margopost

Trends und Informationen für das Bäcker- und Konditorgewerbe

IDEEN UND ANREGUNGEN ZUM FOOD TREND «GESUNDHEIT»

GESUNDHEIT: der Food Trend im Fokus
URGETREIDE: ursprünglich, authentisch und gesund
DAS WEISSE GOLD: Wissenswertes zum Thema Salz

IMPRESSUM
Herausgeber: Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Redaktion: Cornelia Roth, Sophia Beeli
Gestaltung: illugraphic.ch
© Margo – Baker & Baker Schweiz AG

EDITORIAL

Der Lebensmittelmarkt und somit auch der Markt der Backwaren sind geprägt von stetiger Veränderung, wobei diese Veränderungen ein Abbild davon sind, was die Gesellschaft beschäftigt. In der aktuellen, sehr turbulenten Zeit ist es wichtig, den Fokus nicht zu verlieren. Berichte von Trendforschern, beispielsweise der Backzutaten-Trendreport 2022[1] oder der jährlich erscheinende Foodreport[2], können als Unterstützung bei der Orientierung an aktuell wirkenden und sich stetig wandelnden Food Trends dienen.

In der vorliegenden **margopost** beschäftigen wir uns mit dem Food Trend Gesundheit. Ein weltweit wirkender Trend, den Sie sehr gut nutzen können. Lassen Sie sich inspirieren von Informationen, Tipps und Tricks zu den 6 authentischen **Urgetreiden,** die mit ihrer Einzigartigkeit den Nerv der Zeit treffen und neue Aromanoten in Ihr Brotsortiment bringen. Erfahren Sie zudem mehr über die **Lieblingsurgetreidebrote** von Guy Herrbach und Beatrice von Wartburg aus unserem Verkaufsteam.

Eine Auswahl an Rezepturideen zeigt auf, wie mit verschiedenen **Superfoods** dem Sortiment interessante, kreative und trendige Impulse geben werden können.

Weiter befasst sich die Ausgabe der **margopost** mit Informationen rund um das Thema **Salz,** wobei allgemeine, technologische, sowie gesundheitliche Aspekte beleuchtet werden.

Viel Vergnügen beim Lesen wünschen

Cornelia Roth – QS & Entwicklung
Sophia Beeli – Product Manager

INHALTSVERZEICHNIS

GESUNDHEIT
Der Food Trend im Fokus 3

URGETREIDE
Die ursprünglichen Sorten im Überblick 4-5
Tipps und Tricks zur Anwendung 6-7
Rezepturinputs 8-9
Unser Sortiment 10
Das Lieblingsurgetreidebrot von Guy Herrbach und Beatrice von Wartburg 11
Verkaufskonzept – wir unterstützen Sie bei der Bewerbung 12
Wurzelgemüse und andere einheimische Superfoods 13

DAS WEISSE GOLD
Wissenswertes zum Thema Salz 14-15

[1] Herausgeber: Wissensforum Backwaren (TrendReport – Das Wissensforum (wissensforum-backwaren.de)
[2] Herausgeber: Zukunftsinstitut GmbH; «Foodtrend 2023»; AutorIn Hanni Rützler, Wolfgang Reiter
[3] Herausgeber: Zukunftsinstitut GmbH; «Foodtrend Glossar»; AutorIn Hanni Rützler, Wolfgang Reiter

WAS IST EIN FOOD TREND

In den letzten Jahren sind Food Trends zur wichtigen Orientierungshilfe vieler Marktteilnehmenden der Lebensmittelbranche geworden, so auch für Margo.

WAS IST EIN FOOD TREND?

Food Trends sind Erscheinungen der Wohlstandsgesellschaft. Sie entstehen in Märkten, die gesättigt sind, wo kein Mangel herrscht und wo man sich frei entscheiden kann. Durch den Überfluss entstehen in der Gesellschaft «Suchbewegungen», um sich besser in der Masse zurecht zu finden.

Die Entstehung von Food Trends ist meist durch sehr stark motivierte Personengruppen getrieben, die proaktiv, involviert und engagiert sind. Die Erscheinung der Trends agiert in «Wellen», getrieben durch soziale, technische oder kulturelle Impulse.

Neben den Food Trends gibt es noch andere Bewegungen auf dem Markt wie Hypes, Modetrends oder Mikrotrends. Diese Erscheinungen sind sehr oberflächlich, oft marketing-gesteuert und schnelllebig.[3]

KRITERIEN, DIE EIN FOOD TREND ERFÜLLT:

FOOD TRENDS…

- sind Spiegel des gesellschaftlichen Wandels
- geben Antwort auf ein aktuelles Problem in Zusammenhang mit Nahrungsmitteln
- erfüllen Sehnsucht, Wunsch, Bedürfnis

- wirken nicht überall und sprechen unterschiedliche Zielgruppen an
- geben Antworten auf gesellschaftliche und ökonomische Fragen
- sind gültig für 5-10 Jahre
- verändern sich dauernd (sind dynamisch)
- stehen für Werte / Identifikation

