

Mit Freude Bäckermeister, aus Überzeugung Brühmeister



Edgar Ehrbar mit einem gefrorenen Dinkel-Roggen-Brot (HB).

Edgar Ehrbar, Geschäftsführer und Mitinhaber der Rössli Beck AG in Sulgen, schwört auf die Qualitätsverbesserung durch Brühen. Wir haben mit ihm gesprochen:

Edgar Ehrbar, wann haben Sie mit Brühstücken angefangen? Und mit welchen Brotsorten zuerst?

Ca. vor fünf Jahren brachte ein Rezept von der Fachschule Richemont den Stein

ins Rollen. Angefangen habe ich mit Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen und Weizenvollkornbrot.

Welche Vorteile bietet ein Brühstück?

Eine schön feuchte Krume, einen intensiveren Geschmack und eine bessere Frischhaltung. Wir können durch die Qualitätssteigerung auch auf Backhilfsmittel verzichten.

Wieso weichen Sie die Schrote nicht nur ein?

Durch das heisse Wasser werden die Schrote weicher, und es entwickelt sich eine dezente Süsse.

Lohnt sich der Aufwand? Gab es positive Reaktionen von Kunden?

Ja, absolut!

Welche Brote produzieren Sie heute mit Brühstücken?

Das UrDinkel-Paillasse, UrDinkelzopf, UrDinkelmehl mit Sonnenblumenkernen, Vollkornbrot und das neue UrDinkel-Roggenbrot, von welchem wir bereits 20 Liter pro Tag herstellen.

Wie genau haben Sie diesen Mehraufwand in der Produktion organisiert?

Wir stellen jeweils eine Charge UrDinkel und eine Charge Weizen her. Die

Mehle/Schrote werden in die Knet-schüssel gegeben und wir giessen sieendes Wasser dazu.

Das Verhältnis beträgt 40 % Mehl zu 60 % Wasser. Dieses Brühstück wird dann zu ca. 20 bis 30 % dem Teig beige-mischt.

Wie haben Sie Ihre MitarbeiterInnen für diesen Mehraufwand motiviert?

Es gab grosse Vorbehalte in der Backstube und es braucht tatsächlich Überzeugungsarbeit. Mit gemeinsamen Degustationen des UrDinkel Paillasse mit und ohne Brühstück konnten sich aber alle vom Qualitätsvorteil überzeugen.

Wie lange ist ein Brühstück haltbar, muss man es täglich herstellen?

Nein, man kann es während einer Woche im Kühlschrank bei drei bis fünf Grad zugedeckt lagern.

Wo kann man Brühstücke überall einsetzen?

Ich empfehle es allgemein bei Mehlen mit hohem Ausmahlungsgrad und vor allem bei Dinkelbroten wegen der Frischhaltung.

Edgar Ehrbar, wir danken Ihnen für das Gespräch und wir wünschen Ihnen weiterhin mit Ihren Qualitätsbroten viel Erfolg.

bakers.ch suchen neue Mitglieder

ERFA-Bäcker-Gruppen sind beliebt, denn der Gedankenaustausch mit Berufskollegen hat schon so manche Idee und Lösung gebracht.

Die Bäckergruppe bakers.ch setzt sich aus 13 innovativen Bäckerunternehmer zusammen. Wichtig ist nicht die Betriebsgrösse, sondern eine gute Durchmischung verschiedener Bäckereien-Konditoreien. Im Zentrum der alle sechs bis acht Wochen stattfindenden Zusammenkünfte steht der Erfahrungsaustausch. Dabei werden Rezepte ausgetauscht, Produkte getestet aber auch interne und externe Referenten erweitern den Horizont. Zusätzlich wird jährlich eine Studienreise organisiert.

Einzige Bedingung an Neumitglieder ist ein genügend grosser geografischer Abstand zu den bestehenden Mitgliedern. Es soll innerhalb der Gruppe keine direkte Konkurrenzsituation geben.

Mehr Infos erhalten Sie unter: www.bakers.ch.

Über das Kontaktformular können Interessenten direkt mit der Gruppe Kontakt aufnehmen.



Impressum

Gratis-Nr.: 0800 873 950
E-Mail: verkauf@intermill.ch
Homepage: www.intermill.ch

intermill-aktuell,
das Informations-Bulletin
der intermill ag, Schöftland.

Telefon: 062 739 50 50
Fax: 062 739 50 66

Redaktion: Marcel Wächter
marcel.waechter@intermill.ch
Grafik: ETTI, Basel

Erscheint in loser Folge

Ein Konditor-Confiseur wagt das Unmögliche

Was sind die Beweggründe für einen Konditor-Confiseur, 78 Kilometer über 2370 Höhenmeter im Hochgebirge zu rennen? Es müssen wohl die Glücksgefühle sein, die man im Zieleinlauf empfindet, ähnlich wie beim Genuss einer Bachmann-Schokolade.



Matthias Bachmann: läuft und läuft und läuft...

Matthias Bachmann ist nicht nur ein innovativer Bäcker-Confiseur, sondern auch ein fitter Marathonläufer. Seit 2006 führt er zusammen mit seinem Bruder Raphael die Confiserie Bachmann in der 4. Generation. Mit vielen Ideen und Dynamik führen die beiden erfolgreich das Luzerner Familienunternehmen, welches 12 eigene Filialen zählt und rund 320 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt.

«Es war wohl Grössenwahn, rationale Gründe können es jedenfalls nicht gewesen sein, als ich mich an diesen Lauf anmeldete» meint Matthias Bachmann. Er hatte zwar schon 18 Marathonrennen (je 42 Kilometer) in den Beinen, aber der mit 78 Kilometer weltlängste Ultramarathon fordert nebst einer sehr guten körperlichen Verfassung auch technische Fähigkeiten; denn es sind einige Passagen, die über Stein- und Felsbrocken führen, und zudem sind einige Bergbäche zu überqueren.

Die letzten Monate brauchte Matthias Bachmann vor allem, um sich psychisch vorzubereiten. Er war sich bewusst, dass es eine reine Kopfsache ist, durchzuhalten.

Am 29. Juli, der Tag vor dem Lauf, waren die Wetterprognosen alles Andere als erfreulich. In Davos gab es sogar etwas Schnee – und das mitten im Sommer. Sie würden sich bis auf eine Höhe von 2739 Meter bewegen, was also anziehen?

Nach einem kohlenhydratreichen Abendessen legte er sich ins Bett, um auch gut ausgeschlafen zu sein.

30. Juli, der grosse Tag! Punkt sieben Uhr fällt der Startschuss in Davos und 5000 rennbegeisterte Läufer setzen sich in Bewegung. Nach vier

Stunden und acht Minuten erreicht Matthias Bachmann die Hälfte der Strecke bei Bergün, Zwischenrang 361.

Nachdem er sich noch gut fühlt, entschliesst er sich weiter zu rennen. Ab jetzt gibt es kein Zurück mehr, es geht ins alpine Hochgebirge auf 2739 Meter. Der Weg zum Gipfel des Sertigpassses wird zusätzlich erschwert durch Regen und Kälte.

«Nachher führt der Weg wieder runter, nicht einfach mit schlotternden Oberschenkeln über Stock und Stein zu rennen.» Bei Kilometer 77 zieht es

ihn förmlich ins Ziel; jetzt nur nicht umfallen, so kurz vor dem Höhepunkt. «Dies war er, der Augenblick meiner sportlichen Ziele», meint Matthias Bachmann rückblickend. Die Gefühle überwältigen ihn. Er rennt nach neun Stunden und 39 Minuten über die Ziellinie und schafft den sensationellen 247. Rang von total 1400 Läufer in dieser Kategorie.

Am Ziel dachte er: einmal und nie wieder. Jedoch schon 24 Stunden später wurde ihm bewusst, dass so ein Lauf süchtig macht. Es wird wohl doch nicht der Letzte gewesen sein.

Wir gratulieren Matthias Bachmann zu dieser grossen Leistung und wünschen ihm für seine weiteren beruflichen und sportlichen Erfolge alles Gute.

Unter www.confiserie.ch/marathon finden Sie einen ausführlichen Bericht über das Rennen.



intermill aktuell

Nr. 80 • September 2011

Info-Bulletin

der Intermill AG, Schöftland für ihre Kunden, Geschäftsfreunde und Mitarbeiter

Naturactiv-Mehl – unsere Antwort auf neueste Trends

Immer mehr Bäckereien setzen auf Kältetechnologie und lange Triebführungen. Die renommierte Fachschule Richemont rät den Bäckermeistern zur Verwendung von Mehlen ohne E-Nummern und aktiven Malzmehlen. Dieser Trend erfordert sogenannte «unbehandelte» Mehle mit guten Qualitätseigenschaften. Mit unserer mülnerischen Kompetenz ist es unseren Fachleuten gelungen, ein Mehl zu entwickeln, das diesen hohen Ansprüchen gerecht wird.



Backversuche in der Fachschule Richemont bestätigten unsere guten Resultate.

