

Roggenvoll- kornbrot



WARENVERKAUFSKUNDE Roggenvollkornbrot



1 Knackig: Aus ganzen Roggenkörnern wird Roggenvollkornschrot. **2 Kontrolle:** Qualitätssicherung ist Pflicht. **3 Vollautomatisch:** die Sauerteig- und Brühstückanlage.



Zu einer gesunden und ausgewogenen Kost gehört Vollkornbrot aus Roggen für viele Konsumenten dazu. Lesen Sie, wie das Brot gebacken wird und wie man es Kunden näherbringen kann.

Von Susanne Klopsch

Mit gut 300 Brotsorten haben die Verbraucher hierzulande eine wirklich beachtliche Auswahl für den Brotkorb. Diese Vielfalt und das dahinterstehende **Back-Know-how** sind nach Ansicht des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks und des Verbands Deutscher Großbäckereien weltweit einmalig: Der Zentralverband will die deutsche Brotkultur als immaterielles **Weltkulturerbe** von der UNESCO schützen lassen. Knapp 49 kg Brot kaufte 2012 jeder Haushalt durchschnittlich (Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks auf Basis des GfK-Consumerscans). 11,5 Prozent davon waren danach Vollkorn bzw. Schwarzbrot, 14,8 Prozent Brote mit Körnern und Saaten. In dieser Warenver-

kaufskunde geht es um die Herstellung von Roggenvollkornbrot, das je nach Sorte auch Saaten oder Getreideflocken enthalten kann.

Hauptzutaten für das Roggenvollkornbrot sind Roggenschrot, Wasser, Sauerteig, Salz und/oder Hefe. Alle Rohstoffe durchlaufen, wenn sie in der Warenannahme ankommen, umfassende Qualitätskontrollen. Diese gehören auch bei der weiteren Verarbeitung zum Prozess dazu.

Nach der Anlieferung per Lkw wird in unserem Beispiel der Roggen in Silos gefüllt, strikt getrennt nach konventionellem Roggen und Bioroggen. Das Getreide wird erst kurz vor der Verarbeitung in der betriebseigenen Mühle geschrotet. So bleiben Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe in

Klar definiert in den Verkauf

Die Leitsätze für Brot und Kleingebäck legen fest, wann ein Brot etwa als Vollkornbrot verkauft werden darf. Ein Ausschnitt aus den Leitsätzen.

Weizenbrot (oder Weißbrot) wird aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt

Weizenmischbrot enthält zwischen 50 und maximal 90 Prozent Weizenmehl Roggenbrot wird mit mindestens 90 Prozent Roggenmehl gebacken

Roggemischbrot hat zwischen 50 und 90 Prozent Anteil Roggenmehl

Roggenvollkornbrot besteht aus mindestens 90 Prozent Roggenvollkorn-erzeugnissen. Die zugesetzte Säuremenge stammt zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig

Vollkornbrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggen und Weizenvollkorn-erzeugnissen in beliebigem Verhältnis zueinander hergestellt. Auch bei diesem Brot soll die zugesetzte Säuremenge zu zwei Dritteln aus Sauerteig stammen

Roggenschrotbrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot hergestellt

Pumpnickel wird aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot mit einer Backzeit von mindestens 16 Stunden hergestellt. Wird Pumpnickel aus Vollkornschrot hergestellt, soll die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig stammen





Sojaschrot

wird aus zerkleinerten Sojabohnen gewonnen. Sojabohnen sind eine wertvollen Eiweißquelle: Sie beinhalten bis zu 41 Prozent Eiweiß.

Reisflocken

enthalten kein Gluten und sind daher für Allergiker geeignet. Viele wertvolle Kohlenhydrate und hochwertiges Eiweiß runden das Profil ab.

Mandeln

sind ebenfalls eine wichtige Eiweißquelle und liefern außerdem mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Sie sorgen auch für Biss im Brot.

Leinsamen

werden gemahlen oder geschrotet für die Teige verwendet, ungemahlen werden sie auf das Brot bzw. Gebäck gestreut.

Haferkleie

wird vorrangig aus den nährstoffreichen Bestandteilen des Haferkorns hergestellt. Es soll sich günstig auf den Cholesterinspiegel auswirken.

Haferkerne

haben einen hohen Anteil an Aminosäuren. Hafer ist zudem reich an ungesättigten Fettsäuren und B-Vitaminen sowie Mineralstoffen.

Haferflocken

haben einen nussigen Geschmack und sind gut bekömmlich. Sie entstehen aus dem entspelzten, geschälten und gedörnten Haferkern.

Dinkelschrot

entsteht beim Verarbeiten von Dinkelkörnern. Das Korn hat einen hohen Eiweißgehalt. Mit Dinkelschrot gebackene Brote schmecken nussig.

Roggen

gehört zu den sogenannten Grundgetreidearten. Das Korn ist reich an Ballaststoffen, Vitaminen des B-Komplexes und Mineralstoffen.

Roggenschrot

ist eine der Grundzutaten für Roggenvollkornbrote. Roggenteige müssen immer gesäuert und mit ausreichend Wasser hergestellt werden.

