

© Therese Molk Bäckerei (2)



Brotforschung

Ein Zusammenspiel aus wertvollen Inhaltsstoffen, hoher Bekömmlichkeit und gutem Geschmack soll das Forschungsergebnis der Bäckerei Therese Molk und dem MCI werden.

Backkunst und Wissenschaft

Bei dem Forschungsprojekt „FoodFlour“ trifft moderne Ernährungstechnologie auf alte Bäckerweisheit.

INNSBRUCK. Brotbacken auf wissenschaftlicher Grundlage – das ist das Ansinnen des Projekts FoodFlour, das die MPreis-Bäckerei Therese Molk und MCI Die Unternehmerische Hochschule im vergangenen Sommer in Tirol ins Leben gerufen haben.

Ziel ist es, Brotbestandteile, die den menschlichen Organismus belasten können, im Zuge des Herstellungsprozesses zu eliminieren. Alte Bäckerweisheiten werden nun auch durch wissenschaftliche Studien belegt, wonach der Schlüssel zu wohl-schmeckendem und gleichzeitig gesundem und bekömmlichem Brot nicht allein in den Zutaten zu liegen scheint, sondern vor allem in der Art und Weise der Zubereitung.

Je mehr Zeit ein Brotteig zum Ausreifen erhält, desto bekömmlicher ist in der Regel das erzeugte Brot. Diesen und weiteren Fragestellungen soll in dem gemeinsamen Projekt auf den

Grund gegangen werden. Das MCI bringt im Rahmen des Forschungsvorhabens sein Know-how im Bereich der Lebensmitteltechnologie ein und begleitet das Herstellungsverfahren in seinen Laboren mit den erforderlichen Analysen. Der Backprozess wird in der Therese Molk-Backstube weiterentwickelt.

Brot ohne Zusatzstoffe

Die Innsbrucker Bäckerei gibt es seit 1925, seit den 70er-Jahren werden ihre Erzeugnisse über die Filialen der westösterreichischen Supermarktkette MPreis, seit 1989 auch in eigenen Bistros vertrieben. Seit jeher setzt man in den Backstuben auf nachhaltige Qualität.

So ist der Anspruch auch im Rahmen des Forschungsprojekts jener, pures Brot ohne künstliche Zusatzstoffe herzustellen. Aus wissenschaftlichen Untersuchungen ist bekannt, dass nach alten, langsamen Methoden her-

gestelltes Brot bekömmlicher ist als moderne Sorten, die relativ schnell gebacken werden.

Neben hochwertigen, oft biologisch angebauten und hergestellten Grundprodukten steht daher bei Therese Molk das Backverfahren im Fokus. Zahlreiche Brotsorten werden inzwischen wieder „langzeitgeführt“,

die Teige erhalten ausreichend Zeit, um auszureifen. Inhaltstoffe, die den menschlichen Organismus belasten können, werden während dieser Reifezeit weitestgehend abgebaut.

In Labor und Backstube

Hier setzt auch die Zusammenarbeit an: In MCI-Laboren werden die Grundzutaten auf Qualität, Inhaltsstoffe, Herstellung und technische Eigenschaften analysiert und optimiert. Aus den optimierten Zutaten wird nach den von Therese Molk entwickelten Rezepturen und Backverfahren in der Backstube Brot hergestellt, das dann wiederum untersucht und getestet wird.

Das Projekt ist für die Dauer von zwei Jahren angelegt und wird aus Landesmitteln unterstützt. (APA/red)



Bäcker und Wissenschaftler: das Team des Projekts FoodFlour.