

DER GESCHMACK SAUERTEIG

WEISSBUCH

VORWORT

Der hohe Nährwert von Brot ist allgemein anerkannt. Er ist unanfechtbar und wird überall geschätzt. Und doch ist es in erster Linie sein unnachahmlicher Geschmack, der das Brot so beliebt macht. Die Qualität und sorgfältige Auswahl der Zutaten, die Kunst des Knetens, die verschiedenen Fermentationsmethoden, das Backen und das handwerkliche Geschick des Bäckers – all das macht ein gutes Brot aus. Auch wenn die Auswahl der Rohstoffe, die Weizensorte oder die Fermentationsmechanismen bei der Brotherstellung häufig zur Verbesserung des Geschmacks genutzt werden, bleiben die Hefe und der Sauerteig – zwei Elemente, die beim Gärungs- und Aromabildungsprozess der Teige eine entscheidende Rolle spielen und einander perfekt ergänzen – die wichtigsten Mittel zur Diversifizierung der Aromaprofile. Viele verschiedene Geschmacksvariationen anzubieten liegt bei allen Bäckern ganz hoch im Trend. Das ist daher auch das Thema dieses Weißbuches, das wir Ihnen hiermit präsentieren.



EINE GESCHMACKSKULTUR

Im weitgefassten Sinne bezeichnet der Begriff „Geschmack“ die Gesamtheit der komplexen Sinneseindrücke bei der Nahrungsaufnahme. Er drückt die Kombination der Geschmäcker einer Speise (süß, salzig, sauer oder bitter) mit den Aromen aus, die sie entfaltet und die retronasal wahrgenommen werden. „Auf dieser Grundlage“, erklärt Emilie Bryckaert, Leiterin der Abteilung Anwendung und sensorische Analyse bei Lesaffre, „konnten wir 7 große Familien aromatischer Verbindungen bestimmen: und zwar jene, die aus Getreide, Milch, Fermentation, Gewürzen, Röstung, Früchten und den Grundgeschmacksarten stammen. Diese Noten werden in der Aromapalette verwendet, die zur Charakterisierung des Brotes dient. Aus Erfahrung wissen wir, dass diese Aromen den Geschmack des Brotes am besten beschreiben.“

DIE FERMENTATION

Seinen charakteristischen Geschmack verdankt das Brot der Fermentation, die durch ganz besondere Wirkstoffe ausgelöst wird, nämlich durch Hefe und einer Kombination aus Hefen und Bakterien, dem Sauerteig. Diese Wirkstoffe nehmen einen Teil des in den Mehlen enthaltenen Zuckers auf und produzieren so Kohlendioxid und Ethanol, die den Teig beim Backen aufgehen lassen. Aber das ist noch nicht alles. Die Fermentation erzeugt ebenfalls eine bedeutende Anzahl von Aromamolekülen: das Aroma eines Brotes setzt sich aus sage und schreibe über 200 Molekülen zusammen!

Für die meisten Verbraucher ist ein wohlschmeckendes Brot ein qualitativ hochwertiges Brot.

Die Fermentation unterstützt das Aufgehen des Teigs, sorgt für eine optimale Blasenbildung und bildet die Aromen. Aber sie verbessert auch die Haltbarkeit der Brote, macht sie besser verdaulich, verringert in den meisten Fällen ihren glykämischen Index und erhöht die Bioverfügbarkeit ihrer Mikronährstoffe. Die Fermentation hängt auch von der Zeit und der Temperatur ab, wie Pascal Lejeune, Forschungs- und Entwicklungsingenieur bei Lesaffre, erklärt: „Nach einer 3-stündigen Fermentation bei 28 °C und einer 16-stündigen Fermentation bei 12 °C mit den gleichen Zutaten erhalten Sie zwei geschmacklich und von der Textur her komplett unterschiedliche Produkte.“

