



■ Betriebsleiter Roland Donath ist vom Gersten-Sonne-Brot begeistert: Bei Einhaltung der Führungsparameter ist es gut zu verarbeiten und hat eine saftige Krume und lange Frischhaltung. Fotos: Stumpf

Gebackener Mehrwert

Die Ostthüringer Backwaren GmbH (Jena) verarbeitet die neue Brot-Gerste der Schapfenmühle / Innovation für ernährungsbewusste Kunden

Von Hans Stumpf

Die Nachfrage nach Spezialbrot steigt zunehmend. Ob sich die Brote durch Verwendung einer speziellen Getreidesorte, die Herstellung des Brotes oder das Zusetzen spezieller Zutaten von herkömmlichen Broten unterscheidet und zum Kaufanreiz wird – die Konsumenten entscheiden sich immer häufiger für innovative Produkte.

„Wir haben bereits verschiedene Körnerbrote im Sortiment. Die Gersten-Sonne haben wir aber ganz bewusst noch zusätzlich aufgenommen, da sich dieses Brot nicht nur durch die Verwendung der neuen Brot-Gerste von herkömmlichen Broten unterscheidet“, argumentiert Roland Donath, Betriebsleiter der Ostthüringer Backwaren in Jena. „Die neue Brotsorte schmeckt, ist lange frisch und bringt auch eine ganze Reihe von funk-

nellen Eigenschaften mit sich, die ernährungsbewusste Verbraucher heute wollen.“

Erst durch die Entwicklung einer neuen Getreidesorte wurde dies möglich. Bei einem Ausleseprozess wurde die Gerste so gezüchtet, dass der Gehalt an Amylopektin mit seinen beta-Glucanen deutlich erhöht werden konnte. „Und Ballaststoffe sind nach Aussage von Ernährungs-Experten ein wichtiger Bestandteil in der heutigen Ernährung“, erklärt Roland Donath. Außerdem sucht der Verbraucher nach Brotsorten, denen möglichst kein Weizenmehl zugesetzt wird.

Bei den Ostthüringer Backwaren GmbH und der Tochtergesellschaft Stadtbäckerei Jena GmbH ist man immer auf der Suche nach Produktinnovationen. Die Inhaber Heinz-Dieter Wolf und seine Tochter Nadine Wolf haben das Unternehmen in den 1990-Jahren aufgebaut und führen es nach wie vor als Familienbetrieb. Von Jena aus werden derzeit 70 eigene Filialen in der Region und 30 Filialen im Großraum Berlin beliefert. Hinzu kommt das beachtliche Liefergeschäft an den Einzelhandel und weitere Großabnehmer. Auch im Luftfahrt-Catering ist das Unternehmen als Backwaren-Lieferant tätig.

Hohe Produktsicherheit

„Wir haben uns das Produkt und die Kalkulation genau angeschaut und die Produktionskosten berechnet“, zeigt Bäckermeister Donath die Einführung der neuen Brotsorte Gersten-

Sonne auf. Aus über 50 Prozent der speziellen Brot-Gerste, Dinkel und Ölsaaten wird das Brot gebacken. „Die Schapfenmühle hat uns eine 100-Prozenter und eine 70-Prozenter-Mischung angeboten und wir sahen im 100-Prozenter die bessere Wahl.“ Roland Donath argumentiert weiter: „Sie haben damit eine hohe Produktsicherheit bei vertretbaren Kosten.“ Man müsse immer den Preis für ein Kilogramm Teig berechnen und nicht nur die Kosten der Backzutaten sehen. Teurer wird es zudem, wenn man sich beim 70-Prozenter verweigert oder sich nicht an die Rezeptvorgaben hält.

Gleichzeitig müsse auch der geringere Arbeitsaufwand insbesondere für das Zusammenwiegen des Teiges berücksichtigt werden. Die Sicherheit und die Qualität sprechen hier für den 100-Prozenter. Denn die Herstellung ist denkbar einfach. Schapfen Gersten-Sonne wird zusammen mit Wasser und Hefe für zwölf Minuten im Langsamgang des Kneters gemischt. Wichtig ist dabei, dass die Temperatur stimmt. Der Teig muss 28°C warm sein und eine Teigruhe von 30 Minuten eingehalten werden.

Die hohe Wasseraufnahmefähigkeit zeigt, dass hier eine neue Getreidesorte verarbeitet wird. Während übliche Getreidesorten etwa 75 Prozent Amylopektin und 25 Prozent Amylose in der Stärke aufweisen, seien es bei der Brot-Gerste 95 Prozent Amylopektin und 5 Prozent Amylose, so die Ausführungen des Betriebsleiters. Dadurch erklärt sich auch, warum die Amy-

lopektinstärke im unverquollenen Zustand mehr Wasser aufnehmen kann als zum Beispiel Weizenstärke. Es wird eine höhere Teigausbeute erzielt und die gute Wasserbindung sorgt für eine saftige Krume sowie lange Frischhaltung der Brote, schätzt Donath die positiven Eigenschaften: „Manche Brote backen wir halb in der Backstube vor und dann frisch im Laden auf. Bei Gersten-Sonne brauchen wir das nicht. Das Brot ist auch so frisch genug und wir sparen uns den zweiten Backvorgang.“

Verbraucherinformation

„Neben der Frischhaltung ist für die Verbraucher auch der gesundheitliche Aspekt wichtig“, erklärt Donath die Marktanforderungen. Dabei nennt er gerade die Ballaststoffe, die bei der Gersten-Sonne zu erwähnen sind. Auch der hohe Anteil an beta-Glucan ist beachtlich. Ein gutes Verkaufsargument sei auch, dass mit zwei Scheiben des Gersten-Sonne-Brotess etwa ein Drittel des täglichen Mindestbedarfs an Ballaststoffen erreicht werden.

Die Mitarbeiter des Betriebes sind sich bewusst, dass sich so ein Brot nicht von selbst verkauft. Roland Donath weiß, dass gesundheitsbezogene Werbung sehr schwierig ist und gut mit Informationen untermauert sein muss. Deshalb wird gerne die Produktauslobung der Schapfenmühle genutzt, die aktuell und geprüft ist. Besonders die Produktfotos finden in den eigenen Werbeplakaten Verwendung. Das ist wichtig für den

Außenauftritt und die Kundenansprache direkt vor Ort.

Parallel zur Erstellung der eigenen Werbemittel wurden auch die Mitarbeiter geschult. Die Schulungen finden bei Ostthüringer Backwaren GmbH jeweils am Wochenende und außerhalb der Schichten statt. „Das ist leichter zu bewerkstelligen, als wenn wir während der Schicht die Mitarbeiterschulungen vornehmen“, argumentiert Roland Donath. Die Schulungen werden dabei wie „normale Arbeitszeit“ bezahlt.

Bei der Ostthüringer Backwaren GmbH ist man von dem Produkt Gersten-Sonne überzeugt und will weitere Produkt-Innovationen schaffen. „Das Grundrezept ist einzigartig gut, wir wollen es mit ergänzenden Rezepten weiter ausbauen“, blickt Roland Donath nach vorne. Eine weitere Brotkreation sei schon „Probe gebacken“ und Werbemittel dafür sind entwickelt.

Meinung

Bäckermeister Roland Donath zur Gersten-Sonne aus der Schapfenmühle:

„Mit der Gersten-Sonne haben wir ein Brot, das genau den Wünschen der ernährungsbewussten Verbraucher entspricht – einzigartig im Geschmack und mit einer langen Frischhaltung. Wir nutzen den 100-Prozenter, weil wir so Sicherheit bei der Herstellung eines qualitativ hochwertigen Produktes haben.“

Daten & Fakten

- ▶ **Firma:**
Ostthüringer Backwaren GmbH
Brückenstraße 4
07743 Jena
www.otb-jena.de
Inhaber: Heinz-Dieter Wolf, Nadine Wolf
- ▶ **Unternehmensstruktur:**
Filialen der Stadtbäckerei Jena: 100
- ▶ **Umsatzstruktur:**
Brot, Brötchen: 60 %
Feinbackwaren: 30 %
Café, Snacks: 10 %