



Presseinformation

Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG

Zur Veröffentlichung freigegeben

April 2019

## **Lass geh'n ...**

**Was braucht ein gutes Brot? Vor allem Zeit. Daher drehte sich bei der Ebäcko in Münster zwei Tage lang alles rund um das Thema langzeitgeführte Brotteige. Rund 40 Bäcker erhielten spannende Einblicke und durften auch selbst Hand anlegen.**

Die Brotqualität nicht nur verbessern, sondern neu definieren – um nicht weniger ging es am 27. und 28. März 2019 bei dem Workshop „Laß geh'n...“ in Münster. In Zusammenarbeit mit der Richemont-Fachschule aus Luzern veranstaltete die Ebäcko im hauseigenen Backstudio die Veranstaltung zum Thema Triebführungsmethoden und Langzeitführung von Brotteigen. Je einen Tag lang führten die Referenten Werner Hürlimann und Ueli Niederberger die jeweils rund 20 Teilnehmer durch das umfangreiche Programm. Praktische Phasen und theoretischer Input wechselten sich im Laufe des Tages ab, sodass keine Langeweile aufkam. „Wir müssen den Begriff Qualität neu definieren“, erklärte Hürlimann direkt zu Beginn. Nur wer konsequent auf Qualität setze, könne den fortschreitenden Strukturwandel im Bäckerhandwerk am Ende überleben, so der Leiter des Bereichs Fachtechnische Beratung bei Richemont.

Mit dieser Aufforderung stiegen die Teilnehmer auch gleich in die Praxis ein. Richemont-Fachlehrer Niederberger erklärte die Rezepturen der bereits vorbereiteten Vorteige, unter anderem für ein Ur-Dinkelbrot mit Brühstück, ein Toscaner mit Brühstück aus Hartweizengrieß sowie ein Pane Valle Maggia und ein Zwiebelbrot mit fermentierten Vorteigen. Im Anschluss erläuterte Hürlimann die grundlegenden Vorteile aber auch Herausforderungen bei langzeitgeführten Teigen. „Es geht um Geschmack, Knusprigkeit und Frische. Darüber können wir uns einen Vorteil gegenüber der Industrie verschaffen“, appellierte er an seine Bäcker-Kollegen. Zudem gebe es einen ganz einfachen Vorteil für die Kunden: „Das Brot ist nicht nach zwei Stunden trocken, sondern auch noch am zweiten Tag genießbar“. Damit lasse sich gerade vor dem Hintergrund der Lebensmittelverschwendung prima werben.



**„Wir beschäftigen uns seit vielen Jahren intensiv mit dem Thema Langzeitführung. In dem Workshop wollen wir den Teilnehmern unsere Erfahrungen vermitteln.“ Werner Hürlimann, Richemont**

Nicht nur die große Teilnehmerzahl an beiden Workshop-Tagen, auch das rege Interesse während der Veranstaltung hat gezeigt, dass die Ebäcko mit dem Thema einen Nerv getroffen hat.

„Langzeitgeführte Teige sind in der Bäckerwelt ein riesiges Thema“, bestätigte auch Ebäcko-Berater Markus Heuermann. Neben den genannten Qualitätsverbesserungen sei es zudem eine Möglichkeit aus der Nacharbeit herauszukommen, so Heuermann weiter. Workshop-Teilnehmer Stefan Zimmermeier vom gleichnamigen Holzofenbäcker aus dem westfälischen Ahlen pflichtet ihm bei: „Es wird heute immer schwieriger, gute Mitarbeiter zu bekommen. Wir arbeiten bereits mit verschiedenen Vorteigen und wollen dies zukünftig noch ausbauen. Wenn die Teige über Nacht ruhen und morgens abgebacken werden können, ist das auch für uns und unsere Mitarbeiter eine Erleichterung bei gleichzeitiger Verbesserung der Qualität, so der Bäckermeister. Außerdem interessiere ihn besonders das Thema „Baguettes“. Hier erhoffe er sich, noch den ein oder anderen Kniff aus dem Workshop mitzunehmen.

