

Backware ohne Hefe.

Eine Erwiderung

Von

Prof. Dr. Buchwald.

Der Direktor der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, Prof. Dr. Buchwald, sendet uns auf die neulich mitgeteilten Auslassungen des geschäftsführenden Vorstandes des Germania-Zentral-Verbandes der Deutschen Bäckerinnungen „gegen das Gärvverfahren zwecks Ersparung von Hefe in der Weißbrotbäckerei bezw. Herstellung von Weißbrot ohne Hefe“ folgende Zuschrift:

Wohl handelt es sich um dasselbe Verfahren, das von der Versuchsanstalt einigen Vorstandsmitgliedern der Germania auf Ihre höfliche Veranlassung vor längerer Zeit vorgeführt wurde. Das Verfahren ist inzwischen weiter ausgebaut, besonders dahin, daß die Herstellung der Weißgebäcke auch ohne Hefe gelingt, und zwar auf rein biologischem Wege ohne Anwendung von Backpulver. Die Stellung, welche der Germania-Vorstand dem Verfahren entgegengebracht hat, veranlaßte den Verzicht unsererseits, die letzte Erweiterung des Verfahrens ebenfalls dem Vorstand vorzuführen. Das Verfahren muß sich eben ohne die Mitwirkung des Germania-Vorstandes seinen Weg suchen. Für das Verfahren ist es gleichgültig, ob die hellen Friedensmehle oder die hochgezogenen es gleichgültig; ob den hellen Friedensmehlen oder den hochgezogenen Kriegsmehlen oder gar den Kriegsmehlen Kartoffelzusatz gegeben wird, jedenfalls wird der Güte des Gebäcks in keiner Weise Abbruch getan. Die Vorstandsmitglieder, welche unsere Gebäcke gesehen haben, haben übereinstimmend dessen Güte gelobt.

Der Zentralverband bestreitet die Ersparung an Rohstoffen. Letztere ist jedoch vorhanden. Die Preshesefabriken benötigen nämlich zur Herstellung von Hefe als Rohstoffe in erster Linie Getreide. Wird also in der Weißbrotbäckerei weniger Hefe oder keine Hefe benutzt, so liegt hierin eine bedeutende Ersparnis an Getreide.

In der üblichen Weißbrotbäckerei braucht man bei der Teigbereitung auf 1 kg Mehl rund 12,5 g Hefe. Diese ungezählten Millionen von Hefezellen verzehren in der 3—4 Stunden dauernden Gärzeit bis zum Backprozeß einen Teil des Mehles als Nährstoff. Man bewertet den hierin liegenden Verlust auf 2 v. H. Nach dem neuen Verfahren sind es nur der 20. Teil an Hefezellen oder weniger, welche in dem Teig in nicht längerer Zeit wie in dem alten Verfahren als Mehlerzehrer ihre Arbeit verrichten und während der übrigen Gärdauer ihre Tätigkeit wegen mangelnder Lüftung — letzteres durch das Verfahren bedingt — fast ganz einstellen. Der eintretende Backverlust ist sicherlich nicht größer als in dem alten Verfahren. Der Beweis liegt in der gleichen Gebäckausbeute, die der Maßstab für den erfolgten Mehlerverlust ist. Warum in ganz unkontrollierbarer Weise das Backmehl selbst als Rohstoff verbraucht werden soll, wie der Germania-Vorstand behauptet — gemeint ist eine Vergeudung an Mehl — dürfte allein dieser Vorstand wissen.

Mit dem neuen Verfahren sind unbedingt weitere wichtige Vorteile verbunden. Der Bäcker erspart bei der Erzeugung von Weißgebäck pro 100 kg Mehl 2,— M. oder mehr an Hefe. Die Nacharbeit in der Bäckerei wird entbehrlich. Es kann bei dem bestehenden Nachtbrotverbot verbleiben und schließlich wird der Bevölkerung morgens früh nach Eröffnung des Bäckereibetriebes wieder das beliebte frische Morgengebäck geliefert.

Im übrigen haben wir das Verfahren seit mehreren Monaten in der Bäckerei der Versuchsanstalt durchgeführt; es werden täglich etwa 2000 Gebäcke hergestellt, d. h. der vierte Teil der gesamten täglichen Lieferung an Weißgebäck. Die Verzehrer haben bisher einen Unterschied in den Gebäcken nach dem alten Verfahren und dem neuen Verfahren nicht bemerkt. Außerdem haben wir das Verfahren mehreren Bäckereien zur probeweisen Einführung übergeben.

Wir geben uns der Hoffnung hin, daß trotz der Warnung des Germania-Vorstandes jeder Bäcker sich über das neue Gärvverfahren der Versuchsanstalt ein eigenes Urteil zu bilden bestrebt sein wird.