

Ein Tag für Bauern, Müller und Bäcker

Der Strickhof lädt am 9. Dezember zum Ernährungstag «Wertschöpfungskette Brot» ein. Damit soll ein Bogen zwischen Produzenten und Verarbeitern geschlagen werden.

Markus Oehninger.* 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 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. Was dahinter steckt, lässt sich am Strickhof-Ernährungstag «Wertschöpfungskette Brot» erfahren.

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 viele weitere Herausforderungen werden am Strickhof-Ernährungstag genauer beleuchtet. «Die Schweizer Getreideproduzenten sind unsere wichtigsten Lieferanten», erklärt Corinne Mühlebach von der

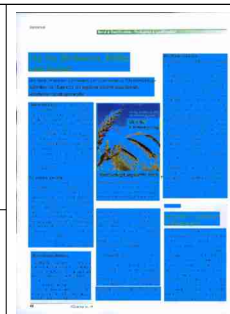


Wertschöpfungskette Brot

Der Strickhof-Ernährungstag will verdeutlichen, wie eine gelungene Wertschöpfungskette funktioniert.

La journée du Strickhof sur l'alimentation illustre le fonctionnement d'une filière de production.

Mühle Mühlebach in Würenlingen 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 die Industrie mit denselben Zutaten, die ich auch zuhause verwende, ein so luftiges Brot herstellen? Sind da noch chemische 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».

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.

**Markus Oehninger arbeitet am Berufsbildungszentrum Wädenswil.*

Thematische Öffnung

Der Strickhof Ernährungstag «Wertschöpfungskette Brot» findet am 9. Dezember am Strickhof, Kompetenzzentrum für Land- und Ernährungswirtschaft, in Lindau ZH von 9 bis 16 Uhr statt. Im Zusammenhang mit der Integration des Berufsbildungszentrums Wädenswil mit dem Strickhof wird sich die Schule thematisch auch für Themen der nachgelagerten Stufen öffnen. www.strickhof.ch

Strickhof

Céréaliers, meuniers et boulangers

Le 9 décembre, l'Ecole d'agriculture du Strickhof organise une journée destinée à la filière des céréales panifiables. Le blé est un produit naturel qui peut connaître de grandes variations de qualité. A partir de cette céréale, le meunier produit de la farine aux qualités nécessaires à la fabrication d'un bon pain. Absorption d'eau, teneur en minéraux et en protéines, qualité de la gluten, activité enzymatique et bien d'autres critères sont essentiels pour obtenir la pâte recherchée. L'engagement des producteurs est aussi indispensable à la réussite d'un bon pain, d'où l'intérêt de rassembler la filière autour de conférences et d'ateliers. *Markus Oehninger*