

## 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.

Einzig 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](http://www.bakers.ch).

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

## Mit Freude Bäckermeister, aus Überzeugung Brühmeister

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 Knetschüssel gegeben und wir giesen siedendes Wasser dazu. Das Verhältnis beträgt 40% Mehl zu 60% Wasser. Dieses Brühstück wird dann zu ca. 20 bis 30% dem Teig beigemischt.*



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

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.

## Unsere Tankwagen sind sauber!

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

Zur besten Sendezeit strahlte die Sendung WIESO des ZDF einen Beitrag über verschimmelte Tankfahrzeuge aus. Dass diese krebserregenden Pilz-Sporen, da hitzeresistent, auch noch im Brot landen, verunsicherte die Zuschauer zusätzlich.

Ob Gammelfleisch oder Dioxin kontaminierte Eier; im Land wo «Geiz geil ist», werden immer wieder schwarze Schafe aufgedeckt, welche einer ganzen Branche grossen Schaden zufügen. Aber diese Fälle zeigen auch deutlich: Es gibt in der sicheren Lebensmittelherstellung eine Kostenwahrheit: Qualität hat ihren Preis.

Die Hygiene hat bei uns einen hohen Stellenwert

Wir transportieren unser Mehl ausschliesslich in eigenen Tankwagen. Die



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

Feinigung erfolgt nicht nass, wie im Deutschen Fernsehen gezeigt, sondern ausschliesslich trocken. Eine Nassreinigung hat den grossen Nachteil, dass wirklich alle Ecken und allfällig eingebauten 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 War-

tungsarbeiten nicht verpasst werden. Nebst der wöchentlichen Feinigung 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 Feinigung der Absperrventile, der Fluidisierung, der Magnete, des Sebes, der Leitungen/ Schläuche und des Filters des Gebläses mit Kontrolle dieser Bauteile.



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

## 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 Rekord-ernte. 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.



**Impressum**  
Brugg zum Beck, Kundenzeitung der  
**BRUGGMÜHLE GOLDACH**  
9403 Goldach  
Telefon 071 841 13 12  
Fax 071 845 37 92  
Redaktion: Marcel Wächter  
marcel.waechter@minoteries.ch  
Grafik: ETTI Basel  
Erscheint in loser Folge

## 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 sogenannt «unbehandelte» Mehle mit guten Qualitätseigenschaften. Mit unserer müllerischen 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.



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 ohne Einsatz von enzym-

(Fortsetzung nächste Seite)

Gewünschter Effekt	Mit Backhilfsmittel	Mit Naturactiv
Saftige Krume, gute Frischhaltung	<b>Malzmehl:</b> Enzymatischer Abbau verkleisterter Stärke = feuchte Krume. <b>Nachteil:</b> Proteasen schwächen Glutenstruktur. Wasseraufnahme/ Teigausbeute sind nicht erhöht.	Mechanisch abgebaute Stärke speichert mehr Wasser und wird schneller enzymatisch aufgespalten = feuchtere Krume. <b>Vorteil:</b> Keine Beimischung von Proteasen, welche bei langen Triebführungen zu nachlassenden Teigen führen. Höherer Wassergehalt im Gebäck, elastischere und saftigere Krume über längere Lagerzeiten.
Bräunung der Kruste	<b>Malzmehl:</b> Enzymatischer Abbau von Stärke zu Zucker + mehr Dextrine = schönere, intensivere Bräunung. <b>Nachteil:</b> Proteasen (siehe oben) und zu starker Abbau durch Amylasen bei langer Triebführung.	Anteil mechanisch gezielt beschädigter Stärke wird schneller zu Zucker abgebaut und karamellisiert = schöne Bräunung. <b>Vorteil:</b> Anteil mechanisch abgebauter Stärke ist begrenzt, d.h. keine zu starke Bräunung durch zu viele Amylasen bei langen Triebführungen.
Stabileres Teiggerüst, mehr Volumen	<b>Ascorbinsäure:</b> Schwefel-Wasserstoff-Verbindungen im Gluten erhöhen Festigkeit = mehr Gärtoleranz. <b>Nachteil:</b> E300-Nummer, kann bei versäuerten Teigen zu zäher Glutenstruktur führen.	Wärmeeinwirkung verstärkt Gluten = höhere Gärtoleranz. <b>Vorteil:</b> Keine Deklaration von Zusatzstoffen, 100 % natürlich.

## Konsumenten kennen die Preise nicht

Eine Studie des IHA-GfK-Marktforschungsinstitutes kommt zu erstaunlichen Resultaten; die Mehrheit der Schweizer weiss nicht, wie viel die Güter des täglichen Bedarfs wirklich kosten! Das Beste: Fast 80 % der befragten nannte einen Preis für ein Kilo Ruchbrot, der um die 20 % über dem effektiven Preis lag. Es scheint, Brot erhält vom Konsumenten eine höhere Wertschätzung.

tisch aktivem Malzmehl mit den glutenschwächenden 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 erreichen.

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 IP-Suisse-Mehl und somit «Naturel-tauglich».

In ausführlichen Back-Tests konnte die Fachschule Flichemont 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 PAT-Anlage sowie eine höhere Volu-



Mehl mit Mehrwert für hohe Qualität.

menausbeute mit einer ausgezeichneten Frischhaltung.

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



## 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.



Mühle Steiner AG in Zollbrück.

## Erfolgreicher Mühli-Brunch bei Sommerwetter

**Der Mühli-Brunch 2011 fand grossen Anklang bei den Gästen und Petrus zeigte sich von seiner besten Seite.**

Nach umfangreichen und komplexen Ersatzinvestitionen, die sich über zwei Jahre Umbauzeit erstreckten, konnte sich die Bruggmühle Goldach von ihrer besten Seite zeigen; der Einladung zum Mühli-Brunch folgten denn auch rund 200 Personen! Die MitarbeiterInnen der Bruggmühle überraschten die Bäcker und Konditoren mit einem eindrücklichen Buffet, das keine Wünsche offen liess. Die Gäste wurden mit musikalischer Unterhaltung durch den sonnigen Tag begleitet und für die ganz Kleinen wurde mit einem Kinderhort, Streichelzoo und verschiedenen Animationen gesorgt.

Bei den organisierten Mühlenführungen waren die interessierten Gäste vom hohen technischen Stand ihres Mehllieferanten sehr beeindruckt. Die neueste Generation von Müllereimaschinen ermöglicht eine Vermahlungsmenge von 230 Tonnen Weichweizen in 24 Stunden.

An diesem Standort in Goldach wird seit 1670 gemahlen – die Bruggmühle Goldach AG ist als regionale Mühle in der Ostschweiz fest verankert und blickt mit Stolz auf eine sehr lange Tradition zurück. Dies ist möglich dank unseren treuen Kundinnen und Kunden – nochmals herzlichen Dank!



Ein Clown der Stiftung Theodora eroberte die Kinderherzen.



Fetziges Musik mit der Lazy River Jazz Band.



Gluschtiges Dessertbuffet.



Von links: Esther Schindler und Karin Fehsteiner vom Labor; Monika Fraefel, Irene Schlierenzauer, Ursula Läuchli vom Bestellbüro.



Bruno Inhelder und Urs Watteringer an der Föschtpfanne.

## Urigs-Brot – echtes Slow Food mit überzeugendem Geschmack

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

Urigs-Brot ist ein Erfolgsprodukt; die ausgewogene Mischung aus Weizen und Roggen und die lange Gärzeit verleihen dem rot 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 PAT-Anlage herstellen.



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

