



>> <http://www.yumda.de/news/1157141/>

Alte Brotbacktechnik trifft modernste Ernährungstechnologie

Optimiertes Brotbackverfahren für höhere Bekömmlichkeit – Brot als hochwertiges Lebensmittel im ursprünglichsten Sinn

30.08.2018 - Gemeinsam mit der Bäckerei Therese MÖLK der Firma MPREIS hat MCI Die Unternehmerische Hochschule® kürzlich das Forschungsprojekt FoodFlour gestartet. Ziel ist es, Brotbestandteile, die den menschlichen Organismus belasten können, im Zuge des Herstellprozesses zu eliminieren. Alte Bäckersweisheiten werden nun auch durch wissenschaftliche Studien belegt, wonach der Schlüssel zu wohlschmeckendem und gleichzeitig gesundem und bekömmlichem Brot nicht allein in den Zutaten zu liegen scheint, sondern vor allem in der Art und Weise der Zubereitung. Je mehr Zeit ein Brotteig zum Ausreifen erhält, desto bekömmlicher ist in aller Regel das erzeugte Brot. Diesen und weiteren Fragestellungen wird nun in einem gemeinsamen Forschungsprojekt auf den Grund gegangen.



Das MCI bringt im Rahmen des Forschungsvorhabens Know-how im Bereich der Lebensmitteltech-

nologie ein und begleitet in seinen Laboren das Herstellverfahren mit den erforderlichen Analysen. Der Backprozess wird in der Therese MÖLK-Backstube analysiert und weiterentwickelt. Auf diese Weise soll die bestmögliche Abstimmung zwischen hochwertigen Backzutaten sowie hoher Bekömmlichkeit durch ein optimiertes langsames Backverfahren gefunden werden. Das Projekt ist für die Dauer von zwei Jahren angelegt und wird aus Landesmitteln im Rahmen der Innovationsförderung unterstützt.

Die Bäckerei Therese MÖLK, gegründet 1925, setzt auch fast 100 Jahre später noch auf die Philosophie „Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts.“ Der Anspruch ist es also, wie anno dazumal pures Brot ohne künstliche Zusatzstoffe herzustellen. Aus wissenschaftlichen Untersuchungen ist bekannt, dass nach alten, langsamen Methoden hergestelltes Brot wesentlich bekömmlicher ist als viele moderne Brotsorten, die relativ schnell gebacken werden. Neben hochwertigen – sehr oft biologisch angebauten und hergestellten – Grundprodukten steht daher bei Therese MÖLK das Backverfahren im Fokus, das sich deutlich von industrieller Herstellung unterscheidet. So werden zahlreiche Brotsorten inzwischen wieder „langzeitgeführt“, das heißt, die Teige erhalten ausreichend Zeit, um auszureifen. Inhaltstoffe, die den mensch-



>> <http://www.yumda.de/news/1157141/>

lichen Organismus belasten können, werden während dieser Reifezeit weitestgehend abgebaut.

Genau hier setzt die Zusammenarbeit zwischen MCI und Therese Mölk an. In dem gemeinsamen Forschungsvorhaben werden in den MCI-Laboren zunächst die Grundzutaten des Brotes in Hinblick auf Qualität, Inhaltsstoffe, Herstellung und technische Eigenschaften analysiert und optimiert. Mit an Bord ist deshalb auch die Initiative „Bio vom Berg“ als heimischer Lieferant von hochwertigem Biogetreide wie Weizen, Roggen und Dinkel. Aus den solcherart optimierten Zutaten wird dann nach den von Therese Mölk entwickelten Rezepturen und Backverfahren Brot hergestellt, das dann wiederum am MCI untersucht und getestet wird. Ziel ist es, Brot zu backen, das sich durch wertvolle Inhaltsstoffe und hohe Bekömmlichkeit auszeichnet und gleichzeitig mit gutem Geschmack, perfekter Konsistenz sowie einer angenehmen Textur im Mund überzeugt. Brot also, das seiner ursprünglichen Rolle als wertvolles Lebens- und Nahrungsmittel und tragende Säule einer gesundheitsfördernden Ernährung voll und ganz gerecht wird.

Stimmen:

Katrin Bach, Leiterin von Masterstudium und Forschungsbereich Agar- & Lebensmitteltechnologie am MCI: „Wir freuen uns sehr, dass wir gemeinsam mit Therese Mölk an diesem wunderbaren Projekt arbeiten. Wir werden in unseren Laboren die erforderlichen Analysen und Tests durchführen und unser Know-how im Bereich Rohstoffe, Analytik und Produktentwicklung einbringen.“

Mathias Mölk, Geschäftsführer bei Therese Mölk: „Nahezu seit Menschengedenken stellt Brot das Grundnahrungsmittel der Menschen dar. Bei Therese Mölk backen wir Brot mit hohen Ansprüchen an Qualität, Geschmack, Bekömmlichkeit und Nachhaltigkeit. Wir wollen ihm wieder jenen Stellenwert geben, den es in einer zeitgemäßen und gesunden Ernährung verdient. Dieses Projekt wird uns einen großen Schritt voranbringen.“

Christoph Furtschegger, Projektmanager bei Bioalpin: „Das Projekt ‚FoodFlour‘ passt ideal zu unserer Marke ‚Bio vom Berg‘. Mit mehr als 20 Biobauern arbeiten wir an der Revitalisierung des Tiroler Getreideanbaus. Auch alte Sorten wie Tiroler Kolbendinkel oder Obernberger Schwarzafer gelangen wieder in den Fokus: Besonders hochwertige Getreidesorten, die dem Bedürfnis nach vollwertiger und bekömmlicher Ernährung absolut gerecht werden. Therese Mölk ist ein perfekter Partner, der unsere Philosophie 100 %ig mitträgt.“