

Probleme

Sind vorgemischte Mehle für Brötchenherstellung erwünscht?

Diese Frage wurde mir aus Mühlenkreisen zur Beantwortung vorgelegt. Der Gedanke zur Herstellung von Spezialmehlen dürfte aus Amerika kommen. Bei aller Hochachtung der amerikanischen Müllerei und der Müllerei überhaupt, muß ich doch sagen, was für das Backgewerbe in Amerika gut ist, kann mitunter für deutsche Verhältnisse weniger gut sein. Dies dürfte nach meiner persönlichen Meinung für die Brötchenspezialmehle zutreffen.

Jeder Fachmann, der Amerika kennt, weiß, daß man in Amerika das schönste und gleichmäßigste Brot herstellt. Doch in geschmacklicher Hinsicht schmeckt alles wie Watte.

Bei Verwendung von Brötchenspezialmehlen läuft man Gefahr, den Geschmack unserer Brötchen zu uniformieren. So dankenswert das Bemühen der Mühlen ist, durch die Herstellung derartiger Mehle, die schwere Arbeit des Backgewerbes zu erleichtern, so kann ich mir auf der anderen Seite keinen wirklichen Fachmann vorstellen, der sich durch die Verwendung von Brötchenspezialmehlen seiner eigenen fachlichen Stärke berauben läßt, nämlich den individuellen Geschmack seiner Kundschaft Rechnung zu tragen.

Wer wie ich Gelegenheit hatte, durch sehr viele Backbetriebe zu kommen — ganz gleich ob groß oder klein — konnte sich davon überzeugen, wie variabel die Brötchenherstellung ist. Und das ist gut so und muß so sein.

Die Teigbereitung richtet sich jeweils nach der Gebäckart, der Geschmacksrichtung, die man verfolgt, dem Arbeitsanfall und nicht zuletzt dem Arbeitsablauf. Auch die Zutaten, wie Backhilfsmittel, Fett und Fettmischung usw. sind verschieden und bewerkstelligen auch jeweils eine bestimmte Geschmacksrichtung.

Ich kann es mir auch nicht vorstellen, daß führende Firmen der Backhilfsmittelindustrie ihre Erzeugnisse der Mühlenindustrie zur Herstellung von Brötchenspezialmehlen zur Verfügung stellen werden. Sollten selbst die Spezialmehle einen erhöhten Fettzusatz haben, dürfte die Lagerfähigkeit beschränkt sein. Fett neigt im Mehl schnell zum ranzig werden. Die Dinge dürften hier kaum anders liegen wie beim Schrot.

Ob sich die Verwendung von Brötchenspezialmehl für den Verbraucher lukrativer gestaltet, möchte ich bezweifeln.

So aufgeschlossen ich für alle Neuerungen im Backgewerbe bin, jedoch Spezialmehle für diese oder jene Gebäckarten lehne ich ab. Die Mühlen mögen dem Backgewerbe die individuelle Gebäckherstellung überlassen. Wenn es den Mühlen gelingt, dem Backgewerbe stets gleichbleibende gute Mehlqualitäten zu liefern, haben sie ihre Aufgabe dem Backgewerbe gegenüber nach meiner Ansicht voll und ganz erfüllt.

Franz Welches, Betriebsleiter

und wie sie gelöst werden:

100 kg Jutesack oder 50 kg Papier-Ventilsack?

Zum Schutz der Volksgesundheit laufen bekanntlich Anträge die ein höheres Absackgewicht als 70 kg in Zukunft nicht mehr zulassen, weil das Tragen von 100 kg Säcken eine körperliche Überbeanspruchung bedeutet und gesundheitliche Schäden herbeiführen können. Da aber eine 70 kg Einheit etwas völliges Abwegiges ist, wird es eben zur 50 kg-Einheit kommen und hierfür ist die Papier-Ventilsack-Abfüllung die rationellste Verpackung.

Die Nachfrage in dieser Verpackungsart steigt an, da die Vorteile für den Verbraucher klar sind. Vollkommene Entleerung, bei welcher kein Klopf- oder Fußmehl anfällt, geringeres Gesamtgewicht gegenüber dem Jutesack, bequeme Handlichkeit und größere Sauberkeit.

Der Entleerer bekommt durch eine eigens hierfür eingerichtete Organisation bei jeder Güterabfertigung der Bundesbahn pro Sack 7,5 Pfg., dies bedeutet auf den dz 15 Pfg., zurückvergütet.

Für Backbetriebe usw. — die bisher den Jutesack mittels Aufzug hochgezogen haben — wurde ein Papiersackträger entwickelt. Damit ist auch die Frage des Transportes zu den oberen Stockwerken gelöst.

Bei Bezug des Mehles im Papier-Ventilsack tritt eine Preisvergünstigung von 50 Pfg. je Doppelzentner ein. Die Bilder 1 bis 3 zeigen die Verwendung des Papiersackträgers.

A. jun.

