

Interview für eine Veröffentlichung in World Grain

## Muehlenchemie baut neues Technologie-Zentrum für die Mehlbehandlung

Das Unternehmen *Muehlenchemie* hat sich der Mehlbehandlung als Systemanbieter verschrieben. In Ahrensburg bei Hamburg/ Deutschland entsteht ein modernes Technologie-Zentrum für Cereal Processing. WORLD GRAIN traf die Geschäftsführung des Unternehmens, Stefan Schliesser und Lennart Kutschinski, zu einem Interview.

- 1. Die *Muehlenchemie* wird in diesem Jahr 80 Jahre alt. Was hat Sie dazu bewogen, ein neues Technologie-Zentrum für die Mehlbehandlung zu errichten. Und das in einer Zeit, wo viele andere Betriebe den Aufwand für F&E reduzieren?**

Wir sehen uns als Berater der Müllerei. Wir unterstützen den Müller in seiner schwierigen Aufgabe, die wechselnden Getreidequalitäten und die steigenden Anforderungen des Backgewerbes in Einklang zu bringen. Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen maßgeschneiderte Konzepte für eine gleichmäßige Mehlqualität. Jeden Tag werden wir mit neuen Mehl- und Backproblemen aus irgend einem Teil der Welt konfrontiert. Nur mit einer aufwendigen Forschungs- und Entwicklungsabteilung, die auch imstande ist, die internationalen wissenschaftlichen Verbindungen zu Instituten und Unternehmen aufrecht zu erhalten, lassen sich Lösungen schnell und pragmatisch anbieten.

- 2. Sie sehen sich als Systemanbieter in der Müllerei. Was verstehen Sie darunter?**

Wir liefern die gesamte Palette von Mehlverbesserungsmitteln. Angefangen bei Ascorbinsäure über Bleichmitteln und Emulgatoren, bis hin zu Verdickungsmitteln und Vitamin-Premixen. Wir liefern das gesamte Paket. Schwerpunkt ist ohne Zweifel unsere Enzymtechnologie. Auf diesem Gebiet sind wir Marktführer in der Müllerei. So hat beispielsweise unsere F&E-Abteilung – unter Leitung des Chef-Enzymologen Dr. Lutz Popper - mit dem Bromatersatz ALPHAMALT BX weltweit Maßstäbe gesetzt.

Muehlenchemie GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Str. 55 / D-22926 Ahrensburg  
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-001  
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-010  
E-Mail: [info@muehlenchemie.de](mailto:info@muehlenchemie.de)  
[www.muehlenchemie.de](http://www.muehlenchemie.de)

Sitz der Kommanditgesellschaft

Ahrensburg  
Amtsgericht Ahrensburg HRA 3348  
Komplementärin  
Muehlenchemie Verwaltungsges. mbH, Ahrensburg  
Geschäftsführer Volkmar Wywiol  
Amtsgericht Ahrensburg HRB 4648

HSH Nordbank AG

BLZ 210 500 00  
Konto 737 536 000  
BIC: HSHNDE33  
IBAN: DE41 2105 0000 0737 5360 00  
Steuernr.: 3028939800  
Ust.-ID-Nr.: DE27412995

**3. Ist es richtig, dass die Marke ALPHAMALT inzwischen zu einer Art Gattungsbegriff für Enzymbehandlung von Weizenmehlen geworden ist?**

Unter der Marke *ALPHAMALT* hat die *Muehlenchemie* schon vor 80 Jahren die ersten Enzympräparate auf dem Markt gebracht. Damals waren es ausgewählte Malzpräparate. Es war die Geburtsstunde einer einzigartigen Entwicklung auf dem Gebiet der spezifischen Mehlerverbesserung. Wir gehören zu den Pionieren. Zwangsläufig blieb es nicht aus, dass unsere Marke als Synonym für die Enzymbehandlung fungiert. Übrigens nicht nur für Weizen sondern auch Roggenmehlen.

**4. Warum glauben Sie, dass Enzyme noch heute eine so wichtige Rolle bei der Mehlerverbesserung spielen?**

Enzyme haben eine zentrale Bedeutung als Wirkstoffe in der Natur. Ohne Enzyme ist eine moderne Mehlerbehandlung gar nicht mehr denkbar. Neue EnzymSysteme, so wie wir sie entwickeln, sind heute in der Lage, komplexe Aufgaben zu übernehmen. Sie verbessern nicht nur die Fermentation und das Backvolumen, sondern auch die Teigstabilität und die Frischhaltung. Diese modernen EnzymSysteme ermöglichen z.B. auch, emulgatorhaltige Formulierungen ganz oder teilweise zu ersetzen. Interessant sind die ökonomischen Vorteile.

**5. Ein Müller hat Probleme mit der Mehlerqualität. Was empfehlen Sie zu tun?**

Die erste Antwort ist immer: „Schicken Sie uns ein größeres Muster unbehandelten Mehles.“ Wir machen dann die komplette Mehlanalytik, überprüfen die Rheologie in unseren teigphysikalischen Labor und backen und backen. Wir versuchen dabei den Eigenarten regionaler Gebäcke gerecht zu werden und haben dafür ein variables Programm entwickelt, um die jeweiligen Backprozesse diesen Eigenarten anzupassen. Eine intensive Knet-Beanspruchung in Mixern, erfordert eine erheblich andere Mehlerbehandlung als das Kneten des Teiges von Hand, wie es auch heute noch in manchen Gebieten oft anzutreffen ist. Aus den Befunden ergibt sich die individuelle Beratung. Eine spannende Aufgabe, die wir mit viel Freude und Engagement betreiben.

## **6. Mit welchen Problemen wurden Sie in der Müllerei in der letzten Zeit konfrontiert?**

Ein „Dauerbrenner“ ist immer wieder der Einsatz von Kaliumbromat. Glücklicherweise haben wir hier mit unserem Bromersatz ALPHAMALT BX ein sehr universelles Werkzeug für unsere Kunden entwickeln können. In allen Regionen der Erde, wo diese Problematik auftaucht, konnten wir damit zuverlässige Problemlösungen anbieten, auch wenn ein gewisser Umdenkprozess in Gang gesetzt werden musste: Weg von dem sehr preiswerten und einfach einzusetzenden, jedoch gesundheitsschädlichen und riskanten Bromat, hin zu den komplexeren EnzymSystemen. Allerdings erfordert das vom Anwender ein Mindestverständnis der enzymatischen Prozesse. Dabei hilft unsere Anwendungstechnik.

## **7. Was sind Ihre wichtigsten Märkte und wie erreichen Sie den Kunden?**

Wir sind international aufgestellt und exportieren in mehr als 100 Länder. Es gibt für uns nicht *den wichtigsten* Markt. Jedes Land, in dem es auch nur eine Mühle gibt, ist für uns von Bedeutung, denn wir sind Partner der Müllerei. Über unsere Kundenzeitschrift „Best.Flour“ und durch Besuche vor Ort halten wir engen Kontakt zum Chefmüller. Zugegeben, bei der Vielzahl der Mühlen ist das nicht immer einfach.

## **8. Können Sie uns etwas über Ihre Produktionstechniken verraten?**

Wer sich in der Mischtechnologie auskennt, der weiß, dass die Produktion von guten Wirkstoff-Compounds eine eigenständige Disziplin ist. In Wittenburg (Mecklenburg Vorpommern, im Nordosten Deutschlands) haben wir eine der modernsten Compoundierungs-Anlagen in Deutschland gebaut. Die Anlage besteht aus drei unabhängigen, vollautomatischen Produktionslinien mit einer Gesamtkapazität von 35.000 tons/Jahr. Das Anlagenkonzept ist auf hohe Flexibilität ausgerichtet, um kundenorientierte Problemlösungen - auch in Kleinchargen - schnell und sicher herzustellen.

## **9. Werden auch Müller in Ihrem neuen Technologie-Zentrum backtechnisch geschult?**

Wir sind kein eigentliches Schulungszentrum, aber die individuelle Back-Ausbildung des Müllers, aber auch des Bäckers ist für uns ein zentrales Thema. Unser Training

konzentriert sich auf die Verwendung von Zusatzstoffen und auf ihre rheologische und backtechnische Wirkung, häufig auch an dem vom Trainee beigegebenen Mehl. Aus der gemeinsamen Arbeit mit den Rohstoffen ergeben sich viele gegenseitige Anregungen.

### **10. Was sind aus Ihrer Sicht die Herausforderungen der Zukunft?**

Wir sehen ein besonderes Phänomen im steigenden Getreideanbau in Nicht-typischen Weizen-Export Ländern. Ich nenne beispielhaft Indien, Pakistan, aber auch Kasachstan und Polen. Dieser Getreide drängt in den Export und wird – wegen der besseren Preisrelation – verstärkt verarbeitet. Es geht dabei vordergründig um eine bessere Kalkulation in der Weizenmischung. Das wiederum führt zu neuen Herausforderungen in der Mehlbehandlung, zumal die Klebereigenschaften der Weizen aus diesen Ländern vielfach ungewohnt, ja unbekannt sind und deshalb ganz neue Behandlungsprogramme nötig machen.

### **11. Die Vitamine-Anreicherung von Weizenmehlen wird verstärkt von WHO gefördert und propagiert. Sie haben sich dieser Funktion in den letzten Jahren verstärkt angenommen. Wo liegen Ihre Schwerpunkte?**

Wir haben beobachtet, dass es gerade im Vitaminpremix starke Unterschiede in der Granulation und Stabilität gibt. Die grammgenaue Formulierung und vor allem die homogene Feinstverteilung in einem Premix sind essentiell. Es ist gewissermaßen das Feintuning. Durch eine sehr spezielle Prozesstechnologie – z.B. durch Sprühtechnik der öllöslichen Vitamine – produzieren wir sehr stabile Vitamin-Compounds.

### **12. Sie arbeiten an einem „Handbuch für die müllerische Praxis“. Können Sie uns mehr darüber verraten?**

Unser Engagement in der Müllerei ist auf allen Ebenen tief verwurzelt. In der Tat haben sich Dr. Lutz Popper – zusammen mit anderen Fachleuten aus Amerika, Europa und Asien - die Herkules-Arbeit eines „Fach-Kompendiums“ für den praktischen Anwender vorgenommen. Der Müller wird darin viele Anregungen für seine tägliche Arbeit finden. Der Titel wird „*Future of Flours*“ lauten und das Buch soll Anfang des Jahres erscheinen.

E-Mail [www.muehlenchemie.de](http://www.muehlenchemie.de)