

## Betriebsberater Helmut Schön.

Foto: Wolf

### „Es geht um Backkompetenz und um das Ansehen des Berufs“

#### Helmut Schön betreut Erfa-Kreise in Sachen Slow-Baking und hilft bei Umstellungen

Helmut Schön ist mit seiner Firma JhD-Bäckereitechnologie seit Jahren am Markt aktiv – vorwiegend als Betriebs- und Produktionsberater. Von 2006 bis 2009 hat er im Auftrag des Vereins Slow-Baking dessen Erfa-Kreise geleitet. Den Verein gibt es nicht mehr. Heute betreut Schön drei JhD-Erfakreise unter dem Motto Slow-Baking. Den Begriff Slow-Baking darf Schön weiter verwenden, er ist für den Bäckermeister praktisch Programm. Ein Gespräch mit ABZ-Redakteur Reinald Wolf über den Beratungsbedarf in der Branche und die Möglichkeiten, die Qualität der Produkte zu verbessern.



**ABZ:** Wie hat sich die Nachfrage bezüglich Ihres Beratungsangebots entwickelt?

**Helmut Schön:** Die ist in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen. Vor allem in der Produktionsberatung, die meinen Aufgaben Schwerpunkt darstellt – neben dem Personalcoaching und der Projektplanung. Aufgrund der starken Resonanz durfte ich jetzt auch einen dritten Erfakreis Slow-Baking anbieten.

**ABZ:** Wie erklären Sie sich dieses steigende Interesse an Fortbildung in Sachen Produktion?  
Haben die Bäcker das Backen verlernt?

**Schön:** Das ist zu drastisch formuliert. Aber viele Bäcker haben durch zu großen Einsatz von Backmitteln und Vormischungen ihre eigene Backkompetenz aus dem Auge verloren. Es gibt ja auch unbestritten Argumente für den Griff zur Tüte. Aber deutschlandweit kursieren dadurch gleiche oder ähnliche Backwaren. Das heißt, der Markt ist mit relativ guter Einheitsware überschwemmt, zu Preisen, die für Bäcker nicht darstellbar sind. Deshalb sind sie vermehrt auf der Suche nach Wegen aus der Gleichförmigkeit, um mit auffällig anderen - im Optimalfall auch besseren – Produkten punkten zu können.

**ABZ:** Welche wesentlichen Punkte sind dabei zu beachten?

**Schön:** Es hängt natürlich immer vom Produkt ab. Wichtig ist, das Aroma, die Konsistenz von Krume und Kruste und die Frischhaltung positiv zu beeinflussen. Qualitätsfaktoren sind dabei selbst geführte Roggen- und Weizensauerteige, die hohe Verquellung via Vorteige, Brüh-, Koch-, Aromastück – und vor allem Zeit. Eine lange und relativ kühle Teigführung ist das A und O der Qualitätsproduktion. Hinzu kommt die sanfte Aufarbeitung.

**ABZ:** Und Sie müssen gestandenen Bäckermeistern erklären, wie das funktioniert?

**Schön:** So kann man das nicht sagen. Das Wissen ist sicher da, nur fehlt es an der Praxis, wenn jahrelang mit Convenience-Produkten produziert wurde. Außerdem müssen Rezepturen und die gesamten Produktionsprozesse verändert werden. Und das bei laufendem Betrieb. Da kann die Unterstützung eines Beraters mit Blick von außen schon hilfreich sein.

**ABZ:** Wie halten Sie es mit den Zusatzstoffen zur besseren Verquellung, Gelingsicherheit oder Konservierung?

**Schön:** Das Ziel ist es, alles zu vermeiden, was E-Nummern hat. Auch mit Blick auf die Kennzeichnungspflicht.

**ABZ:** Clean Label als Maßgabe?

**Schön:** Darum geht es nur bedingt. Zumal die Flut der Zeichen für Verbraucher auch verwirrend ist und zum Beispiel Enzyme nicht gekennzeichnet werden müssen.

**ABZ:** Um was geht es Ihnen dann?

**Schön:** Es geht darum, den Einsatz von Backmitteln und chemischen Zusätzen zu reduzieren, wenn möglich auf Fertigmischungen und Convenience-Artikel zu verzichten. Maßgabe ist dabei, die Prozesse und damit auch die Qualität der Produkte wieder persönlich beeinflussen zu können. Es geht um Backkompetenz und damit auch um das Ansehen des Berufs. In diesem Sinne ist es auch sinnvoll, vor allem natürliche Backhilfsmittel zu verwenden und den natürlichen Prozessen wieder eine Chance zu geben. Es muss aber passen. Wer zum Beispiel auf Mehl ohne Ascorbinsäure setzt, muss damit auch umgehen können. So gesehen gibt es für mich nicht die reine Lehre. Mein Ziel ist es aber, für jeden Betrieb, den ich berate, die optimale Lösung zu finden.