GESUNDHEIT:
ROBUST, UMFASSEND UND WELTWEIT WIRKEND

Die Gesundheit ist ein sehr robuster Food Trend und hat sich in den vergangenen Jahren weiter verstärkt. Der Einfluss ist in der gesamten Food Branche, vom Grosshandel über die Gastronomie bis zur Produktion spürbar. Dieser Trend wird soweit ausgelegt, dass auch die Gesundheit des Planeten damit gemeint wird.[3]

In dieser Ausgabe befassen wir uns mit folgenden, durch den Trend Gesundheit geprägten, Themen:

- **Natürliche, ursprüngliche Lebensmittel:** Urgetreide
- **Wertvolle Inhaltsstoffe:** Superfood
- **Bewusst konsumieren:** Salz mit seinen guten und schlechten Eigenschaften
- **Pflanzliche Lebensmittel, gesund für Mensch und Planet:** Plant Based (vegane) Produkte

Die **margopost** informiert über Rohstoffen, die einen direkten Bezug zur Gesundheit haben. Mit Rezepturideen, Tipps und Tricks zur Anwendung und Umsetzung wird aufgezeigt, wie man die Gesundheit als Trend nutzen kann. Sprechen Sie mit Ihren Kunden über Gesundheit und was in Ihren Produkten steckt. Denn die Gesundheit beschäftigt uns alle.

DIE URSPRÜNGLICHEN SORTEN IM ÜBERBLICK

Ursprüngliche, authentische und gesunde Lebensmittel treffen den Zeitgeist: KonsumentInnen wünschen sich Genuss mit gutem Gefühl und traditionellem Wert. Kostbare Backwaren aus Urgetreide sind die perfekte Antwort auf diesen Trend! Lesen Sie mehr über eine Hand voll Körner, deren Eigenschaften sowie die Aromatik, die sie ins Gebäck bringen.

EINKORN

- Einkorn, die heute bekannte **älteste Weizenart,** ist der Ur-Ur-Vorfahre des heutigen Weichweizens.
- Einkorn ist ein Spelzgetreide und trägt nur ein Korn auf der Spindel.
- Das Korn gedeiht auf kargen, mageren Böden und bringt einen mässigen Ernteertrag von ca. 1-2 Tonnen pro Hektar.
- Durch den **hohen Lutein**¨gehalt ist das Einkorn unverkennbar gelblich, was Ihren Gebäcken einen neuen Farbton verleiht.
- Das Aroma des reinen Getreides ist intensiv, rustikal mit **deutlich nussiger** Komponente. Der **kräftig erdige** Geschmack ist sehr lange anhaltend mit einem leicht bitteren Abgang.

WUSSTEN SIE SCHON:
Ötzi trug Körner des Einkorns mit sich. Diese wurden in seiner Manteltasche gefunden.

KHORASAN

- Khorasan ist durch eine spontane Kreuzung von Weizenarten entstanden.
- Der mystische Name weist auf den Ursprung in der alten persischen Provinz Khorasan hin.
- Das im Anbau eher empfindliche Getreide bringt im Vergleich zu anderen Weizenarten intensiv gelbe, lange und **grosse Körner** hervor.
- Im Charakter ist Khorasan dem **Hartweizen sehr ähnlich.**
- Khorasan verleiht Broten einen erdigen, milden, **buttrig-nussigen** Geschmack und trägt somit einen optimalen, ausgewogenen Aromacharakter für eine breite Anwendung.

WUSSTEN SIE SCHON:
KAMUT® ist ein Khorasan Markenweizen. Die Handelsmarke garantiert, dass das Getreide unverändert bleibt und ökologisch angebaut wird.

EMMER

- Emmer war der Weizen der Römer und wird als Vater des heutigen Weizens betrachtet.
- Das Spelzgetreide kann je nach Sorte eine ganz **unterschiedliche Färbung** tragen. Diese reicht von hell bis schwarz.
- Das Korn gedeiht auf kargen, mageren Böden und bringt einen mässigen Ernteertrag von ca. 2-4 Tonnen pro Hektar.
- Gebäcke, hergestellt mit Emmer, tragen eine typisch dunkle Färbung und haben ein **feinwürziges Aroma.** Der Geschmack des reinen Kornes ist **intensiv erdig,** leicht bitter und wird von einer **fruchtigen Säurenote** begleitet.

WUSSTEN SIE SCHON:
Emmer ist auf dem Vormarsch. Gemäss Sebastian Brücklmaier˙ ist *«Emmer der Dinkel von morgen, der spannende Backwaren mit einzigartigem Geschmack liefert.»*

WUSSTEN SIE SCHON:
Die Benediktinerin Hildegard von Bingen sah Dinkel als Allheilmittel an.

