

*Der Appetit auf Brot und Gebäck ist bei den Bundesbürgern weiterhin gut, berichtete die Bonner Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF) während ihrer Jahrespressekonferenz 2006 in Berlin.*

## GMF: Markt für Brot und Gebäck stabil

**Berlin / Bonn. (15.08. / gmf) Im abgelaufenen Getreidewirtschaftsjahr von Juli 2005 bis Juni 2006 wurden von den deutschen Mühlen Mehle und Schrote aus 6,8 Millionen Tonnen Brotgetreide, das heißt Weizen und Roggen, für die Verwendung in Deutschland hergestellt.**

Beim Weizen konnte erstmals seit vielen Jahren keine weitere Steigerung erzielt werden. Die verarbeitete Menge ist um gut ein Prozent leicht gesunken. In der Roggenvermahlung setzte sich indessen nicht der stetige Rückgang der letzten Jahrzehnte fort, sondern es gab eine «Nullrunde» mit positivem Vorzeichen. Zwar werden nach Angaben der Mühlenwirtschaft zunehmend Produkte auch außerhalb der klassischen Bäckerproduktion verwendet (wie zum Beispiel für Teigwaren und Nahrungsmittel, Dauerbackwaren, Tiefkühlprodukte, Snack- und Stärkeerzeugnisse), aber das Backgewerbe bleibt mit einem Anteil von rund drei Viertel aller hergestellten Mahlerzeugnisse der wichtigste Absatzweg.

Auf dieser Grundlage ergibt sich hochgerechnet ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Verbrauch der Bundesbürger im Getreidewirtschaftsjahr 2005/2006 von 85,3 Kilogramm bei Brot, Brötchen, Kleingebäck und verwandten Produkten (im vorherigen Vergleichszeitraum: 86,3 Kilo). Dieser Durchschnittswert entspricht auf den Tag gerechnet 234 Gramm und in einem «täglichen Modell-Brotkorb» etwa drei Schnitten + ein Brötchen + ein Stück Kleingebäck. Diese Zahlen nannte die Bonner Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF) aus Bonn während ihrer Jahrespressekonferenz Mitte August in Berlin und bezeichnete den Verbrauch als «auf hohem Niveau stabil»: Er liege aktuell

über dem zehnjährigen Mittelwert von 84,8 Kilo -- bei Schwankungen zwischen 82,2 und 86,6 Kilo. Nach GMF-Angaben konnte in den Zahlen für das Getreidewirtschaftsjahr 2005/2006 noch nicht die Entwicklung des Außenhandels mit Backwaren und Teiglingen für diesen Zeitraum berücksichtigt werden, da die statistischen Angaben dazu noch nicht vorliegen.

Deutsche Bäcker führend in der Europäischen Union: In der EU werden nach neuesten Berechnungen jährlich rund 30 Millionen Tonnen Brot und verwandte Produkte gebacken. Davon kommen 23 Prozent aus deutschen Backöfen: Mit einer Jahresproduktion von rund sieben Millionen Tonnen «Brot + Co.» liegt Deutschland unter den 25 EU-Ländern mit Abstand an der Spitze; gefolgt von Italien, Frankreich, Großbritannien und Polen (siehe Tabelle).

«Weltweit unerreicht ist die gebackene Vielfalt. Über 300 Brotsorten und mehr als 1.200 Klein- und Feingebäcke stehen hierzulande zur Auswahl», sagte GMF-Geschäftsführer Dr. Heiko Zentgraf. Dabei umfasst dieser Markt nicht nur das klassische Brot- und Brötchensortiment, sondern ebenso Kleingebäcke wie Brezeln, Croissants oder Hamburger-Buns; die Halbfertigprodukte zum Aufbacken im Haushalt und die dort selbst gebackenen Brote, Brötchen und Pizzas. Ebenfalls dazu gehören sämtliche «Backwaren, die aus der Kälte kommen» sowie Kombinationsbackwaren wie etwa Pizzazungen, Zwiebelkuchen oder Käse- bzw. Schinkenstangen.

