

Backwerk ohne Hefe.

Ein neuer Sieg der deutschen Technik.

Der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung ist es gelungen, bei Erzeugung des Weißgebäckes die verwendete Hefemenge auf ein Zwanzigstel des bisherigen Verbrauches zu erniedrigen. Weiter ist es ihr gelungen, die Hefe in der Weißbäckerei gänzlich entbehrlich zu machen. Selbstverständlich werden nicht etwa Backpulver verwandt, noch wird künstlich Kohlensäure in die Gebäcke hineingepreßt. Alle Weißgebäcke, die nach dem neuen Gärssystem erbacken werden, sind 20 Minuten nach Eröffnung der Bäcketriebe, ohne die — behördlich verbotene — Nacharbeit verlaufsfähig.

Die große Bedeutung der neuen Gärssysteme liegt darin, daß die für die Hefeherzeugung verwendeten Rohstoffe frei werden und in den Gegenden, wo Weißgebäcke wegen völligen Mangels an Hefe überhaupt nicht hergestellt werden können, z. B. in den Feldlazaretten, Weißgebäck wieder gebacken werden kann.

Wie wir weiter erfahren, spielen bei diesem neuen eigenartigen Verfahren Chemikalien keine Rolle. Selbstverständlich sucht man auch hier eine durchgreifende Lockerung des Gebäckes zu erzielen. Diese Aufgabe fiel bisher der Hefe oder den Backpulvern, die reichlich Kohlensäure entwickelten, zu. Das neue Verfahren, das die Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung ausgearbeitet hat, ersetzt nun die verminderte oder ganz entbehrliche Hefe gewissermaßen durch die Zeit. Der Gärungsprozeß wird verlangsamt und so für eine reichlichere Lockerung gesorgt. Trotz der Verlangsamung dieses Prozesses beansprucht das gesamte Backverfahren, das übrigens nur auf Weißgebäck anzuwenden ist, keineswegs mehr Zeit. Die verschiedenen zur Herstellung der Backware notwendigen Prozesse werden in anderer als der bisher geübten Weise und in anderer Reihenfolge vorgenommen. Das Verbot der Nacharbeit in Bäckereien führte dazu, sich nach einem Verfahren umzusehen, das möglichst schnell sehr lockeres Weißgebäck lieferte. Wie uns versichert wird, soll das Gebäck allen Erwartungen entsprechen.