Gewünschter Effekt

Saftige Krume, gute Frischhaltung

Bräunung der Kruste

Stabileres Teiggerüst, mehr Volumen

Mit Backhilfsmittel

Malzmehl: Enzymatischer Abbau verkleisterter Stärke = feuchte Krume.
Nachteil: Proteasen schwächen Glutenstruktur. Wasseraufnahme/Teigausbeute sind nicht erhöht.

Malzmehl: Enzymatischer Abbau von Stärke zu Zucker + mehr Dextrine = schönere, intensivere Bräunung.
Nachteil: Proteasen (siehe oben) und zu starker Abbau durch Amylasen bei langer Triebführung.

Ascorbinsäure: Schwefel-Wasserstoff-Verbindungen im Gluten erhöhen Festigkeit = mehr Gärtoleranz.
Nachteil: E300-Nummer, kann bei versäuerten Teigen zu zäher Glutenstruktur führen.

Mit Naturactiv

Mechanisch abgebaute Stärke speichert mehr Wasser und wird schneller enzymatisch aufgespalten = feuchtere Krume.
Vorteil: Keine Beimischung von Proteasen, welche bei langen Triebführungen zu nachlassenden Teigen führen. Höherer Wassergehalt im Gebäck, elastischere und saftigere Krume über längere Lagerzeiten.

Anteil mechanisch gezielt beschädigter Stärke wird schneller zu Zucker abgebaut und karamellisiert = schöne Bräunung.
Vorteil: Anteil mechanisch abgebauter Stärke ist begrenzt, d.h. keine zu starke Bräunung durch zu viele Amylasen bei langen Triebführungen.

Wärmeeinwirkung verstärkt Gluten = höhere Gärtoleranz.
Vorteil: Keine Deklaration von Zusatzstoffen, 100 % natürlich.



Nachtarbeitszeiten reduzieren, Brote mit noch mehr Aroma und einer langen Frischhaltung aus möglichst naturbelassenen Rohstoffen: Die Herausforderungen an die Bäckerunternehmer sind gross, der Markt ist hart umkämpft. Als Lieferant von ihrem Hauptrohstoff Mehl, sind wir uns unserer Verbundenheit bewusst und tüfteln deshalb laufend an neuen Ideen, welche Ihnen einen Mehrnutzen bringen und so zum gemeinsamen Erfolg auf dem Markt beitragen.

Unsere Fachleute optimierten die Mehlmischung mit Hilfe von mechanisch-thermisch modifiziertem Mehl so weit, bis wir uns Einsatz von enzymatisch aktivem Malzmehl mit den glutenschwächenden

(Fortsetzung nächste Seite)

Ernte 2011



Die Weizen- und vor allem die Dinkel-ernte fiel nach der grossen Trockenheit im Frühjahr und der sehr nassen Witterung im Sommer überraschend gut aus.

Die Hektolitergewichte sind hoch, was gute Ausbeuten erwarten lässt. Die Fallzahlen, welche einen Indiz geben auf eine zu hohe Enzymaktivität (Auswuchs), sind stellenweise wegen dem Regenwetter im Juli zu tief. Erste Prognosen von Sammelstellen zeigen im Schnitt etwas tiefere Werte als in den letzten drei Jahren.

Die bisher gemessenen Glutengehalte zeigen ebenfalls gute Werte.

Die IGDinkel meldet eine Rekordernte. Das Angebot an Labelware UrDinkel ist ausreichend gross, eine gute Voraussetzung, dieses wertvolle und immer beliebtere Getreide aktiver zu vermarkten.

Weitere Informationen erhalten Sie in Form von praktischen Verarbeitungshinweisen im Herbst, wenn wir die neue Erntequalität umfassend analysiert haben.

Proteasen, ein in Bezug auf Trieb, Frischhaltung und Krustenbräunung optimales Resultat erhielten.

Ein weiteres Kriterium war die gewünschte Teigstabilität, welche wir Dank dem mechanisch-thermisch modifizierten Mehl ohne Einsatz von Ascorbinsäure erreichten.

Naturactiv-Mehl ist, ob kurz oder lang geführt, die Grundlage für ein geschmackvolles Brot mit einer guten Frischhaltung. Weiter bietet Naturactiv-Mehl eine hohe Verarbeitungssicherheit, kann nach Bedarf mit Backhilfsmitteln ergänzt werden und ist

auf Wunsch hergestellt aus IPSuisse-Mehl und somit «Naturel-tauglich».

