

# Das ist Warens neues Wunderbrot

Von Ingmar Nehls

Backwaren aus Vollkorn sind zwar gesund, fallen aber vor allem bei jüngeren Kunden eher durch. Darum hat Lebensmitteltechnologie Holger Gniffke tief in die Trickkiste gegriffen, um ein zeitgemäßes Produkt herzustellen. Das wird in der Warener Firma Steinofen-Meister gebacken und soll den Markt erobern.

**WAREN.** Beinahe andächtig schließt Holger Gniffke die Augen und probiert ein Stück vom neuen Wunderbrot. „Für den ersten Test sehr vorzeigbar“, sagt er mit einem Lächeln und einer gehörigen Portion Understatement. Auch die anderen Testesser kauen zufrieden und zupfen sich kleine Stücke von der Brotstange ab. „Sehr aromatisch mit einer leichten angenehmen Säure und feinem Mundgefühl“, lobt Geschäftsführer Norbert Schnur das neuartige Backwerk, das ein Vollkornbrot ist und irgendwie auch nicht. Denn der Lebensmitteltechnologie Holger Gniffke und sein Team von der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung Penzlin mbH haben für das Forschungsprojekt ReoGran tief in die Trickkiste gegriffen.

In Zusammenarbeit mit der Warener Firma Steinofen-Meister haben sie ein Brot entwickelt, was es so



Männer, die auf Brote starren und auch daran riechen und reinbeißen. Mit allen Sinnen wurde das Backwerk vor der Corona-Krise von Produktionsleiter René Miletzki, Geschäftsführer Norbert Schnur, Holger Gniffke und Jonas Kiaulehn von der DLE GmbH geprüft.

FOTO: INGMAR NEHLS

noch nicht gab. Denn es bewahrt die guten Eigenschaften eines Vollkornbrots und hat zugleich sensorische Eigenschaften, die den Verbrauchererwartungen entgegenkommen. „Wir haben dafür eine Technologie zur Rekombinierung von Mehlen entwickelt. Das

bedeutet, dass die Produkte einen Ballaststoffgehalt haben, der dem Vollkornmehl entspricht. Die natürlichen Getreideballaststoffe werden in besonderer Form bearbeitet und fraktioniert, um die gewünschten Eigenschaften zu erreichen“, erklärt Holger Gniffke. Gesund und hell

und weich lautet die Formel, die zu einer gesteigerten Verbraucherakzeptanz führen soll und zudem auch einen gesundheitlichen Nutzen haben könnte.

„Der Effekt von reduzierten Bindungen von medizinisch wirksamen Stoffen wie Schmerzmittel soll

durch wissenschaftlich medizinische Untersuchungen dokumentiert werden und könnte gegebenenfalls für definierte Zielgruppen beworben werden“, sagt Holger Gniffke, der sich freut, dass bei dieser Zusammenarbeit regionales Ingenieur-Know-how auf ein regionales

Unternehmen mit internationalem Absatzmarkt trifft.

Im August 2015 wurde die Steinofen-Meister GmbH & Co. KG in Waren gegründet. Auf über 2000 Quadratmeter Produktionsfläche werden mithilfe modernster Anlagen feinste Tiefkühlbackwaren hergestellt. Das Zentrum der Backstube ist der original italienische Steinbackofen mit einem speziellen Granitstein, der den Produkten ein unverwechselbares Aroma verleiht, wie Geschäftsführer Norbert Schnur erklärt. Die Kunden verrät er nicht.

Wer aber in die Regale und Backstationen der großen Discounter-Ketten schaut, wird dort Backwaren aus Waren finden. „Wir leben das Bäckerhandwerk. Und wir lieben neue Ideen. Der Wunsch der Verbraucher nach ursprünglichen, vollwertigen und nicht zuletzt geschmacklich hervorragenden Backwaren nimmt stetig zu. Der Kunde ist auf der Suche nach hochwertigen, gesunden Produkten, die richtig gut schmecken sollen“, sagt Norbert Schnur. Zwischenzeitlich wurden die neuen Produkte aus dem Forschungsprojekt ReoGran verschiedenen Kunden vorgestellt und konnten gut überzeugen. So wird es nicht mehr lange dauern, bis die Neuentwicklung im Handel zu kaufen ist.

**Kontakt zum Autor**  
i.nehls@nordkurier.de