DER NÄHRWERT VON BROT

Brot wird aus Weizenmehl oder anderen Mehlsorten, Wasser und Salz hergestellt. Es gilt als wichtige Quelle komplexer Kohlenhydrate (durchschnittlich 50 % Stärkeanteil) und pflanzlichen Eiweißes und ist äußerst ballaststoffreich. Es hat einen hohen Gehalt an Mineralstoffen wie Magnesium, Natrium, Kalium, Phosphor, Calcium, Eisen und Zink. Zudem deckt es einen Teil der benötigten Vitaminzufuhr, insbesondere des B-Vitamin-Bedarfs. Ein Mann, der täglich mindestens 174 g einer beliebigen Brotsorte zu sich nimmt, deckt damit 16 % seines Vitamin-B1-, 14 % seines Vitamin-B6- und 10 % seines Vitamin-B2-Bedarfs. Verzehrt eine Frau über 110 g Brot am Tag, so werden 14 % ihres Vitamin-B1-, 12 % ihres Vitamin-B6- und 7 % ihres Vitamin-B2-Bedarfs gedeckt. Da Brot so gut wie keine einfachen Kohlenhydrate und nur eine geringe Menge Fett enthält (1 %), gilt es als vorzugsweise zu verzehrendes Nahrungsmittel. Ihm wird sogar nachgesagt, es stabilisiere das Körpergewicht durch seinen Sättigungseffekt.

GESCHMACK – EINE KLEINE SPRACHFORSCHUNG

Was ist eigentlich Geschmack? Wie wird er definiert? Der französische Begriff „goût“ und das italienische Pendant „gusto“ stammen beide vom Lateinischen „gustus“ ab, das sich wiederum aus der indoeuropäischen Wurzel „geus“ ableitet, die „empfinden, schätzen“ bedeutet. Das Wort „Geschmack“ wird im wortwörtlichen, aber auch im übertragenen Sinn verwendet. Es bezeichnet etwas, das man mit dem Geschmackssinn wahrnimmt, aber auch den Geschmackssinn selbst, also die Fähigkeit zu schmecken. Im übertragenen Sinn drückt es die subjektive Lust oder Vorliebe aus. Die Wortherkunft des englischen Begriffs für Geschmack, „taste“, geht auf das französische Verb „toucher“ im Sinne von berühren, handhaben zurück. Auch hier ist die Herkunft das Italienische : „tastare“, betasten.

Der Trend geht heute zurück zu alten Traditionen und zu Authentizität. Auch macht sich im Bäckerhandwerk eine bessere Kenntnis des Brotes sowie eine größere Bedeutung des Geschmacks bemerkbar. „Wir merken das an unseren Kunden, die immer genauer wissen, was sie wollen“, stellt Loïc Ledru, technischer Berater für die Brotherstellung bei Lesaffre, fest. „Deshalb arbeiten wir eng mit ihnen zusammen, um optimalen Geschmack zu garantieren. Wenn sie uns ihre Wünsche unterbreiten, wissen wir sofort, dass die Lösung, die wir ihnen bieten, die richtige ist.“

In diesem Kontext muss der Bäcker seine Trümpfe ausspielen, nämlich die Qualität seiner Produkte hervorheben und sein Angebot erweitern. Da der erste Eindruck maßgeblich zur Kaufentscheidung beiträgt, müssen auch das Design und die Aufmachung seines Laden zur Aufwertung seiner Produkte beitragen.

DIE GRUNDLAGEN DES GESCHMACKS

Unbestreitbar hat der Geschmack eine kulturelle Dimension. Er liegt in der Vorstellung des Verbrauchers verborgen und möchte befriedigt werden. Die Suche des Verbrauchers nach dem „besten“ Geschmack hat hier ihren Ursprung. Denn jeder möchte ein Produkt essen, das schmackhaft ist und einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Egal, ob es sich um industriell oder handwerklich gefertigtes Brot handelt oder ob es durch Hefe oder Sauerteig fermentiert wurde: Das Brot ist schon lange nicht mehr nur ein „Schwamm“, der in Soße oder Suppe getunkt wird. Auch ist es kein „Werkzeug“, um die Speisen

PASCAL LEJEUNE



Forschungs- & Entwicklungsingenieur bei Lesaffre

Seine Arbeit definiert Pascal Lejeune so: mit lebenden Zutaten Vielfalt schaffen, wobei diese Vielfalt bei der Brotherstellung von der Kontrolle des Mikroorganismus abhängt. „Hefe oder Sauerteig zu produzieren bedeutet, die gesamte für die Brotherstellung entscheidende Biomasse zu produzieren. Sie ist die natürliche und lebende Flora des Sauerteigs bzw. der Hefe.“ Am Beispiel des Sauerteigs durch spontane Säuerung lässt sich die Kerntätigkeit von Lesaffre am besten auf den Punkt bringen: dabei handelt es sich um ein Mehl-Wasser-Gemisch, das in mehreren Schritten gärt (rund 60 Stunden für den gesamten Fermentationsprozess). Das Mehl bringt 1 000 µ Organismen pro Gramm in den Sauerteig ein, um 1 Milliarde zu erreichen. Umgekehrt gehen wir von 60 bis 70 Bakterienstämmen aus, um schließlich auf 3 zu kommen. Einen Sauerteig zu ziehen, heißt, seine Flora zu vervielfachen und die wichtigen Mikroorganismen auszuwählen. Es

