

Pressemitteilung



Berlin, 2. Juli 2014

Verbände setzen Akzente für die Ernährung junger Menschen Jungbäcker aus Kiel und Sigmaringen gewinnen „Grand Prix für Roggenbäcker“

Ob bei Brot oder Brötchen – Roggen ist aus der deutschen Back- und Brotkultur nicht wegzudenken und zudem ernährungsphysiologisch eine der wertvollsten Getreidearten. Dennoch zeigen Verbraucherstudien: Insbesondere bei jüngeren Verbrauchern geht der Trend weg von Roggengebäcken und hin zu weizenbetonten Backwaren. Das Roggen-sortiment benötigt neue Impulse, um gerade von jungen Konsumenten wahrgenommen zu werden.

Aus diesem Grund richtet der Verband Deutscher Mühlen gemeinsam mit dem Verband Deutscher Großbäckereien und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bundesweit den Grand Prix für Roggenbäcker aus. Motto: „Dem Roggen eine Zukunft!“ Jungbäckerinnen und Jungbäcker waren bundesweit aufgerufen, kreative Roggenrezepte einzureichen, die vor allem ihre eigene Altersgruppe geschmacklich ansprechen. Mehr als 65 Rezeptideen wurden in diesem Jahr eingereicht – unter diesen vergab die Jury neben den drei mit insgesamt 3000 Euro dotierten Hauptpreisen noch zwei Sonderpreise.

Die Preisverleihung fand am Mittwoch, 2. Juli im Rahmen der Getreidefachtagung auf dem Campus Weihenstephan der TU München statt.

Bäckernachwuchs beweist Kreativität

Mit dem ersten Preis wurde das „Roggen Deli 2 Go“ von Ediz Karayel und Daniel Schulze aus Kiel ausgezeichnet. Für die Jury ausschlaggebend war das gelungene Konzept: Es verbindet Gesundheit und Genuss ausgerichtet auf die heutige Verzehrsituation junger Menschen. Roggenvollkorn im Sauerteig, feiner Roggenschrot und etwas Weizenmehl im Teig sowie eine Gemüsemischung als Füllung ergeben einen saftigen Muffin. Mit seinem Frischkäse-Topping schmeckt dieses Roggengebäck auch delikat „aus der Hand“. Die beiden Jungbäcker sind Auszubildende der Bäckerei Steiskal in Kiel und werden von Ausbilder Sebastian Klinke betreut, der ihnen auch bei der Arbeit am Siegerrezept mit Rat und Tat zur Seite stand.

Den zweiten und dritten Platz sicherte sich die Bäckerklasse der Bertha-Benz-Schule Sigmaringen. Hier überzeugte die Jury das Brotkonzept von „HopfMalz-Brot“ (2. Platz) und „Roggen-Reiskornbrot“ (3. Platz). Beide Roggenrezepte bieten eine zeitgenössische Ausgewogenheit bei der Rezeptur. Mehl- und Getreidevielfalt bei den Zutaten mit interessanten Geschmackserlebnissen bieten der jungen Kundschaft, was sie sich wünscht: einmal herzlich-bissig, das andere Mal trendig-mild. Alle Auszubildenden befinden sich im dritten Lehrjahr und werden von Lehrer Günter Lutz betreut.

Verband Deutscher Mühlen e.V.
Beueler Bahnhofplatz 18 · 53225 Bonn
Tel. (0228) 976 10-0 · Fax (0228) 976 10-99

Hauptstadtbüro:
Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin
Tel. (030) 2 12 33 69-0 · Fax (030) 2 12 33 69-99

e-mail vdm@muehlen.org
Internet <http://www.muehlen.org>

Gemeinsam mit der Bayerischen Mehlkönigin Carolina Göggerle überreichte der Juryvorsitzende und Lebensmittel- und Aromaforscher der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Professor Michael Kleinert die Urkunden und Geldpreise. Die Jury zeigte sich besonders von der großen Kreativität beeindruckt, die viele der Rezepte bewiesen.

Die Juroren um Professor Michael Kleinert entschlossen sich daher, einen Sonderpreis für eine besondere, kreative Leistung zu vergeben: Sabrina Scheel und Patrick Mucha haben sich mit Unterstützung aus dem Team ihres Ausbildungsbetriebs „Ihre kleine Backstube“ in Nuthetal eine Vielzahl abwandelbarer Kreationen auf der Grundlage von drei betrieblichen Roggenbrot-Rezepturen ausgedacht.

Ein zweiter Sonderpreis geht an Beate Diers für ihr Roggenprojekt im Kooperationsunterricht der Bäckereiabteilung an der Elisabeth-Selbert-Schule in Hameln. Die Jury lobte besonders den pädagogischen Wert des Projekts. Es zeige mit vielen praktisch erprobten Rezeptideen, wie man den Bäckernachwuchs erfolgreich für das Thema „Roggen“ begeistern kann.

Dem Roggen eine Zukunft!

Hintergrund des Roggen-Rezeptwettbewerbs ist die sinkende Verwendung von Mahlerzeugnissen aus diesem Getreide bei der Backwarenherstellung. Zwar erfreut sich der Roggen bei älteren Verbrauchern nach wie vor großer Beliebtheit, doch jüngere Zielgruppen sind nicht so leicht für das gesunde Getreide zu begeistern. „Für Vielfalt und Attraktivität des Sortiments bei den deutschen Brotkunden bleibt Roggen unverzichtbar“, erläuterte Professor Michael Kleinert. „Genuss- und Gesundheitsaspekte spielen dabei gleichermaßen eine Rolle. Junge Verbraucher bevorzugen jedoch heute vielfach mildere Geschmacksrichtungen und softere Texturen.“ Deshalb wurden beim diesjährigen branchen- und deutschlandweiten Rezeptwettbewerb „jugendliche Impulse“ fürs Roggensortiment gesucht. „Wir wollten auch die Lehrkräfte und Auszubildenden dazu motivieren, sich mit ihren Schützlingen kreativ dem für das Backen mit Roggen notwendigen Know-how zu widmen“, erklärte Heiko Zentgraf von der Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF) den Hintergrund des Wettbewerbs nach dem Motto: „Dem Roggen eine Zukunft!“

Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

- *Veranstalter: Verband Deutscher Mühlen, Verband Deutscher Großbäckereien und Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks*
- *Organisation: GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung*
- *Medienpartner: Allgemeine BäckerZeitung*
- *Sponsor: RYE BELT, eine Initiative der KWS*

Ansprechpartnerin:

Lena Salein

Telefon 030 2123369 34

E-Mail salein@muehlen.org