Mehlvietel für Brotvietel: Berufsbild «Verfahrenstechnologe»: Diese Vielfalt kann nicht aus einem einzigen «Standardprodukt» gebacken werden. Deshalb stellen die deutschen Mühlen eine breite Palette von Mahlerzeugnissen für die «Weltmeister im Brotbacken» her. Interessante Berufsperspektiven für diejenigen, die mit ihrem fachlichen Können für Vielfalt, Qualität und Sicherheit der Rohstoffe zum Brotbacken sorgen: Die Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft. So lautet seit dem 1. August 2006 die neue Bezeichnung dieses modernen Ausbildungsberufs -- ergänzend zur traditionellen Bezeichnung «Müller/Müllerin», wie die GMF berichtete: «Nicht nur der Name ist neu, auch die Ausbildungsinhalte wurden den heutigen

Hightech-Anforderungen angepasst. Die Ausbildung vermittelt ein vielseitiges Berufsbild für junge Leute, die sich gleichermaßen für Naturprodukte und Technikpraxis interessieren», sagte Zentgraf in Berlin.

Vorteige -- Langsam aber sicher: Um die Deutschen noch mehr auf den (Brot-)Geschmack zu bringen, setzen die Bäcker auf Vorteige. Denn es kommt nicht nur auf das «richtige» Backen an, sondern der Grundstein für gute Brotqualität wird bereits mit der gekonnten Vorbereitung in der Teigführung gelegt. Darauf wies Professor Dr. Jürgen-Michael Brümmer (Detmold) vor den Medienvertretern hin und bezeichnete Vorteige aus fachlicher Sicht als «Königsdisziplin in der Bäckerei». Er erläuterte die drei wesentlichen Bereiche der Vorteigtechnologie und ging beispielhaft auf deren Vorteile ein:

Sauerteig -- Biotop fürs Brotaroma: Der Klassiker unter den Vorteigen ist der Sauerteig, sozusagen das «Biotop fürs Brotaroma». Urvater aller Sauerteige ist der Spontansauer, bei dem man sich auf die in Rohstoffen, Wasser und Raumluft allgegenwärtigen, sich nach Zufallsprinzip vermehrenden Mikroorganismen verlassen musste, was kein für die moderne Bäckerei tragfähiges Konzept ist. Die in Deutschland bekanntesten Sauerteigführungen können nach der Anzahl der verschiedenen Ansätze zur Erzielung eines verarbeitungsfähigen Sauerteiges eingeteilt werden, zum Beispiel als Ein-, Zwei- oder Dreistufensauer.

Klassisch wie auch modern kommen Sauerteige bei Roggen- und Roggenmischbrot zum Einsatz. Das hat einen guten Grund: Die Backfähigkeit von Roggen beruht auf einer anderen «Biochemie» als die von Weizen. Die Teiglockerung erfolgt über die Quellstoffe des Roggens, die während der Teigphase ein saures Milieu bevorzugen, um eine optimale Quellung und Wasseraufnahme zu ermöglichen. Deshalb werden Roggenmahlerzeugnisse zur Erzielung einer guten Gebäckqualität gesäuert. Dazu wird heute nach Schätzung von Branchenexperten in 95 Prozent der deutschen Backstuben eine betriebseigene Sauerteigführung verwendet. Die backtechnisch notwendige Versäuerung erfordert bei den heutigen Rohstoffqualitäten allerdings nicht mehr das Hauptaugenmerk der Bäcker, vielmehr geht es in den Backstuben wesentlich um die Ausrichtung der Führung auf die Verbesserung von Aroma, Geschmack und Geruch. Mit Blick auf das Ziel «Brotaroma» ist es besonders

ratsam, Sauerteige kühl zu führen, um die Säurebildung zu bremsen. Denn die Geschmackspräferenzen vieler Verbraucher tendieren in den letzten Jahren Richtung «mild-säuerlich». Aber aufgrund ihres unschlagbaren Aromapotenzials sind Sauerteige heute nicht nur bei roghenhaltigen Backwaren, sondern zunehmend in der abgewandelten Form mit mild-säuerlichem Charakter auch bei Weizenbrot und hellen Kleingebäcken im Einsatz.