“Wir haben längst noch nicht alle Geheimnisse des Metabolismus von Hefen und Sauerteigen entdeckt!”

auf die Gabel zu schieben. Das Brot ist heute ein selbständiges Nahrungsmittel. „Ein so gutes Brot“, wie Pagnol in seinem Werk *La Femme du Boulanger* schreibt, „dass es nicht mehr nur als Beilage zu anderen Speisen gereicht wird, sondern zum Nahrungsmittel für Feinschmecker wird.“ Und wenn es mit anderen Speisen serviert wird, so beschreibt er es als echten „Geschmacksentwickler“.

Seit rund 20 Jahren befinden wir uns im Zeitalter des „Brotgenusses“. Brot ergänzt nicht nur unseren Speiseplan, sondern es trägt auch zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Nicht, dass Brot seither als „Functional Food“ gilt. Es leistet jedoch einen unbestrittenen Beitrag zur Energie- und Nährstoffzufuhr des Menschen. Aus diesem Grund wird ein gutes Brot anhand eines Zusammenspiels von Wahrnehmungen und Empfindungen bewertet, die sich an den Schlagwörtern Tradition, Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensmittelsicherheit orientieren. Es liegt am Bäcker, die Schlüssel zu finden, um dem Verbraucher die Tür zu neuen Genüssen und Empfindungen zu öffnen.

FÜR JEDEN GESCHMACK

Es gibt also kein universelles Brot. Je nach Erwartungen und Geschmack möchten die Kunden eine mehr oder weniger dichte Krume, eine dünne oder dicke Kruste, ein leicht saures oder fruchtiges Aroma, eine mehr oder weniger starke Blasenbildung oder eine zähe oder zartschmelzende Textur... Emilie Bryckaert fasst diese Vielfalt treffend zusammen: „Nehmen Sie ein traditionell hergestelltes Brot aus einem Polish-Vorteig auf Sauerteigbasis, dessen Gärung 72 Stunden lang im Kühlraum unterbrochen wurde, hergestelltes Brot: ein Spitzenprodukt mit einem Aromaprofil, das nichts mit dem – stark ausgeprägten – Aroma eines Sauerteigbrotes gemein hat.“

Angesichts einer derartigen Variabilität im Ernährungsverhalten der Verbraucher und im Nahrungsmittelangebot ist es wichtig, die Interaktionen bei der Bildung sensorischer Wahrnehmungen und

ist, als befehle man dem Sauerteig, alles zu produzieren, was für eine optimale Aromakombination benötigt wird, gleichzeitig jedoch nur die interessanten Bakterienstämme zurückzubehalten. Diese Vorgehensweise existiert heute allerdings kaum noch in den Bäckereien. Die Rolle von Lesaffre ist es, diesen Schritt zu übernehmen. Unsere Starterkulturen enthalten die interessante Biomasse. Mit unseren gebrauchsfertigen Sauerteigen nehmen wir dem Bäcker ganz einfach einen komplexen, schwierigen und aufwändigen Arbeitsschritt ab.“ „Die beiden wichtigen Geschmacks-komponenten sind die Fermentation und das handwerkliche Geschick des Bäckers. Bei Lesaffre sorgen wir für die Qualität und die Vielfalt des Fermentationsprozesses, damit der Bäcker sich ganz auf seine handwerkliche Tätigkeit konzentrieren kann. Wir bieten ihm die Mikroorganismen, die er dann nach eigenem Wunsch verarbeitet. Lesaffre kümmert sich um den wissenschaftlichen und schwierigen Teil, damit der Bäcker seine Kreativität entfalten kann.“

„Die Beherrschung des Fermentationsprozesses ist auch eine Frage der Zeit. Und Lesaffre nimmt sich die Zeit, qualitativ hochwertige Produkte zu produzieren. Für die Entwicklung der Sauerteigcreme unserer neuen Marke Livendo haben wir 3 Jahre gebraucht! Einwandfreie Qualität braucht eben ihre Zeit!