DINKEL

- Dinkel, die Getreideart mit Tradition, ist in der Lebensmittelproduktion wieder **weit verbreitet** und beliebter denn je.
- Das beliebte Getreide ist durch eine Spontankreuzung entstanden.
- Das Korn gehört ebenfalls zu den Spelzgetreiden und ist ein naher Verwandter des heutigen Weichweizens.
- Der durchschnittliche Ernteertrag von Dinkel liegt bei ca. 4-5 Tonnen pro Hektar.
- Dinkel hat einen sehr ausgewogen **lieblichen,** frisch getreidigen Aromacharakter. Der milde, **süssliche** Geschmack wird von einer leicht **nussigen,** fruchtigen Note abgerundet.

URROGGEN

- Urroggen, auch Waldstaudenroggen genannt, stammt ursprünglich aus dem Vorderen Orient und ist der **älteste Vorgänger** des heutigen Roggens.
- Das Getreide ist in der Kultivierung sehr unkompliziert und überdauert auch tiefe Temperaturen.
- Der Urroggen hat einen deutlich **höheren Nahrungsfaseranteil** als der moderne Roggen.
- Urroggen verleiht den Gebäcken eine natürlich braune Färbung und einen **erdigen, leicht würzigen** Geschmack, der sich während des Backens intensiviert.

WUSSTEN SIE SCHON:
Die Halme des Urroggens werden bis zu 2 Meter hoch.

FISSER IMPERAL GERSTE

- Die Urgerste gehört wie Emmer und Einkorn zu den ältesten kultivierten Getreidesorten.
- Das Süssgras ist im Anbau anspruchslos, witterungsresistent und gedeiht auf kargen und nährstoffarmen Böden.
- Als Spelzgetreide ist das Korn von einer festen Hülle umschlossen und so vor schädlichen Umwelteinflüssen geschützt.
- Die charakteristische Fisser Imperial Gerste stammt aus dem Tirol und verleiht den Gebäcken einen eigenen aromatisch-nussigen Charakter.

WUSSTEN SIE SCHON:
Die Urgerste passt sich dem Klima eines Landes an. Sie reift auch im Himalaya und weit im Norden von Norwegen.

˙ Zitat aus der Pressemitteilung der Uni Hohenheim. Der Bäckermeister S. Brücklmaier bäckt regelmässig mit Emmer. Urgetreide Emmer: Sortenwahl und handwerkliches Geschick als Erfolgsgarant: Fakultät Agrarwissenschaften (uni-hohenheim.de)

¨ Lutein ist ein Carotinoid, das antioxidative Wirkung hat.

URGETREIDE

TIPPS UND TRICKS ZUM BACKEN MIT EMMER, EINKORN & DINKEL

Das Backen mit Urgetreiden benötigt etwas handwerkliches Geschick. Die Urgetreide besitzen einen hohen Rohprotein-Anteil. Das darin enthaltene Gluten ist insbesondere bei Emmer und Einkorn in der Qualität schwach und knetempfindlich. Freigeschobene Brote aus reinem Emmer- oder Einkornmehl zu backen ist daher sehr schwierig und die eingeschränkte Backfähigkeit führt zu einem geringeren Volumen der Gebäcke.

REZEPTUR

- Sauerteig einsetzen.
- Emmer; Einkorn: einen Teil des Mehles durch Dinkel- oder Weizenmehl ersetzen, um eine bessere Backfähigkeit zu erhalten.
- Wasserzugabe in der Rezeptur leicht verringern
  > Urgetreide nimmt weniger Wasser auf als Weizen.
- Auf erprobte Rezepturen oder Vormischungen setzen.

VORTEIG

- Vorteige wie Quell- oder Brühstücke verwenden, um mehr Feuchtigkeit im Endprodukt zu erhalten.

TEIGHERSTELLUNG

- Schonend kneten, vorsichtig auskneten und nicht überkneten > Urgetreide haben eine schwache Kleberstruktur.
- Kühle Teigtemperatur beachten: die Idealtemperatur ist um ca. 24 °C.
- Eher festere Teige ergeben stabilere Teige.

STOCKGARE

- Während der Stockgare 1-2 Mal aufziehen, um den Kleber zu stabilisieren.
- Eine längere Stockgare wirkt sich positiv auf die Frischhaltung und das Aroma aus.

AUFARBEITEN

- Dinkel- und Mischbrote: geeignete Formen wählen, da die Brote eher breitlaufen.
- Reine Emmer- oder Einkornbrote: in Formen backen.

STÜCKGARE

- Eine knappe Stückgare bewirkt ein schönes Rissbild.

BACKEN

- Heiss und kurz backen verhindert das Austrocknen.

GENUSS

- Langgeführte Brote sind besonders bekömmlich.
- Die Verwendung von Urgetreide-Vollkornmehl bringt wertvolle Nährstoffe ins Brot.
- Urgetreide bringen ein besonderes Aroma ins Brot und sorgen für Abwechslung in der Brotauslage.
- Die herben Aromen aus den Urgetreiden können mit Zugabe von Wurzelgemüse wie Pastinaken oder Süsskartoffeln verfeinert werden. Ausserdem bringt das Gemüse eine gute Frischhaltung ins Brot.