Hydro-thermische Quellung «fürs Grobe»: Eine wichtige Ergänzung sind die «hydro-thermischen» Vorteigführungen der Quell- und Brühstücke: Dabei steht die Quellung der Rohstoffe im Mittelpunkt -- mit Wasser («hydro») und/oder Hitze («thermo»), und in diesen Fällen ohne Unterstützung durch die Mikroorganismen der Sauerteig-Fermentation. Eine solche, intensive Quellung braucht man vor allem bei groben Getreideerzeugnissen wie Schrotten oder Flocken oder wenn Ölsaaten als Zutaten verwendet werden. Denn die müssen schon vor dem eigentlichen Teigneten so behandelt werden, dass sie eine «bissweiche» Konsistenz erhalten -- damit später beim Kauen der Brotkrume das richtige Gefühl im Mund («mouthfeeling») entsteht. Quellstücke werden wegen der kalten Schüttflüssigkeit (meist Wasser mit Temperaturen von deutlich unter 20° Celsius) häufig über Nacht geführt, was Reifezeiten von 14 bis 18 Stunden entspricht, wobei eine gute Quellung erzielt wird.

Als weitere Quellstufe sind Brühstücke weithin üblich. Hier wird mit höheren Ansatztemperaturen gearbeitet: Entweder wird heißes, fast kochendes Wasser eingesetzt oder ein kühler Ansatz wird zum Beispiel durch direktes Einleiten von Dampf während des Knetens aufgeheizt.

Vorteile durch Vorteige -- auch bei Weizengebäcken: Die dritte «Vorteig-Abteilung» sind Weizenvorteige: Bei ihnen wird -- im Gegensatz zum Sauerteig -- keine gezielte Säuerung angestrebt, sondern es werden allein die eingesetzten Backhefen als Mikroorganismen zur Lockerung der Teige aktiv. Mit der Einführung mediterraner Spezialitäten wie Baguette oder Ciabatta haben die dabei üblichen, langen und indirekten Führungen auch in deutschen Backstuben Einzug gehalten. Dabei wurde erkannt, dass Weizenvorteige teilweise nicht nur unter geschmacklichen Aspekten «punkten» können, sondern sie bringen vor allem verbesserte Krumen-, Kau- und Frischhalte-eigenschaften. Diese Vorteile steigern sich bei langen Reifezeiten von 4,8 oder

sogar 16 Stunden, die bäckerisch als kurze, mittellange oder lange (oder Über-Nacht-) Führungen bezeichnet werden. Damit kommen durch verbesserte Krumenlockerung oder Krustenrösche die eher indirekt «gefühlten» Genuss-eigenschaften zustande, die vor allem von jungen Verbrauchern besonders geschätzt werden. Ergänzend kann bei der Herstellung von Weizengebäcken mit milden Weizen-Sauerteigführungen oder geringen Anteilen klassischer Roggensauerteige zusätzlich deren Aromapotenzial eingebracht werden.

Legende zur nebenstehenden Tabelle:

1) Länder mit gemeinsamen Mühlenverbänden, daher zusammengefasst

x) ohne Hausbäckerei

\* k.A. / Hochrechnung aus Nachbarstaaten mit vergleichbaren Verzehrsgewohnheiten

Quelle: GMF 2006 -- berechnet auf der Basis der jeweils neuesten verfügbaren statistischen Angaben nach GAM -- «Groupement des Associations Meunières de l' U.E» und ergänzenden Ländermitteilungen.

## Die Märkte für Brot und verwandte Produkte der Europäischen Union

EU-Mitgliedsstaaten (geografisch geordnet)	Produktion (in Millionen Tonnen/Jahr)
Finnland x)	0,27
Schweden x)	0,45
Dänemark	0,38
Großbritannien und Irland 1)	3,27
Niederlande	0,99
Belgien	0,64
Luxemburg *)	0,03
Deutschland	7,04
Baltische Staaten 1) x) (Estland, Lettland, Litauen)	0,37
Polen	2,79
Tschechische Republik	0,91
Slowakei *)	0,48
Österreich	0,57
Ungarn	0,82
Slowenien *)	0,15
Frankreich	3,33
Portugal	0,71
Spanien	2,50
Italien	3,92
Malta *)	0,03
Griechenland	0,74
Zypern	0,05
Europäische Union (EU25)	30,44