In ausführlichen Back-Tests konnte die Fachschule Richemont unsere Resultate überprüfen. Sie bestätigen dem Naturactiv-Mehl, welches kein Vitamin C und Malzmehl enthält gute Verarbeitungseigenschaften mit trockenen Teigen, eine gute Stabilität der Teige in der PATT-Anlage sowie eine höhere Volumenausbeute mit einer ausgezeichneten Frischhaltung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unsere Verkaufsberater bemustern Sie gerne mit Mehl.



Mehl mit Mehrwert für hohe Qualität.

Unsere Tankwagen sind sauber!

Recherchen eines ZDF-Teams in Deutschland brachten verschimmelte Mehl-Tankwagen zu Tage, welche ein zweifelhaftes Licht auf Transporteure und Mühlen warfen. Die Hygiene unserer Tankfahrzeuge überprüfen wir schon seit Jahren mit grösster Sorgfalt.



Im Bild der gereinigte Zellen-Auslauf. Neue Systeme verfügen zur Fluidisierung einfach zu reinigende Düsen und nicht mehr über Tücher.

nicht nass, wie im Deutschen Fernsehen gezeigt, sondern ausschliesslich trocken. Eine Nassreinigung hat den grossen Nachteil, dass wirklich alle Ecken und allfällig eingebaute Tücher und Dichtungen komplett trocken sein müssen, um die mikrobiologischen Risiken zu minimieren.

Unsere Chauffeure pflegen ihre Fahrzeuge nach einem Arbeitsplan, den sie jedes Mal visieren müssen. So wird sichergestellt, dass die regelmässigen

Wartungsarbeiten nicht verpasst werden. Nebst der wöchentlichen Reinigung mit Bürste und Staubsauger, wird der Tank bei einem Produktwechsel zusätzlich gereinigt. Dabei werden auch die Gummidichtungen und der Thermostat des Gebläses überprüft.

Monatlich erfolgt zusätzlich eine Reinigung der Absperrventile, der Fluidisierung, der Magnete, des Siebes, der Leitungen/Schläuche und des Filters des Gebläses mit Kontrolle dieser Bauteile.



Im Bild ein Chauffeur mit Schutanzug und -schuhen bei der Innenreinigung des Tankwagens.

Euro-Wertzerfall und dessen Auswirkungen

Der Detailhandel, wie auch Bäcker in unmittelbarer Grenzlinie leiden unter dem Einkaufstourismus und die exportierende Nahrungsmittelindustrie bekundet Mühe die Währungsverluste aufzufangen.

Auch wenn manchmal Stolz mitschwingt, dass «unser» Schweizer Franken offensichtlich bei den Anlegern dass grössere Vertrauen geniesst, als die Gemeinschaftswährung der krisengebeutelten Euro-Länder, so dürfen wir nicht vergessen, dass die Schweizer Wirtschaft jeden zweiten Franken im Export verdient.

Die Schweizer Mühlen verarbeiten rund 32 000 bis 33 000 Tonnen Weizenmehl (rund 10% der Inlandproduktion an Weizen), welches in verarbeiteten Produkten (Biscuit, Teig, usw.) exportiert wird. Dazu gibt es Mechanismen wie das sogenannte Schoggigesetz, welches mit Ausfuhrbeiträgen den Kostennachteil der teureren Schweizer Rohstoffe weitgehend ausgleicht. Mit solch massiven Kursverlusten vermögen diese Kompensationssysteme aber kaum Schritt halten. Die Intervention der Nationalbank ist aus dieser Sicht zu begrüssen, trägt sie doch zu einer Beruhigung der extremen Kurschwankungen bei.

Weiter schmerzlich ist der verlorene Detailhandelsumsatz von geschätzten zwei Milliarden Franken. Nicht alle dieser Einkäufe enthalten nur im Ausland hergestellte Handelsartikel, auch Backwaren werden im Ausland eingekauft. Und nicht zuletzt bleiben den Bäckerei-Filialen in grenznahen Einkaufszentren wertvolle Kunden abhanden.



Mühle Steiner AG in Zollbrück.

50 Jahre treuer intermill-Kunde

Mit 72 Jahren ging Erich Kuhn aus Küttigen in seinen wohlverdienten Ruhestand. Er war ein leidenschaftlicher Bäcker, der seinen Betrieb und das Handwerk in der Backstube liebte.

