahr 2019- ohne Corona-Pandemie-Anpassung.
Damit wir die aktuellen Daten ermitteln können, benötigen wir Ihre Mithilfe.
Den Fragebogen dazu erhalten Sie zeitnah. Für Fragen vorab stehen wir
Ihnen gern unter der Telefon-Nummer 040 / 30 68 52-0 zur Verfügung.

Öfferl

STILISIERT

Visionäres Konzept: sinnlich & reduziert

Das puristische Ladendesign der Wiener Biobäckerei Öfferl fällt auf: klar, hochmodern und doch mit viel Liebe zum Detail und archaischen Elementen. Jedes Produkt erzählt eine persönliche Geschichte von den Menschen, die es herstellen.

Als **Georg Öfferl** vor vier Jahren die kleine Dorfbäckerei in Gaubitsch/Niederösterreich (885 Einwohner) von seiner Mutter Brigitte übernahm, wollte er alles ganz anders machen als bisher. Er stellte alles in Frage. Zusammen mit seiner Cousine **Sandra Schaffer** und seinem Cousin **Lukas Uhl** hat der 29-Jährige dem Familienbetrieb ein neues Leben eingehaucht und ein ganzheitliches Konzept entwickelt: Es werden in der Bäckerei nur biodynamische Rohstoffe aus dem Umkreis von 30 Kilometern verarbeitet – vom Getreide über Quellwasser aus dem Weinviertel bis zur Rohmilch. Die Produktion ist nach alter Tradition rein handwerklich. Der Teig ruht 48 Stunden, bevor er im Dampfbackofen zweimal gebacken wird. Und die Kunden, zu denen auch Gastronomen und Feinkosthändler zählen, kaufen nicht einfach ein Roggenbrot aus Urgetreide, sondern einen Charakter wie Rainer Rogge. „Er ist bodenständig und



Brot & Handwerk stehen im Fokus: Betonwände, Estrich und Tresen sind Ton in Ton. Die Zubrot-Produkte wie Eier, Marmelade und Kaffee stehen auf einem schlichten Aluminiumregal. Der Laden ist langgezogen, erst kommt der Shopbereich, gefolgt von der offenen Backstube, dahinter liegt der Gasträum.

ein geradliniger Typ. So am Boden geblieben wie die Waldstaudenroggenflocken, denen er seinen feinporigen, kaffeebraunen Teint verdankt...“, heißt es in der Beschreibung.

Das klingt sympathisch und wunderbar persönlich in der anonymen Angebotsflut von Brot und Brötchen. Doch mit dem im vergangenen September eröffneten Flagshipstore in der Wiener Toplage Wollzeil spitzte die Bäckerei das Thema Brot noch mehr auf den Ursprung zu. Als Designer holte Georg Öfferl das international prämierte **Studio Riebenbauer** mit Sitz in Wien, Berlin und Los Angeles ins Boot. „Mir haben schon immer die Aesop-Stores (Parfümeriekette mit Hauptsitz in Melbourne/Australien, Anm. d. Redaktion) gut gefallen. Und Riebenbauer hatte den Wiener Store entworfen“, erklärt Georg Öfferl.

Das Studio Riebenbauer entwickelte mit einem Team aus Architekten und Designern ein Bäckereigeschäft, das es so bisher kein zweites Mal gibt: sehr reduziert mit Hauptgestaltungselementen aus gebürstetem Aluminium, Stein und Beton, deren Kühle einen starken Kontrast zum warmen Brauntönen der Backwaren bildet. Die klare Linienführung setzt sich fort im Verpackungsdesign, schwarzem schnörkellosen Geschirr und der weiß-grauen Arbeitskleidung. Darüber hinaus bildet das Lichtkonzept einen besonderen Schwerpunkt. „Wir arbeiten viel mit Licht. Es ist sehr wichtig, um Produkte hervorzuheben“, erklärt **Franz Riebenbauer, Eigentümer** des Design-Studios und **Creative Director**. Für Öfferl hat das kreative Team extra Lampen aus speziellen Neonröhren anfertigen lassen. Der Vorteil: Im Gegensatz zu LED können Neonröhren 360 Grad strahlen. Spielerisch werden unterschiedliche Lichtstärken miteinander kombiniert, vom atmosphärischen Kerzenschein bis hin zu versteckten Punktstrahlern, um Produkte gezielt zu akzentuieren.



Showeffekt: Die Wand aus gebürstetem Aluminium bietet dem Brot eine besondere Bühne. Versteckte Leuchten bringen die Backwaren zum Strahlen.

Asien gibt die Design-Richtung vor

Insgesamt erinnert das Design an asiatische Bäckereien wie zum Beispiel die Boutique-Bäckerei **Helelon** in Chifeng/Mongolei (wir berichteten im Check Up Back.Business Global 2019 in unserem



Sinnlich: Mademoiselle Crousto ist eine Französin par excellence mit ihrer samtbraunen Krume und dem wild-erdigen Geschmack. Ihr Duft verzaubert mit einer leicht säuerlichen Note, als wäre sie eben noch durch die blühenden Felder der Provence gelaufen, heißt es in der Beschreibung von Öfferl. Einfach ausgedrückt: ein Weizenmischbrot.