Das Gleiche gilt für die Starterkulturen. Alle unsere Produkte erfordern eine 3- bis 5-jährige Forschungs- und Versuchsphase, bevor aus der Idee die industrielle Herstellung eines Sauerteigs oder einer Hefe wird.“

„Zudem bringt Lesaffre niemals ein



Empfindungen zu identifizieren und zu beschreiben. Lesaffre, seit über 160 Jahren Hersteller von Hefe und Lösungen für die Brotherstellung, verfügt über eine umfassende Erfahrung und fundiertes Wissen im internationalen Bereich. Der Überblick über aller Brotsorten der Welt verleiht der Unternehmensgruppe auch eine perfekte Kenntnis der Sprache des Brotes. Jedes Brot wird mithilfe von sensorischen und technischen Analysemethoden „entschlüsselt“: dabei werden seine organoleptischen Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Klang, Textur und Geschmack) von einem Expertenpanel herausgefiltert. Es handelt sich um eine regelrechte Geschmackskultur, in erster Linie die Geschmackskultur von Hefe und Sauerteig, da diese Elemente maßgeblich zur Aromaentwicklung des Brotes beitragen. Die Geschmackskultur hat auch eine internationale Dimension, da sie sich der spezifischen Brotherstellung in den verschiedenen Ländern anpasst und auf deren Bedürfnisse reagiert. „Unsere Aufgabe ist es, die Erfahrung des Bäckers in wissenschaftliche Tatsachen umzuwandeln“, so Pascal Lejeune. „Dabei wollen wir dem Bäcker aber keine Brotherstellung „auf Knopfdruck“, sondern die bestmögliche Materie bieten, damit er seine Kreativität frei entfalten kann.“

GESCHMACK KREIEREN

Ein schönes Aussehen, eine goldbraun gebackene Kruste, „die knuspert und singt“, Röst-, Milch- und leicht säuerliche Gerüche, eine schimmernde, cremefarbene oder bernsteinfarbene Krume mit willkürlich auftretenden Hohlräumen, fruchtige, würzige Noten oder Noten von Honig. Brot ist zweifellos eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration, deren Geschmack sich permanent weiterentwickelt.

Die einfachste Art und Weise, die Qualität seines Brotes zu diversifizieren, ist das Spiel mit der Zusammensetzung oder der Art des verarbeiteten Getreides. Wer bei der Ausarbeitung seiner Rezeptur weitergehen möchte, kann verschiedene Bestandteile des Getreides verwenden, wie z. B. die Keime, den Malz oder die Kleie, die bestimmte Aromen verstärken. So können beispielsweise die gerösteten oder süßen Noten intensiviert, dem Geschmack eine saure Note verliehen oder andere Aromen überspielt werden. Auch ist es möglich, andere Getreidesorten in Form von Mehl oder Samen hinzuzufügen, um den einzigartigen Charakter des Brotes zu betonen: Roggen, Buchweizen, Dinkel, Roggen-Weizen-Gemisch, Mais, Lein.

Produkt auf den Markt, das allein durch Forschung und Entwicklung entstanden ist. Schon bei der Auswahl der Bakterienstämme werden Brotherstellungstests mit festgelegten Rezepturen durchgeführt, um zu prüfen, ob unsere Produkte leicht zu verwenden sind und nicht zu unbekanntem und unangenehmen Geschmäckern führen. Das neue Brot wird dann an das Labor für sensorische Analysen weitergegeben, um seine Positionierung zu ermitteln.“

„Hefen, Bakterien oder Sauerteige herzustellen, ist nicht einfach. Lesaffre kann heute alle seine Sortimente und Marken anbieten, weil das Unternehmen auf eine 160 Jahre lange Erfahrung bei der Auswahl von Bakterienstämmen und der Entwicklung der besten Prozesse zurückblicken kann. Unser Katalog erzählt eine lange Geschichte. Und wir haben längst noch nicht alle Geheimnisse des Metabolismus von Hefen und Sauerteigen entdeckt!“

“Hefe und Sauerteig – die perfekte Ergänzung”

DIE BEHERRSCHUNG DER PASSENDEN KNETMETHODE

Jenach Land unterscheidet man zwischen drei großen Knetmethoden: dem intensiver werdenden Kneten, dem verbesserten Kneten und dem langsamen Kneten. Mit der ersten Methode erhält man ein voluminöseres, weißeres Brot mit einer sehr feinen Kruste. Durch langsames Kneten entsteht ein Teig, der sich weniger gut für die Herstellung kleinerer Gebäckteile eignet, da das Volumen des Brotes sehr begrenzt ist.

