

# Check Up

## Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE

leichter & schmackhafter  
Mit dem **B. KONZEPT**  
einfacher (re)formulieren



# Liebe Leserinnen und Leser,



es geht langsam voran. Rund 20 Prozent der etwa 83 Millionen Menschen in Deutschland haben laut Robert-Koch-Institut bisher mindestens eine Impfdosis erhalten. Das entspricht etwa jedem Fünften, Tendenz steigend. Experten zufolge ist diese Zahl zwar noch zu gering, um einen großen Einfluss auf das Infektionsgeschehen zu haben, aber sie macht doch Mut. In diesem Zusammenhang bieten immer mehr Firmen ihren Beschäftigten einen Bonus, wenn sie sich gegen Corona impfen lassen, sobald dies möglich ist. Doch diese Impf-Prämie ist umstritten. Arbeitsrechtler raten sogar davon ab, denn sie könnte Betrieben viele Klagen bescheren (Seite 12).

Das ab Juni geplante Einbinden der Betriebsärzte in das Impf-Geschehen lässt darauf hoffen, dass die Impfkampagne der Bundesregierung im zweiten Quartal an Geschwindigkeit zulegt und es bald wieder so etwas wie Normalität geben wird. Dass es dafür jedoch keine Garantie gibt und wir in einer Zeit der vorsichtigen Experimente leben, zeigt die Situation in Norddeutschland: Während Schleswig-Holstein in einigen Regionen Lockerungen wagt und Tourismus-Modellprojekte anstößt, geht Nachbarland Mecklenburg-Vorpommern in den verschärften Lockdown.

Angesichts der unsicheren gesellschaftlichen Lage scheint es um so wichtiger, sich im Privaten Beständigkeit zu schaffen, in die eigene Gesundheit zu investieren und sich im Alltag kleine Fluchten zum Beispiel über Genussmomente zu schaffen, zum Beispiel mit Patisserie und Gebäcke, die Verbraucherinnen und Verbraucher mit gutem Gewissen genießen können. Dies war auch die Vision, die den renommierten spanischen Konditormeister Jordi Bordas zur Entwicklung seines B. Konzepts inspirierte. Mit Bordas revolutionärer Methode lassen sich Rezepte gezielt (re-)formulieren und auf spezielle Ernährungsbedürfnisse, wie vegetarisch, vegan, laktose- oder glutenfrei anpassen.

Der Vorteil: Setzt man in Torten und Cremes Wasser anstatt Milch und Sahne ein, erzielt man nicht nur einen unverfälschten Geschmack, sondern optimiert auch die Rohstoffkosten (ab Seite 24).

Optimieren und weiterentwickeln lassen sich Backwaren auch mithilfe Künstlicher Intelligenz. In diesem Feld ganz vorn mit dabei ist Google: Der Software-Riese hat ein Back-2.0-Modell erstellt, mit dem neuartige Kuchen, Kekse und Brote hergestellt werden können, auf die man so vielleicht nicht kommen würde (ab Seite 32). Inspirationen für ungewöhnliche, aber dennoch harmonische Aromenkombinationen bietet die Online-Plattform Foodpairing. Produktentwicklerinnen und -entwickler haben damit Zugriff auf eine große Aromen-Datenbank und können mithilfe von einem Algorithmus in Sekundenschnelle neue geschmackliche Zusammensetzungen entdecken (ab Seite 34).

Angesichts steigender Preise für fossile Brennstoffe und signifikanter Mehrkosten durch die im Januar eingeführte CO<sub>2</sub>-Steuer wird es für Bäckereien zudem immer wichtiger innovative Mittel und Wege zu finden, um stufenweise auf eine emissionsfreie Produktion umzustellen. Erste Schritte für eine direkte Kostenersparnis könnten das Nachrüsten von Backöfen mit speziellen Steuerungsmodulen und die Anschaffung einer Energiesparsoftware sein. Unser Kollege Harald Henkel hat bei Energieexperten und Bäckern nachgefragt, welche Möglichkeiten es noch gibt und welche Fördergelder Unternehmen beantragen können (ab Seite 14). Weitere spannende Themen: Lila Mais (S. 4), mit Farben gezielt positive Emotionen wecken (S. 6) und vieles mehr.