Im Laufe der Veranstaltung arbeiteten sich die beiden Referenten gemeinsam mit den Teilnehmern durch sämtliche Arbeitsschritte sowie Faktoren, die am Ende Einfluss auf das Backergebnis nehmen. Von den Rezepturen über die Qualität des Mehls, Knetzeiten und Teigtemperaturen bis hin zur richtigen Salz- und Fettbeigabe sowie verschiedenen Einschnittstechniken wurde nichts ausgespart. Besonderes Augenmerk richteten Hürlimann und Niederberger dabei auf die Auseinandersetzung mit verschiedenen Mehlkennzahlen. „Sein Mehl zu kennen, zahlt sich aus“, so Niederberger. Nur so könne man die Prozessabläufe in der Backstube optimal anpassen. „Heute gibt es eine Vielzahl verschiedener Möglichkeiten. Ob klassischer Sauerteig, Poolish, Quell-, Koch- oder Brühstück – durch die Verwendung langzeitgeführter Vorteige kann man auch den Einsatz von Backmitteln verringern“, gab Hürlimann zu Bedenken.

**„Einige Bäcker sind skeptisch wegen des Mehraufwands durch die Langzeitführung. Doch da sage ich ganz klar: Wer keinen Mehraufwand auf sich nimmt, hat schon verloren!“, Werner Hürlimann, Richemont**

Neben dem fachlichen Input durch die beiden Rlichemont-Experten blieb im Laufe des Tages auch immer wieder Zeit zum kollegialen Austausch. Zudem bestand die Möglichkeit, Fragen aus den eigenen Betrieben einzubringen und diese in der Gruppe zu erörtern. Bereits während der Mittagspause und im weiteren Verlauf des Nachmittags konnten die ersten frisch gebackenen Brote verkostet werden. Der Workshop „Laß geh'n...“ wurde im Rahmen einer Veranstaltungs-Reihe der Ebäcko ausgerichtet, die sich seit 2017 mit den Profi-Themen des backenden Handwerks beschäftigt. Die Idee dahinter: Erfahrene Referenten, absolute Praxisnähe und so mancher Geheimtipp in entspannter Atmosphäre.

### **Bildmaterial:**

Credit für alle Bilder: Ebäcko 2019



Bild: 20190327\_Ebäcko\_Seminar\_Lass\_gehn\_01.jpg

Bildunterschrift: Referent Ueli Niederberger von der Rlichemont-Fachschule in Luzern stellt verschiedene vorbereitete Teige vor, die im Laufe des Workshops verarbeitet werden.



Bild: 20190327\_Ebäcko\_Seminar\_Lass\_gehn\_04.jpg

Bildunterschrift: Werner Hürlimann erläutert die verschiedenen Faktoren, die Einfluss auf das Backergebnis nehmen.



Bildunterschrift: 22 Teilnehmer nahmen am Mittwoch, den 27. März 2019 an dem Ebäcko-Workshop zum Thema Langzeitgeführte Teige teil.



Bildunterschrift: Die Referenten der Richemont-Fachschule aus Luzern: Ueli Niederberger und Werner Hürlimann (v.l.).





## **Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG**

Als Einkaufsgenossenschaft der BÄKO-Gruppe ist die Ebäcko ein leistungsstarker Partner für das backende Handwerk in der Region Westfalen, Ost-Westfalen-Lippe, Südliches Niedersachsen und Nördliches Sauerland. Etwa 150 Mitarbeiter bearbeiten auf insgesamt mehr als 20.000 Quadratmetern an den beiden Betriebsstätten in Münster und Bielefeld im Schnitt 10.000 Aufträge jeden Monat. Ob Belieferung oder Beratung – die Ebäcko bietet serviceorientierte Dienstleistungen, höchste Qualität und beste Preise. Das Ziel ist dabei stets die wirtschaftliche Unterstützung des deutschen Bäckerhandwerks.

Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG

An der Hansalinie 9

48163 Münster

Tel.: 0251 / 71 89-100

Fax: 0251 / 71 89-102

E-Mail: [info@ebaeko.de](mailto:info@ebaeko.de)

Web: [www.ebaeko.de](http://www.ebaeko.de)

Geschäftsführender Vorstand: Ulrich Bücken

Vorstand: Andreas Brante, Ludger Gildhuis, Heinrich van Lengerich

Aufsichtsratsvorsitzender: Georg Krimphove

V.i.S.d.P.: Ulrich Bücken