URGETREIDE REZEPTE

WEITERE REZEPTURIDEEN FINDEN SIE UNTER WWW.MARGO.CH

URACKER MARRONIBROT

GENUSSBROT MIT DER SÜSSLICHEN, FETTARMEN SUPERNUSS

GENUSSWERT: Das Urackerkorn hat eine ansprechende kastanienbraune Krume. Das Aroma ist intensiv nussig, leicht süsslich und im Abgang angenehm malzig.

PASST ZU: fast allen Mahlzeiten, ob süss oder salzig.

REZEPT

QUELLSTÜCK	
Combicorn UrAcker Korn 30 %	5000 g
Wasser	6000 g
TEIG	
Halbweissmehl	7250 g
Roggenmehl	2750 g
Forza Verde	150 g
Speisesalz	200 g
Backhefe	300 g
Wasser	5200 g
ZUM UNTERMISCHEN	
Marroni, fein gehackt	4200 g
Gesamtgewicht	**31050 g**

HERSTELLUNG

Quellstück: Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen. Die restlichen Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig kneten. Am Schluss die gehackten Marroni untermischen. Knetzeit: ca. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang

TEMP. / STOCKGARE

Teigtemperatur: ca. 27 °C
Stockgare: ca. 30 Minuten

AUFARBEITEN

Teiglinge von 450 g abwiegen, rund wirken und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Gare die Brote mit Roggenmehl stauben und einmal mittig schneiden.

BACKEN

Ofentemperatur: ca. 235 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C. Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

Backzeit: ca. 50 Minuten

URROGGEN-ZOPF

DER SONNTAGSHIT MIT WERTVOLLEM URROGGEN

GENUSSWERT: Der UrRoggen-Zopf hat eine zarte, weiche Krume. Mit seinem feinen, ausgewogenen Aroma ein ideales Brot für Urgetreide-«Neulinge». Zudem bietet es eine tolle Abwechslung zum gewohnten Sonntagszopf.

PASST ZUM: Frühstück und Brunch Buffet.

REZEPT

BRÜHSTÜCK	
Wasser	880 g
UrRoggen Naturale 10-30 %	1750 g
TEIG	
Weizenmehl Typ 550	10000 g
Butter-Flex Pulver	2950 g
Backhefe	470 g
Wasser	5900 g
DEKOR	
Urgetreide Dekor	300 g
Gesamtgewicht	**22250 g**

VORBEREITUNG

Brühstück: Wasser siedend heiss aufkochen und unter Rühren zum UrRoggen Naturale hinzufügen. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

HERSTELLUNG

Zutaten mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig kneten. Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 4 Minuten im 2. Gang.

TEMP. / STOCKGARE

Teigtemperatur: ca. 25 °C
Stockgare: ca. 10 Minuten

AUFARBEITEN

Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen, mit der Maschine oder von Hand langrollen und gleichmässig flechten. Auf Einschiessapparate oder Bleche absetzen. Zöpfe mit Ei anstreichen, im Urgetreide Dekor wenden und angaren lassen.

Stückgare: ca. 30 Minuten

BACKEN

Ofenzemperatur: 220 °C fallend auf 210 °C

Ohne Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit: ca. 25 Minuten

PASTINAKEN-WURZELBROT

URGETREIDE MIT AROMATISCHEM, EINHEIMISCHEM SUPERFOOD

GENUSSWERT: Pastinaken bringen eine leichte Süsse ins Brot. Sie runden die herben Urgetreidenoten hervorragend ab. Begleitet wird das Aroma durch eine angenehme Würze aus der Petersilie.

PASST ZU: warmen und kalten Suppen, Salaten, herzhaftem Apéro.

REZEPT

TEIG	
CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	6000 g
Weizenmehl Typ 550	4000 g
Backhefe	200 g
Speisesalz	210 g
Wasser	7000 g
ZUM UNTERMISCHEN	
Petersilie, gehackt	30 g
TK-Pastinaken, blanchiert, gewürfelt	2250 g
Gesamtgewicht	**19690 g**

HERSTELLUNG

Für den Teig die Zutaten während 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten. Pastinaken und Petersilie am Schluss unterkneten.

TEMP. / STOCKGARE

Teigtemperatur: ca. 24 °C. Den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15-18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Ca. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.

AUFARBEITEN

Teig auf den gut mit Weizenmehl bestreuten Tisch kippen, Teigstücke von 400 g abstechen, im Mehl wenden und in die gewünschte Form geben. Auf Einschiessapparate absetzen, ca. 10-15 Minuten Stückgare geben und danach backen.

BACKEN

Ofentemperatur: ca. 240 °C

Mit Dampf einschiessen und nach halber Backzeit den Zug öffnen. Backzeit: ca. 45 Minuten

TIPP AUS DER PRAXIS

Je kleiner die Pastinaken-Würfel sind, desto besser ist die Verteilung im Teig und die Frischhaltung im Brot.

WEITERE VARIANTE: SÜSSKARTOFFEL-CURRY-BROT

Pastinaken und Petersilie können durch 2250 g Süsskartoffeln und 20 g Curry ersetzt werden.

FOCACCIA GARDEN

DER EYE-CATCHER IN JEDER AUSLAGE

GENUSSWERT: Das Focaccia Garden ist nicht nur optisch attraktiv. Es schmeckt dank Rosmarin und Olivenöl herrlich mediterran.

PASST ZU: jedem Apéro, ein optisches Highlight, ob ungefüllt oder gefüllt.

REZEPT

BRÜHSTÜCK	
Urdinkelhalbweissmehl	1000 g
Wasser	2000 g
TEIG	
Urdinkelhalbweissmehl	7300 g
CreaFarine UrDinkel 20 %	1700 g
Backhefe	250 g
Speisesalz	195 g
Olivenöl	550 g
Rosmarin	30 g
Wasser	5000 g
DEKOR	
Gemüsemischung	2200 g
Gesamtgewicht	**20225 g**

VORBEREITUNG

Brühstück: Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig kneten. Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 3 Minuten im 2. Gang.

TEMP. / STOCKGARE

Teigtemperatur: ca. 23 °C
Stockgare: 120 Minuten, nach Halbzeit aufziehen

AUFARBEITEN

800 g-Teiglinge auswiegen, leicht rundlich vorwirken. Nach 10 Minuten zu einem runden Boden ausrollen und auf geschmierte Kuchenbleche (Ø 36 cm) auslegen. Den Teig nach 3/4 Gare mit etwas Wasser bepinseln und mit der Gabel gut stupfen.

Unterschiedliches Gemüse vorbereiten und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Für den Focaccia Garden lassen sich viele verschiedene Blumen gestalten. Beispielweise aus Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Lauch, Stangensellerie, Spargeln.

Das Focaccia Brot zusätzlich mit Kürbiskernen und Sesamsamen verzieren und mit Salz bestreuen. Das Gemüse mit etwas Öl bestreichen.

BACKEN

Ofentemperatur: oben ca. 210 °C, unten 200 °C

Ohne Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit: 20 Minuten

UNSER SORTIMENT

Diese Urgetreide-Produkte sind die perfekte Basis für Ihre kreative Handwerkskunst und vielfältige Anwendungen. Ob Brot, Kleingebäck oder hochwertige Veredelungen – entdecken Sie unsere Produkte.

CREAFARINE EMMER-EINKORN 60%

Pistor Art.-Nr. 18879 | 25 kg

EIGENSCHAFTEN
Würzig, leicht herb-nussig

ENTHALTENE URGETREIDE
Emmer, Einkorn, Dinkel

CREAFARINE URDINKEL 20%

Pistor Art.-Nr. 18357 | 25 kg

EIGENSCHAFTEN
Nussig, mit feiner, lieblicher Sauerteignote

ENTHALTENE URGETREIDE
UrDinkel (zertifiziert)

COMBICORN URACKER KORN 30%

Pistor Art.-Nr. 3779 | 25 kg

EIGENSCHAFTEN
Rustikal, knusprig, röstig, malzig und erdig

ENTHALTENE URGETREIDE
Einkorn, Emmer, Dinkel

URROGGEN NATURALE 10-30%

Pistor Art.-Nr. 18464 | 25 kg

EIGENSCHAFTEN
Kräftige Sauerteignoten mit malzig-röstigem Abgang

ENTHALTENE URGETREIDE
Urroggen (Waldstaudenroggen)

DINKELBRÖTCHEN MIX 100%

Pistor Art.-Nr. 18825 | 25 kg

EIGENSCHAFTEN
Intensiv nussig-röstig, mit malzig-süsslichem Abgang

ENTHALTENE GETREIDE
Dinkel

URGETREIDE 6-KORN-BROT 30-50%

Pistor Art.-Nr. 18465 | 25 kg

EIGENSCHAFTEN
Röstig, breites Säurespiel, würzig, einzigartig

ENTHALTENE URGETREIDE
Einkorn, Emmer, Urroggen, Khorasan, Fisser Imperial Gerste, Dinkel

URGETREIDE DEKOR

Pistor Art.-Nr. 18518 | 10 kg

EIGENSCHAFTEN
Grobkörnig und edel

ENTHALTENE URGETREIDE
Einkorn, Emmer, Khorasan

Entdecken Sie die Vielfalt!

MEIN URGETREIDE LIEBLINGSBROT

«Mein Urgetreidelieblingsbrot ist das Combicorn UrAckerbrot! Es ist geschmacklich aromatisch und ausgewogen. Zudem passt es zu sehr vielem.»