Haselnüsse

geben dem Brot knackigen Biss und liefern u. a. Eiweiß, Kalzium, Eisen und die Vitamine A, B1, B2 und C. Sie haben einen hohen Fettanteil.

Sesam

besteht bis zu 60 Prozent aus hochwertigem Öl. Sesamkörner haben einen leicht nussigen Geschmack, der sich beim Rösten verstärkt.

Kürbiskerne

sind die Samen der Kürbisse. In ihnen stecken die Vitamine A, B, E sowie Mineralstoffe wie Zink, Phosphor und Magnesium.

Sonnenblumenkorn

punktet mit einem hohen Eiweißgehalt und ungesättigten Fettsäuren wie Linol- und Linolensäure sowie einem hohem Magnesiumgehalt.



1 Ofenfrisch: Vom Netzbandofen laufen die Brote nach dem Backen in Richtung Entkapsler, der sie aus den Formen holt. **2 Verpackt:** Die Brote sind fast fertig für den Verkauf. Es fehlt das Brot-Etikett.

den Körnern erhalten. Die nächste Station ist die Sauerteig- und Brühstückanlage: Hier wird der Schrot mit heißem Wasser aufgebriht und quillt für einige Stunden. Dieser Vorgang geschieht heute fast vollständig **automatisch**: Pro Schicht arbeitet dort lediglich ein Bäcker, der die Maschinen überwacht, den Sauerteig und das Brühstück bereitet.

Um den Teig herzustellen, werden der gequollene Schrot und der Sauerteig in einem Kneiter vermischt. Außerdem fügt der Bäcker die zuvor von ihm gewogenen sogenannten Handzutaten bei: Das sind zum Beispiel verschiedene Arten von Saaten, Haferflocken, Sonnenblumen- oder Kürbiskernen, Salze oder Hefe. Außerdem überprüft er die Qualität des Teiges.

Der Teig kommt nun in die Form. Wie diese aussieht, hängt von der Sorte des Brotes ab: Krustenbrote werden in offenen Formen gebacken, Kammerbrote wie Pumpernickel in geschlossenen. Der Teig für die Krustenbrote wird nach dem Einfüllen in die Formen in einem sogenannten Durchlaufofen bei 270 Grad Celsius 90 Minuten lang ausgebacken. Das geschieht nicht nur mit moderner Technik, sondern auch unter den aufmerksamen und geschulten Augen des Bäckers. Sehr viel mehr Zeit verbringt der **Pumpernickel-teig** in der Hitze: Bei 100 Grad Temperatur entsteht in rund 20 Stunden im Dampfgarverfahren das dunkle, saftige Brot. Die Leitsätze für Brot und Kleingebäck verlangen mindestens 16 Stunden.

Die Brotstangen der Krustenbrote kühlen nach dem Backen für etwa 24 Stunden im Brotlager aus. Erst dann werden sie geschnitten, etwa 13 Brote mit je 500 g Gewicht werden bei unserem Beispielbäcker aus einer Brotstange geschnitten. Das Brot wird anschließend luftdicht

Wissenscheck

Wer diese Warenverkaufskunde aufmerksam gelesen hat, kann die folgenden Fragen leicht beantworten. Die Antworten stehen darunter.

1. Woraus wird Roggenvollkornbrot hergestellt?
2. Warum wird der Roggen erst kurz vor der Verarbeitung geschrotet?
3. Wie lange muss Pumpernickel mindestens gebacken werden?

1. Hauptzutaten sind Roggenschrot, Wasser, Sauer-teig, Salz, Hefe.
2. So bleiben die Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe besser erhalten.
3. Nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck mindestens 16 Stunden.

verpackt und in speziellen Pasteurisationsöfen mit Dampf erhitzt und sind so ungeöffnet und kühl gelagert ungefähr sechs Monate haltbar. Und das ohne Konservierungsstoffe.

Tipps für den Handel: Grundsätzlich gilt auch für Roggenvollkornbrot das First-in-First-out-Prinzip. Auch verpacktes Brot kann sehr unterschiedliche Restlaufzeiten haben, daher empfiehlt es sich, das MHD in regelmäßigen Abständen zu kontrollieren. Brot sollte zudem nie neben stark duftenden Lebensmitteln wie Gewürze oder Waschmittel platziert werden, damit es keine fremden Gerüche annimmt. Roggenvollkornbrote können gut im Rahmen von Gesundheits- oder Wellness-Wochen im Markt präsentiert werden, Schnittchen vor allem mit Lachs, Frischkäse oder mit Gouda garnierter Pumpernickel lassen sich gut als Fingerfood vermarkten – da darf der Fantasie freien Lauf gelassen werden. Um auch den Jüngsten das kräftige Brot schmackhaft zu machen, bieten sich etwa zum Schulanfang Aktionen oder Verbundplatzierungen mit Brotdose, Trinkflasche, Obst und Schulzubehör an.

➔ www.grossbaecker.de; www.muehlen.org; Tipps für Rezepte: www.mestemacher.de/rezepte

➔ Die Warenverkaufskunde erscheint regelmäßig als Sonderteil im Magazin Lebensmittel Praxis. Wir danken der Mestemacher-Gruppe in Gütersloh für den fachlichen Rat und das zur Verfügung gestellte Bildmaterial. Fotos: FOTO Session, Hoppen