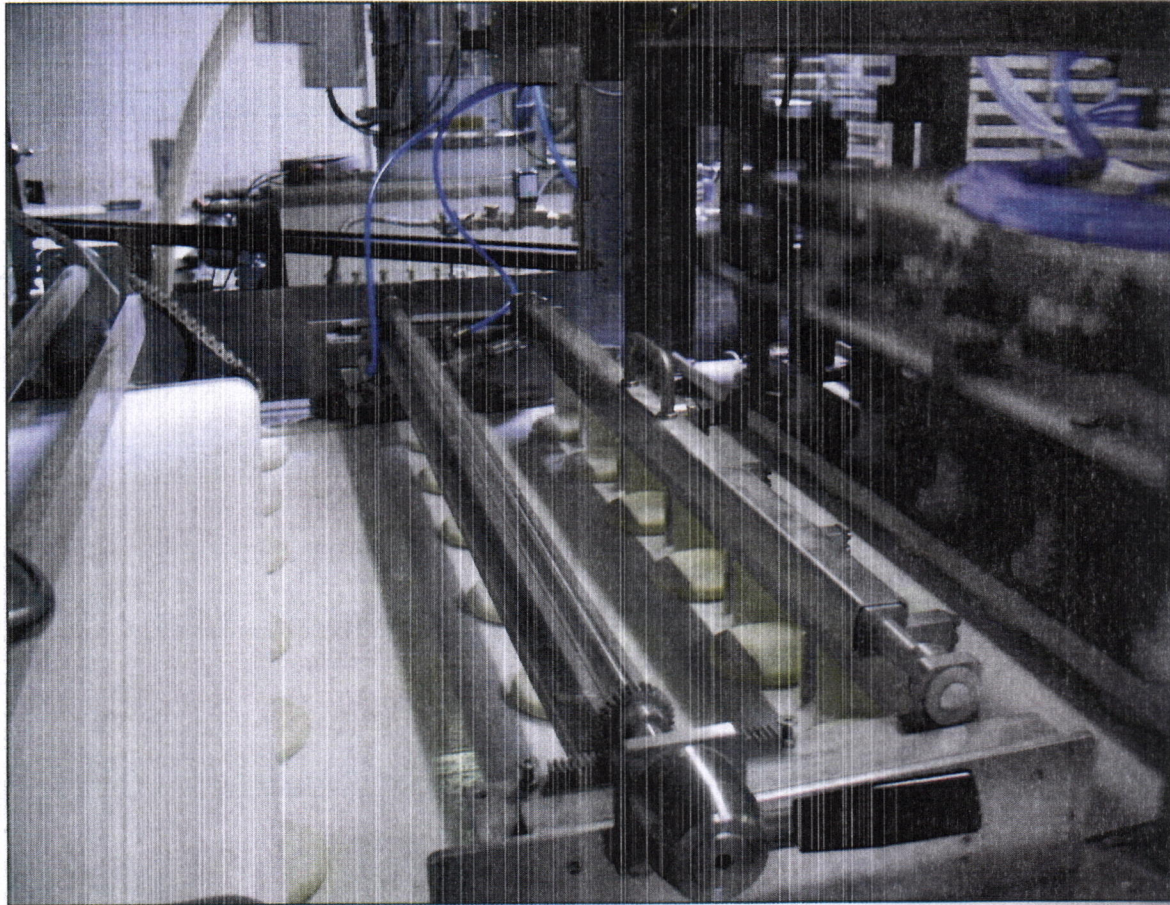


Der Teigflüsterer

Wenn der Teig nicht will, wie er soll, dann schlägt seine Stunde. Technologieberater Ulrich Gerhardt ist Spezialist, wenn es um Prozess- und Produktoptimierung geht.



Der Technologieberater Gerhardt entwickelte zusammen mit Kemper eine neue Donutanlage.

