Zutat für Brauereien und Backwarenindustrie

Artikel vom **25. November 2021**
für die Herstellung von Getränken und Lebensmitteln

Nicht nur im Bier, auch in Backwaren findet Malz als Zutat Anwendung – und das bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts. Malz ist ein Produkt mit langer Tradition und genießt das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Bei der Palatia Malz GmbH wird diese Zutat ständig weiterentwickelt, zum Beispiel durch ein neues Röstverfahren.

Im breit aufgestellten Röstprodukt-Portfolio befinden sich viele Sorten sowie speziell von Kunden angeforderte Sonderprodukte von 45 bis 1500 EBC (Bilder: Bestmalz).

Beim Rösten sinkt der Wassergehalt des Malzes auf ein bis zwei Prozent. Durch die hohen Temperaturen findet eine Maillard-Reaktion statt und der Zucker im Korninnern karamellisiert. Zusätzlich wird die Stärke depolymerisiert, der Eiweißkörper denaturiert und teils in niedermolekulare Verbindungen zersetzt. Damit einher geht die Inaktivierung aller Enzyme. Die verschiedenen Farbabstufungen bewegen sich zwischen 45 und 1500

EBC, das farbliche Spektrum reicht also von goldgelb bis hin zu tiefschwarz.

Um auf die vielfältigen Bedürfnisse des internationalen Kundenstamms eingehen zu können, entschied sich die Palatia Malz GmbH mit ihrer Marke Bestmalz für ein innovatives Röstverfahren, das sich stark von den traditionellen Rösttrommeln unterscheidet, in denen das Malz durch Kontakt zum heißen Metall geröstet wird. Beim neuen System wird mit Heißluft gearbeitet, die das Produkt umströmt. Die heiße Luft wird dann in den inneren Zylinder gesaugt, vom Brenner erhitzt und über den Hauptventilator wieder nach außen gedrückt. Spelzen und entstehender Staub werden in mehreren Schritten vom Endprodukt getrennt und aufbereitet, zum Beispiel durch einen Zyklon und die katalytische Nachverbrennung. Nach diesem Vorgang wird das fertige Produkt in den Kühler überführt.

Durch die Umwirbelung des Malzprodukts mit Luft ist es möglich, die Zeit des Röstprozesses stark zu reduzieren und auch die Rösttemperatur zu verringern, was sehr viel schonender für Malz aus Gerste oder Weizen ist. Durch den fehlenden Kontakt mit heißem Metall wird der Pyrazingehalt um bis zu 50 Prozent reduziert. Pyrazine sorgen für eine brenzlige Bitterkeit im Produkt und machen sich damit unbeliebt. Durch eine verminderte Schüttung, eine moderne Prozessführung und kontinuierliche analytische Kontrolle kann auf eine exakte Zielfarbe geröstet werden.

Flexibilität und Genauigkeit

Klassische Röstverfahren mit Trommelröstung produzieren große Mengen auf einmal und sind dadurch weniger flexibel. Durch fehlende Messgeräte im Röster und inhomogene Vermischung durch die Drehung der Trommel werden genaue Farbeinstellungen des Malzes nur durch Vermischung verschiedener Chargen möglich. Ein Trommelröster stellt eine Blackbox dar, denn die Vorgänge sind schwierig zu steuern.

Mit dem vorgestellten Röstverfahren ist es möglich, sogar knifflige Produkte individuell herzustellen. »Wir bei Bestmalz versuchen, uns stets weiterzuentwickeln und unser Angebot zu erweitern«, erklärt Betriebsleiter und Diplom-Braumeister René Schneider. »Mit unserem kleinen Versuchsröster kontrollieren wir nicht nur Malze auf ihre Eignung für die Röstung, sondern kreieren auch neue Röstprodukte.« Zum Beispiel Röstmais, der bei zu hohen Temperaturen oder zu langen Röstzeiten auch mal zu Popcorn wird.

Zeit und Mühe rund um die Implementierung des neuen Röstverfahrens haben sich gelohnt: Es konnten nicht nur Brauereien als neue Kunden gewonnen werden, sondern auch zahlreiche Betriebe aus verschiedenen Bereichen der Lebensmittelbranche. Zufriedene Anwender stellen aus Röstmalzen unter anderem Mehle her, die in Teigmischungen für dunkle Brotsorten beigegeben werden. Die durch Röstung entstandene Farbe gibt Backwaren ein besonders intensives, würziges Malzaroma, welches mit der Anwendungsmenge und Farbgebung reguliert werden kann. Das Geschmacksportfolio in individuellen Gebäckkreationen ist somit vielseitig gestaltbar: Von leicht malzig-süßen und Karamellaromen bis hin zum röstigen, nussigen oder gar kaffeeartigen Geschmack ist alles möglich. Zudem sorgen geröstete Malze für eine schöne Krumenbräunung.

Traditionelle Verbindung

Backen und Brauen sind seit jeher eng verbundene traditionelle Handwerksberufe. Nicht ohne Grund schrieben die Gebrüder Grimm schon im Jahr 1812: »Heute back ich, morgen brau‘ ich …«. Zudem wurden Brauereien häufig neben Bäckereien gebaut, da die Flughefen des Brotteigs das Bier erst zum Gären brachten – lange bevor man genau wusste, was Hefe überhaupt ist. Seit Jahrhunderten entwickeln sich die

Handwerksstände weiter. Mit Fingerspitzengefühl und Kreativität verändern sie sich, sodass Deutschland auf eine vielfältige Brau- und Brotkultur zurückblicken darf. Auch in Zukunft werden sich die Wege der beiden immer wieder kreuzen und beeinflussen.

Hersteller aus dieser Kategorie

---

pro KÜHLSOLE GmbH
Am Langen Graben 37
D-52353 Düren
02421 59196-0
info@prokuehlsole.de
www.prokuehlsole.de
Firmenprofil ansehen

Innowatech GmbH
Alte Kaserne 28
D-72186 Empfingen
07485 978747-0
info@innowatech.de
www.innowatech.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag