

Zürcher Bauer
8001 Zürich
044/ 217 77 33
www.zbv.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4,547
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Themen-Nr.: 540.3
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 11
Fläche: 33,581 mm²

STRICKHOF ERNÄHRUNGSTAG «WERTSCHÖPFUNGSKETTE BROT» AM 9. DEZEMBER:

Von der Getreidesammelstelle bis zum Brot im Verkaufsregal

Ausgewiesene Fachleute werden am Strickhof Ernährungstag vom 9. Dezember Einblick in ihr jeweiliges Fachgebiet entlang der Wertschöpfungskette Brot bieten. So auch die Müllereitechnologin und Betriebswirtschaftlerin Corinne Mühlebach von der Mühle Mühlebach in Würenlingen.

Markus Oehninger
Berufsbildungszentrum Wädenswil

In der Mühle wird Getreide zu Mehl vermahlen. Ein einfacher Prozess möchte man meinen. Damit der Bäcker dem Kunden täglich sein Lieblingsbrot zur Verfügung stellen kann, sind aber die Anforderungen an die verschiedensten Mehle sehr hoch. Einerseits soll auch ein drei Tage alter Butterzopf noch so frisch und luftig sein wie am ersten Tag. Andererseits schwelgt man im siebten Himmel, wenn das Mailänderli zwar leicht mürb aber doch knackig ist, ohne zäh zu wirken.

Herausforderung Mehl

Weizen ist ein Naturprodukt, dessen Qualität grossen Schwankungen unterliegt. Die Kunst des Müllers ist es nun, die richtigen Weizenpartien auszuwählen und im optimalen Verhältnis zusammen zu einem hochwertigen Mehl zu vermahlen. Dabei

sind nicht nur gewünschte Eigenschaften wie Wasseraufnahmefähigkeit, Mineralstoff- und Eiweissgehalt von Bedeutung, sondern es geht auch um die Elastizität und Dehnbarkeit des Glutens, das ist Klebereiweiss, die Enzymaktivität sowie die Verkleisterungsfähigkeit. Diese und natürlich noch viele weitere Herausforderungen werden am Strickhof Ernährungstag genauer beleuchtet. «Die Schweizer Getreideproduzenten sind unsere wichtigsten Lieferanten», erklärt Corinne Mühlebach von der Mühle und Getreidesammelstelle Mühlebach AG in Würenlingen. «Wir verstehen uns als Bindeglied zwischen Bäckern und Landwirten und haben uns der Herstellung von Backmehlen verschrieben, bei denen die natürlichen Eigenschaften des Getreides voll zum Tragen kommen. Weiter betont die Müllereitechnologin, dass es sehr wichtig ist, dass die Getreideproduzenten die Anforderungen von Mühlen kennen und verstehen. Das Engagement und Fachwissen der Produzenten bezüglich Fruchtfolge, Aussaat, Bodenbearbeitung, Düngung und optimalem Erntezeitpunkt sei für die Produktequalität einer Getreidemühle absolut entscheidend.

Des Bäckers Geheimnis

Interessierte Personen haben am Nachmittag Gelegenheit, Fachleuten

ihre brennenden Fragen in drei Workshops zu stellen. So zum Beispiel auch im Workshop Verarbeitung, Veredelung und Vermarktung. Wo liegen die Unterschiede zwischen einem selbstgebackenen Zopf, dem Zopf vom Bäcker oder dem Zopf von einem Grossverteiler? Weshalb können der Bäcker oder auch die Industrie mit denselben Zutaten, die ich auch zuhause verwende, ein so luftiges Brot herstellen? Sind da noch irgendwelche chemischen Stoffe drin, welche das Brot feucht halten, oder so gut aufgehen lassen? Oder ist es nicht vielmehr die Qualität der Zutaten und vor allem die Art der Zubereitung, die den Unterschied ausmachen? Brot und Kuchen backen kann ja «jedermann» oder «jedefrau». Nun gut, der Bäcker baut seine Bäckerei auch nicht selber. Er lässt dafür den Maurer sein Werk tun. Bei Brot und Backwaren ist es dasselbe wie bei jedem anderen Handwerk. Was auf den ersten Blick so einfach und locker aussieht, stellt sich für einen Ungeübten dann doch als sehr anspruchsvoll heraus. Mit Fachwissen, viel Liebe, Gefühl und grossem Geschick sorgt der Bäcker dafür, dass wir tagtäglich an den verschiedensten Orten mit warmem, knusprigem und wohlschmeckendem Brot und Gebäck verwöhnt werden.

Datum: 18.11.2011

Zürcher Bauer

 **Baudirektion
Kanton Zürich**

Zürcher Bauer
8001 Zürich
044/ 217 77 33
www.zbv.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4,547
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Themen-Nr.: 540.3
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 11
Fläche: 33,581 mm²

Dies ist der erste Strickhof Fachtag am erweiterten Strickhof Kompetenzzentrum für Land- und Ernährungswirtschaft, an dem ein Thema entlang der ganzen Wertschöpfungskette thematisiert wird.



Freitag, 9. Dezember 2011
am Strickhof in Lindau

**Strickhof
Ernährungs-Tag**

Wertschöpfungskette Brot

B²W²
BEREICHSPROJEKTLEITERIN WERKSCHAL

SGPV-FSPC

zhaw

Anmeldung bis
Freitag, 25. November 2011

 strickhof

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 44296044
Ausschnitt Seite: 2/2