■ Nestlé, Schöller, Chipita, Tottis, Ölz, Klemme, Bakeline, Zimmermann – kaum ein Name im europäischen Backwarenmarkt, der nicht auf seiner Kundenliste steht. Der 39jährige Ulrich Gerhardt arbeitet seit acht Jahren erfolgreich als selbstständiger Technologieberater. Er wird gerufen, wenn es um Probleme in der Produktion geht, wenn Neuentwicklungen anstehen oder neue Produktionslinien geplant werden.

Die Ulrich Gerhardt Consulting GmbH ist eine Unternehmensberatung, die sich auf Fragen moderner Backwarenherstellung spezialisiert hat, technische und technologische Probleme löst, neue Produkte entwickelt, die Deklaration von E-Nummern befreit und das Fine-Tuning der Produktion übernimmt.

Seine Erfahrungen hat Gerhardt international gesammelt. Produkte, die von ihm betreut wurden, finden sich auf allen Märkten dieser Welt. Er entwickelt und optimiert Brot- und Brötchenprodukte ebenso wie Knabberartikel, Pizzen, Donuts und Bagels und vieles mehr. Das Besondere ist, dass Gerhardt die Probleme sowohl aus rohstofftechnologischer Sicht wie aus dem Blickwinkel des Maschinenbaus betrachtet und aus der Kombination seiner Erkenntnisse die optimale Lösung erarbeitet. Dieser ganzheitliche Ansatz hat sich längst auch in einer ganzen Reihe technischer und technologischer Patente niedergeschlagen.

So war er beispielsweise an der Entwicklung der neuen Donutanlage von Kemper beteiligt, die den Teig

Unternehmensfacts

Ulrich Gerhardt Consulting GmbH

– Bakery Management Consult –

Höhenstraße 25

D – 69518 Abtsteinach

Fon: 0049 6207 605660

Fax: 0049 6207 605662

E-Mail: info@ug-consulting.de



Beratungskompetenz in

- Verfahrenstechnologie
- Prozessoptimierung
- Inbetriebnahme von Anlagen
- Projektmanagement
- Projektplanung
- Produktoptimierung
- Produktentwicklung
- Produktberatung



ling so wirkt, dass er sich nicht zum Oval verzieht und den Reworkanteil zwischen 4 und 10% hält, so dass man jetzt auch Mini-Hefedonuts rationell herstellen kann. Heiß begehrt sind beispielsweise auch die von ihm entwickelten Pfannkuchenbällchen, die im Fett gebacken saftiger und aromatischer werden als jedes Quarkbällchen und auch nach der Frostung diese Eigenschaften behalten.

Fettgebäcke gehören ohnehin zu seinen Leidenschaften. Dafür mischt er sogar im Fettgeschäft mit. Weil er von den Eigenschaften und Qualitäten spezieller aus Sonnenblumenöl gewonnenen Fette überzeugt ist, vertreibt er sie jetzt selber. Um die speziellen Eigenschaften zu erreichen, wird das Sonnenblumenöl im Loop-Reaktor zu einem „dynamischen Gleichgewicht“ gehärtet.

Als Resultat verbleiben in dem Fett viele ungesättigte Fettsäuren, auch zweifache (die mehrfachen werden im Reaktor mit Wasserstoff abgesättigt). Trotzdem, zeigt das Fett mit dem blumigen Namen „Sonetta“ eine Stabilität im Ranzimat, die besser liegt als bei festem Sojafett und fast die Werte von Kokosfett erreicht. Dabei, so Gerhardt, sei das Fett temperaturstabil und spritze nicht. Der eingestellte Steigschmelzpunkt, je nach Kundenwunsch von 20 – 26 °C, 30 – 36 °C und 36 – 39 °C, Sorge dafür, dass das Fett besser abtropfe und die Fettaufnahme durch die Gebäcke bis zu 10% unter der eines Erdnussfetts liege. Geliefert wird das Fett wahlweise in 2,5-kg-Stangen, heizbaren 900-kg-Containern oder mit dem Tankwagen. ■