Isabell Köster,  
Redakteurin i. A.

# Check Up

## Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0  
Fax (040) 30 68 52 - 10  
e-mail: [info@back.business](mailto:info@back.business)



34

**Innovative Aromen** Die intelligente Software von Foodpairing eröffnet Produktentwicklern die Ingredienzenvielfalt von mehr als 10.000 Aromamolekülen. Ein Algorithmus sucht nach allen passenden Verbindungen – mit überraschenden Ergebnissen, wie Hamburger mit Schokolglasur.



14

**Klimaneutral backen** Steigende Energiepreise plus CO<sub>2</sub>-Steuer bedeuten Tausende Euro Mehrkosten im Jahr und in fünf Jahren nochmal das Doppelte. Wir zeigen, wie Bäckereien sich in emissionsfreie Betriebe verwandeln und ihre Kosten senken.



24

**Gelingsicher (re)formulieren – ohne Tests** Der international renommierte Konditormeister Jordi Bordas hat eine Methode entwickelt, um gesündere Patisserie und Gebäcke herzustellen. Das Ergebnis: purer, unverfälschter Geschmack und weniger Kalorien.

## INHALT

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Energieeffizienz: Klimaneutral backen 14

### FARBEN

Lila Mais: besser als Beeren & Co. 4

Mehr Gute Laune & Kraft, bitte! 6

### ARBEITSRECHT

Impf-Bonus: Den Firmen drohen Klagen 12

### PRODUKTENTWICKLUNG

B. Konzept: einfacher (re)formulieren 24

### AROMEN

Google geht jetzt unter die Bäcker 32

Foodpairing: Gegensätze ziehen sich an 34

### ROHSTOFF

Unkraut, das nach Melone schmeckt 36

### RUBRIKEN

Editorial 2

News/Branchenkurzmeldungen 8

Internationale Kurzmeldungen 20

Termine 38

Produktneuheiten 30

Handelsregister 40

Wie kriegen Sie's gebacken? 46

Diesmal: Andreas Korff, Senior Key Account Manager Lesaffre Deutschland

Vorschau 05/2021; Impressum/Fotohinweis 47

**Nachhaltig und sicher:  
Weniger Pestizide in Ihren Rohstoffen!**

Integriertes  
Pestizid  
Monitoring

ÖZGÜR

SPECIALTY  
BROKERS

10  
Jahre  
ANNIVERSARY

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld

Tel.: +49 40 84 00 46 57

www.specialtybrokers.de/ipm



**Kreislaufwirtschaft** Bisher wurden bei der Herstellung von lila Maismehl die übrig gebliebenen Kolben einfach wegeschmissen. Mithilfe eines speziellen Extraktionsverfahren entstehen zusätzliche Produkte, ohne Abfall zu hinterlassen: Naturfarbstoff, Nahrungsergänzungsmittel sowie Tierstreu.

# LILA MAIS: besser als Beeren & Co.

Das Superfood ist eingelagert ganzjährig verfügbar, färbt Gebäcke ein und liefert dreimal mehr entzündungshemmende Nährstoffe.

**L**ila Mais stammt ursprünglich aus Peru, wo er seit Tausenden von Jahren in den Tälern der Anden angebaut wird – in bis zu 3.000 Metern Höhe. Seine charakteristische dunkelviolette Farbe verdankt er seinem enorm hohen Gehalt an Anthocyanen – dreimal mehr als in Blaubeeren. Diese verfügen nicht nur über leuchtende Farbpigmente, sondern auch über antioxidative und entzündungshemmende Eigenschaften. Für die Produktion von lila Maismehl, das über hervorragende Backeigenschaften verfügt und sich daher auch sehr gut für glutenfreies Gebäck eignet, werden jedoch nur die Kerne zu feinem Pulver vermahlen. Die übrig gebliebenen Kolben landen im Müll. Dabei enthalten diese ebenso viel Farb- und Nährstoffe, wie zum Beispiel Calcium, Kalium, Kupfer, Magnesium, Mangan und Zink sowie einen sehr hohen Chrom- und Eisengehalt. Zudem ist der Kolben reich an Ballaststoffen und Proteinen. Ein Wissenschaftlerteam der Mailänder Universität hat nun eine Bioraffinerie-Methode entwickelt, mit der aus

den Maisresten kostengünstig ein natürlicher und nährstoffreicher lila Farbton extrahiert werden kann.

„Das mit Wasser verdünnte Extrakt eignet sich perfekt, um dem Teig eine schöne rot-lila Farbe zu verleihen“, so **Patrizia de Nisi** vom **Institut für Agrar- und Umweltwissenschaften** der Mailänder Uni. Zum Verdünnen empfiehlt die Wissenschaftlerin das Verhältnis 1:10 und nach 30 Minuten Ruhe die rote Flüssigkeit abseihen. Der große Vorteil des lila Maiskolben: Er ist viel länger haltbar gegenüber anderen färbenden Früchten und Gemüsen, wie Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Rotkohl, die leicht verderblich sind und nur in bestimmten Perioden des Jahres zur Verfügung stehen. „Die zerhackten lila Maiskolben können hingegen eingelagert werden, sodass Bäckereien immer einen Vorrat an Anthocyanen haben, die Pflanzenfarbstoffe, die für das intensive Pupur verantwortlich sind“, so de Nisi.

Paola Rentsch

# Mehr GUTE LAUNE & Kraft, bitte!

**Gelb und Grau – eine Kombination, die sich laut Farbexperten des Pantone Color Institutes perfekt ergänzt. Sonnenschein und positive Energie trifft auf solide Beständigkeit. Ein Statement für mehr Optimismus. Das lässt sich auch geschickt für das Backwaren-Marketing nutzen.**

**F**arben beeinflussen oft unbewusst unser Empfinden und Verhalten. Richtig eingesetzt können daher die neuen Farben des Jahres 2021 ‚Ultimate Grey‘ und ‚Illuminate‘ (Gelb) positive Werbe-Botschaften gezielt unterstützen. Angesichts der Pandemie und der damit verbundenen unsicheren Stimmung ist es kein Zufall, dass die Trendspotter des **Pantone Color Institute** genau diese Kombination ausgewählt haben. Sie steht für robuste Gelassenheit (Grau) und fröhliche Lebendigkeit (Gelb).

„Die menschliche Gesellschaft erkennt in Farben eine wichtige Form der Kommunikation und

des Ausdrucks von Gedanken und Ideen; und viele Designer und Marken nutzen Farben zur Ansprache und für den Dialog“, erklärt **Laurie Pressman, Vice President** des Pantone Color Institute den philosophischen Ansatz, der hinter den beiden stylischen Trendfarben steht. Um die Idee der Hoffnung und Stärke im Produktdesign, Dekor sowie bei Verpackungen farblich zu versinnbildlichen, müssen beide Farben aber nicht zwingend zu gleichen Teilen verwendet werden. Da Gelb eine extrem auffällige und reflektierende Farbe ist, erzeugt sie zusammen mit dem dezent beruhigenden Grau auf jedem Verpackungsmedium eine gut sichtbare Botschaft, nämlich: Zuverlässigkeit,

## Ein Hauch von Urlaub & Exotik

Die neue ‚Konditoreipaste Passionsfrucht‘ von **Dreidoppel** überzeugt mit authentisch frischem Geschmack, den es in dieser säurebetonten Ausprägung aktuell am Markt nicht gibt. Die Konditoreipaste verleiht dem Endprodukt, wie feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis, eine helle gelbe Farbe, die den sommerlichen Charakter unterstreicht. Weitere Details: Clean Label Standard, natürliches Aroma, bei dem außer Zitronensäure keine weiteren Zusatzstoffe zum Einsatz kommen; für 100 Gramm Paste werden 129 Gramm Passionsfrucht verarbeitet.

