

Zu Gast bei der STAMAG

Die STAMAG-Malzfabrik bekam Besuch von drei interessierten Brotsommeliere.



Ein Nachmittag rund um Malz mit den Brotsommeliere Matthias Rathmayr, Reinhard Thurner und Wolfgang Schaupp sowie Albert Ponzelar-Becker und Stefan Kotynek von der STAMAG. (v. l. n. r.).

© Stomag

Matthias Rathmayr, Reinhard Thurner und Wolfgang Schaupp, Absolventen des **Brotsommelier**-Lehrgangs 2024, besuchten die **STAMAG Stadlauer Malzfabrik** in Wien, um ihr Wissen rund um die Backzutat **Malz** zu vertiefen. **Stefan Kotynek**, Vertriebsleiter für Backzutaten, empfing die oberösterreichischen Bäckermeister und gab einen kurzen Abriss über die mehr als 140-jährige Geschichte der STAMAG, die 1884 als größte Mälzerei Europas gegründet worden ist. Bereits zur Jahrhundertwende hat man dann die förderliche Wirkung von Malz auf Brot und Gebäck entdeckt und daraus das

Backzutatengeschäft entwickelt.



Das Komponieren von lose angelieferten Rohstoffen direkt in die Chargencontainer erfolgt durch fahrerlose Transport-Fahrzeuge an autonom angesteuerten Andockpunkten. © STAMAG

Viele Malze, unterschiedliche Ergebnisse

Proben der Malze, die bei der STAMAG hergestellt werden, hatte Albert Ponzelar-Becker, Leiter Anwendungstechnik und Produktentwicklung, für die Besucher vorbereitet. Mit verschiedenen Getreidesorten als Basis werden Malzprodukte mehlförmig, pastös und flüssig, hell oder dunkel hergestellt. Die Aromausprägungen reichen von karamellig und röstig bis hin zu würzig. Ausführlich erläuterte Experte Ponzelar-Becker, welche Backergebnisse mit dem Einsatz der unterschiedlichen Malze erzielt werden können. Der Einfluss auf die Teigentwicklung, auf die Entwicklung der Kruste und Krume, auf die Verbesserung der Frischhaltung bei Brot, Klein- und Feingebäck wurden dabei ebenso beleuchtet wie die Auswirkungen auf Aroma und Farbe des Brotes.



Bei der Betriebsführung stand auch die Besichtigung eines Keimdarrkastens auf dem Programm. © STAMAG

Hightech-Produktionsanlage

Ein Rundgang durch die Produktion durfte bei diesem Besuch natürlich auch nicht fehlen. Mit der 2023 gebauten hochmodernen „**Gläsernen Backzutaten-Manufaktur**“ hat sich STAMAG für die Zukunft gerüstet und einen weiteren Meilenstein in der Geschichte gesetzt. Der wesentliche Vorteil der neuen Fertigung ist die Unterteilung in fünf getrennte Prozessschritte, die optimale Flexibilität ermöglichen. Während ein Container mit dem Produkt X befüllt wird, kann aus einem anderen Container ein vollkommen anders zusammengesetztes Produkt abgefüllt werden. Die Anlage ermöglicht es, trotz chargenindividueller Fertigung nach Kundenwunsch, wegen ihres hohen Automatisierungsgrades, sicher und ohne Kontaminationen zu fertigen. Nach dem Prinzip einer Manufaktur können so maßgeschneiderte Lösungen präzise auf die Anforderungen der Kunden abgestimmt und angeboten werden. Viele Themen rund um die Backzutat Malz und ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten konnten an diesem informativen Nachmittag nur gestreift werden. Ein weiterer Besuch lohnt sich allemal.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at