BEATRICE VON WARTBURG
Teamleiterin Telefonverkauf

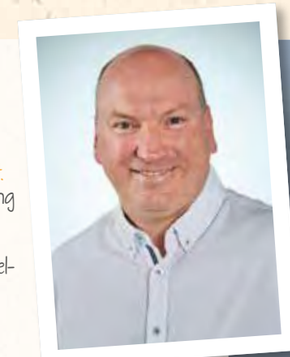
COMBICORN-URACKERBROT verbindet ursprüngliche, herzhafte Urgetreidekörner mit dem nussig-süsslichen Aroma der Esskastanie. Mit dem rustikalen Äusseren und der kastanienbraunen Färbung des Inneren überzeugt das Brot optisch. Die weiche Krume besitzt eine feine, leicht unregelmässige Porung und ist bestückt mit einigen Sonnenblumenkernen. In der Nase zeigt sich das Brot malzig und mit einer leicht säuerlichen Note im Hintergrund. Im Aroma zeigt das Brot intensiv nussige und leicht süssliche Noten sowie einen Hauch von Malz.

KURZBESCHREIBUNG DES BROTES: Rustikale Optik mit kastanienbrauner Krume. Im Aroma intensiv nussig, leicht süsslich und ein wenig malzig.

DAS SCHMECKT ZUM BROT: Es ist vielseitig einsetzbar und passt sehr gut zu Weichkäse und kräftigem Hartkäse, Butter, Le Parfait, Honig, Aprikosenmarmelade, unterschiedlicher Charcuterie, aber auch zu Gemüse und Oliven.

«Mein Urgetreidelieblingsbrot ist das CreaFarine UrDinkelbrot. Es ist dank der tiefen Dosierung sehr vielfältig einsetzbar und eignet sich hervorragend, um ein abwechslungsreiches Urdinkel-Brotsortiment zu gestalten.»

GUY HERRBACH
Verkaufsberater



Das **CREAFARINE URDINKELBROT** hat eine goldbraune, knusprige, feinsplittrige Kruste. Das Rissbild ist sehr lebendig, schön und etwas wild. Die grobe, unregelmässige Porung macht das helle Brot luftig. Dank der feuchten Krume ist das Brot sehr angenehm und kurz im Biss. Das ausgewogene, milde Aroma zeigt im Abgang eine dezente Säurenote.

KURZBESCHREIBUNG DES BROTES: Ein helles, luftiges Brot mit feinem Aroma und dezenter Säure.

DAS SCHMECKT ZUM BROT: Das milde Brot passt zu sehr vielen Produkten wie Honig, Holunder-Latwerge, Aprikosenkonfitüre, Lotus Biscoff Crème, Käse, Speck, Kochschinken, Salami, Butter, Antipasti, Tomaten und Avocado.

URGETREIDE

VERMARKTUNGSIDEEN

Viele Ihrer Kunden sind auf der Suche nach besonders authentischen und handwerklichen Backwaren. Mit Gebäcken aus Urgetreide und dafür massgeschneiderten Werbemitteln werten Sie Ihr Sortiment auf.

Schaffen Sie Aufmerksamkeit und emotionalisieren Sie das Thema «Urgetreide»

Zum Anfassen:
6 Urgetreide-Körner zur Ansicht

Zum Anschauen:
Bilderrahmen mit Film und Fotos

Zum Degustieren:
Degustationsglocke für Ihre Kreationen

Zum Bewerben:
Urgetreide-Theke

Zum Lesen:
Informationsflyer für Ihre Kunden zum Mitnehmen

Um Neugier zu wecken:
Kundenstopper

Informieren Sie bereits vor dem Laden

Nachhaltige Brottüten:
Hergestellt zu 100 % aus Zuckerrohrfasern.

Wir unterstützen Sie dabei!
Leihen Sie sich bei Margo das Urgetreide-Set aus.

Für mehr Informationen steht Ihnen gerne Ihr Verkaufsberater oder unser Telefonverkauf (041 768 22 77) zur Verfügung.

WURZELGEMÜSE
UND ANDERE EINHEIMISCHE
SUPERFOODS

Der Trend Gesundheit beeinflusst seit längerem und prägt aktuell auch sehr das Konsumverhalten. Superfoods aus einheimischem Anbau eignen sich daher optimal, um Produkte wie z.B. Brot mit der Zugabe eines einzigen Rohstoffes neu vermarkten zu können. Neben den guten Inhaltsstoffen von Superfoods erhält ein Produkt spannende sensorische Aspekte, die ebenfalls zur Bewerbung genutzt werden können.

Wurzelgemüse zählen zu den ältesten Lebensmitteln. Schrumpelig, unscheinbar und trist — Wurzelgemüse wird oft unterschätzt. Nicht nur für die Veganer und Vegetarier sind sie die Wiederentdeckung. Wurzelgemüse kommen immer häufiger als gesundes Gericht auf den Tisch. Neben Kartoffeln und Karotten gibt es sehr viele weitere spannende Knollen und Rüben, welche wieder neu entdeckt werden: Pastinaken, Petersilienwurzeln, Topinambur, bunte Möhren und viele mehr. Sie bieten vielfältige Farben, abwechslungsreiche Geschmackskombinationen und wertvolle Inhaltsstoffe.