Schon mit jungen 22 Jahren wagte der gelernte Bäcker-Konditor den Schritt in die Selbstständigkeit. 50 Jahre lang führte er seine Bäckerei in Küttigen mit viel Herzblut und vollem Einsatz. Gesundheitliche Probleme zwangen ihn jetzt jedoch, seinen Betrieb aufzugeben. Leider war es ihm in den letzten Jahren nicht gelungen, einen geeigneten Nachfolger zu finden. Ein Sieben-Tage-Lieferbetrieb erfordert die nötige Präsenz und ein hohes Mass an Verantwortung. Erich Kuhn war sich nie zu schade Kundenwünsche zu erfüllen, auch wenn er am Sonntag die Bäckerhosen nochmals anziehen musste, um nachzuliefern.

Während 50 Jahren war Erich Kuhn ein treuer intermill-Kunde. Wir danken ihm herzlich für das grosse Vertrauen, das er



v.l.n.r. Bernhard Rohr, Erich Kuhn und Marcel Wächter

uns in all den Jahren entgegenbrachte und die sehr gute, freundschaftliche Zusammenarbeit. Wir wünschen Erich Kuhn alles Gute, persönliches Wohlergehen und Zufriedenheit – auch ausserhalb der Backstube.

Neue Biokompetenz in unserer Mühlengruppe

Rückwirkend per 1. Januar 2011 hat die Groupe Minoteries SA 100% des Aktienkapitals der Steiner Mühle AG in Zollbrück im Emmental erworben. Wir erweitern somit unsere Kompetenz in der Verarbeitung von Biogetreide und unser Bio-Angebot.

Die Steiner Mühle AG ist die einzige Mühle der Schweiz, die sich ausschliesslich auf Bio- und Demetergetreide spezialisiert hat. Thomas Steiner, der bis zu diesem Zeitpunkt Alleininhaber der von ihm aus kleinen Anfängen aufgebauten Unternehmung war, konnte mit dem Verkauf an die Groupe Minoteries SA eine gute Lösung finden, da sich in der eigenen Familie keine Nachfolgeregelung abzeichnete.

Der Standort Zollbrück, der Name und die Rechtsform der Firma, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter dem bisherigen und auch zukünftigen Geschäftsführer Thomas Steiner, werden nicht nur integral erhalten, sondern sollen sich vielmehr zum Kompetenzzentrum «Bio» innerhalb der Groupe Minoteries entwickeln.

Die Anforderungen an die Mühlenunternehmen bei der Zertifizierung sind hoch und eine hohe Glaubwürdigkeit verlangt mehr und mehr eine separate Bio-Lagerhaltung und –Verarbeitung.

Wir sind überzeugt, dass wir mit der starken Erweiterung des Bio-Angebotes, den steigenden Erwartungen der Konsumenten – wie auch den Bedürfnissen der Bäcker, die sich für «Bio-Knospe» / «Demeter» entscheiden – ein in jeder Hinsicht abgerundetes Vollsortiment zu Verfügung stellen können.

Urigs-Brot – echtes Slow Food mit überzeugendem Geschmack

Leckere Urigs-Snack-Ideen und ein spannender Fussballmatch prägen den diesjährigen «Urigs-Event».

Urigs-Brot ist ein Erfolgsprodukt: die ausgewogene Mischung aus Weizen und Roggen und die lange Gärzeit verleihen dem Brot ein besonders intensives Aroma. Hinter der Marke Urigs-Brot steckt die Philosophie des traditionellen Bäckerhandwerks. Um dieses feine Produkt weiter zu pflegen und immer wieder neue Impulse und Ideen zu vermitteln, laden wir die Lizenznehmer regelmässig zu einem Urigs-Event ein. Dieses Jahr traf sich die Urigs-Familie beim Sutterbegg in der modernen Backstube. Nebst der Herstellung über Kälteanlagen wurden auch Rezeptideen für tolle Snacks gezeigt. Eindrücklich waren die Verkaufszahlen vom Urigs-Brot, die vom Geschäftsführer Konrad Pfister vermittelt wurden: Rund 900 Urigs-Brote, 300 Urigs plus (bei Sutter AG «Urigo» genannt) und 300 Urigs-Baby-Brote gehen täglich über die Ladentheken.

Das grosse Highlight folgte am Abend im «Joggeli», wie die Basler ihr Stadion nennen: Der Match FC Basel gegen FC Zürich versprach viel Spannung. Die gab es denn auch. Das Stadion brodelte förmlich, nicht nur wegen der heissen Temperatur. Zürich siegte schlussendlich mit 2:1

Sind Sie auch interessiert an diesem Erfolgs-Brot? Wenden Sie sich bitte direkt an unsere Verkaufsberater.



Konrad Pfister erklärte, wie sie beim Sutterbegg Urigs-Brot über die PATT-Anlage herstellen.



Bei einem Apéro konnte man die feinen Urigs-Snack's kosten.

