



Pressemeldung

Die Wissenschaft, die lange Teigführung und die Größe von Backstuben

Düsseldorf, den 29.08.2016. Ein Team um Prof. Dr. Dr. h.c. Carle, Uni Hohenheim, hat den besonderen Einfluss von Brot aus Urgetreide für Patienten mit Reizdarm-Problemen untersucht. Das Ergebnis ist eindeutig: Entscheidend seien nicht primär die Getreidesorten, sondern vor allem die Art der Teigführung. „Damit wird eine alte Bäckererkenntnis erneut bestätigt: längere Teigbereitungszeiten und Garzeiten wirken sich positiv aus.“ So kommentiert Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien, die Ergebnisse.

Kritisiert wird allerdings die Behauptung der Wissenschaftler, dass Großbäcker im Unterschied zum traditionellen Bäckerhandwerk ihre Teiglinge meistens bereits nach einer Stunde Gehzeit backten. „Wer das behauptet, verkennt die Realität in den Großbäckereien und hat noch nichts von einer langen Teigführung auch und gerade in Großbäckereien gehört.“ Teigbereitung sei eine Frage der Verfahrenstechnik, nicht der Betriebsstätte. „Die Vermutung, kleine Backstuben backten gesünderes Brot, weil sie langsamer seien, ist daher unwissenschaftlich und stimmt nicht mit der Betriebspraxis in deutschen Backstuben überein.“ (Juncker)

Rückfragen an:

Armin Juncker, Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

In den Diken 33, 40472 Düsseldorf

Tel.: 0211 653086

Mail: juncker@grossbaecker.de

www.grossbaecker.de

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. ist der Fachverband der Filial- und Liefer-Großbäckereien. Großbäckereien repräsentieren den weitaus größten Teil des Branchenumsatzes von rund 18 Milliarden €. Präsidentin des Verbandes ist Prof. Dr. Ulrike Detmers, Mestemacher Gruppe Gütersloh. Hauptgeschäftsführer des Verbandes ist Armin Juncker.