



Das Brotregal neben der Backstation: Rechts das Lieken-Programm, das noch über den Frischdienst angeliefert wird, in der Mitte deutlich hervorgehoben das Schnittbrotssortiment vom Handwerksbetrieb »Lorenz-Bäcker« aus Victorbur, darunter Mehle und Backmischungen aus einer regionalen Mühle und links schließt sich ein Brotsortiment an, das aus verschiedenen handwerklichen und mittelständischen Bäckereien aus der Region stammt, u. a. auch Biobrot. Die meisten werden zentral von Frischdienst der Vollkornbäckerei Schulte GmbH aus Saterland gebracht

aus seinem Netzwerk die passenden lokalen Lieferanten zu fischen.

Im Grootfehn wird das Ganze mit dem massiven Gebrauch von Plattdeutsch im Markt, an der Kasse und im Verkaufsgespräch abgerundet. Wie überall ist auch in Ostfriesland der Dialekt auf dem Rückzug, was gleichzeitig viele Leute bedauern. In den Moordörfern sprechen die Senioren traditionell und gerne Platt, während das Mittelalter den Dialekt versteht, aber ungeübt im Sprechen ist. Jugendliche dagegen verstehen größtenteils, was Oma sagt, sprechen aber nicht mehr aktiv. Ähnlich das Bild bei den 42 **Edeka**-Mitarbeitern.



Die ostfriesischen Edekaner wollen deshalb mit ihrer Aktion der eigenen Sprache zu mehr Bedeutung im Alltag verhelfen und helfen, sie so vor dem Aussterben zu retten. Denjenigen unter ihren Mitarbeitern, die die Sprache nicht beherrschen, hilft ein Plakat mit ersten Redewendungen für Begrüßung und andere Standardsituationen. Ansonsten steht das Angebot, am Sprachunterricht teilzunehmen. Eine der Ersten, die das gerne und erfolgreich annahm, war OLGA aus der Obst- und Gemüseabteilung. Sie spricht jetzt Plattdeutsch mit russischem Akzent.



BackLust ist die Marke aus dem Hause **DewiBack** und steht für handwerkliche Tradition, Trends, Genuss und Leidenschaft.

Probieren Sie die köstlichen Produkte in Bäckerqualität aus unserer eigenen Produktion in Berlin aus den folgenden Sortimenten: Süße Stückchen, Blechkuchen, Landkuchen, Torten



Weitere Informationen erhalten Sie unter
www.dewiback.de/backlust
backlust@dewiback.de

030/351935-0 (Zentrale Berlin)

DeWi Back Handels GmbH
 Staakener Straße 30-37
 D-13581 Berlin



Anders denken, anders handeln

Immer mehr Filialbetriebe in Deutschland ergänzen ihre Produktion um Vakuumanlagen. Lohnenden Einsatz, so Lebensmitteltechnologie SIMON KNAPPICH nach langen Testreihen in den Anwendungsbäckereien von **Ireks**, Kulmbach, findet die Technologie vor allem in vier Bereichen:

- » Stabilisieren und Kühlen von fertig gebackener Ware
- » verlängerte Lagerfähigkeit von halbgebackener Ware im Kühlraum oder bei Raumtemperatur
- » Verlängerung der Rösche
- » Ready to eat

Die beiden ersten Anwendungsfälle zählen seit der iba 2000, als ADOLF CERMAK, Firmengründer und Inhaber der **Cetravac AG**, erstmals eine Batch-Anlage vorstellte, quasi zum Standardprogramm der Vakuumkonditionierung.

Spannend sind die beiden anderen Punkte, die aus der Erfahrung zahlreicher Praxisversuche resultieren. Sie sind in der Lage, die Prozesskette von der Produktion bis in die Theke bzw. das Regal massiv zu verändern und dabei für Filialisten kostenträchtige Probleme zu lösen. Das ist der Grund für die derzeit sehr aktive Verbreitung der Vakuumkonditionierungsanlagen in der Filialszene und wohl auch der Grund, warum die Brotexperten von **Ireks** sich zusammen mit **Cetravac** mehr als ein Jahr mit der Technologie auseinandergesetzt haben. Allerdings, so KNAPPICH, reicht es nicht, zu investieren. Die ge-



Simon Knappich, Bäcker und Lebensmitteltechnologie, führt durch die praktische Vorführung

samte Prozesskette muss verstanden und auf das neue Verfahren abgestellt werden, um die gewünschten Effekte zu erzielen.

Verlängerung der Rösche

Werden Backwaren wie Baguette, Brötchen etc. nach einer Backzeitreduzierung um 20 bis 30 % in der Vakuumkammer einem definierten Unterdruck ausgesetzt, lässt sich die Dauer der Rösche deutlich verlängern und von wetterbedingten Schwan-



Ein vakuumkonditioniertes Marmorcroissant ohne Speckschichten und so stabil, dass es den Transport problemlos übersteht. Dabei ist das Innenleben nach wie vor sanft und saftig



Auch der Topfenplunder zeigt in der vakuumkonditionierten Version unten keine Speckschicht, dafür eine leicht aufgeschäumte Quarkfüllung