SÜSSKARTOFFELN

Süsskartoffeln erinnern geschmacklich eher an Kürbis als an Kartoffeln. Beim Garen entfalten sie ihr süssliches Aroma. Die orangefarbene Knolle sieht nicht nur schön aus, der Gehalt an Betacarotin ist fast so hoch wie in Karotten.

Die Süsskartoffel stammt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Sie wird jedoch auch in unseren Breitengraden angebaut. Die Süsskartoffel ist botanisch nicht mit der Kartoffel verwandt, obwohl es der Name vermuten lässt.

EDELKASTANIEN

Edelkastanienmehl verleiht Broten einen unverwechselbaren, angenehm süsslichen und nussigen Geschmack. Edelkastanien enthalten keinen Gluten, deshalb ist das daraus gewonnene Mehl nur mit anderen Mehlen backfähig.

Edelkastanien enthalten wertvolle Nährstoffe und sind reich an B- und C-Vitaminen. Die Edelkastanie zählt zu den Nüssen. Mit einem Anteil von 1,9 % Fett ist sie im Vergleich zu anderen Nüssen sehr fettarm.

Die Edelkastanie ist auch als «Esskastanie» oder «Echte Kastanie» bekannt. Bei der Marroni handelt es sich um eine Edelkastaniensorte, welche besonders aromatische und grosse Früchte trägt.

PASTINAKEN

Im Aroma sind sie süsslich, leicht würzig und angenehm nussig. Das Gemüse lässt sich vielseitig einsetzen in Suppen, als Beilage oder als Ofen-Fritten. Eingesetzt im Brot bringen Pastinaken eine gute Frischhaltung. Sie besitzen wertvolle Inhaltsstoffe wie Inulin (Nahrungsfasern) und Mineralien wie Kalium und Phosphor.

Das in Mitteleuropa heimische Wurzelgemüse war lange in Vergessenheit geraten, da es von der Kartoffel und Karotte verdrängt wurde. Seit den letzten Jahren sind die bis zu 30 cm langen Pastinaken wieder im Trend.

SALZ UND BROT

FAKTEN IN DER ÜBERSICHT

Salz wurde früher als weisses Gold gehandelt. Dies zeigt, welchen Stellenwert der lebensnotwendige Rohstoff dazumal hatte. Heutzutage sorgt das Salz vor allem rund um die Gesundheit für Gesprächsstoff. Ist zu viel Salz wirklich schädlich? Ist Himalaya-Salz besser als «normales» Salz? Und warum hat Speisesalz häufig einen Jodzusatz?

WEISSES UND FARBIGES SALZ

Salz ist nicht gleich Salz. Obwohl alle Salze hauptsächlich aus Natrium und Chlorid bestehen, gibt es feine Unterschiede in der Gewinnung des Salzes oder bei den Inhaltsstoffen.

STEINSALZ

- Steinsalz ist ein Sedimentgestein, dessen Herkunft sowohl im marinen Bereich, als auch in Salzseen liegt.
- Der Abbau von Steinsalz kann durch Siedesaline oder durch Bergabbau erfolgen.
- Die Farbe von reinem Steinsalz ist weiss.
- Durch verschiedene andere Mineralien können Steinsalze auch rote, graue, gelbe, blaue oder violette Farbtöne haben:
  - **Himalaya Salz:** Eisenoxide im Salz erzeugen die typische rosa Färbung des Salzes.
  - **Blaues Saphirsalz:** Durch eine spezielle Salzkristallstruktur schimmert das darin enthaltene Kaliumchlorid bläulich.

MEERSALZ

- Meerwasser besitzt einen ungefähren Salzanteil von 3.5 %.
- Salz aus dem Meer wird durch Verdunstung in grossen, flachen Becken, den sogenannten Salinen, gewonnen.
- Ungewaschenes Meersalz besitzt neben Natrium und Chlorid ausserdem Calciumsulfat, Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat.
- Wegen gestiegenen Reinheitsanforderungen und Verschmutzungen kommt Meersalz meistens gewaschen in den Handel.

SALZ UND DIE GESUNDHEIT

Was bewirkt Salz (NaCl) im Körper?

NATRIUM (NA) BRAUCHT UNSER KÖRPER FÜR:

- die Verdauung der Nahrung
- die Regulation des Blutdrucks
- die Steuerung des Wasserhaushalts
- die Erregbarkeit von Muskeln und Nerven

CHLORID (CL) IST WICHTIG FÜR DIE VERDAUUNG (BILDUNG VON SALZSÄURE).

ZU VIEL NATRIUM FÜHRT JEDOCH ZU EINEM UNGLEICHGEWICHT IM KÖRPER UND HAT NEGATIVE FOLGEN AUF UNSERE GESUNDHEIT:

- Bluthochdruck
- Herzinfarkt
- Hirnschlag
- hohe Gesundheitskosten

Die WHO (Weltgesundheitsorganisation) empfiehlt daher, höchstens 5 g Salz pro Tag zu konsumieren.

WARUM JODIERT MAN SALZ?