Die verbesserte Knetmethode ist ein Kompromiss zwischen den beiden zuvor genannten Methoden. Durch sie entsteht ein korrekt entwickeltes, schmackhaftes Brot mit längerer Haltbarkeitsdauer. Wichtig ist, den Knetvorgang zu stoppen, bevor der Teig weiß wird. Loïc Ledru zufolge „gilt in jedem Fall: je langsamer geknetet wird, desto mehr wird der Teig gelüftet und desto weniger oxidiert er. Seine Krume wird gelber und das Brot zeichnet sich durch eine schöne Blasenbildung und einen intensiveren Geschmack aus.“

DAS HANDWERKLICHE GESCHICK DES BÄCKERMEISTERS

Der Bäcker ist ein wahrer Geschmackskünstler. Er schöpft aus einer langen und vielseitigen Zutatenliste und stützt sich auf verschiedene Fermentationstechniken, um seinen Broten und seinem Feingebäck nach Belieben einen ausgeprägten Geschmack und eine persönliche Note zu verleihen. Ein gutes Brot spiegelt in erster Linie das Können des Bäckers wider. Daher die Bedeutung der verschiedenen Brotherstellungsverfahren! Mit einem Hauch von Neugierde, Sensibilität, Verwegenheit und Technik können heute alle Bäcker mit dem Geschmack ihrer Brote spielen.

Diese Verbindungen komplexer, für jede Brotsorte einzigartiger Geschmäcker bilden die Signatur der Brotherstellung und damit der Fachkompetenz des Bäckers.

LOÏC LEDRU



Technischer Berater für die
Brotherstellung und Spezialist
für Sauerteig bei Lesaffre

Hefe und Sauerteig ergänzen einander. Während erstere weniger sauer ist, sorgt letzterer für eine längere Haltbarkeit der Brote und einen sehr stark ausgeprägten Geschmack im Mund. Aber, für welche Brotypen wird nun Sauerteig verwendet, und welche gelingen besser mit Hefe? Die weltweite Brotherstellung ist äußerst komplex und der Geschmack der Verbraucher von Region zu Region extrem unterschiedlich. In einigen Ländern kann Brot nur mit Hefe hergestellt werden, da ein Sauerteigbrot sich an den geschmacklichen Gewohnheiten und Vorlieben der lokalen Bevölkerung stoßen würde. Ich habe 7 Jahre lang in China gearbeitet und unter anderem das Dampfbrot entdeckt, das Mantou, das bisweilen aus Sauerteig mit spontaner Säuerung hergestellt wird. So konnte ich den Versuch starten, das Mantou mit unseren Livendo-Starterkulturen

SAUERTEIGE UND HEFEN HEUTE: DIE PRAKTISCHEN HELFER

Unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Bäcker, aber auch ihrer menschlichen, technischen oder umweltbezogenen Zwänge, bietet Lesaffre – historischer Partner der Fachleute des Bäckerhandwerks – ein komplettes Produktsortiment, das die verschiedensten Erwartungen der Bäcker für alle Brottypen erfüllt.

HEFEN

Sie alle weisen eine bemerkenswerte Leistung und Stabilität auf und sind gebrauchsfertige oder personalisierte Lösungen, die den Bäckern auf der ganzen Welt eine bessere und leichtere Brotherstellung ermöglichen.

Die Hefe, ein mit dem bloßen Auge nicht sichtbarer Mikroorganismus mit 6 Mikron, spielt eine wesentliche Rolle bei der Regulierung der Fermentation und der Aromabildung des Brotes. Sie ist sozusagen sein Leben, die Kultur des Lebendigen für ein Nahrungsmittel, das wie kein anderes das Leben symbolisiert. Hefe gibt es als Flüssighefe, Presshefe, Hefe Granulat, Trockenhefe und tiefgekühlte Hefe. Sie bildet die Grundlage, um dem Verbraucher mehr Geschmack, Genuss und Gesundheit zu bieten.

SAUERTEIGE

Hefen sind nicht die einzigen hochentwickelten, wirksamen und den Wünschen der Bäcker angepassten Lösungen für die Fermentation. Sauerteige haben ebenfalls zahlreiche Vorteile, obwohl die Herstellung von Natursauerteigen auf Basis eines Anfrischsauers mehr Zeit erfordert und komplexer ist. Zudem bestehen Kontaminationsrisiken und auch die Ergebnisse können variabel sein. Aus diesem Grund entwickelt Lesaffre Gärstoffe, deren Produktion kontrolliert und perfekt beherrscht wird und die so nicht nur einfach zu benutzen, sondern auch vielfältig einsetzbar sind und bei jeder Art der Brotherstellung mit Sauerteig ein typisches Aroma bilden.

