

Pressebericht zu den 26. Detmolder Studententagen der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

Im Februar 2012 konnte Herr Heiner Lucks, Vorsitzender des Ausbildungsausschusses der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) wieder über 80 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus dem gesamten Bundesgebiet zu den 26. Detmolder Studententagen begrüßen. Die Teilnehmer, größtenteils BerufsschullehrerInnen aus dem Bäcker- und Konditorhandwerk, wollten sich über neueste Entwicklungen im Lebensmittelgewerbe informieren.

Im ersten Vortrag berichtet Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer über neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht. Die Umsetzung der Europäischen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) wird in 2016 abgeschlossen sein. Übergangsregelungen laufen dann aus. Bereits heute setzen viele Unternehmen die Vorschriften um. Die künftige Nährwertkennzeichnung enthält verpflichtende und freiwillige Angaben. Die Lebensmittel-Kommunikation wird immer stärker durch das Internet unterstützt. Verschiedene Adressen, unter anderem [www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de), wurden als Beispielladressen genannt. Im Ausblick verwies der Referent auf das europäische Verbraucher-Informations-Gesetz (VIG-E), das aktuell sehr verschärft wird.

Die rheologischen Methoden in der Getreideanalytik waren Thema von Dipl. Ing. Markus Löns von der Firma Brabender. Er erläuterte die Standardmethoden bei der Untersuchung von Getreide und Mehl. Nur über definierte Standards ist die Vergleichbarkeit von Rohstoffen und Herstellverfahren gegeben. Herr Löns gab einen umfassenden Überblick über die heute am Markt praktizierten Messmethoden und die dazu nötigen Laborgeräte.

Die Bedeutung von Proteingehalt und Fallzahl von Mehl beleuchtete Professor Dr. Meinolf G. Lindauer. Er bewies anhand von Auswertungen aus Backversuchen, dass heutige Mehlqualitäten sich mit Berechnungsmethoden aus den 1970er Jahren nicht mehr mit ausreichender Genauigkeit beschreiben lassen. Die Untersuchung ergab, dass „moderne“ Weizenmehle bei einer Fallzahl von 240 optimal backen; sinken die Fallzahlen unter 200 – früher ein Ausschlusskriterium für die Backfähigkeit – ist heute trotzdem ein gutes Backergebnis zu erzielen.

Frau Dr. Margit Beck von der TU München beschrieb zunächst die Voraussetzungen der Forschungsarbeit zur mikro- und makrostrukturellen Krumenbildung während des Backprozesses. Durch die Variation von Teigausbeute, Backtemperatur und Backdauer wurde der Einfluss dieser Parameter auf die Porenstruktur und die Verkleisterung dargestellt. In einem weiteren Vortrag zeigte sie die Entwicklung einer neuen Methode zur Keimbestimmung auf. Dazu wurde die optimale Entkeimung von Gärgutträgern durch Mikrowellenbestrahlung, IR-Strahlung, UV-Strahlung, Waschmittel und Desinfektionsmittel untersucht. Bewertet wurde anschließend nicht nur die Effektivität der unterschiedlichen Verfahren, sondern auch deren Umsetzbarkeit in die betriebliche Praxis.

Herr Michael Meißner von der AGF stellte im ersten Teil seines Vortrags die Qualitätsbeurteilung von 14 industriell hergestellten Roggenvollkornbrotten mit langer Mindesthaltbarkeit vor. Die daraus resultierenden typischen Brotqualitäten wurden anschaulich mittels Brotfehleranalyse dargestellt. Im zweiten Teil des Vortrags wurde eine eigene Backversuchsreihe gezeigt, die mit der Auflistung der optimalen Parameter für gute Roggen-Vollkorn-Brote endete.

Frau Gina Jaspers von der Firma Böcker informierte über Forschungsversuche zur Herstellung glutenfreier Brote nach dem Roggenmehlmodell. Zunächst wurden drei Kernfragen geklärt: • Was ist Zöliakie? • Was bewirkt Gluten in Teig und Gebäck? • Welche Eigenschaften haben glutenfreie Teige und Brote?

Anschließend wurde versucht, auf der Basis der Roggenstruktur durch Mischung „glutenfreier Mehle“ ähnliche Grundeigenschaften in einem glutenfreien Brot zu erzielen. Eine Mehlmischung, größtenteils aus entfettetem Leinsamenmehl, brachte die besten Ergebnisse. Auf den bisherigen

Erkenntnissen soll weiter aufgebaut werden, um ein marktfähiges „glutenfreies“ Brot mit dem Roggenbrot ähnlichen Eigenschaften zu erhalten.

Das Praktikum befasste sich schwerpunktmäßig mit dem Thema „Sauerteig“.

Dr. Peter Stolz (Fa. Böcker) führt in die Thematik der Sauerteigführungen ein. Er beschrieb anschaulich die unterschiedlichen Einflussfaktoren auf die Säure- und Aromabildung.

Im Anschluss daran konnten sich die Teilnehmer an vier Stationen zu folgenden Sauerteigthemen informieren:

- Vorstellung der einzelnen Stufen zur Heranführung eines Spontansauerteiges sowie der Vergleich zu im Markt befindlichen Starterkulturen.
- Den Geschmack von Roggenmischbroten mit steigenden Sauerteiganteilen beurteilen im Hinblick auf Krumenelastizität, Kaeigenschaften, Geruch- und Geschmack.
- Die Qualitätsbeurteilung von guten Sauerteigbroten, die mit der Detmolder Einstufenführung, der Detmolder Dreistufenführung und einer Grundsauerführung über Nacht hergestellt worden waren.
- Der direkte Vergleich von Detmolder-Einstufensauer und Monheimer-Salz-Sauer-Verfahren.

Im Forum wurden zunächst die letzten Studientage in bewährter Weise durch Herrn Wilfried Künstler ausgewertet. Anschließend informierte Herr Mario Dressino über den Werdegang und die Schwierigkeiten, den Beruf des/der „Speiseeishersteller/in“ als Ausbildungsberuf zu etablieren. Bei der Vorstellung der Lerninhalte machte er Geschmack auf mehr.

Frau Claudia Letzner stellte gemeinsam mit Dr. Udo Pfahl die Systemgastronomie im Bäckerhandwerk vor. Unter dem Titel „Neue Chancen in der Dualen Ausbildung“ wurden die Voraussetzungen und die Inhalte des Berufsbildes vorgestellt.

Volker Schnell referierte am dritten Tag über die Reduktion von Transfettsäuren in Feinen Backwaren. Dazu wurden 20 handelsübliche Ziehfette zu Croissants verbacken und sowohl sensorisch als auch analytisch bewertet. Das Ergebnis zeigt, dass viele Tourierfette mit reduziertem Gehalt an Trans-Fett-Säuren zur Herstellung von Croissants zu empfehlen sind.

Herr Dirk Marben von der Firma Elekom, beschrieb die Punkte, die bei der Planung eine Bäckerei, seien es Umbau, Anbau oder Neubau, zu berücksichtigen sind. Von der Prozessplanung, der Produktionstechnik, der Bau- und Haustechnik spannte er den Bogen über die Analyse und Optimierung der Produktionsabläufe bis zu Detailfragen des Betriebsaufbaus.

Herr Jürgen Heinikel gab einen Ausblick über die Einsatzmöglichkeiten vollautomatischer Backstationen. Solche Geräte werden bereits vom Lebensmitteleinzelhandel eingesetzt. Ob die Bäcker solche Backstationen einsetzen werden, wird die Zukunft zeigen.

Abschließend bedankte sich Herr Heiner Lucks beim gesamten Team der AGF für die gute Organisation der Studientage; besonderer Dank galt Herrn Klaus Niebuhr, der viele Jahre die Studientage betreut hat und nun in den wohlverdienten Ruhestand gehen wird.

**Die nächsten Detmolder Studientage** werden voraussichtlich vom **18. bis 20. Februar 2013** stattfinden. Nähere Informationen dazu werden ab März auf der neu gestalteten Homepage der AGF unter [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de) zu finden sein.