- Der natürliche Jodgehalt in Lebensmitteln ist generell gering.
- Ein Jodmangel kann Folgen für die Schilddrüsenfunktion haben.
- Seit 100 Jahren wird deshalb in der Schweiz das Salz jodiert.
- Brot ist das Lebensmittel, welches den höchsten Beitrag zur täglichen Jodversorgung der Bevölkerung liefert.

SALZ IM BROT

WARUM IST BROT FÜR DEN HOHEN SALZKONSUM VERANTWORTLICH?

- Die durchschnittliche Salzaufnahme in der Schweiz liegt aktuell bei 9 g pro Tag.
- Brot zählt zum beliebtesten Grundnahrungsmittel der Schweiz. Das im Brot enthaltene Salz stellt eine wesentliche Quelle des täglichen Salzkonsums dar.
- Der Salzgehalt liegt bei durchschnittlich 1.72 g pro 100 g Brot. (Monitoring 2019)
- Der Bund verfolgt seit 2008 eine Strategie, um den Salzkonsum zu senken. Langfristig soll dieser auf unter 5 g Salz pro Tag gesenkt werden.
- Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband hat einen freiwilligen Zielwert von 1.5 bis 1.3 g Salz pro 100 g Brot angesetzt.

MARGO HAT EINEN GROSSTEIL DER SPEZIALBROTVORMISCHUNGEN UND REZEPTUREN AUF DIE EMPFEHLUNG DES VERBANDES ANGEPASST.

WAS MACHEN ANDERE LÄNDER?

Die Schweiz ist nicht das einzige Land mit einer Salzstrategie. 2014 waren es 75 Länder, welche eine Strategie verfolgen, um den Salzkonsum zu reduzieren.

- **Finnland:** Brote mit einem Salzanteil über 1.3 % müssen gekennzeichnet werden mit einem Label «hoher Salzgehalt».
- **Deutschland:** Verband möchte bis 2025 auf 1.1 g Salz / 100 g Brot (aktuell liegt der Wert bei 1.4 g bei Mischbrot und bei 1.7 g bei Weizenbrot).

WAS BEWIRKT SALZ IM BROT?

Salz hat nicht nur eine geschmacksgebende und -verstärkende Funktion im Brot, es beeinflusst auch die Teigeigenschaften:

- Macht den Teig widerstandsfähiger, toleranter gegen die Kneteinwirkung.
- Festigt das Klebergerüst in Weizenteigen.
- Hemmt die Aktivität der stärkeabbauenden Amylase in Roggenteigen.
- Hemmt die Hefe.

WIE KANN DER SALZGEHALT REDUZIERT WERDEN?

Neben den technologischen Aspekten wird Salz vor allem wegen des Geschmacks eingesetzt. Der Salzgehalt lässt sich senken, ohne dass das Brot fade wirkt. Es gibt Alternativen, welche viel Geschmack ins Brot zu bringen:

- Mit Gewürzen arbeiten.
- Sauerteig einsetzen.
- Vollkornmehle enthalten Mineralstoffe aus der Kleie und daraus hergestellte Brote benötigen dadurch weniger Salz.
- Statt Speisesalz (NaCl) Kaliumsalz einsetzen. Es gibt bereits diverse Anbieter.

Die Salzempfindung ist aber auch Gewohnheit. Wird der Salzgehalt langsam reduziert, gewöhnt sich der Geschmacksinn daran. Eine Studie der ZHAW Wädenswil zeigt, dass eine Salzreduktion von 2 % auf 1.8 % Salz aufs Mehl geschmacklich nicht wahrgenommen wird.

WUSSTEN SIE...?

... dass das Wort Salär von Salz abstammt? Früher war Speisesalz sehr wertvoll und galt dazumal auch als Zahlungsmittel. Die römischen Soldaten bekamen einen Teil ihres Soldes in Speisesalz ausbezahlt, dem sogenannten «salarium» («Salzration»). Daraus entstand der deutsche Begriff «Salär».

PFLANZLICHE VIELFALT, DIE ALLEN SCHMECKT

Pflanzenbasierte Lebensmittel sind in aller Munde. Ein Megatrend von dem auch Sie profitieren können. Werden Sie ein Teil dieses Erfolgstrends! Genuss durch und durch: Mit unseren pflanzlichen Produkten bieten wir Ihnen die ideale Lösung für einzigartige Feingebäcke, die gut schmecken und dabei auch noch vegan sind. Für echten Genuss, der allen schmeckt – ganz ohne Verzicht!

- Erreichen Sie **Neukunden aus jüngeren Zielgruppen**
- Bedienen Sie die Nachfrage nach veganen Desserts
- Präsentieren Sie **echten Geschmack ohne Kompromisse**

WIR BIETEN IHNEN GELINGSICHERE BASISPRODUKTE FÜR IHRE BACKSTUBE!

PATI WHIP VEGAN

VEGAN CAKE & MUFFIN

PLANT-BASED

Besuchen Sie uns auf:

www.margo.ch

@margo_bakerandbaker_schweiz_ag

@Margo.Schweiz

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu

Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER