

Der Frischhalter

Ulrich Gerhardt ist selbstständiger Berater und hat sich darauf spezialisiert, in Backbetrieben neue Technologien einzuführen, Verfahren zu implementieren und Produkte zu optimieren.

Seit dreieinhalb Jahren betreibt der 33-Jährige nun sein eigenes Beratungsunternehmen. Dabei kann Gerhardt auf ein durchaus bewegtes berufliches Vorleben verweisen, das ihm in seiner heutigen Tätigkeit zugute kommt: Nachdem er schon als 13-Jähriger samstags und in den Ferien in einer Bäckerei gearbeitet hatte, um Geld zu verdienen, war es für ihn „logisch“, dass er Bäcker wird. Er absolvierte die Lehre und hatte „im dritten Lehrjahr schon fünf Gesellen unter sich“, wie er erzählt.

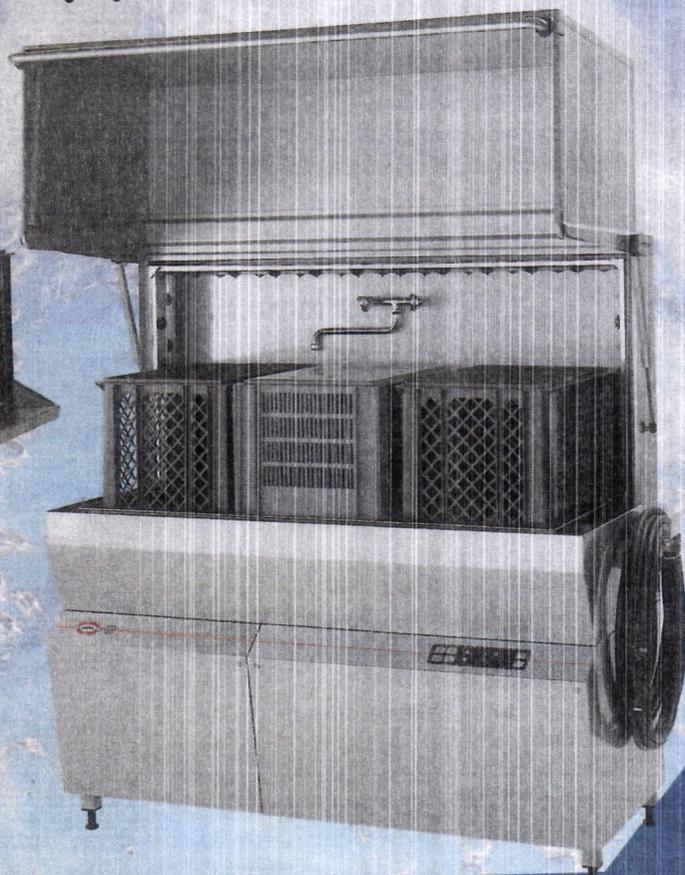
Nach der Bundeswehr kehrte er für ein Jahr in seinen Lehrbetrieb zurück, und fing dann als Teigmacher bei Nestlé, „auf der damals modernsten Backstraße der Welt“ an. Nach zwei Monaten, mit 21 Jahren, war er bereits Schichtführer und „inoffizieller Produktionsleiter“. Er begann gleichzeitig seine Meisterausbildung in Abendkursen, die er 24-jährig als fachlich „bester Meister Deutschlands“ abschloss. Daran knüpfte Gerhardt noch eine Refa-Ausbildung.

Es folgten, teils mehrjährige, Stationen bei Zimmermann und Schöller, wo Gerhardt nach eigenen Angaben mehrere Linien sowie ein Werk „hochgezogen oder optimiert“ hat. Schließlich kündigte er, weil er „einen Traum“ hatte: Er wollte sein Wissen, seine Erfahrungen und Kontakte nutzen, um als selbständiger Berater neue Produkte zu entwickeln bzw. „verfahrenstechnische Optimierungen“ durchzuführen. – Das tut er nun seit März 1997. Dabei wurde er in den ersten Monaten

UG Consulting
Produktberatung
Projektmanagement,
Gorxheimertal.

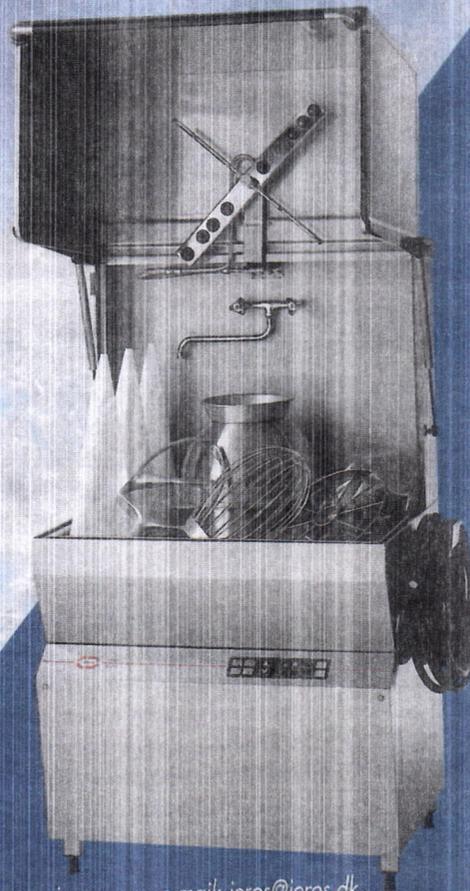
JEROS-Gewerbespülmaschine 8130

- ✓ Zum Waschen von z.B. 21 Blechen 60x40 cm oder 3 Körben 60x40x41 cm.
- ✓ Einzigartiges Waschsystem mit dem beweglichen Waschrahmen.



JEROS-Gewerbespülmaschine 8115

- ✓ Zum Waschen von z.B. 60x80 cm -Blechen oder 2 Euronormkörben 60x40x41 cm.
- ✓ Spart Zeit und garantiert die geforderte Hygiene.



JEROS Süd, Tel: 08463-606999 - Fax: 08463-606928

Jetzt im Internet! www.jeros.com e-mail: jeros@jeros.dk

Bäko Südwest-Schau, Frankfurt; Sachsenback, Leipzig

durch Aufträge von Schöller tatkräftig unterstützt. Es habe keine lange Durststrecke gegeben, so Ulrich Gerhardt. Heute ist er ständig praktisch in ganz Europa unterwegs. Er lebt von Empfehlungen und Mundpropaganda.

Ein Paradeprojekt Gerhardts waren sicherlich die Bagel-Chips, die er sowohl in einem großen Werk in Griechenland als auch bei der Firma **Spitz** in Linz, Österreich, zum Laufen brachte und für die er laufend neue Füllungen und Verfahren austüftelt. So hat er zum Beispiel eine pfiffige Lösung für das produktcharakteristische Loch in der Mitte gefunden und ist gerade dabei, den Vorgang zu automatisieren.

Auch beim österreichischen Feinbackwarengiganten Ölz, der einen beträchtlichen Anteil seiner Produktion nach Deutschland und in die Schweiz exportiert, vertraut man den Problemlösungsfähigkeiten Gerhardts. Er schuf beispielsweise das „Lieblingsweckerl“, ein verpacktes teilgebackenes Produkt, das der Verbraucher Zuhause vor dem Verzehr nochmals kurz aufbäckt. – So weit, so normal.

Doch durch besondere Verfahren, in diesem Fall durch den Einsatz eines speziellen „Hochproteinhochmehls“, gelang es, dem Produkt Eigenschaften zu verleihen, die fast schon unglaublich sind: wirklich ausgezeichneter **Geschmack**, „fensterln“ schon beim vorgebackenen Weckerl, kein Krümeln und besonders lange Frischhaltung.

Das zwar „sehr teure“ Hochproteinhochmehl wird einer Dosierung von 1 bis 3% zugesetzt und erspart nach Angaben von Günther Behringer, für Produktion und Technik zuständiges Geschäftsleitungsmitglied bei Ölz, 50% des klassischen Backhilfsmittels. Und Behringer streut Gerhardt Rosen: „Es gibt in der Branche ganz wenige, die Rohstoffkenntnisse sauber im Betrieb implementieren können.“

Das Lob musste sich der Consultant allerdings hart erarbeiten. Unter relativ hohem Zeitdruck bekam er knallharte Vorgaben. So waren sowohl das Produkt als auch die Produktionslinie sowie das Verfahren vorgegeben: Ein grüner Teig musste auf einer bestehenden Industrieanlage abgearbeitet werden. Ulrich Gerhardt:

„Ich sah mir die Linie, den Knetter, die Rohstoffe an; danach entwickelte ich die Rezeptur. Ich habe drei Tage gearbeitet.“

Mit dem Ergebnis ist Behringer, der mit den Lieblingsweckerln in deutschen und österreichischen Supermärkten inzwischen tolle Erfolge feiert, voll zufrieden: „Ich kenne kein Aufbackprodukt, das fensterlt!“ Gleichzeitig erklärt er das tiefere Ziel des Consultingauftrags: „Ich wollte ein Produkt, für das es gegenwärtig keine etablierte Technologie am Markt gibt, das niemand morgen oder innerhalb der nächsten sechs Monate nachmachen kann.“

Mittlerweile wickelte Gerhardt zwei weitere Aufträge für Ölz ab; diesmal ging es um Optimierungen. Einmal ging es darum, bei den bekannten Mini-Croissants das Absplittern der Kruste zu verringern, einmal bei den Nuss-Schnecken ein extrem hohes Mindesthaltbarkeitsdatum zu erreichen: „Das war die Forderung eines Ölz-Kunden. Wir sind inzwischen bei zwei Monaten ungekühlt. Unser Ziel allerdings sind drei Monate.“

Wie er das schafft, will er natürlich nicht im Detail ausplaudern, bestätigt aber auf konkrete Nachfrage, dass es dabei auch um Zuckeraustauschstoffe und Fette geht: „Wichtig sind die Zusammensetzung und Beschaffenheit der Fette, aber auch der Gärprozess.“ Gleichzeitig pariert er die Frage, ob sein Consulting-Einsatz nicht immer automatisch eine Produktvertüerung bewirke: „Bei den Nuss-Schnecken, wo ich das ganze Rezept änderte, sind wir teurer geworden. Bei den Croissants dafür günstiger.“

Gerhardt hat noch eine Menge Ideen für Verfahren, Maschinen und Rohstoffe im Kopf, für die er teils bereits Patente erlangte und die er mit verschiedenen Partnern realisiert. Besonders stolz ist er auf eine völlig neuartige Füllung, die demnächst auf den Markt kommt, eine Vanille-Apfelfüllung: „Das geht normal nicht. Die Fruchtsäure der Äpfel würde die Stärke der Vanillekrem sofort zersetzen. Ich habe ein Verfahren entwickelt, wo es zu keinen Beeinträchtigungen kommt. So entsteht ein neues, bisher nie dagewesenes Geschmackserlebnis.“ ■ kb



Beliefert damit – bei in der Branche anerkannt hoher Qualität – Hofer/Aldi.

Keiner, der bei einer Verkostung anwesenden Fachleute wollte glauben, dass die „Lieblingsweckerl“ direkt, also ohne Vorteig, geführt waren.

2. VDB-Forum Süd-West in Zusammenarbeit mit „b+b“

Weizensauer – Weizenvorteige
Der Weg zu Qualität und Frische?

Podiumsdiskussion
am 20. November 1999, 14 Uhr
Ort: Staatliche Akademie für Lehrerfortbildung
(Wirtschaft und Technik)
Steinbeisstr. 1, 73730 Esslingen

Teilnehmer:

Bäckermeister **Aimé Pouly**, Inhaber, **Patrice Bernard**, Kundenbetreuer, **Bäckerei Pouly**, Genf, Schweiz
Aimé Pouly ist Erfinder des Pain Paillasse, einer Brotspezialität mit Langzeitführung und hoher TA, das in Lizenz und inklusive Schulung an Bäckereien vertrieben wird.

Dipl.-Ing Michael Kleinert, Leiter Qualitätsentwicklung der Fachschule Richemont, Luzern, Schweiz

Günter Behringer, VDB-Vizepräsident und Mitglied der Geschäftsleitung der Ölz Meisterbäcker GmbH, Dornbirn, Österreich

Bäckermeister Siegfried Lang, Lang GmbH, Stuttgart

Martin Seiffert, Bäckermeister, Leiter Forschungs- und Entwicklungsabteilung der Isernhäger Landkost Menge GmbH, Isernhagen

Thomas Ismar, Geschäftsführer der Ismar Maschinen GmbH, Köln

Diskussionsleitung:

Hildegard M. Keil, Chefredakteurin „brot+backwaren“

Informationen:

Bettina Hugenschmidt
VDB-Landesgruppe Baden-Württemberg · Kochelseeweg 39
70378 Stuttgart
Tel./Fax: 0711-532827
Tel.: 0711/93070122
Mobil: 0171-1917252

Anmeldung:

VDB Bundesgeschäftsstelle,
Birkenweg 3, 86441 Zusmarshausen · Fax: 08291-529
e-mail: VDB.info@gmx.de
Teilnehmergebühren:
VDB-Mitglieder: 40,- DM
Nichtmitglieder: 60,- DM
Studenten/Meisterschüler 20,- DM