Die Sauerteige dienen jedoch nicht nur dem Geschmack, sondern haben bei der Brotherstellung auch andere interessante Funktionen. So haben sie Einfluss auf die Textur – Dichte, Weichheit und Öffnung der Krume, Dicke und Farbe der Kruste – und machen das Brot länger haltbar.

zu produzieren. Und es klappt! Ob in Frankreich oder China: Der Verbraucher stellt hohe Ansprüche an die Qualität seines Brotes. Er möchte ein haltbares und leckeres Produkt mit bemerkenswertem Geschmack. Brot ist allbekannt, aber seine Herstellung ist sehr unterschiedlich.

Wir von Lesaffre haben ein einzigartiges Fachwissen in Sachen Fermentation! Die sich vervielfachenden und die Hefe bildenden Mikroorganismen stehen im Mittelpunkt unserer Tätigkeit. Dank unserer Kompetenz können wir Kunden beispielsweise über 20 verschiedene Hefen anbieten. Das ist der, wenn auch indirekte, Beweis unserer Kapazität, nicht nur den geschmacklichen Anforderungen überall auf der Welt gerecht zu werden, sondern auch die Erwartungen von Bäckern zu erfüllen, die täglich über 15 verschiedene Brotrezepte zubereiten.

Mit unseren Hefen und Sauerteigen kann ein Bäcker unterschiedliche Geschmäcker ausprobieren: zum Beispiel durch die Mischung von Reissauerteig mit Roggensauerteig, die zu einem Feuerwerk der Aromen im Mund mit süßlichen und leicht säuerlichen Noten führt. Darin liegt eine unserer Stärken: wir bieten unseren Kunden Dutzende von Rezepten und Geschmackslösungen.

Auch in Sachen Nährwert hat der Sauerteig beste Zukunftsaussichten: Er verbessert die Bioverfügbarkeit der Mineralsalze, verringert den glykämischen Index und wirkt sich positiv auf die Reduzierung von Acrylamid aus, das beim Backen der Brote gebildet wird.

Heute werden den Bäckern verschiedene Sauerteiglösungen geboten:

STARTERKULTUREN

Starterkulturen bestehen aus einer Verbindung sorgfältig ausgewählter reiner Milchsäurebakterienstämme und Hefen. Sie ermöglichen die Produktion von sehr stark entwickelten Säuren und Aromen im Teig und ersparen dem Bäcker außerdem das aufwändige Anfrischen eines Sauerteigs durch spontane Säuerung.

AKTIVE SAUERTEIGE

Aktive Sauerteige werden durch die natürliche Fermentation von Getreidemehlen, zum Teil aus biologischem Anbau, gewonnen. Dank der gebrauchsfertigen aktiven Flüssigsauerteige entfällt für den Bäcker die langwierige Vorbereitung des Sauerteigs. Sie sorgen für das Aufgehen des Teigs und verleihen den fertigen Produkten den typischen Geschmack von Sauerteigbrot.

INAKTIVE SAUERTEIGE

Inaktive Sauerteige werden aus fermentierten Mehlen (Weichweizen, Roggen, Dinkel usw.) hergestellt und erfordern keinerlei Vorbereitung, sondern können direkt in die Knetmaschine gegeben werden. Sie geben dem Endprodukt das typische Aroma fermentierten Getreides und werden für alle Arten der Brotherstellung eingesetzt. Heute ein Brot aus Hartweizen, morgen ein Roggenbrot...

ZUBEREITUNGEN AUF SAUERTEIGBASIS

Dank seines sensorischen Know-hows bietet Lesaffre Rezepturen auf Sauerteigbasis an, die mit Malz, organischen Säuren, Gewürzen usw. angereichert werden. Diese Zubereitungen dienen der Erweiterung und Modulierung der Aromennoten der Produkte. Sie werden direkt in die Knetmaschine gegeben und verleihen den Broten eine einzigartige Farbe und einen unnachahmlichen Geschmack.

ÉMILIE BRYCKAERT



Leiterin der Abteilung
Anwendung und sensorische
Analyse bei Lesaffre

Lesaffre kann auf eine über 160-jährige Erfahrung in Sachen Fermentation für die Brotherstellung oder die Produktion von Mikroorganismen zurückblicken. Seine weltweit erworbenen und für alle Arten von Rezepturen, Diagrammen oder Broten angewandten Kenntnisse sind das Ergebnis einer jahrzehntelangen Forschung und zahlreicher menschlicher und kultureller Begegnungen. Unser Labor für sensorische Analysen wurde vor über 12 Jahren mit dem Ziel gegründet, unsere eigenen Produkte – insbesondere unsere Sauerteige – besser zu verstehen und zu charakterisieren und ihre Auswirkungen sowohl auf das Aussehen als auch auf den Duft, den Geschmack, das Aroma, die Textur und die Haltbarkeit des Brotes zu bewerten. Der globale und komplette Ansatz, den die Lesaffre-Baking Center™ ihren Kunden bieten, ist einzigartig: dabei geht es nicht nur

DIE WESENTLICHEN PUNKTE

Ein Brot mit Geschmack herzustellen, ist eine Kunst, die heute mit einer breiten Palette von Hilfsmitteln kultiviert wird. Die physisch-chemischen Analysewerkzeuge, die Kenntnis der Brotflora und die Beherrschung der Zucht lebender Mikroorganismen ermöglichen Lesaffre, den Bäckern leistungsstarke, leicht zu verwendende Produkte anzubieten, die ihnen Regelmäßigkeit und Sicherheit bei der Herstellung hochwertiger Brote mit viel Geschmack, langer Haltbarkeit, einer perfekten Textur und einem appetitlichen Aussehen garantieren.

Es ist am Bäcker, seine Kreativität und seine Fachkompetenz zu entfalten, wie es am Forscher und Hersteller von Gärstoffen ist, ihm die dafür notwendigen Mittel an die Hand zu geben. Auf dieser Logik basiert die Entwicklung zahlreicher vielfältiger Produkte und wirksamer Techniken bei Lesaffre. Und stets lautet die Devise: „Für Geschmackskultur bei der Brotherstellung“.

“Wir können für jede Brotsorte eine Art sensorischen Steckbrief erstellen”

Über eineinhalb Jahrhunderte nach der Gründung von Lesaffre entwickelt sich das Fachwissen in Sachen Herstellung, Fermentation und Verarbeitung von Hefen und Sauerteigen Tag für Tag weiter. Heute wie gestern beruht es auf dem Talent seiner Mitarbeiter und der Leistung seiner Industrieanlagen. Diese beiden grundlegenden Elemente haben zur Herausbildung eines, den 50 Industriestandorten der Gruppe gemeinsamen einzigartigen technischen Standards geführt.

Was seine Fähigkeit anbelangt, auf die neuen Erwartungen der Verbraucher zu antworten, stützt sich Lesaffre auf ein solides Fachwissen. Gérard Gazzarrini ist einer der Verantwortlichen des Bereichs Zutaten der Marketing- und Vertriebsabteilung der Lesaffre-Gruppe, dem die Entstehung der Marke Livendo zu verdanken ist: „Wir wollten das Sortiment strukturieren und übersichtlicher gestalten und eine starke internationale Marke schaffen, welche die über

um Betreuung, sondern vielmehr um eine enge Zusammenarbeit. Der erste Schritt besteht in der Bedarfsdefinition: Die Baking Center™ helfen den Bäckern, ihre Erwartungen präzise zu formulieren. In erster Linie muss die Zielgruppe des Produktes verstanden werden. So wird der Grundstein für die gemeinsame Entwicklung einer „maßgeschneiderten“ Lösung gelegt, die den speziellen Wünschen der Bäcker entspricht und somit auch den Endverbraucher zufrieden stellt. Es handelt sich dabei um die „aromatische Handschrift“, die der Endverbraucher sucht. Vor diesem Hintergrund sind unsere Geschmackskultur und unsere sensorische Kompetenz unsere größten Stärken: ein echter Vorteil für unsere Kunden, ob in Industrie oder Handwerk. Alle Akteure der Branche auf allen fünf Kontinenten der Welt sind davon betroffen. So können wir für jede Brotsorte eine Art sensorischen Steckbrief hinsichtlich Aroma und Textur erstellen: mit Kruste, flach, mit Blätterteig, herzhaft, süß, mit Roggen, Hart- oder Weichweizen. Unsere sensorische Fachkompetenz beruht auf einem Expertenpanel bestehend aus rund 40 ausgebildeten und regelmäßig geschulten Mitgliedern und dem Einsatz passender Methoden für jede Anfrage. Unser Expertenpanel kann Geschmäcker (sauer, salzig, süß oder bitter) und Aromen (das Butteraroma einer Brioche, das fruchtige Aroma eines Sauerteigbrotes, das knusprige Aroma eines Baguettes oder das frische und milchige Aroma eines

25-jährige Erfahrung von Lesaffre in der Sauerteigherstellung belegt. Aus diesem Grund bieten wir unter dem Markennamen Livendo vier verschiedene Produktunterfamilien an: Sauerteig-Starterkulturen, die den Fermentationsprozess von Mehlen perfekt in Gang setzen; aktive Flüssigsauerteige, die unter anderem für einen säuerlichen Geschmack sorgen; inaktive Sauerteige mit einer Lebensdauer von 12 bis 18 Monaten; und Zubereitungen auf Sauerteigbasis, denen Malz und Essigsäure zugesetzt wird. Mit diesen vier Unterfamilien haben wir für jeden Bäcker die passende Antwort. Selbst für jene, die alles von A bis Z kontrollieren möchten und so für die Herstellung ihrer Brote und ihres Blätterteiggebäcks eher auf Starterkulturen und Flüssigsauerteige setzen.“

Entgegen einer weit verbreiteten Meinung „besteht kein Parasitenverhältnis zwischen Sauerteig und Hefe“, betont Gérard Gazzarrini. „Wenn ein Bäcker ein gutes Brot mit ausgeprägtem Geschmack herstellen möchte, muss er die erforderliche Zeit für eine lange Fermentation aufwenden. Dabei stellen unsere neuen Livendo-Produkte keine Konkurrenz, sondern vielmehr eine Ergänzung zur Hefe dar. Denn sie machen unser Angebot nicht nur übersichtlicher für unsere Händler, sie „schmeicheln“ auch den Bäckern im positiven Sinne. Unsere Flüssigsauerteige zum Beispiel ermöglichen ihnen, ihr eigenes, qualitativ hochwertiges Produktangebot zu schaffen und ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.“

Mit seinen Hefen und Sauerteigen bleibt Lesaffre seiner Politik im Dienste des besten Geschmacks für qualitativ hochwertige Brote treu. Die Bandbreite der angebotenen Sortimente kommt all seinen Partnern zugute: ob Bäckerhandwerk, Backwarenindustrie oder Händlern.

Toastbrots) identifizieren, die Textur einer Krume treffend beschreiben und daraus eine Bewertung ableiten.

Die gesamten sensorischen Eigenschaften eines Brotes werden so erkannt und auf reproduzierbare Weise qualifiziert und quantifiziert: der Mensch wird zum sensorischen Messinstrument.

Auch wenn der Geschmack heutzutage das wichtigste Bewertungs- und Auswahlkriterium der Verbraucher darstellt, stehen die Weichheit und die Haltbarkeit der Produkte im Mittelpunkt zahlreicher Entwicklungen.

Lesaffre hat verschiedene sensorische Werkzeuge entworfen, um seine Kunden bestmöglich bei Neuerungen zu begleiten: zunächst einmal die „Aromapalette“ mit 7 Aromafamilien (Milch-, Fermentations-, würzige, geröstete, Getreide- und Geschmacksarten). Oder das sensorische Lexikon „Das Brot Wort für Wort“, das in Zusammenarbeit mit LEMPA (Versuchslabor für Lebensmittelmaterialien und -produkte) entstanden ist und in dem sich alles rund um das Krustenbrot und das von Experten und Verbrauchern für seine Beschreibung verwendete Vokabular dreht. Lauter Kenntnisse, die wir teilen, um die Produkte von morgen zu schaffen!

AROMAPALETTE



Das Labor für sensorische Analysen von Lesaffre hat 7 Aroma- und Geschmacksfamilien identifiziert und in einer „Aromapalette“ zusammengefasst, die eine präzise Beschreibung von Backwaren ermöglicht.

Dieses neue Werkzeug dient dem besseren Verständnis der Kundenerwartungen und unterstützt die schnellere und effizientere Entwicklung von Aromaprojekten in Zusammenarbeit mit Fachleuten aus dem Bäckerhandwerk.



LESAFFRE

FALA GmbH

Dr.-Georg-Schaeffler-Str. 1 - 77815 Bühl/Baden - Deutschland

Email: info@fala-hefe.de

www.lesaffre.de