

Biebelhausener Mühle

Mit Semmelknödel gegen Foodwaste

Wohin mit Überhängen aus der Backproduktion? Die Biebelhausener Mühle hat ein pfiffiges Neuprodukt für Caterer und Systemgastronomen entwickelt – ein Semmelknödel in Scheibenform aus nicht verkauftem Ciabatta.

Lebensmittelverschwendung ist ein Problem mit vielen Facetten, das nicht erst im Handel und beim Verbraucher, sondern schon in der Produktion gelöst werden will. Die Großbäckereien in Deutschland haben zum Beispiel neben der Retouren-Problematik auch produktionsbedingte Überhänge an fertigen Backwaren, noch ungebackenen Teigen und hochwertigen Teigabschnitten. Hierbei handelt es sich um hochwertige Backwaren, die nur deshalb komplett entwertet sind, weil sie nicht in den Verkauf gelangen. Mit dieser Problematik hat sich die inhabergeführte Bäckerei Biebelhausener Mühle aus der Nähe von Trier auseinander gesetzt und zusammen mit den Produktentwicklern Markus Felchner und Udo Rössel eine nachhaltige Lösung gefunden. Die Großbäckerei backt täglich für rund 60 eigene Filialen, für den Lebensmittel-einzelhandel und die Systemgastronomie in Deutschland und Luxemburg eine Vielzahl an hochwertigen Backwarenprodukten mit handwerklichem Anspruch.

Nun verarbeitet das Unternehmen seine Produktionsüberhänge zu einem Neuprodukt mit dem Anspruch auf Premium-Qualität. Aus gebackenem Ciabatta wird im eigenen Haus mit den vorhandenen Produktionsbedingungen ein Semmelknödel in Scheibenform hergestellt, der im Backofen und nicht wie üblich im Wasser gegart wird. Durch den Verzicht auf Wasser während des Garvorgangs erhalte die Semmelknödel-Scheibe eine besonders weiche Textur und einen ausgewogenen Geschmack, so das Unternehmen.

Natur, Speck und Käse

Die Biebelhausener Mühle bringt die innovativen Semmelknödel-Scheiben in den drei vorgegarten Varianten Natur, Speck und Käse auf den Markt. „Die saftige Semmelknödel-Scheibe wird aus frisch gebackenem Ciabatta hergestellt und ist ein geschmackliches High-



Aus Ciabatta-Überhängen: Die nachhaltigen Semmelknödel-Scheiben machen auch als Sandwich mit Speck und Ei eine gute Figur.

light, das mit frischen Kräutern, gebratenen Zwiebeln und Muskat abgerundet ist“, beschreibt der Hersteller sein Neuprodukt, das besonders für den Einsatz in Catering-Unternehmen und Systemgastronomien konzipiert ist. Zudem sei es vielfältig einsetzbar als Beilage zu Fleischgerichten und vegetarischen Mahlzeiten, aber auch als Basis für einen Semmelknödel-Burger oder ein Semmelknödel-Sandwich.

Besonders hervorzuheben sei laut Biebelhausener Mühle die kurze Regenerierung im aufgetauten Zustand von nur einer Minute in der Pfanne, Mikrowel-



Handwerklicher Charakter durch sichtbar gebackene Brotwürfel: Semmelknödel-Scheibe von Biebelhausener Mühle.

le, im Ofen oder auf der Grillplatte – dadurch habe das Produkt einen klaren Vorteil gegenüber den klassischen runden Convenience-Semmelknödeln. Nach Unternehmensangaben wird bei der schonenden Produktion der Semmelknödel-Scheibe komplett auf Wasser verzichtet, ebenso auf geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, künstliche Aromen und Farbstoffe. Optisch bestechen die Semmelknödel-Scheibe durch die sichtbaren gebackenen Brotwürfel, die dem Produkt einen handwerklichen Charakter verleihen. Ein weiterer Mehrwert ist die Herstellung aus Überproduktion: Somit könne die Semmelknödel-Scheibe als nachhaltiges und ressourcenschonendes Produkt beworben werden. „Die neuartige Semmelknödel-Scheibe zeigt einmal mehr, dass es sich lohnt, unverkaufte Lebensmittel zu einem schmackhaften und wertvollen Neuprodukt weiterzuentwickeln“, so die Entwickler. „So können Begriffe wie Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit in der Bäcker-Branche wirklich mit Leben erfüllt werden, und man setzt in der Außendarstellung ein schmackhaftes Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung.“ *th*



IFFA
BESUCHEN SIE UNS
IN FRANKFURT
 4.-9. MAI 2019
 HALLE 8,
 STAND B06

BRINGEN SIE FLEXIBILITÄT INS SPIEL!

IM CONVENIENCE-BEREICH EINEN GEWINNER NACH DEM ANDEREN PRODUZIEREN – MIT DEM BALL CONTROL BC236 VON VEMAG.



Ball Control BC236

Von Suppenbällchen über Kroketten bis hin zu Frikadellen – mit ein und demselben VEMAG Vorsatzgerät können Sie spielend unterschiedlichste Convenience-Produkte portionieren und formen. Rund, geplättet, gefüllt oder ungefüllt – ab 1 g je Stück. Mit einer phänomenalen Ausdauer: So schafft der BC236 pro Stunde 3,6t Fleischbällchen à 20g. Und ist dabei ganz einfach zu bedienen. Ein echter Profi eben.

www.vemag.de

