Backzutaten für das Handwerk

Artikel vom **6. November 2026**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Auf der Südback 2026 standen bei GoodMills Innovation Backzutaten für Protein- und Ballaststoffanreicherung sowie helles Vollkorn im Fokus.



Messestand auf der Südback 2026 (Bild: GoodMills Innovation).

Auf der Südback 2026 zeigte GoodMills Innovation, welche Rolle Backzutaten mit ernährungsphysiologischem Zusatznutzen im Bäckerhandwerk spielen. Gefragt waren hauptsächlich Konzepte für Protein- und Ballaststoffanreicherung sowie helles Vollkorn. Der Messeauftritt zeigte, wie Backwaren mit Genuss, guter Sensorik und einem klaren Mehrwert für Verbraucherinnen und Verbraucher zu verbinden sind.

Zusatznutzen ohne Bruch in der Sensorik

Am Messestand wurden unterschiedliche Anwendungen vorgestellt, darunter ein Dinkel-Skyr-Proteinbrot mit »GoWell Tasty Protein«, helles Vollkorngebäck mit »Schnee Dinkel« sowie Cookies mit »Snow Prebiotic Fibres«. Laut Unternehmensmeldung zeigten die Rückmeldungen aus dem Handwerk großes Interesse daran, wie sich High-Fiber- und High-Protein-Backwaren geschmacklich und technologisch umsetzen lassen.

Besonders relevant war dabei die Verbindung aus Dinkel, Clean Label und Nährwertprofil. Nach Angaben aus dem Unternehmen überraschte viele Gäste, welche Sensorik bei Produkten mit hohem Ballaststoff- oder Proteingehalt möglich ist. Damit rücken Backwaren in den Vordergrund, die nicht nur über gesundheitlich vorteilhafte Aspekte argumentieren, sondern auch im Aussehen, in der Textur und im Geschmack zum handwerklichen Anspruch passen.

Differenzierung im Sortiment

Neben einzelnen Zutaten standen auch flexible Rohstoffkonzepte und Kombinationsmöglichkeiten im Mittelpunkt. Die »Slow Milling«-Range wurde als Baukasten präsentiert, mit dem Bäckereien eigene Sortimentsideen entwickeln können. Ziel ist es, sich gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel und konkurrierenden Betrieben abzugrenzen, ohne die eigene handwerkliche Linie zu verlieren. Das Interesse galt außerdem Monokomponenten und Clean-Label-Lösungen. Sie sollen Bäckereien dabei unterstützen, Rezepturen gezielt zu gestalten, Qualität nachvollziehbar zu vermitteln und zugleich wirtschaftlich zu produzieren. Für mehr Effizienz in der Herstellung wurden Anwendungen mit »Good NatureRelax«, »Tip-Top Ultra Clean« und »Smart Spelt« gezeigt. So diente der gemeinsame Messeauftritt mit der Mühlensparte der Firmengruppe auch dazu, Innovationskraft, Anwendungskompetenz und Rohstoff-Know-how sichtbar zu machen. Gerade für das Handwerk sollte er zeigen, welche Möglichkeiten getreide- und hülsenfruchtbasierte Zutaten heute bieten – von funktionellen Backwaren über helles Vollkorn bis zu wirtschaftlicheren Produktionsprozessen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag