

taste it!

MONDO
LIEVITO
MADRE

VEGRAIN
GREEN SPELT
SNACK

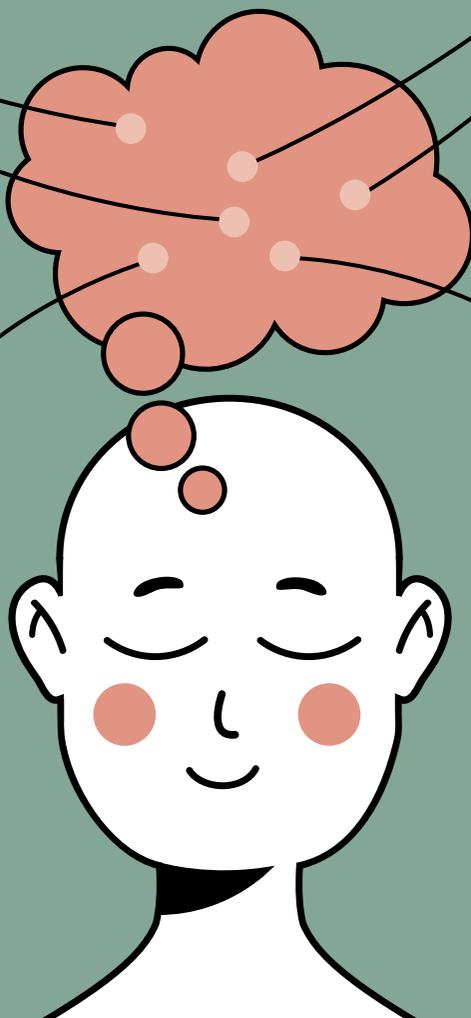
iba
2023

IREKS
MOIST
CAKE

PASTE
FOR
TASTE

ROMEO
&
JULIA

MELLA-
MOHN
GOURMET



IREKS



Taste it!

Die Welt des Backens schmeckt nach vielen Dingen und für jeden ein bisschen anders. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir spannende Geschmacksdimensionen entdecken, Neues probieren, Kreativität und Vielfalt erleben. Lassen Sie sich inspirieren und finden Sie mit uns heraus: Wie schmeckt die Zukunft für Sie? Blättern Sie durch dieses Magazin, tauschen Sie sich mit unseren Fachleuten aus und schauen Sie auf unserer Website vorbei!

The world of baking tastes like many things and a little different for everyone. Together with you, we would like to discover exciting taste dimensions, try new things, experience creativity and variety. Be inspired and find out together with us: What does the future taste like for you? Browse through this magazine, exchange ideas with our experts and take a look at our website!

Mehr Infos für unsere **internationalen** Kundinnen und Kunden gibt es hier:

*More information for our **international** customers can be found here:*



Mehr Infos für unsere Kundinnen und Kunden aus **Deutschland** gibt es hier:

*More information for our customers from **Germany** is available here:*



Inhalt

Taste it! So schmeckt die Zukunft mit IREKS!	08
Unsere iba-Messeschwerpunkte	12
Aroma & Taste: Die Vielfalt der IREKS-Malzprodukte	14
PASTE FOR TASTE	16
Grain by Grain: Getreidekompetenz auf einen Blick	22
Mit jedem Korn Dinkelkompetenz	26
Nah an der Landwirtschaft, nah am Rohstoff	30
Quiz: Dinkel-Profi oder Neuling?	33
Warum wir so viel selbst in die Hand nehmen	34
Back to the roots! IREKS baut Mühlenkompetenz aus	36
Lieblingsrohstoff Dinkel	38
Nachhaltigkeit: Weiterdenken. Zukunft leben.	42
Plant-based: Der Trend zu einer pflanzenbasierten Ernährung	48
VEGRAIN GREEN SPELT SNACK	51
Der Blaumohn	56
Kleiner Samen, großer Geschmack	58

Vollmundig, kräftig, saftig! _____	61
MELLA-MOHN GOURMET _____	62
Die IREKS Backakademie _____	68
Innovation, Kompetenz, Kundennähe: Das neue IREKS Technikum _____	74
MONDO LIEVITO MADRE: Eine Welt voller Möglichkeiten _____	80
LIEVITO MADRE TRIO _____	82
LIEVITO MADRE GRANDI LIEVITATI _____	88
ROMEO & JULIA _____	94
LUMEN: Vom Pionier zum Spezialisten _____	102
IREKS MOIST CAKE _____	106
DREIDOPPEL: Aromen für Backwaren _____	112
DREIDOPPEL: Konditoreipaste Aronia Cassis _____	114
DREIDOPPEL: Oh, là, là – Petites Pâtisseries _____	116
IREKS-Fachbuch „Brot.Kunst.Werke.“ _____	118
Auf der Suche nach Fachwissen? _____	120

Content

<i>Taste it! This is what the future tastes like with IREKS!</i>	08
<i>Our focal points for iba</i>	12
<i>Aroma & Taste: The diversity of IREKS malt products</i>	14
<i>PASTE FOR TASTE</i>	16
<i>Grain by Grain: Grain competence at a glance</i>	22
<i>Spelt competence grain by grain</i>	26
<i>Close to agriculture, close to the raw material</i>	30
<i>Quiz: Spelt expert or newbie?</i>	33
<i>Why we take so much into our own hands</i>	34
<i>Back to the roots! IREKS expands mill expertise</i>	36
<i>Favourite raw material spelt</i>	38
<i>Sustainability: Thinking ahead. Embracing the future.</i>	42
<i>Plant-based: The trend towards a plant-based diet</i>	48
<i>VEGRAIN GREEN SPELT SNACK</i>	51
<i>Blue poppy</i>	56
<i>Small seed, big taste</i>	58

Taste it!

So schmeckt die Zukunft mit IREKS!

Wie schmeckt die Zukunft? Mit dieser Frage beschäftigen wir uns bei IREKS eigentlich täglich. Was uns dazu gebracht hat, der Sache noch einmal tiefer auf den Grund zu gehen? Die iba! Und die Aussicht darauf, sich mit unseren Kundinnen und Kunden, Branchenvertretern und Geschäftspartnern aus aller Welt auf der führenden Messe für Bäckerei, Konditorei & Snacks genau zu dieser Frage auszutauschen. Denn unsere Branche steht aktuell vor zahlreichen Herausforderungen aber auch großen Chancen. Deshalb geht es jetzt darum, gemeinsam die Zukunft mit individuellen und kreativen Lösungen zu gestalten! Wir haben im IREKS-Team nachgefragt: Welche nachhaltig wirksamen Ernährungstrends sehen Sie und welche zukunftsweisenden Lösungen bietet IREKS?

Taste it!

This is what the future tastes like with IREKS!

What does the future taste like? At IREKS, we deal with this question on a daily basis. So what made us want to get to the very bottom of it? The iba! And the prospect of exchanging ideas with our customers, industry representatives and business partners from all over the world at the leading trade fair for bakery, confectionery and snacks. Because our industry is currently facing numerous challenges but at the same time great opportunities. That's why the present is all about shaping the future together – with individual and creative solutions! We asked some members of the IREKS team: What sustainable nutrition trends do you see and what forward-looking solutions does IREKS offer?



Stefan **Soiné**

Geschäftsführer bei IREKS GmbH / *Managing Director at IREKS GmbH*

„Unabhängig davon, was gerade als Trend gefeiert wird – für mich sind bei Brot und Backwaren heute und in Zukunft guter Geschmack, bewährte Familienrezepte und viel Zeit zum Reifen elementar wichtig. Und dabei spielen Sauerteige und Malze eine zentrale Rolle. Mit über 100 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Malzen und Sauerteigen bieten wir einen großen Schatz an veredelten Naturprodukten – und somit für unsere Kundinnen und Kunden alle Möglichkeiten, qualitativ hervorragende Backwaren mit eigenem, individuellen Aroma- und Geschmacksprofil zu entwickeln, zu verarbeiten und schließlich herrlich duftend aus dem Ofen zu holen.“

“Regardless of what is currently being celebrated as a trend – for me, today and in future, good taste, proven family recipes and plenty of time to mature are of fundamental importance when it comes to bread and baked goods. And sourdoughs and malts play a central role in this. With more than 100 years of experience in the production of malts and sourdoughs, we offer a great treasure trove of refined natural products – and thus all the possibilities for our customers to develop and process high-quality baked goods with their very own individual aroma and taste profile and finally take them out of the oven with their wonderful smell.”



Dr. Sabine Krätzschar

Geschäftsführerin bei IREKS GmbH
Managing Director at IREKS GmbH



„Ganz neue Gerichte mit vegetarischen oder sogar rein veganen Zutaten, die ich in letzter Zeit vermehrt auf den Speisekarten innovativer Lokale entdecke, finde ich spannend. Beim Ausprobieren und Genießen denke ich mir oft: Da steckt auch für unsere Backbranche noch ganz viel Potenzial drin! Und wir bei IREKS mit unserem enormen Getreide-Know-how vom Feld bis zum fertigen Gebäck sind Korn für Korn voll dabei :-)“

“I find it exciting to discover completely new dishes with vegetarian or even purely vegan ingredients, which I have lately been seeing more and more on the menus of innovative restaurants. When trying and enjoying them, I often think to myself: there’s a lot of potential in this for our baking industry! And we at IREKS, with our enormous know-how about grain from the field to the finished baked goods, are fully committed – grain by grain :-)”



Simon Knappich

Stellvertreter der Leitung Backakademie & Fachreferent Großkunden Konditorei bei IREKS GmbH
Deputy of the Director of Baking Academy & Technical Consultant Key Accounts Confectionery Bakery at IREKS GmbH

„In unserer heutigen schnelllebigen Zeit sehnen sich viele mehr und mehr nach Tradition, Bodenständigkeit und Entschleunigung. Dies verkörpern vor allem unterschiedliche Sauerteige, welche viele Bäckereien traditionell im Brot und Kleingebäck einsetzen. Ich sehe aber auch für Feingebäck riesiges Potenzial, vor allem wenn es um Lievito Madre geht. „Grandi Lievitati“ – die typisch italienischen Hefefeinteiggebäcke wie Panettone, Colomba oder Pandoro – erhalten ihren unverkennbaren Charakter gerade durch die Zugabe unseres Lievito Madre. Der mild-aromatische Weizensauerteig verleiht den süßen Spezialitäten eine ganz besondere Textur und einen unverwechselbaren Geschmack und prägt das Spiel von zartschmelzender Krume und einzigartigen Fermentationsaromen.“

“In today’s fast-paced world, many people are increasingly longing for tradition, solidity and slowdown. This is embodied above all by different sourdoughs, which many bakeries traditionally use in bread and morning goods. But I also see huge potential for confectionery baked goods, especially when it comes to Lievito Madre. “Grandi Lievitati” – the typical Italian confectionery yeast dough baked goods such as Panettone, Colomba or Pandoro – obtain their unmistakable character precisely through the addition of our Lievito Madre. The mildly aromatic wheat sourdough gives the sweet specialities an exceptional texture and a distinctive taste, shaping the interplay of a tender-melting crumb and unique fermentation flavours.”



Dr. Thomas Kunte

Leitung Forschung & Entwicklung bei IREKS GmbH
Director of Research & Development at IREKS GmbH

„Brot als Grundnahrungsmittel wird weiterhin Bestandteil der täglichen Ernährung bleiben. IREKS möchte den zu Recht guten und gesunden Ruf des Brotes im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung weiter pflegen. Hierzu wollen wir Getreideerzeugnisse entlang der gesamten Wertschöpfungskette nachhaltig und sicher herstellen. Umfangreiche Untersuchungen und Gespräche starten daher schon auf dem Feld in enger Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten und werden entlang der gesamten Wertschöpfungskette „from farm to fork“ fortgeführt. Dies alles mit dem Ziel, den Bäckern Rohstoffe an die Hand zu geben, mit denen sie mit viel Liebe und handwerklicher Kreativität einzigartige und sichere Produkte herstellen können.“

“Bread as a staple food will continue to be part of the daily diet. IREKS wants to continue cultivating the justifiably good and healthy reputation of bread as part of a balanced diet. To this end, we want to produce grain products sustainably and safely along the entire value-added chain. Therefore, extensive investigations and discussions start right in the field in close cooperation with our contract farmers and are continued along the entire value-added chain “from farm to fork”. All this with the aim of providing bakers with raw materials with which they can create unique and safe products with a lot of love and artisan creativity.”

Petra Fuchs

Leitung Backzutaten Marketing Deutschland bei IREKS GmbH
Marketing Director Baking Ingredients Germany at IREKS GmbH

„Aktuell lässt sich beobachten, dass das Thema plant-based immer mehr in den Fokus rückt. Dieser moderne Begriff umfasst viele unterschiedliche Trendausprägungen: von einer flexitarischen über eine vegetarische Ernährung bis hin zu veganen Alternativen, die auf pflanzlicher Basis tierische Produkte ersetzen sollen. Auch wir bei IREKS setzen uns damit auseinander, wie man Getreide in seinen unterschiedlichen Verarbeitungsformen für neue kreative Lebensmittel im Rahmen einer plant-based Ernährung nutzen kann.“



“Currently, we can observe that the topic of plant-based nutrition is becoming more and more important. This modern term encompasses many different trend tendencies: from a flexitarian via a vegetarian diet to vegan alternatives, which are intended to replace animal products on a plant basis. We at IREKS are also looking at how to use grain in its various forms of processing for new creative foods as part of a plant-based diet.”

„Was ich auf jeden Fall wahrnehme: Brot hat Zukunft! Das freut mich als Bäcker-Azubine natürlich besonders ;-). Ganz deutlich wird das zum Beispiel bei Instagram. Man merkt, dass sich die Menschen heute wieder viel intensiver mit dem Thema Brot beschäftigen und dass dadurch auch die Wertschätzung dafür steigt. Eine besondere Rolle spielen aus meiner Sicht Sauerteige, weil sie so unglaublich vielfältige Geschmackserlebnisse ermöglichen. Auch bei IREKS arbeiten wir immer wieder mit neuen, besonderen Sauerteigen. Haben Sie beispielsweise schon mal unseren Lievito Madre oder Grünkernsauerteig ausprobiert? Nein? Dann wird es Zeit!“

“What I definitely perceive: Bread has a future! As a baker trainee, I am obviously particularly happy about that ;-). It becomes very apparent on Instagram, for example. You notice that people are much more concerned with the topic of bread again today and that the appreciation for it is increasing, as a result. From my point of view, especially sourdoughs play a role because they allow for such an incredibly diverse taste experience. At IREKS, we also work with new, special sourdoughs time and again. Have you ever tried our Lievito Madre or green spelt sourdough, for example? No? Then it is about time!”

Nadine Herold

Auszubildende zur Bäckerin bei IREKS GmbH
Baker trainee at IREKS GmbH



*It's all about
Taste,
baby*

Unsere iba-Messeschwerpunkte

Our focal points for iba

Seiten / Pages: 80-93

**MONDO
LIEVITO
MADRE**



Seiten / Pages: 94-101

**ROMEO
&
JULIA**





Seiten / Pages: 51-55

**VEGRAIN
GREEN SPELT
SNACK**

Seiten / Pages: 106-111

**IREKS
MOIST
CAKE**



Seiten / Pages: 62-67

**MELLA-
MOHN
GOURMET**

Seiten / Pages: 16-21

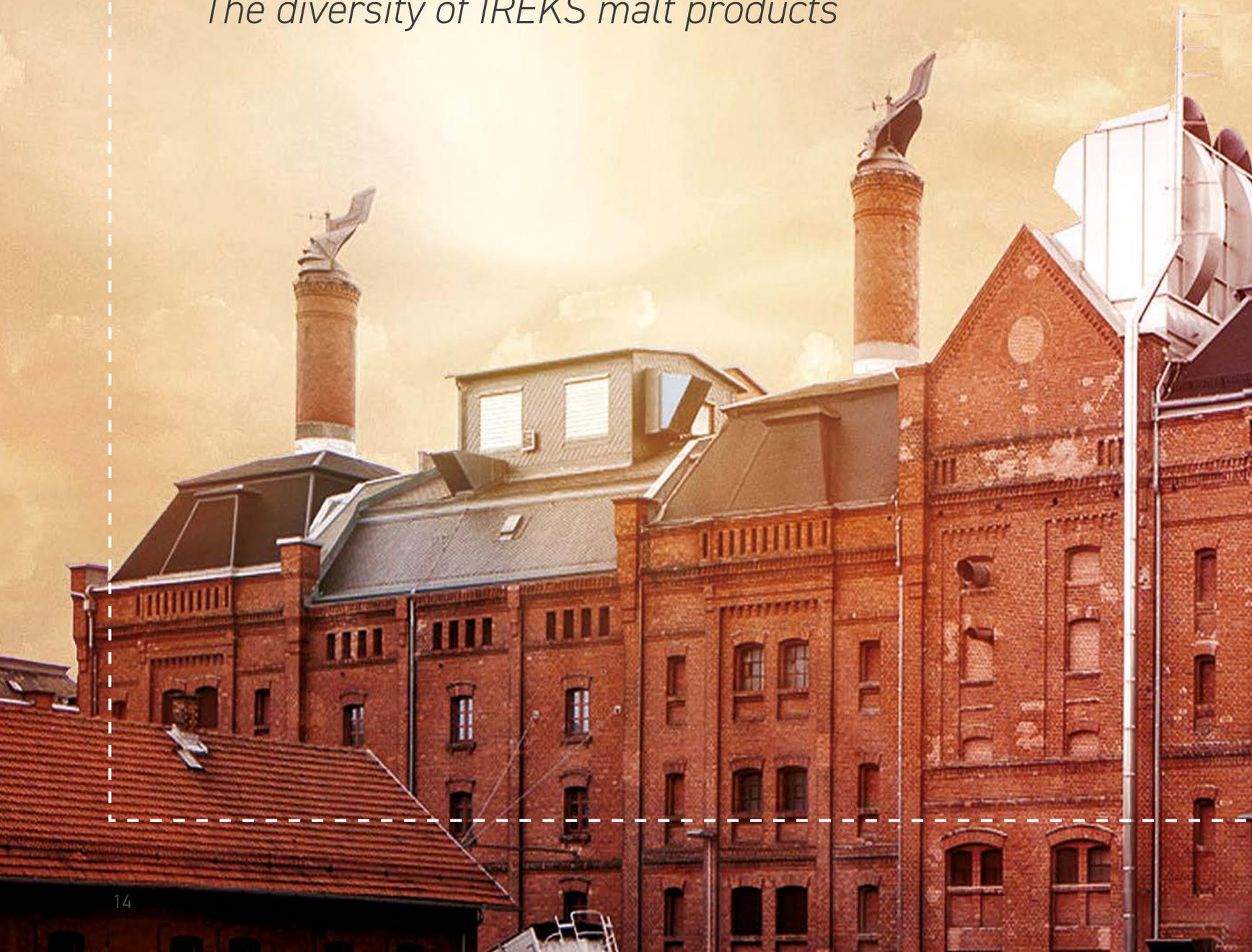
**PASTE
FOR
TASTE**

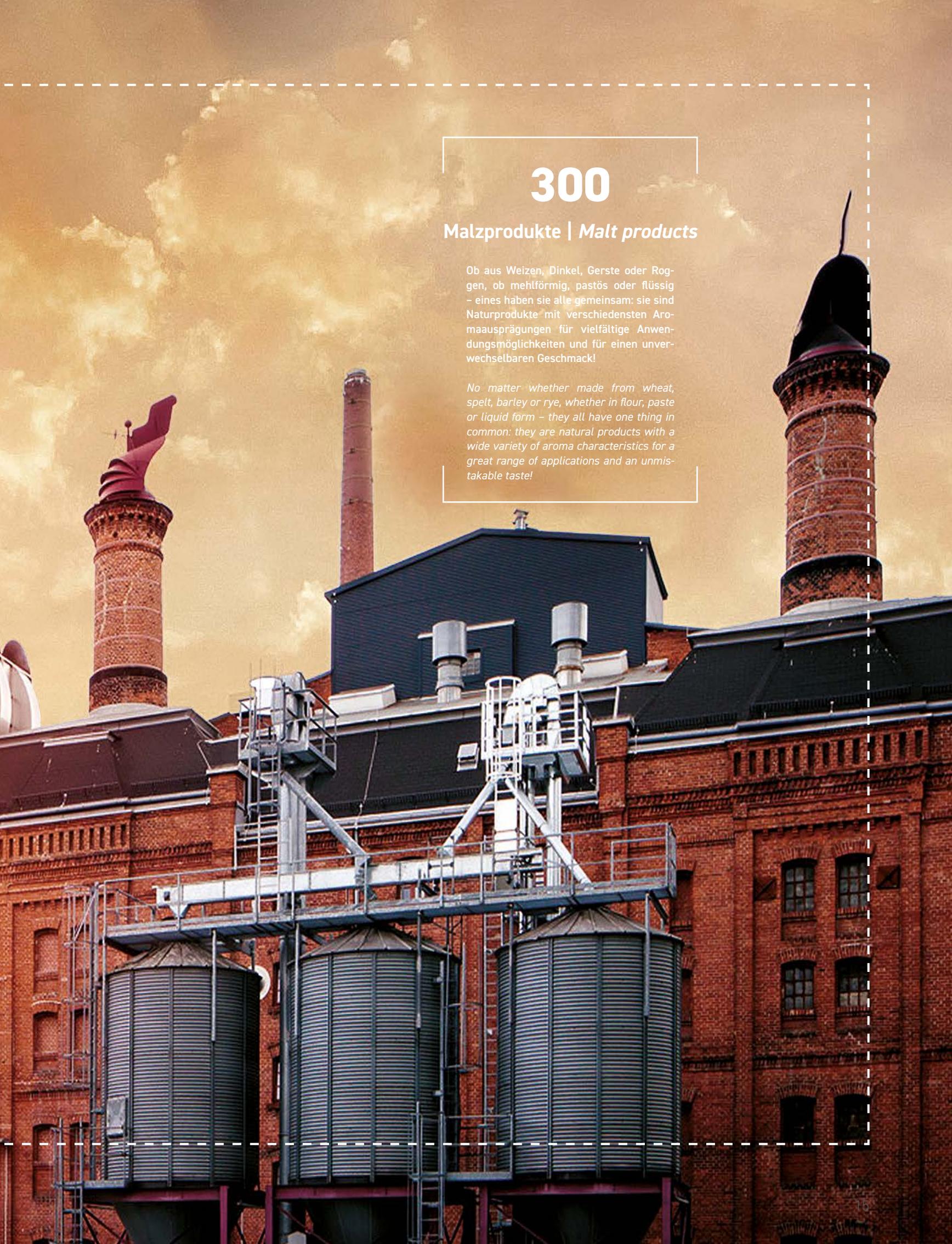


AROMA & TASTE

Die Vielfalt der IREKS-Malzprodukte

The diversity of IREKS malt products





300

Malzprodukte | Malt products

Ob aus Weizen, Dinkel, Gerste oder Roggen, ob mehlartig, pastös oder flüssig – eines haben sie alle gemeinsam: sie sind Naturprodukte mit verschiedensten Aromausprägungen für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten und für einen unverwechselbaren Geschmack!

No matter whether made from wheat, spelt, barley or rye, whether in flour, paste or liquid form – they all have one thing in common: they are natural products with a wide variety of aroma characteristics for a great range of applications and an unmistakable taste!

PASTE FOR TASTE

Jeden Tag stehen Backbetriebe vor der Aufgabe, Kundinnen und Kunden neue und spannende Geschmackserlebnisse anzubieten – und das bei zunehmender Auslastung der Produktion und fortwährendem Fachkräftemangel. IREKS geht auf diese Herausforderung ein und hat mit dem Wissen aus über 160 Jahren Erfahrung in der Malzherstellung eine Produktreihe entwickelt, die Bäckereien nahezu unendliche Möglichkeiten in der Kreation neuer Gebäcke bietet: **PASTE FOR TASTE!**

Verpackt in praktische, lagerstabile Beutel für eine einfache Handhabung und einen flexiblen Einsatz und fertig: PASTE FOR TASTE – Der Aromaboost für Ihre Backwaren!

Mit dem PASTE FOR TASTE-Sortiment unterstützt IREKS Bäckereibetriebe auf denkbar einfachem Weg, ganz neue Geschmackserlebnisse zu schaffen. Dabei sind der Fantasie und Flexibilität kaum Grenzen gesetzt: ob in kräftigen Broten, luftigen Baguettes, knusprigen Brötchen oder zarten Feingebäcken, ob in Gebäcken aus Weizen, Roggen oder Dinkel – die neuen Pasten ergänzen das gesamte Sortiment auf genial einfache wie perfekte Art und Weise. Die Kombination aus hocharomatischen Zutaten, die teils als ganze Körner und Samen



Every day, baking businesses are faced with the task of offering customers new and exciting taste experiences – and this against the backdrop of increasing production capacity utilisation and a constant shortage of skilled workers. IREKS deals with this challenge. With the knowledge gained from over 160 years of experience in malt production, we have developed a product range that offers bakeries almost endless possibilities in the creation of new baked goods: **PASTE FOR TASTE!**

Packed in handy, storage-stable bags for easy handling and flexible use, and that's it: PASTE FOR TASTE – the flavour boost for your baked goods!

With the PASTE FOR TASTE range, IREKS supports bakeries in creating completely new taste experiences in the simplest possible way. And there are virtually no limits to imagination and flexibility: whether in hearty bread, airy baguettes, crispy rolls or delicate confectionery baked goods, whether in baked goods made from wheat, rye or spelt – the new pastes complement the entire range in an ingeniously simple and perfect way. The combination of highly aromatic ingredients, some of which are whole grains and seeds and some of which are finely ground, comes with a completely new dimension of taste and a special appearance of the baked goods. Due to long swelling and gentle fermentation of

teils fein vermahlen enthalten sind, bringt eine ganz neue Geschmacksdimension und besondere Optik in die Gebäcke. Durch das lange Verquellen und die schonende Fermentation der Zutaten sowie die Verpackung in Vakuumbuteln erreicht man eine optimale Lagerstabilität und die Handhabung in der Bäckerei ist denkbar einfach.



the ingredients as well as the packaging in vacuum bags, optimal storage stability is achieved and handling in the bakery is very simple.

Produktvorteile:

Ausgewählte Kombination von hocharomatischen Zutaten

- optisch und sensorisch gut wahrnehmbare Malzkörner und Samen
- Malzmehle für den typisch malzigen Geruch und Geschmack
- kräftiger Sauerteig zur Geschmacksabrundung
- angenehme Intensivierung der Krumenfarbe
- keine Verwendung von Zusatzstoffen

Verarbeitungsfähige Produkte mit variabler Anwendungsmenge und vielfältigen Einsatzmöglichkeiten

- rationelle Verarbeitung
- direkte Zugabe bei Teigbereitung oder per Unterknetmethode
- einsetzbar in einer Vielzahl von Gebäcken

Praktische Verpackung im Vakuumbutel

- ungekühlte Lagerung
- lange Haltbarkeit
- leichte Lagerung und Entnahme

Product advantages:

Selected combination of highly aromatic ingredients

- visually and sensorially well perceptible malt kernels and seeds
- malt flours for smell and taste typical of malt
- strong sourdough to round off the taste
- pleasant intensification of crumb colour
- no use of additives

Processable products with variable quantity of addition and many possible applications

- efficient processing
- direct addition during dough preparation or by mixing in
- can be used in a wide range of baked goods

Handy packaging in vacuum bag

- room temperature storage
- long shelf life
- easy storage and removal

Man nehme zum Beispiel Take, for example

- aromatische Malzkörner und Samen
- süßliche Malzmehle und Malzschrote
- kräftigen Sauerteig
- die richtige Menge Salz
- jede Menge IREKS-Know-how



- aromatic malt kernels and seeds
- sweetish malt flours and coarse malts
- strong sourdough
- the right amount of salt
- a lot of IREKS know-how

und gebe diesen Zutaten viel Zeit zum Verquellen und Fermentieren.
and give these ingredients plenty of time to swell and ferment.



PASTE

FOR

TASTE

Es gibt bereits eine große Auswahl an verschiedenen PASTE FOR TASTE-Produkten und die Produktrange wächst kontinuierlich. Im Portfolio haben wir z. B.

There is a large selection of different PASTE FOR TASTE products and the product range is growing continuously. Our portfolio includes, e.g.

PASTE FOR TASTE SPELT

Ein Spezialist für alle Dinkelgebäcke! Ausschließlich hochwertigste Dinkelkomponenten wie ganze Dinkelmalkörner, süßliches Dinkelkaramellmalzmehl oder milder Dinkelsauerteig werten jede Dinkelbackware – und natürlich auch andere Gebäcke – nochmals auf und heben das Aroma auf ein neues Niveau.

A specialist for all spelt baked goods! Only the highest quality spelt components such as whole spelt malt kernels, sweetish spelt caramel malt flour or mild spelt sourdough enhance every piece of spelt baked goods – and of course other baked goods, too – raising the flavour to a new level.

PASTE FOR TASTE OAT

Darf es etwas milder sein? Hafer erlebt derzeit eine faszinierende Renaissance. Grund genug, ihm eine eigene Paste zu widmen mit z. B. ganzen Haferkörnern, Haferflocken, Hafersauerteig und etwas Hafermalzmehl. Das bringt den beliebten, nussig-milden Hafergeschmack in Brötchen, Brot und Feingebäcke!

You prefer it slightly milder? Oats are currently experiencing a fascinating renaissance. Reason enough to dedicate a special paste to them with, for example, whole oat grains, oat flakes, oat sourdough and some oat malt flour. This brings the popular, nutty-mild oat flavour to rolls, bread and confectionery baked goods!

PASTE FOR TASTE SEEDS

Jetzt wird es trendy! In unvergleichlicher Weise haben wir die Trendzutaten Kürbiskerne, rote Quinoa-Samen, Berglinsen und Chia-Samen kombiniert und so eine Paste geschaffen, die nicht nur eine körnige Textur mit einem besonderen Geschmack, sondern auch eine tolle Optik in all Ihre Gebäcke bringt.

Now it's getting trendy! In an incomparable way, we have combined the trend ingredients pumpkin seeds, red quinoa seeds, mountain lentils and chia seeds to create a paste that not only brings a grainy texture with a special taste, but also a great look to all your baked goods.



Dinkel-Baguettes

Dinkel-Baguette-Teig	10,000 kg
PASTE FOR TASTE SPELT	3,000 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	13,000 kg

Spelt Baguettes

Spelt baguette dough	10.000 kg
PASTE FOR TASTE SPELT	3.000 kg
<hr/>	
Total weight	13.000 kg

Hafer-Baguettes

Baguette-Teig	10,000 kg
PASTE FOR TASTE OAT	4,000 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	14,000 kg

Oat Baguettes

Baguette dough	10.000 kg
PASTE FOR TASTE OAT	4.000 kg
<hr/>	
Total weight	14.000 kg



Spezial-Baguettes

Baguette-Teig	10,000 kg
PASTE FOR TASTE SEEDS	3,000 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	13,000 kg

Speciality Baguettes

Baguette dough	10.000 kg
PASTE FOR TASTE SEEDS	3.000 kg
<hr/>	
Total weight	13.000 kg

Verarbeitungshinweise:

PASTE FOR TASTE für 2 - 3 Minuten langsam unter den Baguette-Teig kneten bis eine Homogenität erreicht ist. Die weitere Aufarbeitung erfolgt betriebsüblich.

Instructions for use:

Mix PASTE FOR TASTE slowly for 2 - 3 minutes into the baguette dough until homogeneity is achieved. The further processing takes place in normal production process.



Grain by Grain



Kompetenz vom Korn bis zum fertigen Gebäck
Expertise from grain to finished baked goods

Was macht ein IREKS-Produkt aus? Wie stellen wir unsere Produkte her? Mit welchen Rohstoffen arbeiten wir? Was ist uns dabei wichtig? All diese Fragen können wir am besten beantworten, wenn wir uns gemeinsam entlang unserer Wertschöpfungskette bewegen und so zeigen, welche Mehrwerte IREKS in jedem einzelnen Schritt schafft. Mit jedem Korn IREKS – mit jedem Korn für unsere Kundinnen und Kunden!

Rohstoffversorgungssicherheit

IREKS ist seit jeher stark darin, Rohstoffe auf verschiedenste Arten zu veredeln. Die Grundlage dafür schaffen wir, indem wir unseren Basisrohstoff Getreide über einen eigenen Agrarhandel und die Zusammenarbeit mit Vertragslandwirten ganz nah an uns anbinden und von der Sortenwahl an begleiten. Das ermöglicht uns, von Beginn an die Qualität und Eigenschaften unserer wichtigsten Basisrohstoffe

Getreidekompetenz
auf einen Blick

*Grain competence at
a glance*



AGRARHANDEL
AGRICULTURAL TRADE



GRÜNKERNHERSTELLUNG
GREEN SPELT PRODUCTION



DINKELSCHÄLUNG
SPELT HULLING



VERMAHLUNG
MILLING



VEREDELUNG
REFINING

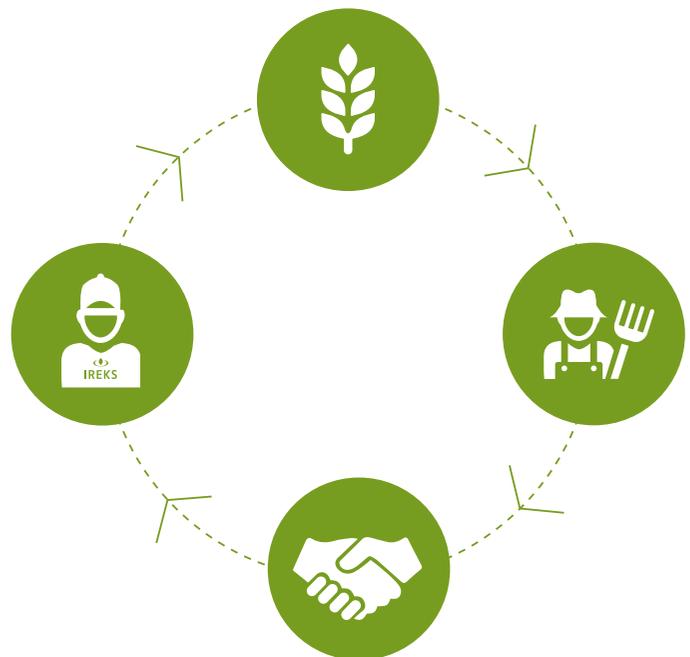
Dinkel, Weizen und Gerste zu steuern. Unser vielfältiges Produktsortiment stützt sich neben dem Getreide auf eine Fülle weiterer Rohstoffe, die nicht alle von IREKS selbst angebaut werden können. Deshalb arbeiten wir mit Partnerunternehmen zusammen, die genau wie wir den Fokus auf die Qualität der Rohstoffe legen und mit denen wir – je nach Marktgegebenheit – langfristige Kontrakte abschließen. In Kombination mit ständigen Investitionen in den Ausbau unserer Lagerkapazitäten tun wir so unser Bestes, um auch in Zeiten wie diesen die Versorgung unserer Kundschaft mit Backzutaten und Braumalzen sicherzustellen.

Prozess- & Produktkompetenz

Die Sorgfalt, die in den Anbau und in die Beschaffung fließt, setzt sich auch in der Aufbereitung der Rohstoffe fort. Verschiedene Investitionen, wie z. B. in eine eigene Dinkelschälung sowie eine Mühle zur separaten Vermahlung von Dinkel und Weizen, verhindern Verunreinigungen und stellen sicher, dass die aufbereiteten Rohstoffe passende Merkmale für die Komposition in Backzutaten und die Veredelung besitzen. Hinter dem Begriff „Veredelung“ verbergen sich bei IREKS verschiedenste Prozesse. Einen Schwerpunkt bildet unsere Kompetenz als Hersteller von Basis- und Spezialmalzen, die wir durch die Herstellung von Malzextrakten noch erweitert haben. Auch im Bereich der Sauerteigprodukte stützen wir uns auf eine lange Tradition. Innovationen entstehen hier nicht nur durch den Einsatz besonderer Rohstoffe wie Grünkern oder Buchweizen als Sauerteigbasis, sondern auch durch unsere Kooperation zur Entwicklung und Herstellung von Lievito Madre, einem Weizensauerteig nach italienischer Art. All diese natürlichen Aroma- und Geschmacksgeber können als Monokomponente erworben werden, fließen aber auch in unserer chargenorientierten Backzutatenfertigung gemeinsam mit weiteren Rohstoffen in unsere Backmischungen und Backmittel ein.



Getreideanlieferung an einer unserer zahlreichen Annahmestellen
Grain delivery at one of our numerous reception points



Qualitäts- & Innovationsanspruch

Unser hoher Sicherheits- und Innovationsanspruch umfasst all diese Prozesse, denn: Qualität wird bei IREKS vom Saatkorn bis zum fertigen Gebäck gelebt. Deshalb begleiten wir den gesamten Entstehungs- und Herstellungsprozess unserer Produkte mit engmaschigen Analysen, Qualitätstests und Dokumentationen. Das neugebaute IREKS Technikum ermöglicht die Durchführung weitgreifender Analytik für Rohstoffe und Produkte in-house. Eine Besonderheit ist dabei das branchenweit einzigartige Ultraspurenanalytik-Labor, in dem u. a. geringste Rückstände von Schwermetallen, Mykotoxinen und Pestiziden sowie Allergene und gentechnische Veränderungen festgestellt werden können. Ergänzt wird das Portfolio durch Forschungsbäckereien und -konditoreien für Backversuche sowie Teig- und Gebäckauswertungen und ein eigenes Sensorikpanel. Für die Entwicklung getreidebasierter Rohstoffe und die Durchführung von Laborversuchen im Umfang von Großproduktionen nutzen wir das Forschungstechnikum, das mit modernsten Geräten ausgestattet ist. So bauen wir unser Sortiment permanent aus und schaffen Individualisierungsmöglichkeiten für unseren Kundenkreis.

Anwendungs- & Servicestärke

Durch all diese Prozesse und Maßnahmen geben wir unseren Kundinnen und Kunden mit jedem Korn Sicherheit, stellen Qualität für einwandfreie Backergebnisse sicher und sind als kompetente Ansprechpartner für ihre Anliegen da.

What makes an IREKS product? How do we manufacture our products? What raw materials do we work with? What is important to us in the process? We can best answer all these questions if we move together along our value-added chain and thus show the added value IREKS creates at every single step. With every grain IREKS – with every grain for our customers!

Security of raw material supply

IREKS has always been strong in refining raw materials in a wide variety of ways. We create the foundation for this by connecting our basic raw material, grain, very closely to us through our own agricultural trade and cooperation with contract farmers, and by accompanying this process from the choice of variety onwards. This enables us to be close to the grain and control the quality and properties of the most important basic raw materials wheat, spelt and barley, right from the start. Our diverse product range is based on a wealth of other raw materials in addition to grain, not all of which can be grown by IREKS itself. That is why we work together with partner companies who – just like us – focus on the quality of the raw materials. With them – depending on market conditions – long-term contracts are concluded. In combination with constant investments in the expansion of our own storage capacities, everything is done to ensure a smooth supply of baking ingredients and malts for brewing to our customers.



Process & product competence

The care that goes into cultivation and procurement is continued in the processing of raw materials. Various investments, such as in our own spelt hulling plant and a mill for the separate milling of spelt and wheat, prevent impurities and ensure that the processed raw materials have suitable characteristics for the composition in baking ingredients and for refinement. The term “refinement” covers a wide range of processes at IREKS. One focus is the competence as a manufacturer of base and speciality malts, which we have expanded by the production of malt extracts. In addition, we have a long tradition in the field of sourdough products. Innovations are created in this connection not only by using special raw materials such as green spelt or buckwheat as sourdough bases, but also through a cooperation for the development and production of Lievito Madre, an Italian-style wheat sourdough. In the batch-oriented production of baking ingredients, all these natural aroma and flavour enhancers are incorporated together with other raw materials into mixes and improvers or can be used individually as baking ingredients.

Quality & innovation standards

Our high safety and innovation standards encompass all these processes, because: At IREKS, quality is lived from grain to finished baked goods. That is why we accompany the entire development and manufacturing process of the products by close-meshed analyses, quality tests and documentation. The IREKS Technical Centre enables extensive analyses for raw materials and products to be carried out in-house. A special feature is the ultra trace analysis laboratory, which is unique in the industry and serves to detect even the smallest residues of heavy metals, mycotoxins and pesticides as well as allergens and genetic modifications. The portfolio is complemented by research bakeries and confectionery bakeries for baking trials as well as dough and baked goods evaluations and a sensory panel. For the development of grain-based raw materials and the scale-up from laboratory trials to large-scale production, we make use of our Research Technical Centre, which is equipped with state-of-the-art devices. In this way, we permanently expand our product range and create customisation options for our customer base.

Application & service strength

Through all these processes and measures, we provide our customers with grain-by-grain security, offer quality for perfect baking results and are available as competent contacts for their concerns. ●

Mit jedem Korn Qualität
Quality grain by grain

Mit jedem
Korn 

Mit jedem Korn Dinkelkompetenz

Spelt competence grain by grain

Wir denken Rohstoffqualität
vom Saatgut bis zum fertigen Gebäck...

*We think raw material quality
from seed to finished baked goods...*



*...kommen Sie mit!
...come along!*

Lernen Sie die **IREKS-Wertschöpfungskette** kennen...

*Get to know
the **IREKS value-added chain...***

VERTRAGSANBAU

Mit unserem eigenen Agrarhandel setzen wir beim Anbau von Dinkel auf langjährige Partnerschaften mit Vertragslandwirten aus Unter- und Oberfranken. Der Fokus dabei: die Qualität des Getreides! Da die Backeigenschaften von Dinkel stark von Sorte und Anbaugebiet abhängig sind, begleitet IREKS den Dinkel schon vom Saatgut an und wählt gemeinsam mit den Partnerbetrieben die Sorten aus, die angebaut werden. So legt IREKS den Grundstein für eine gleichbleibende hohe Verarbeitungs- und Gebäckqualität aller Dinkelprodukte.

CONTRACT FARMING

When it comes to the cultivation of spelt, we rely on long-standing partnerships with contract farmers from Lower and Upper Franconia via our own agricultural trade. The focus here: the quality of the grain! Since the baking properties of spelt are strongly dependent on the variety and the growing region, IREKS accompanies the grain from the seed onwards and selects the varieties to be grown together with partner businesses. In this way, IREKS lays the foundation for a consistently high processing and baking quality of all spelt products.

DINKELSCHÄLUNG

Um den Dinkel optimal aufzubereiten und eine Verunreinigung mit anderen Getreidesorten zu vermeiden, betreiben wir eine eigene Schälanlage, in der Dinkel und auch Grünkern entspelzt werden. Der Dinkel kommt vom Feld oder vom unternehmenseigenen Lager direkt in die Schälung. In einem Prozess aus insgesamt zehn Schritten wird das Getreide gereinigt und anschließend werden in mehreren Schälmaschinen die Spelzen von den Dinkelkörnern abgelöst.



SPELT HULLING

To process the spelt optimally and to avoid contamination with other types of grain, we have our own hulling plant in which spelt and green spelt are hulled. The spelt comes from the field or from the company's own warehouse right into the hulling plant. In a process consisting of a total of ten steps, the grain is cleaned and then the husks are removed from the spelt grains in several hulling machines.

VERMAHLUNG

IREKS blickt auf eine hundertjährige Mühlen-tradition zurück. Heute mahlen wir unser Getreide in der EICHENMÜHLE, dem unternehmenseigenen Mühlenstandort in Scherneck, Oberfranken. Moderne, separate Mühlenanlagen sorgen dort für eine sichere Verarbeitung von Dinkel und Weizen ohne Verunreinigungen. Die entstehenden Mahlerzeugnisse sind genau auf die Anforderungen unserer Produkte abgestimmt. Besonders die Eigenschaften von Mehlen für anspruchsvolle Anwendungen können so gezielt gesteuert werden.



MILLING

IREKS can look back on a hundred years of milling tradition. Today, we mill our grain at EICHENMÜHLE, the company's own mill site in Scherneck, Upper Franconia. There, modern, separate milling facilities ensure the safe processing of spelt and wheat without impurities. The resulting milled products are precisely tailored to the requirements of our products. In particular, the properties of flours for demanding applications can be specifically controlled in this way.



VARIETY

of the IREKS world of spelt

The processed spelt grains and flours form the foundation for the great variety of the IREKS world of spelt. In addition to further processing into baking malts, spelt is also refined into spelt or green spelt sourdough. In the various forms of processing, spelt is used as an aroma and flavour enhancer in the company's wide range of baking ingredients. The large variety of products gives customer businesses the opportunity to find customised solutions and further develop their individual profile. At the same time, they can rely on the safety and quality of the baking ingredients used, which are prioritised at every step along the value-added chain.

QUALITÄT & INNOVATION

in jedem Schritt

Die Qualitätskontrolle erstreckt sich bei IREKS von der Anbauempfehlung bis zur Prüfung des Endprodukts und wird kontinuierlich durch Forschung zum Thema Dinkel und Investitionen in Technik weiterentwickelt. Um Qualität und Backeigenschaften einzuschätzen, prüfen wir den Dinkel in unserem branchenweit einzigartigen Ultraspurenanalytik-Labor beispielsweise auf Pestizidrückstände und Mykotoxine, prüfen die Reinheit des Dinkels mittels digitaler PCR und nehmen backtechnische Versuche zum Vergleich von Teig- und Backeigenschaften vor.

QUALITY & INNOVATION

in every step

At IREKS, quality control extends from the cultivation recommendation to the testing of the end product and is continuously developed further through research on spelt and investments in technology. In order to assess quality and baking properties, we test the spelt in our ultra trace analysis laboratory, which is unique in the industry, for pesticide residues and mycotoxins, for example, check the purity of the spelt using digital PCR and carry out baking tests to compare dough and baking properties.

VIelfALT

der IREKS-Dinkelwelt

Die aufbereiteten Dinkelkörner und -mehle bilden das Fundament für die große Vielfalt der IREKS-Dinkelwelt. Neben der Weiterverarbeitung zu Backmalzen wird der Dinkel auch zu Dinkel- oder Grünkernsauerteig veredelt. In den verschiedenen Verarbeitungsformen fließt Dinkel als Aroma- und Geschmacksgeber in das breite Backzutatensortiment von IREKS ein. Durch unsere große Produktvielfalt entsteht für Kundenbetriebe die Möglichkeit, passgenaue Lösungen zu finden und ihr individuelles Profil weiterzuentwickeln. Gleichzeitig können sie sich auf die Sicherheit und Qualität der eingesetzten Backzutaten, die in jedem Schritt entlang der Wertschöpfungskette priorisiert werden, verlassen.

Nah an der Landwirtschaft, nah am Rohstoff

Close to agriculture, close to the raw material

Als einen unserer wichtigsten Rohstoffe begleiten wir Dinkel vom Feld an
As one of our most important raw materials, we accompany spelt right from the field

Unsere eigener Agrarhandel gehört schon seit mehr als 130 Jahren zu IREKS. Über ihn beziehen wir einen Großteil unseres Basisrohstoffs Getreide. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf dem Dinkel. Kurz vor der Ernte im vergangenen Sommer haben wir uns daher mit Markus Werner und Matthias Klöffel, Vorstände der Erzeugergemeinschaft Mainkorn, auf dem Feld getroffen, um über die Zusammenarbeit mit IREKS und die Qualität unseres Dinkels zu sprechen.

Was macht die Erzeugergemeinschaft Mainkorn?

Wir sind ein Zusammenschluss landwirtschaftlicher Betriebe aus der Region Unterfranken und vermarkten gemeinsam die verschiedenen Feldfrüchte, die wir anbauen. Neben Dinkel und weiteren Getreidearten sind das z. B. auch Raps, Gewürze, Kräuter und essbare Blumen. Außerdem setzen wir gemeinsam auch Projekte zu regenerativen Energien um und bündeln den Einkauf von Produktionsmitteln. Insgesamt haben wir mehr als 2.100 Mitglieder.

Warum setzen Sie und Ihre Mitglieder auf den Anbau von Dinkel?

Unsere Region, Unterfranken, eignet sich optimal für den Anbau von Dinkel, deshalb haben wir uns darauf spezialisiert. Es regnet wenig bei uns, sodass der Dinkel kaum von Pilzbefall betroffen ist und trocken abreifen kann. Das Klima und die nährstoffreichen Böden tragen so einen wesentlichen Teil dazu bei, dass wir zuverlässig Dinkel in einer besonders guten Qualität anbauen können.

Trotz der guten Bedingungen gibt es aber bestimmt auch Herausforderungen, oder?

Genau, die klimatischen Voraussetzungen sind nur die halbe Miete. Um Getreidekrankheiten einzudämmen und die Bodengesundheit zu erhalten, setzen wir auf einen jährlichen Fruchtwechsel auf unseren Feldern. Schon für Jahre im

Voraus legen wir einen Fruchtfolgeplan fest. Vielfalt bringt einfach Qualität!

Das verbindet uns auf jeden Fall, für Qualität tun wir bei IREKS ja unser Bestes! Ist das auch ein Grund, warum Sie mit uns zusammenarbeiten?

Mit IREKS haben wir einen Partner auf Augenhöhe gefunden, weil einfach die Wertschätzung für unsere Arbeit und für unseren Qualitätsdinkel da ist. IREKS hat schon frühzeitig auf die Herkunft und Rohstoffsicherheit von Dinkel geachtet, deshalb arbeiten wir seit mehr als 15 Jahren zusammen.

Welche Vorteile bringt diese Nähe zwischen Produzent und Verarbeiter?

Für uns ist eine zuverlässige Zusammenarbeit wichtig! Wir wissen, dass IREKS die vereinbarten Mengen zu fairen Konditionen abnimmt und IREKS hat im Gegenzug die Gewissheit, sortenreinen, hochwertigen Dinkel in ausreichender Menge zu bekommen. Gerade in den aktuellen Zeiten ist Planungssicherheit unverzichtbar. Durch unsere enge Abstimmung bezüglich der angebauten Sorten und zu den verschiedenen Qualitätsmerkmalen kann der Dinkel vom Korn an bestmöglich auf die späteren Produkteigenschaften der Backzutaten ausgerichtet werden. Es ist schön zu wissen, was aus unserem Getreide wird!



A photograph of three men standing in a golden field, likely a wheat field, under a blue sky with light clouds. The man in the center is wearing glasses and a blue shirt, gesturing with his hands while speaking. The man on the right is wearing a dark blue polo shirt and glasses, listening intently. The man on the left is wearing a dark t-shirt and glasses, also listening. The background shows a rolling green hillside under a bright sky.

Matthias Klöffel im Gespräch
A conversation with Matthias Klöffel

Feldgespräche
Field talks

Our own agricultural trade has been part of IREKS for more than 130 years. Through it, we procure a large part of our basic raw material: grain. A particular focus is on spelt. Shortly before last summer's harvest, we met Markus Werner and Matthias Klöffel, members of the Board of Directors of the Mainkorn producer group, in the field to talk about the cooperation with IREKS and the quality of our spelt.

What does the Mainkorn producer group do?

We are an association of farms from the region of Lower Franconia, jointly marketing the various crops that we grow. In addition to spelt and other types of grain, these include rapeseed, spices, herbs and edible flowers. Other than that, we implement projects on renewable energies together and bundle the purchase of means of production. In total, we have more than 2,100 members.

Why do you and your members opt for the cultivation of spelt?

Our region Lower Franconia is ideal for growing spelt, which is why we have specialised in this area. It rains little, so the spelt is hardly affected by fungal infestation and can ripen dry. The climate and the nutrient-rich soils contribute significantly to the fact that we can reliably grow spelt of a particularly high quality.

Despite the good conditions, there are certainly challenges, aren't there?

Exactly, climatic conditions are only half the battle. In order to contain grain diseases and maintain soil health, we rely on the annual crop rotation of our fields. We set up a so-called crop rotation plan years in advance. Variety produces quality!

That definitely unites us, because we at IREKS do our best for quality, as well! Is that a reason for you to work with us?

With IREKS, we have found a partner at eye level, simply because of the appreciation for our work and for our high-quality spelt. IREKS has paid attention to the origin and raw material safety of spelt at an early stage, which is why we have been working together for more than 15 years.

What are the advantages of the proximity between producer and processor?

Reliable cooperation is important to us! We know that IREKS will purchase the agreed quantities at fair conditions and, in return, IREKS has the certainty of receiving pure, high-quality spelt in sufficient quantity. Planning security is indispensable, especially in these challenging times. Thanks to our close coordination with regard to the cultivated varieties and the various quality characteristics, our spelt can be optimally aligned with the subsequent product features of the baking ingredients from the grain onwards. In the end, it is simply nice to know what becomes of our grain!



Markus Werner erklärt den Dinkelanbau
Markus Werner explaining the cultivation of spelt

Dinkel-Profi oder Neuling?

Spelt expert or newbie?

Finden Sie es in unserem Quiz heraus!

Find out in our quiz!

1 Starten wir ganz wissenschaftlich in unser kleines Quiz! Was ist der botanische Name von Dinkel?

Let's start our little quiz in a scientific way! What is the botanical name of spelt?

- a) *Triticum aestivum* c) *Triticum spelta*
 b) *Secale cereale* d) *Hordeum vulgare*

2 Wenn Dinkelkörner geschält sind, fällt es selbst Profis schwer, sie von Weizenkörnern zu unterscheiden. Schaffen Sie es? Ordnen Sie den Bildern die richtige Getreidesorte zu!

When spelt grains are hulled, even professionals have difficulty in distinguishing them from wheat grains. Can you manage? *Match the pictures with the right type of grain!*



- 1 2 3 4 5
- Weizen** **Roggen** **Hafer** **Gerste** **Dinkel**
Wheat *Rye* *Oats* *Barley* *Spelt*

3 Bei unserem Dinkel achten wir besonders auf Regionalität und beziehen das Getreide über Vertragslandwirte aus Nordbayern. Mit wie vielen Vertragslandwirten arbeitet IREKS für die Deckung des Dinkelbedarfs insgesamt zusammen?

For our spelt, we pay particular attention to regionality and source the grain from contract farmers in northern Bavaria. How many contract farmers does IREKS work with to cover its total spelt requirements?

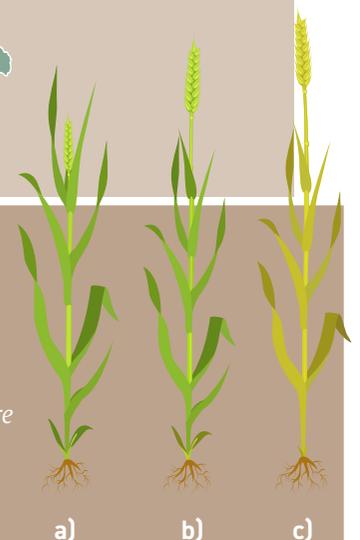
- a) 50 b) 125 c) 200



4 Das Zeitfenster für die Ernte von Grünkern ist meist sehr kurz. Je nach Wetterverhältnissen, Temperatur und Anbaugesbiet befindet sich der Dinkel nur wenige Tage im passenden Stadium der Milchreife, um als Grünkern geerntet werden zu können. Was meinen Sie: Wie viele Wochen vor dem Dinkel wird der Grünkern in etwa geerntet?

The time window for harvesting green spelt is usually very short. Depending on weather conditions, temperature and growing area, spelt is in the appropriate stage of milk ripeness to be harvested as green spelt only for a few days. What do you think: Approximately how many weeks earlier than spelt is green spelt harvested?

- a) 5 - 6 Wochen / weeks b) 2 - 3 Wochen / weeks c) 1 - 2 Wochen / weeks



WARUM

wir so viel selbst in die Hand nehmen:

WHY

we take so much into our own hands:

Transparenz

vom Feld an

Sicherheit,

die Sie an Ihre
Kunden weiter-
geben können

Verlässlichkeit

in der Rohstoffbe-
schaffung für Ihre
sichere Planung



Transparency
right from the field



Safety
*which you can
pass on to your
customers*



Reliability
*in raw material
procurement for your
safe planning*



**Einwandfreie
Qualität**

für Ihre besten
Backergebnisse



Flawless quality

*for your best
baking results*

**Große
Produktvielfalt**

für Ihr abwechslungs-
reiches Gebäckangebot

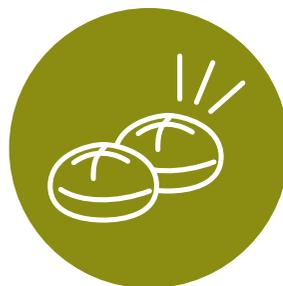


**A wide variety
of products**

*for your varied range
of baked goods*

**Individualisierungs-
möglichkeiten**

für passgenaue
Lösungen und Ihre
Kreativität



**Individualisation
options**

*for customised
solutions and your
creativity*

**Kompetente
Ansprechpersonen**

für Ihre Fragen
und Anliegen



Competent contacts

*for your questions
and concerns*



Back to the roots!

IREKS baut Mühlenkompetenz aus, um...
IREKS expands mill expertise to...



...an Tradition anzuknüpfen

Seit mehr als 100 Jahren gehört die Müllerei schon zu IREKS! 1920 erwarb IREKS die traditionsreiche Eichenmühle in Kulmbach, die bereits 1398 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Nach der Übernahme durch IREKS versorgte sie unser Unternehmen bis 1988 mit Mahlerzeugnissen. Dann erfolgte die Verlegung an den IREKS-Hauptsitz in der Lichtenfelser Straße, wo die Mühle mit ihren gusseisernen Gehäusen bis heute betrieben wird.

...Malzspezialitäten herzustellen

Genau diese originalen Walzenstühle sind es nämlich, die bis heute unsere Malze zu Malzmehlen weiterverarbeiten. Je nachdem, ob das ganze Korn inklusive Spelz und Aleuronschicht oder nur der Mehlkörper vermahlen wird, wird die Zusammensetzung der Malzmehle beeinflusst und somit auch der Geschmack, das Aroma und die Backeigenschaften. Da die Mühle als reine Malzmühle genutzt wird, können auch enzymaktive Malze verarbeitet werden. Das vergrößert unsere

...tie in with tradition

Milling has been part of IREKS for more than 100 years! In 1920, IREKS acquired the traditional Eichenmühle in Kulmbach, which was first mentioned in a document in 1398. After the acquisition by IREKS, it supplied our company with milling products until 1988. This was followed by the relocation to the IREKS headquarters in Lichtenfelser Straße, where the mill with its cast-iron housings is still in operation today.

...produce malt specialities

Precisely, it is these original roller mills that are still used to process our malts into various kinds of malt flour today. Depending on whether the whole grain including husk and aleurone layer or only the endosperm is ground, the composition of malt flour is influenced and with it the taste, aroma and baking properties. Since the mill is purely used as a malt mill, enzyme-active malts can be processed. This, once again, increases our variety of raw materials, which become part of a wide range of IREKS products

Vielfalt an Rohstoffen, die in verschiedenste IREKS-Produkte einfließen oder als für sich stehende Backzutaten Anwendung finden, nochmals. In jedem unserer Malzmehle steckt das gesammelte Wissen aus über 150 Jahren der eigenen Malz-Herstellung und der Begleitung unserer Produkte vom Korn an.

...vom Korn bis zum fertigen Gebäck Sicherheit zu geben

Mit der Integration der EICHENMÜHLE am Standort Scherneck in unsere Firmengruppe gehen wir also zurück zu unseren Wurzeln und schaffen gleichzeitig die Möglichkeit, eigene Mehle herzustellen. Durch diese Ergänzung unserer Wertschöpfungskette können wir nicht nur die Eigenschaften der Mehle perfekt auf unsere verschiedenen Produkte anpassen, sondern auch sicherstellen, dass wir keine Beimischung von Weizenmahlerzeugnissen haben. Das sortenreine Getreide, das wir hierfür verwenden, beziehen wir über unseren eigenen Agrarhandel. Nach verschiedenen Qualitätskontrollen und einer mehrstufigen Reinigung werden daraus Dinkel- und Weizenmahlerzeugnisse hergestellt. Da wir separate Anlagen für die Vermahlung der beiden Getreidesorten nutzen, ist auch hier eine unbeabsichtigte Vermischung ausgeschlossen. Das Ergebnis: reine, qualitativ hochwertige Mehle, die genau zu den Backzutaten passen, in die sie einfließen, und die beste Basis für tolle Gebäcke bilden. Denn die Qualität eines Lebensmittels beginnt mit seinen einzelnen Zutaten.



or are used as baking ingredients in their own right. Each of our malt flours contains the accumulated knowledge of more than 150 years of our own malt manufacture and the accompaniment of our products from the grain onwards.

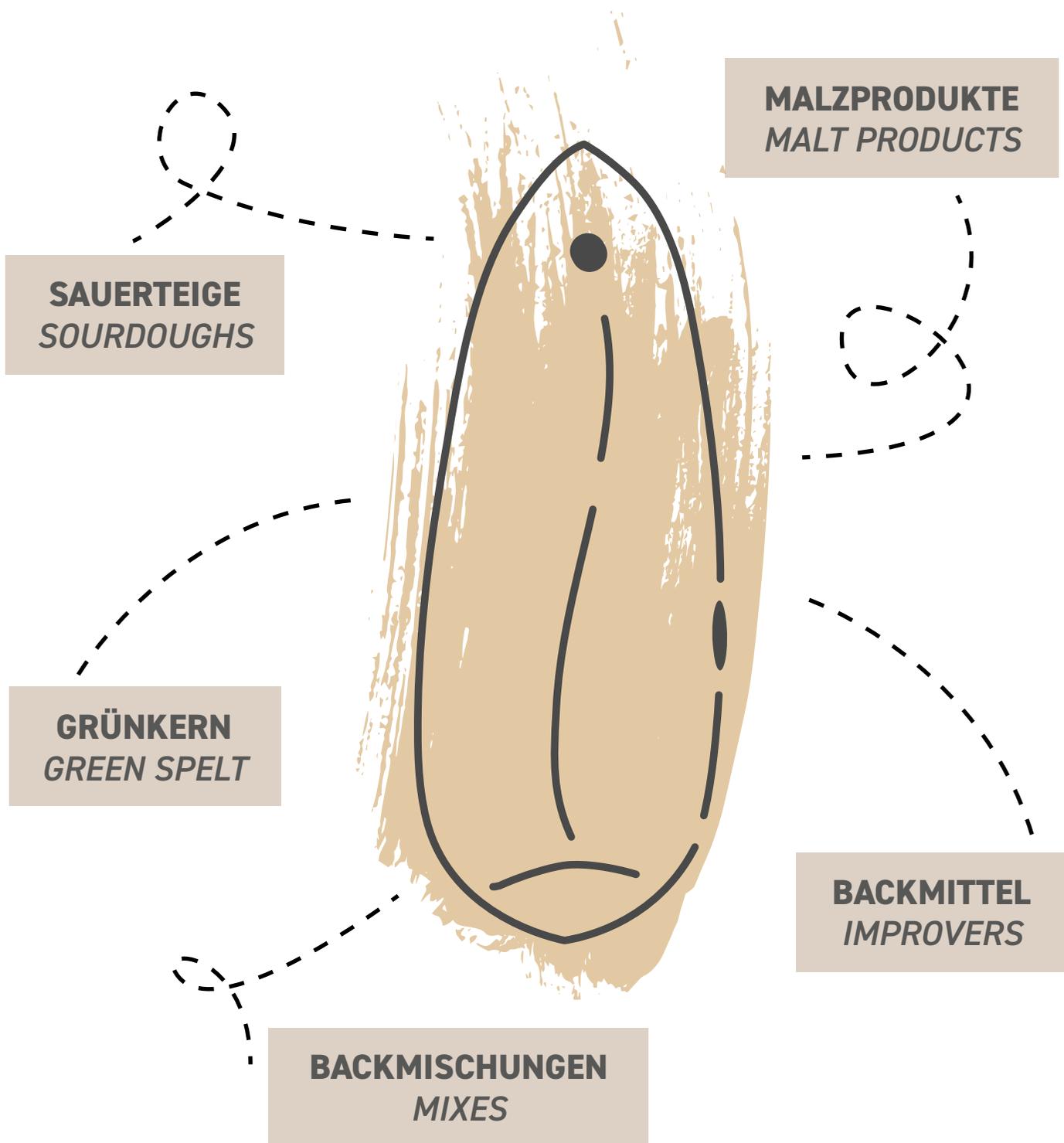
...provide security from the grain to the finished baked goods

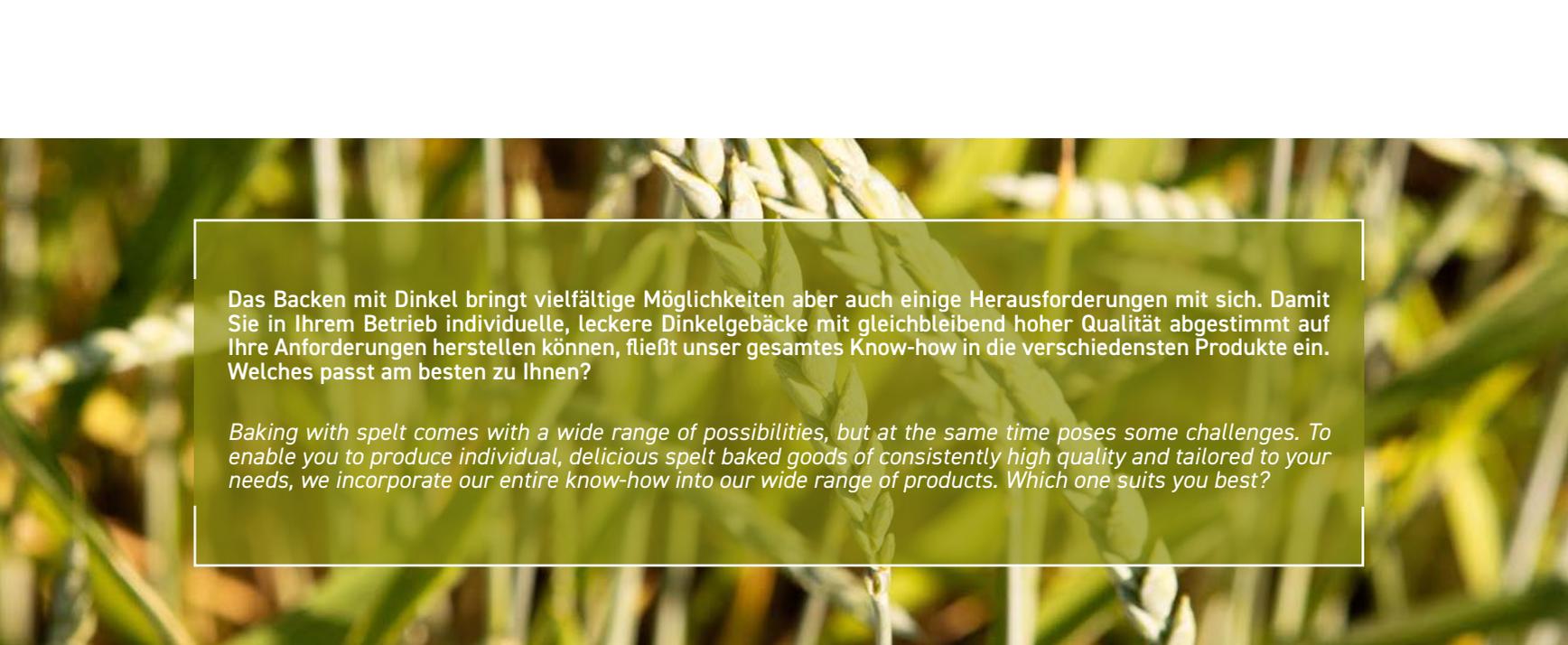
So by integrating EICHENMÜHLE at the Scherneck site into our Company Group, we are going back to our roots, creating the opportunity to produce our own flour. This addition to our value-added chain not only allows us to perfectly adapt the properties of the flours to our various products, but also ensures that we have no admixture of milled wheat products. The single-variety grain we use for this purpose is sourced through our own agricultural trade. After various quality controls and a multi-stage cleaning process, milled spelt and wheat products are made from it. Since we use separate plants for milling the two types of grain, any unintentional mixing is ruled out. The result: pure, high-quality flour that exactly matches the baking ingredients it is incorporated in, forming the best basis for great baked goods. Because the quality of food begins with its individual ingredients.



Lieblingsrohstoff Dinkel

Favourite raw material spelt





Das Backen mit Dinkel bringt vielfältige Möglichkeiten aber auch einige Herausforderungen mit sich. Damit Sie in Ihrem Betrieb individuelle, leckere Dinkelgebäcke mit gleichbleibend hoher Qualität abgestimmt auf Ihre Anforderungen herstellen können, fließt unser gesamtes Know-how in die verschiedensten Produkte ein. Welches passt am besten zu Ihnen?

Baking with spelt comes with a wide range of possibilities, but at the same time poses some challenges. To enable you to produce individual, delicious spelt baked goods of consistently high quality and tailored to your needs, we incorporate our entire know-how into our wide range of products. Which one suits you best?

? Sie möchten volles Aroma und ein individuelles Geschmacksprofil?

Malzprodukte

In den Brauereien ist Dinkelmalz eher eine seltene Spezialität, aber beim Backen dürfen tolle Dinkelmalzprodukte definitiv nicht fehlen! IREKS besitzt mehr als 160 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Malzen, war der erste Backzutatenhersteller, der Malze zum Backen anbot, und zählt heute zu einem der größten Produzenten von Spezialmalzen weltweit. Auf diesen Erfahrungsschatz stützen wir uns auch für unsere Malzprodukte auf Dinkelbasis. Es gibt sie klassisch in vermahlener Form, als ganze Malzkörner in unseren Pasten oder auch als Dinkelmalzextrakt. Mit ihren spezifischen Aromausprägungen wie karamellig oder röstig bieten sie unzählige Anwendungsmöglichkeiten für einen unverwechselbaren Geschmack.

Sauerteige

Bereits seit mehr als hundert Jahren beschäftigt sich IREKS mit Sauerteigen und bis heute setzen wir auf eine eigene Entwicklung und Herstellung. Eine gute Entscheidung! Auf dieser Basis bieten wir unseren Kundinnen und Kunden auch hochwertige Dinkel-Sauerteigprodukte an. Wie auch Weizensauerteige können Dinkelsauerteige durch ihre milde, ausgewogene Säure überzeugen. Das leicht nussige Aroma des Dinkels rundet zudem den Geschmack in idealer Weise ab und verleiht Dinkelgebäcken das gewisse Etwas. Nutzen Sie unsere Vielfalt unterschiedlichster Geschmacksnuancen zur Kreation einzigartiger Dinkelgebäcke mit Wiedererkennungswert!

? You want full flavour and an individual taste profile?

Malt products

Spelt malt is not very common in breweries, but great spelt malt products are definitely not to be missed in baking! IREKS has more than 160 years of experience in the production of malts, was the first manufacturer of baking ingredients to offer malts for baking, and is now one of the largest producers of speciality malts in the world. We draw on this wealth of experience for our spelt-based malt products. They are available in the traditional ground form, as whole malt kernels in our pastes or as spelt malt extract. With their specific aroma characteristics such as caramel or toasted, they offer countless application options for an unmistakable taste.

Sourdoughs

IREKS has been working with sourdoughs for more than a hundred years and to this day we still rely on our own development and production. A good decision! On this basis, we also offer our customers high-quality spelt sourdough products. Just like wheat sourdoughs, spelt sourdoughs convince with their mild, balanced acidity. Over and above, the slightly nutty flavour of spelt rounds off the taste in an ideal way and gives spelt baked goods that certain something.

Use our variety of different flavours for the creation of unique spelt baked goods with recognition value!

? Sie möchten eine echte Besonderheit mit Trendcharakter?

Grünkern

Der „kleine Bruder“ des Dinkels, der Grünkern, hat sich in den letzten Jahren zum absoluten Trendgetreide entwickelt – gerade in Verbindung mit verschiedenen Ernährungstrends. Bei Grünkern handelt es sich um Dinkel, der frühzeitig geerntet wird. Aufgrund des frühen Erntezeitpunktes und der folglich noch nicht vollständig ausgebildeten Inhaltsstoffe wie Stärke oder Kleberproteine ist er nicht ganz leicht zu verarbeiten und reines Grünkernmehl ist nicht backfähig. Aber bei IREKS wissen wir genau, wie man ihn anpacken muss! Die Basis dafür bildet unsere langjährige Erfahrung mit Dinkel sowie der Einsatz eigener Produktionsanlagen und Veredlungsmethoden. Probieren Sie zum Beispiel unsere Backmischungen oder unseren aromatischen Grünkernvollkorn-sauerteig – eine echte Spezialität, die ihresgleichen sucht!

? Sie wollen Sicherheit, am besten in Kombination mit einem weiteren Mehrwert?

Backmittel

Beim Dinkel sind die späteren Teig- und Backeigenschaften stark sorten- und witterungsabhängig. So finden sich immer wieder Dinkelmehle mit schlechten backtechnischen Eigenschaften am Markt, was zu deutlichen Schwankungen in der Gebäckqualität führt. Genau da setzen wir mit unseren Dinkel-Backmitteln an! Auf Basis langjähriger mehlanalytischer und backtechnologischer Untersuchungen entstehen bei uns Backmittel, die diese Schwankungen ausgleichen und durch hervorragende Backeigenschaften optimale Verarbeitungssicherheit garantieren.

? You want a real speciality with trend character?

Green spelt

The “younger brother” of spelt, namely green spelt, has evolved into an absolute trend grain in recent years – especially in connection with various nutrition trends. Green spelt is spelt that is harvested early. Due to the early harvesting time and the consequently not yet fully developed ingredients such as starch or gluten proteins, it is not so easy to process green spelt, and pure green spelt flour lacks baking capability. But at IREKS, we know exactly how to handle it! The basis for this are our many years of experience with spelt and the use of our own production installations and refining methods. Try, for example, our mixes or our aromatic wholemeal unripe spelt sourdough – a real speciality that is second to none!

? You want safety, preferably in combination with further added value?

Improvers

The subsequent dough and baking properties of spelt are strongly dependent on the variety and weather conditions. As a result, spelt flours with poor baking properties are repeatedly found on the market, which leads to significant fluctuations in the quality of baked goods. This is exactly where we come in with our spelt improvers! Based on many years of flour-analytical and baking-technological research, we create improvers that compensate for these fluctuations, guaranteeing optimal processing reliability through excellent baking properties.



Unsere / Our

Lina

Unser exklusiv für die iba 2023 eingebranntes Dinkelbier besticht durch eine leichte Frische mit fruchtigen, zitrusartigen Aromen, ohne dabei den Malzkörper zu sehr in den Hintergrund zu stellen.

Our spelt beer, brewed exclusively for iba 2023, captivates with a light freshness with fruity, citrus-like aromas, without putting the malt body too much in the background.



Backmischungen

Noch weiter gehen wir in Bezug auf unsere Dinkelbackmischungen! In Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten entscheiden wir, welche Sorten angebaut werden sollen, mahlen und schälen das Getreide selbst und mischen daraus Mehle mit optimalen und gleichbleibenden Backeigenschaften. So kann garantiert werden, dass IREKS-Backmischungen geeignete Backqualitäten aus reinem Dinkel in stets optimaler Qualität enthalten. Gleichzeitig greifen wir für unsere Backmischungen auch verschiedene Trends wie die Kombination mit aktuell interessanten Zutaten auf.

? Sie möchten einen Partner, mit dem Sie die beste Lösung für sich finden können?

Alle unsere Produkte werden während ihrer Entwicklung und Produktion von zahlreichen analytischen und backtechnologischen Qualitätsprüfungen begleitet. Innovation entsteht nicht nur durch besondere Veredelungen von Dinkelrohstoffen, sondern auch im Rahmen der Rezeptentwicklung in unserer Backakademie. Mit all diesem fachlichen Know-how sowie unserem starken Team im Außendienst und in den Backzentren weltweit stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihr perfektes Dinkelsortiment auf die Beine zu stellen.

Mixes

We go even further with our spelt mixes! In cooperation with our contract farmers, we decide which varieties to grow, we mill and hull the grain ourselves and mix flours with optimal and consistent baking properties. This guarantees that IREKS mixes contain suitable baking qualities made from pure spelt in optimal quality at all times. Simultaneously, we take up various trends for our mixes, such as the combination with currently interesting ingredients.

? You want a partner with whom you can find the best solution for yourself?

All our products are accompanied by numerous analytical and baking technological quality tests during their development and production. Innovation is not only created by special refinements of spelt raw materials, but also as part of recipe development in our Baking Academy. With all this professional know-how, as well as our strong team in the field and in our worldwide Baking Centres, we are at your disposal to set up your perfect spelt assortment.



A close-up photograph of a hand holding a green wheat stalk. The background is a vast field of similar wheat stalks under a warm, golden sunset sky. The entire image is framed by a white dashed border.

Als Familienunternehmen ist nachhaltiges Denken für IREKS der Grundstein für die Fortsetzung unserer langen Tradition. Dabei betrachten wir Nachhaltigkeit aus den Blickwinkeln der Ökologie, Ökonomie und des sozialen Engagements.

As a family company, sustainable thinking is the cornerstone for IREKS to continue our long tradition. In doing so, we view sustainability from the perspectives of ecology, economy and social commitment.



Nachhaltigkeit *Sustainability*



Weiterdenken. Zukunft leben.

*Thinking ahead.
Embracing the future.*

Unsere wichtigsten Handlungsfelder für mehr Nachhaltigkeit
Our most important fields of action for more sustainability

Umweltschonung

Im Bereich der Ökologie setzen wir auf unser gut ausgebautes Energiemanagement und neue Ziele, die wir uns regelmäßig im Rahmen verschiedener Partnerschaften stecken. Unser technisches Know-how wenden wir an, um unsere Produktionen nachhaltig weiterzuentwickeln.



Technisches Know-how für nachhaltige Produktion: Energieeffiziente Malzextraktproduktion in unserem neuen Sudhaus

Technical know-how for sustainable production: Energy-efficient malt extract production in our new brewhouse

Environmental protection

In the area of ecology, we rely on our well-developed energy management and new goals that we regularly set together with partners. We apply our technical know-how to further develop our productions in a sustainable manner.



Ressourcenschonendes, hocheffizientes Blockheizkraftwerk am Standort Kulmbach

Resource-saving, highly efficient combined heat and power plant at the Kulmbach site



Verantwortung seit 1856

Seit unserer Gründung investieren wir bewusst in eine nachhaltige Zukunft für unsere Firmengruppe. Den Regionen, in denen wir Standorte haben, und den Menschen, die dort leben, fühlen wir uns verbunden und stärken diese durch unser vielfältiges Engagement vor Ort.



Familienunternehmen, das nachhaltig in die Firmengruppe reinvestiert: Hauptsitz der Firmengruppe ist in Kulmbach

Family company that reinvests sustainably in the Company Group: Headquarters of the Company Group are located in Kulmbach

Responsibility since 1856

Since our founding, we have consciously invested in a sustainable future for our Company Group. We feel connected to the regions where we have sites and to the people who live there, and we strengthen them by means of our diverse local commitment.



Kooperationen mit dem Campus Kulmbach der Universität Bayreuth zur Weiterentwicklung des Lebensmittelstandorts Kulmbach

Cooperation with the Kulmbach Campus of the University of Bayreuth for the further development of Kulmbach as a location for food production and research



Die beste Basis

Die Natur ist unser wichtigster Lieferant. Unsere Rohstoffe wählen wir sorgfältig nach Herkunft und Qualität aus. Als lebensmittelproduzierendes Unternehmen nehmen wir unsere Verantwortung ernst und priorisieren die Sicherheit unserer Produkte mithilfe unserer IREKS IQ-Zentren weltweit.



IREKS IQ-Zentren in elf Ländern weltweit als Inbegriff unseres Innovations- und Qualitätsanspruchs

IREKS IQ Centres in eleven countries worldwide as the epitome of our innovation and quality standards

Best basis

Nature is our most important supplier. We carefully select our raw materials according to origin and quality. As a food producer, we take our responsibility seriously and prioritise the safety of our products with support from our IREKS IQ Centres worldwide.



Agrarhandel, Dinkelschälung und Mühle integriert in Firmengruppe

Agricultural trade, spelt hulling and mill integrated in Company Group



Gemeinsam stärker

Als großer Arbeitgeber und Ausbilder ist uns Partnerschaft nach innen genauso wichtig wie nach außen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind der Garant für die Zukunft unserer Unternehmensfamilie.



Firmenphilosophie: Kontinuität, Kompetenz und Partnerschaft
Company philosophy: continuity, competence and partnership

Stronger together

As a major employer and company providing professional training in the region, internal partnership is just as important to us as is external partnership. Our employees are the guarantor for the future of our company family.



Aktive Förderung von Mitarbeitenden und Auszubildenden
Active development of employees and trainees

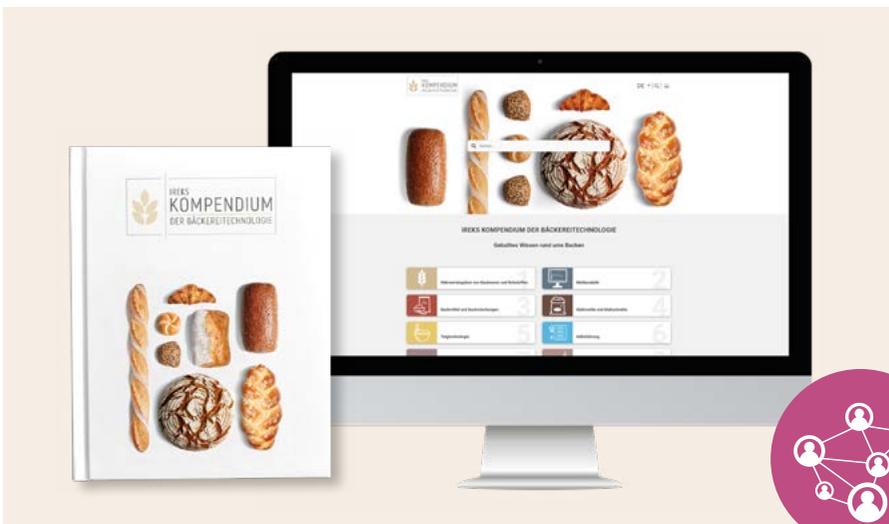


Nachhaltigkeit leben & weitergeben

Wir leben Nachhaltigkeit nicht nur im Alltag und in unseren eigenen Projekten. Unser Wissen und unsere Erfahrungen teilen wir mit unserem Team, unseren Kundinnen und Kunden sowie mit Partnerunternehmen. So wollen wir auch einen positiven Einfluss auf die Branche ausüben.

Living & passing on sustainability

We live sustainability not only in our everyday life and in our own projects. We share our knowledge and experience with our colleagues, customers and business partners and – in this way – want to exert positive influence on the industry.



Fachkräftemangel: gezielte Ausbildungs-Kooperationen mit Bildungseinrichtungen und Unterstützung von Kampagnen (z. B. Back dir deine Zukunft)

Shortage of skilled workers: targeted training cooperations with educational institutions and support for campaigns (e.g. "Back dir deine Zukunft")

IREKS Campus, Backzentren und Fachpublikationen, um Wissen zu teilen, Vernetzung zu stärken und Individualität zu unterstützen

IREKS Campus, Baking Centres and specialist publications to share knowledge, strengthen networking and support individuality

Sie möchten auf dem Laufenden bleiben, was unsere Projekte rund um Nachhaltigkeit und Qualität betrifft? Dann schauen Sie auf unserem Qualitäts- und Nachhaltigkeitsfeed vorbei!

You would like to stay up to date with regards to our projects in connection with sustainability and quality? Take a look at our Quality & Sustainability Feed!

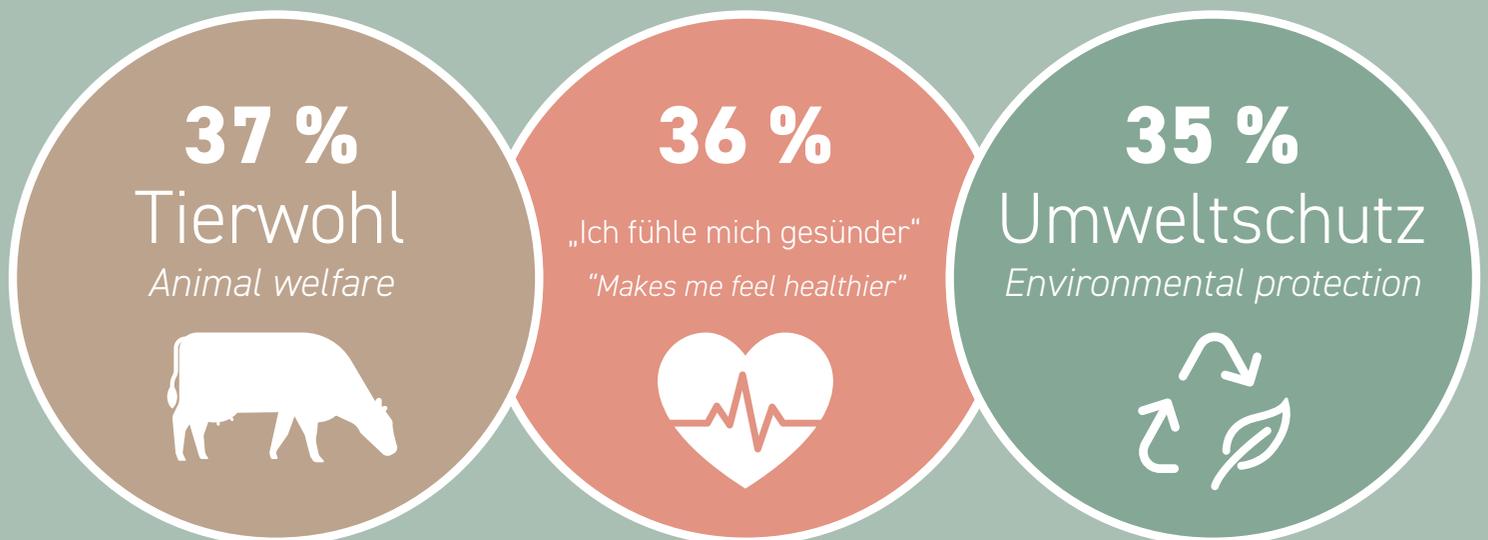


PLANT-BASED

Der Trend zu einer pflanzenbasierten Ernährung *The trend towards a plant-based diet*

Essen und Trinken hat die vielfältigsten Funktionen für uns Menschen. Es geht um Nährstoffversorgung und Energieaufnahme, gleichzeitig auch um den Genuss und verschiedene Geschmackserlebnisse. Ebenso spielen soziale sowie kulturelle Komponenten eine Rolle und mehr und mehr drückt die Wahl unserer Ernährung auch unsere Werte und Überzeugungen aus. Besonders gut zu erkennen ist das am Trend der pflanzenbasierten Ernährung, der die Welt gerade im Sturm erobert. Immer mehr Menschen verzichten bewusst auf Lebensmittel tierischen Ursprungs. Die Beweggründe hierfür sind vielfältig, denn eine pflanzenbasierte Ernährung ist heute mehr als nur eine Ernährungsform. Für viele ist es ein Lebensstil und ein Ausdruck ihrer Werte.

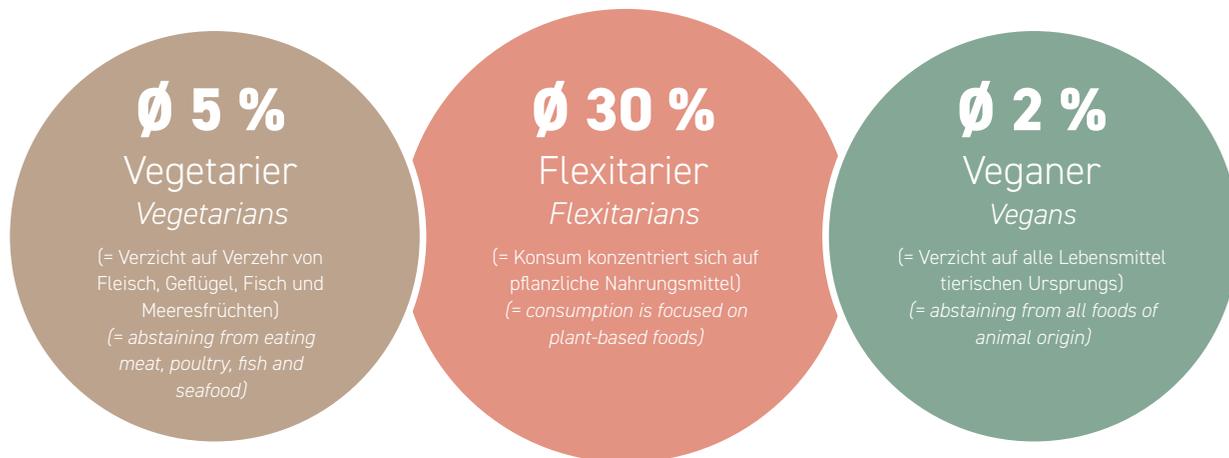
Food and drink have the most diverse functions for humans. It is about nutrient supply and energy intake, but also about indulgence and different taste experiences. In addition, social and cultural components play a role, and our dietary choices increasingly express our values and beliefs. This becomes particularly evident in the trend of plant-based diets that is taking the world by storm. More and more people consciously give up food of animal origin. The reasons for this are manifold, because a plant-based diet nowadays is more than just a form of nutrition. For many, it is a lifestyle and a way of expressing their values.



Quelle: Smart Protein Project, What consumers want: a survey on European consumer attitudes towards plant-based foods
Source: Smart Protein Project, What consumers want: a survey on European consumer attitudes towards plant-based foods

Eine neue Gruppe, die sich aktuell neben Personen etabliert, die sich vegan oder vegetarisch ernähren, ist die der Flexitarier. Sie schließen den Konsum von tierischen Produkten nicht aus, möchten diesen aber reduzieren und sich hauptsächlich von pflanzlichen Nahrungsmitteln ernähren. Ihr Anteil an der Bevölkerung ist mittlerweile nicht mehr zu unterschätzen! In einer Umfrage des Smart Protein Projects gaben durchschnittlich 30 % der Befragten aus Europa an, sich flexitarisch zu ernähren.

A new group that is currently emerging alongside people who eat a vegan or vegetarian diet is that of flexitarians. They do not exclude the consumption of animal products, but would like to reduce it and eat plant-based foods mainly. Their share of the population can no longer be underestimated! In a survey by the Smart Protein Project, an average of 30 % of respondents from Europe stated that they ate a flexitarian diet.



Quelle: Smart Protein Project, What consumers want: a survey on European consumer attitudes towards plant-based foods
Source: Smart Protein Project, What consumers want: a survey on European consumer attitudes towards plant-based foods

Flexitariern geht es darum, genussreiche, pflanzenbasierte Optionen dazuzugewinnen und ihr Leben so zu bereichern. Entsprechend offen und probierfreudig zeigen sich die Anhängerinnen und Anhänger dieses Trends. Daher kommen zunehmend mehr Innovationen auf den Markt, die z. B. Fleisch, Fisch oder anderen tierischen Lebensmitteln in Geschmack und Textur immer ähnlicher werden. Auf der anderen Seite favorisieren viele Verbraucherinnen und Verbraucher pflanzliche Produkte mit einem eigenständigen Charakter.

Flexitarians are interested in gaining enjoyable, plant-based options, enriching their lives in this way. Followers of this trend are correspondingly open-minded and eager to try new things. As a result, more and more innovations are introduced into the market that are becoming increasingly similar in taste and texture to meat, fish or other animal-based foods, for example. Many consumers, however, favour plant-based products with an independent character.

Also: ein enormes Potenzial, das man für sich nutzen kann – gerade als Bäckerei, in der viele Produkte bereits von Haus aus vegan sind! Sei es mit plant-based Snacks, Mittagsangeboten oder einer angepassten Heißgetränkeauswahl. Getreide kann dabei die Basis für ein vielfältiges, pflanzenbasiertes Angebot sein.

So: There's enormous potential that you can use for yourself – especially as a bakery, with many of its products already vegan by default! Be it with plant-based snacks, lunch offers or a suitable selection of hot drinks. Grain can be the basis for a diverse, plant-based offer.

Deshalb setzen wir bei IREKS unsere geballte Kompetenz und unseren großen Erfahrungsschatz dafür ein, genau auf diesem Feld innovative, neue Möglichkeiten für Backbetriebe zu schaffen, indem wir Getreide auf verschiedene Arten veredeln. Stay tuned!

That's why we at IREKS use our collective expertise and wealth of experience to create innovative, new opportunities for baking businesses in precisely this field by refining grain in a variety of ways. Stay tuned!



VeGrain

GREEN SPELT SNACK

Snacking ist im Trend und plant-based als Ernährungsform auf dem Vormarsch. Deshalb haben wir unsere IREKS-Getreidekompetenz für die Entwicklung von VEGRAIN GRÜNKERN SNACK genutzt, einem Produkt auf Basis von Grünkern und Haferflocken zur Herstellung von veganen Snackprodukten. Getreide liefert dabei eine optimale Basis für neue kreative Lebensmittel im Rahmen einer veganen oder vegetarischen Ernährung.

VEGRAIN GRÜNKERN SNACK garantiert die einfache Zubereitung vielfältiger Snackprodukte, die sich warm oder kalt genießen lassen. So lassen sich verschiedenste Köstlichkeiten formen, z. B. Burgerpatties oder Grünkernbällchen. Es können daraus aber genauso gut außergewöhnliche Brotaufstriche oder Dips hergestellt werden. Auch Saucen wie vegane Bolognese bis hin zu Chili sin carne gelingen auf Basis von VEGRAIN GRÜNKERN SNACK garantiert. Nicht zuletzt eignet sich das Neuprodukt auch hervorragend zur Herstellung backfester Füllmassen für Snackgebäcke. Mit dieser Vielfalt überzeugen Sie sicher zahlreiche Kundinnen und Kunden, die vegane bzw. vegetarische Produkte bevorzugen oder auch einfach etwas Neues ausprobieren möchten.

Ideal für:

- Burgerpatties
- Grünkernbällchen
- Brotaufstriche oder Dips
- vegane Bolognese
- Chili sin carne
- backfeste Füllmassen für Snackgebäcke

Ideal for:

- *Burger patties*
- *Green spelt balls*
- *Spreads or dips*
- *Vegan bolognese*
- *Chilli sin carne*
- *Baking stable fillings for snack baked goods*



Snacking is in vogue and plant-based diets are on the rise. That's why we used our IREKS grain competence for the development of VEGRAIN GREEN SPELT SNACK, a product based on green spelt and oat flakes for the production of vegan snack products. Within the framework of a vegan or vegetarian diet, grain provides an optimal basis for new creative foods.

VEGRAIN GREEN SPELT SNACK guarantees the simple preparation of a variety of snack products that can be enjoyed either warm or cold. A wide variety of delicacies can be prepared, e.g. burger patties or green spelt balls. Alternatively, it can be used to create extraordinary spreads or dips. In addition, sauces such as a vegan bolognese or chilli sin carne are guaranteed to succeed on the basis of VEGRAIN GREEN SPELT SNACK. Last but not least, the new product is ideal for the production of baking stable fillings for snack baked goods. With this variety, you are sure to convince numerous customers who prefer vegan or vegetarian products or who simply want to try something new.

Produktvorteile:

Hochwertige Rohstoffkombination auf Basis von Grünkernvollkornschrot mit Haferflocken, getrockneten Karottenstreifen und verschiedenen Gewürzen

- perfekt geeignet für vegane und vegetarische Snacks
- einsetzbar als backfeste Füllung im Gebäck, formbar zu Bratlingen oder als Basis für Brotaufstriche, Dips und Saucen
- geeignet zur Herstellung deklarationsfreundlicher Snacks

Konstante Verarbeitungssicherheit mit einfacher, rationeller Herstellung

- Verarbeitung im All-in-Verfahren
- stabile und einfach zu verarbeitende Masse

Vielfältige Genussvarianten

- einzigartige Aromatisierung für individuelle Rezeptgestaltung
- Kombination mit weiteren Zutaten möglich
- spricht trendbewusste Verbraucher an



Product advantages:

High-quality combination of raw materials based on coarse wholemeal green spelt with oat flakes, dried carrot strips and various spices

- perfect for vegan and vegetarian snacks
- can be used as a baking stable filling in baked goods, mouldable into patties or as a base for spreads, dips and sauces
- suitable for the production of declaration-friendly snacks

Constant processing reliability with simple, rational production

- processing in all-in method
- stable and simple-to-process batter

Wide variety of enjoyment options

- unique flavouring for individual recipe creation
- can be combined with other ingredients
- appeals to trend-conscious consumers



Was ist Grünkern?

What is green spelt?



Bei Grünkern handelt es sich um Dinkel, der zwei bis drei Wochen vor der regulären Ernte noch fast grün gedroschen wird. Die geernteten Körner werden anschließend getrocknet, um eine Vielfalt an Aromen zu entfalten und möglichst lange zu erhalten. Den besonderen Geschmack und die individuelle Note erlangen sie durch Buchenholzrauch. Leicht nussig, aber auch herzhaft-rauchig hebt Grünkern sich so vom Dinkel ab.

Bei der Herstellung von Grünkern haben wir die komplette Wertschöpfungskette in eigener Hand. Um im knappen Erntezeitfenster den richtigen Zeitpunkt festzulegen, stimmen wir uns eng mit unseren Vertragslandwirten ab. Danach wird der Grünkern innerhalb von 24 bis 36 Stunden nach der Ernte weiterverarbeitet. So entsteht mit Hilfe von Trocknen, Schälen und Räuchern Grünkern in verschiedenen Verarbeitungsformen. Im VEGRAIN GRÜNKERN SNACK ist beispielsweise hochwertiger Grünkernvollkornschrot als Basis enthalten.

Green spelt is spelt that is threshed while still almost green, two to three weeks before the regular harvest. The harvested grains are then dried to bring out a variety of flavours and to preserve them as long as possible. Their special taste and individual note is obtained through beech wood smoke. Slightly nutty, but also heartily smoky, green spelt thus stands out from spelt.

In the production of green spelt, we have the entire value-added chain in our own hands. In order to determine the right moment within the tight time frame of harvesting, we coordinate closely with our contract farmers. The green spelt is processed within 24 to 36 hours after harvesting. Thus, with the help of drying, hulling and smoking, green spelt is produced in various forms of processing. VEGRAIN GREEN SPELT SNACK, for example, contains high-quality coarse wholemeal green spelt as a basis.

Vegane Snacks mit Tomaten-Grünkern-Füllung

mit **LIEVITO MADRE PANE**
und **VEGRAIN GRÜNKERN SNACK**

Veganer Teig:

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Vegane Margarine	0,700 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	16,300 kg

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 12 – 14 Stunden bei ca. 5 °C

Zwischengare: 60 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg vegane Ziehmargarine mit zwei doppelten Touren einziehen. Den fertig tourierten Teig ca. 60 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den laminierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,8 mm ausrollen. Anschließend in 16 cm breite Streifen schneiden, die Füllung mittig aufdressieren, zusammenlegen und zur Gare stellen. Bei halber Gare die Streifen einfrieren. Die gefrorenen Teigstreifen laugen, mit Sesam bestreuen, antauen lassen und in Stücke schneiden. Im Anschluss backen.

Stückgare: ca. 90 Minuten

Backtemperatur: 210 – 220 °C

Backzeit: 13 – 15 Minuten

Menge für ca. 50 Stück

Tomaten-Grünkern-Füllung:

Dosentomaten, gehackt	0,600 kg
Wasser	0,600 l
VEGRAIN GRÜNKERN SNACK	0,600 kg
Gesamtgewicht	1,800 kg

Verarbeitungshinweise:

Tomaten und Wasser aufkochen und VEGRAIN GRÜNKERN SNACK unterrühren.

Allgemeiner Hinweis:

Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.

Vegan Snacks with Tomato Green Spelt Filling

using **LIEVITO MADRE PANE**
and **VEGRAIN GREEN SPELT SNACK**

Vegan dough:

Wheat flour	9.000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1.000 kg
Vegan margarine	0.700 kg
Salt	0.200 kg
Yeast	0.400 kg
Water, approx.	5.000 l
Total weight	16.300 kg

Mixing time: 3 + 6 minutes, spiral mixer

Dough temperature: approx. 27° C

Bulk fermentation time: 12 – 14 hours at approx. 5° C

Intermediate proof: 60 minutes

Instructions for use:

After the bulk fermentation time, fold in 0.250 kg vegan roll-in shortening per each kg dough giving two double turns. Allow the ready-folded dough to relax for approx. 60 minutes in the refrigerator. Afterwards, roll the laminated dough out to a thickness of approx. 2.8 mm. Subsequently cut into 16 cm wide stripes, pipe the filling in the centre, fold together and allow to prove. At half proof, freeze the stripes. Treat the frozen dough stripes with lye, sprinkle with sesame, allow to thaw and cut into pieces. Then bake.

Final proof: approx. 90 minutes

Baking temperature: 210 – 220° C

Baking time: 13 – 15 minutes

Amount for approx. 50 pieces

Tomato green spelt filling:

Tinned tomatoes, chopped	0.600 kg
Water	0.600 l
VEGRAIN GREEN SPELT SNACK	0.600 kg
Total weight	1.800 kg

Instructions for use:

Bring the tomatoes and water to the boil and stir in VEGRAIN GREEN SPELT SNACK.

General hint:

Make sure that the foods listed in the recipe are of vegan quality.

*taste
it!*



Der Blaumohn *Blue poppy*

Die Verbindung von Mohn und Mensch besteht seit Jahrtausenden. Denn der Mensch erkannte schon früh den Nutzen der Samen als Nahrungsmittel. Als Backzutat ist der Speisemohn bereits seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Die einzelnen Samenkörnchen besitzen eine nierenähnliche Form und weisen ein netzartiges Muster mit kleinen Vertiefungen zwischen den Netzsträngen auf. Die prächtige Pflanze blüht im Sommer in vielen Farben, welche von der Sorte abhängen. Mal weiß, mal purpurviolett oder auch dunkelrot bis rosa. Der schlanke und behaarte Stiel kann bis zu 1,3 Meter hoch werden. Mit seinem nussigen Aroma und endlosen Einsatzmöglichkeiten findet der Blaumohn weltweit in vielen Bäckereien Verwendung.

There has been a connection between poppies and humans for thousands of years – humans recognized the benefits of the seeds as food early on. Edible poppy has been known as a baking ingredient since the 16th century. The individual seeds have a kidney-like shape and a net-like pattern with small depressions between the net strands. The magnificent plant flowers in summer in many colours, depending on the variety. Sometimes white, sometimes purple-violet or dark red to pink. The slender and hairy stem can grow up to 1.3 metres. With its nutty flavour and endless applications, the blue poppy is used in many bakeries around the world.

FACT 1

Übersetzt heißt Mohn...
Translated, poppy means...

...auf Tschechisch mák. Weil Mohn, also mák, in Tschechien sehr beliebt ist, sind aus diesem Wort eine ganze Reihe von Namen und Ortsnamen entstanden, z. B. Makovský, Makalovš, Makov, Makotřasy etc.

...mák in Czech. Because poppy, i.e. mák, is very popular in the Czech Republic, a whole series of names and place names have arisen from this word, e.g. Makovský, Makalovš, Makov, Makotřasy etc.

FACT 2

Der Blaumohn verdankt...

Blue poppy owes...

...seinen Namen den kleinen bläulichen Samen, die zu Hunderten in seinen kugeligen Kapseln stecken. Diese sind etwas kleiner als beim Graumohn und deswegen auch nicht so ölig.

...its name to the small bluish seeds, hundreds of which are contained in its spherical capsules. These are somewhat smaller than those of the grey poppy and therefore not as oily.

FACT 3

Der Klatschmohn...

Red poppy...

...mit seinen purpurroten Blüten ist zwar ein echter Hingucker, dennoch ist er ein Wildkraut und nicht essbar!

...with its crimson blossoms is a real eye-catcher, but it is still a wild herb and not edible!

Kleiner Samen, großer Geschmack: Wie funktioniert das?

Small seed, big taste: How is it possible?



Entscheidend für das perfekte Mohngebäck ist die Qualität der verwendeten Mohnsamen. Als einer von wenigen Herstellern von Mohnprodukten weltweit begleiten wir deshalb die Produktion unserer Mohnprodukte von der Auswahl der Mohnsorte über den Anbau des Mohns und die Herstellung bis hin zum fertigen Produkt. In unserem in Tschechien angesiedelten Kompetenzzentrum für Mohn verbinden wir Mohntradition mit hochmoderner Technik. Gehen Sie mit uns den Weg, den jeder einzelne Samen zurücklegt.

The quality of the poppy seeds used is crucial for the perfect poppy-seed baked goods. As one of the few manufacturers of poppy-seed products worldwide, we therefore accompany the manufacture of our poppy-seed products from the selection of the poppy variety to the cultivation of poppy and the production through to the finished product. In our poppy competence centre located in the Czech Republic, we combine poppy tradition with state-of-the-art technology. Walk with us along the path that every single seed travels.

SORTE & ANBAUGEBIET

Tschechien ist führend bei der Speisemohn-erzeugung und der tschechische Blaumohn ist seit 2021 in das europäische „Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben“ aufgenommen (Durchführungsverordnung (EU) 2021/147 der Kommission vom 2. Februar 2021). Aufgrund des Know-hows, das unsere Tochterfirma IREKS ENZYMA s.r.o. auf diesem Gebiet besitzt, wird unser Mohn dort angebaut und verarbeitet.

VARIETY & GROWING AREA

The Czech Republic is a leader in the production of edible poppies and the Czech blue poppy has been included in the European “Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications” since 2021 (Commission Implementing Regulation (EU) 2021/147 of 2 February 2021). Due to the know-how that our subsidiary IREKS ENZYMA s.r.o. has in this field, our poppies are grown and processed there.

ANBAU & ERNTE

Vertragslandwirte mit viel Mohn-Erfahrung kümmern sich für uns um den Anbau der Pflanzen. Im Frühsommer bieten die blühenden Felder einen spektakulären Anblick – wenn auch nur für kurze Zeit: Die seidigen Blütenblätter fallen ab und zurück bleibt eine kleine, kugelige Kapsel, die bis zu 3.000 bläuliche Samenkörner enthält. Diese reifen nun, bis es im August und September Zeit für die Ernte ist. Dies geschieht mithilfe eines speziellen Mähdreschers, der die wogenden Mohnfelder abfährt und die Mohnkapseln mit dem Mähwerk vorsichtig abschneidet und darauf achtet, dass möglichst kein Pflanzensaft austritt. Noch im Drescher werden die Mohnsamen aus den Kapseln und von ersten Pflanzenresten befreit.



■ Hauptanbauggebiete / Main cultivation areas
■ Nebenanbauggebiete / Secondary cultivation areas

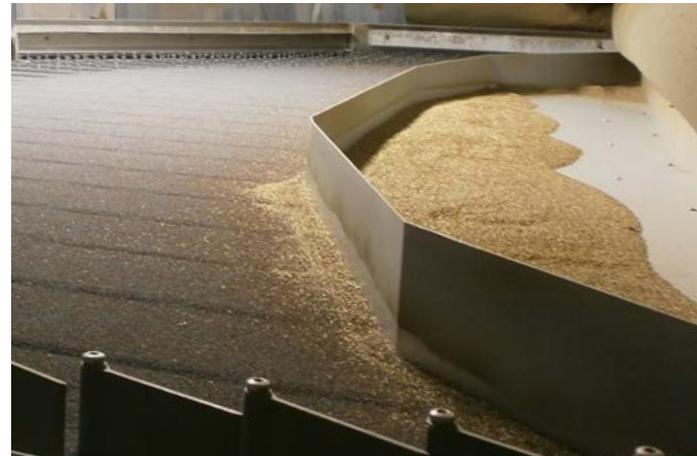
REINIGUNG

Angekommen in unserer Mohnaufbereitung wird der Speisemohn in mehreren Arbeitsschritten von den noch enthaltenen Blättern, Blüten und Stängeln getrennt. Um sicherzustellen, dass die Qualität, die Reinheit und die sensorischen Eigenschaften des Mohns stimmen, nutzen wir einzigartige Analyseverfahren. Nur besonders feine, unbeschädigte und gleichmäßig dunkelblaue Lebensmittelmohnsamen bestehen diesen Test.



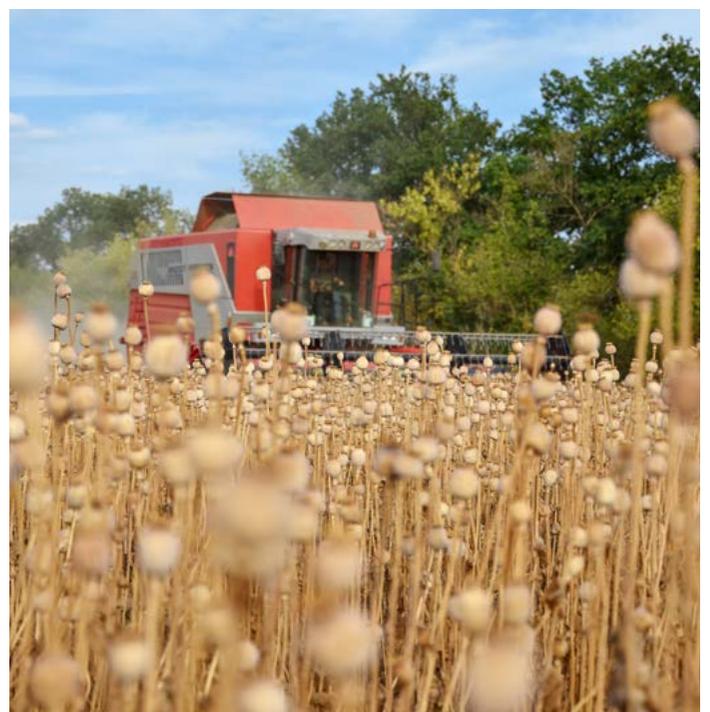
CLEANING

Once it arrives at our poppy processing plant, the edible poppy is separated in several steps from any remaining leaves, flowers and stems. To ensure that the quality, purity and sensory properties of the poppy are right, we use unique analytical methods. Only particularly fine, undamaged and uniformly dark blue edible poppy seeds pass this test.



GROWING & HARVESTING

Contract farmers with a lot of poppy experience take care of the cultivation of the plants for us. In early summer, the flowering fields offer a spectacular sight – even if only for a short time: The silky petals fall off and what remains is a small, spherical capsule containing up to 3,000 bluish seeds. These ripen until it is time to harvest them in August and September. This is done with the help of a special combine harvester that drives through the waving poppy fields and carefully cuts off the poppy capsules with the mower, making sure that as little plant sap as possible escapes. While still in the thresher, the poppy seeds are freed from the capsules and first plant residues.



VERARBEITUNG

Wie wird aus dem reinen Speisemohn eine Backmischung für Mohnfüllmassen? Zunächst wird der Mohn nochmals qualitativ analysiert, durch Wärme thermisch stabilisiert und je nach gewünschtem Endprodukt verschieden fein vermahlen. Weitere hochwertige Zutaten werden dann zusammen mit dem gemahlenen Mohn komponiert und vermischt.



PROCESSING

How is the pure edible poppy turned into a baking ingredient for poppy-seed fillings? First, the poppy seed is analyzed once again qualitatively, thermally stabilized by heat and ground to different degrees of fineness depending on the desired end product. Other high-quality ingredients are then composed and mixed together with the ground poppy seeds.



QUALITÄT & SICHERHEIT

Der bei uns verarbeitete, engmaschig geprüfte Lebensmittelmohn weist von Haus aus sehr geringe Morphingehalte auf. Durch unsere Verarbeitungsmethode reduziert sich der Gehalt nochmals deutlich, sodass der Summehalt der Opiumalkaloide Morphin und Codein in unserem Mohn weit unter den Grenzwerten der Verordnung (EU) 2021/2142 liegt. Bevor sich die Qualitätsprodukte aus dem Mohn-Kompetenzzentrum in Tschechien auf den Weg in Bäckereien und Konditoreien weltweit machen, werden sie abschließend zusätzlich sensorisch und bäckereitechnologisch geprüft.

QUALITY & SAFETY

The edible poppy we process, which is closely inspected, has an inherently very low morphine content. Our processing method reduces the content even further, so that the total content of the opium alkaloids morphine and codeine in our poppy seeds is far below the limits of Regulation (EU) 2021/2142. Before the quality products from the poppy seed competence centre in the Czech Republic make their way to bakeries and confectionery bakeries around the world, they are subjected to additional sensory and baking technology tests.



Vollmundig, *Full-bodied,* kräftig, *strong,* saftig! *moist!*

Bei der Herstellung unserer Mohnprodukte folgen wir der traditionellen, guten Herstellungspraxis hinsichtlich Reinigung, Vermahlung und thermischer Behandlung. Dabei stammt alles aus einer Hand – vom Feld bis zum Endgebäck. Unsere Mohnprodukte gewährleisten eine rationelle und sichere Verarbeitung sowie eine gleichbleibend hohe Gebäckqualität. Mit ihrem hohen Mohnanteil und einem nussigen, vollen Mohnaroma bilden sie die perfekte Grundlage für attraktive und leckere Mohngebäcke aller Art und lassen sich perfekt mit Hefefeinteig, Mürbeteig sowie Rühr- und Biskuitmassen kombinieren! Wir unterstützen Sie gerne mit unseren unterschiedlichen Mohnprodukten, passenden Rezeptideen und als Ansprechpartner bei Fragen rund ums Thema Mohn.



HOCHWERTIGE MOHNFÜLLMASSEN ZUR VERFEINERUNG VON GEBÄCKEN ALLER ART

- hoher Mohnanteil
- typisch nussiger Geschmack ohne Bitterstoffe
- sehr gute Dosier- und Streichfähigkeit
- geeignet für die rationelle Verarbeitung
- hohe Backstabilität
- höchste Qualität durch langjährige Erfahrung in Verbindung mit hochmoderner Technik
- Qualitätskontrollen bei allen Verarbeitungsschritten



HIGH-QUALITY POPPY-SEED FILLING FOR THE REFINEMENT OF ALL KINDS OF BAKED GOODS

- high poppy seed content
- typical nutty taste without bitter substances
- very good dosing and spreading properties
- suitable for rational processing
- high baking stability
- highest quality through many years of experience combined with state-of-the-art technology
- quality controls at all processing steps

In the production of our poppy-seed products, we follow traditional good manufacturing practice with regard to cleaning, milling and thermal treatment. In this process, everything comes from a single source – from the field to the final baked goods. Our poppy-seed products guarantee an efficient and safe processing as well as a consistently high baked goods quality. With their high poppy seed content and a nutty, full poppy seed aroma, they form the perfect basis for attractive and delicious poppy-seed baked goods of all kinds and can be perfectly combined with confectionery yeast dough, short pastry as well as plain cake batters and sponge cake batters! We will be happy to support you with our various poppy-seed products, suitable recipe ideas and as a contact for all questions on the subject of poppy.





Ein ganz besonderes Highlight: unsere neue Mohn-Füllmasse MELLA-MOHN GOURMET! Dank des hohen Mohnanteils überzeugt die Füllmasse durch eine attraktive, dunkle Optik und einen vollmundigen, kräftigen Mohngeschmack ohne Bitterstoffe. Sie verleiht Gebäcken eine langanhaltende Saftigkeit, weist eine hervorragende Streich- und Dressierfähigkeit auf und ist zudem back- und frosterstabil. Dadurch findet sie besonders vielseitigen Einsatz in verschiedensten Gebäcken wie z. B. in klassischen Mohnkuchen, Mohn-Franzbrötchen, Mohn-Striezel oder Mohn-Wickelstollen.

A very special highlight: our new poppy seed filling MELLA-MOHN GOURMET! Thanks to the high poppy seed content, the filling has an attractive, dark appearance and a full-bodied, strong poppy seed flavour without bitterness. It gives baked goods a long-lasting moistness, has excellent spreading and piping properties and is baking and freezing stable. As a result, it is particularly versatile and can be used in a wide variety of baked goods such as classic poppy seed cakes, poppy seed franzbrötchen, poppy seed striezel or poppy-filled stollen.

Produktvorteile:

Alles aus einer Hand – vom Feld bis zum fertigen Mohn-Produkt

- optimale Sortenauswahl durch eigenen Vertragsanbau
- Steuerung und Begleitung des gesamten Produktionsablaufs
- höchste Qualität durch langjährige Erfahrung

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- hervorragende Streich- und Dressierfähigkeit der Masse
- back- und frosterstabil

Hochwertige Mohnfüllmasse

- attraktive, dunkle Optik dank hohem Mohnanteil
- vollmundiger, kräftiger Mohngeschmack ohne Bitterstoffe
- langanhaltende Saftigkeit in den Gebäcken

Product advantages:

Everything from a single source – from the field to the finished poppy-seed product

- ideal selection of varieties thanks to our own contract cultivation
- control and monitoring of the entire production process
- highest quality due to many years of experience

High processing reliability taking into account individual operating procedures

- excellent spreading and piping quality of the filling
- baking and freezing stable

High-quality poppy-seed filling

- attractive, dark appearance thanks to high poppy seed content
- full-bodied, strong poppy seed flavour without bitterness
- long-lasting moistness in baked goods



MELA
MohnGourmet

Mohnschnitte Gourmet

mit MELLA-MOHN GOURMET und MELLA-CROCCANTE

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Mohn-Füllmasse:

MELLA-MOHN GOURMET	3,000 kg
Honig	0,200 kg
Milch	1,800 l
Gesamtgewicht	5,000 kg

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Topping:

MELLA-CROCCANTE	0,300 kg
Mandeln, gehobelt	0,300 kg
Gesamtgewicht	0,600 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Mohn-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen. Die Mohn-Füllmasse auf einem vorgebackenen Mürbeteigboden (Stärke 4 mm) gleichmäßig verstreichen, das Topping aufstreuen und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 45 Minuten

Poppy-Seed Slices Gourmet

using MELLA-MOHN GOURMET and MELLA-CROCCANTE

Recipe for 1 tray of 60 x 40 cm

Poppy-seed filling:

MELLA-MOHN GOURMET	3.000 kg
Honey	0.200 kg
Milk	1.800 l

Total weight 5.000 kg

Mixing time: 2 – 3 minutes

Swelling time: approx. 10 minutes

Topping:

MELLA-CROCCANTE	0.300 kg
Almonds, flaked	0.300 kg
Total weight	0.600 kg

Instructions for use:

Mix the ingredients of the poppy-seed filling until smooth and allow to swell. Spread the poppy-seed filling evenly on a pre-baked short pastry base (thickness 4 mm), sprinkle on the topping and bake subsequently.

Baking temperature: 190° C, giving slight steam

Baking time: approx. 45 minutes



Mohn-Doppelschnecken
Poppy-Seed Double Snails



Pflaumen-Mohn-Zimt-Törtchen
Plum Poppy-Seed Cinnamon Mini Cakes



Hier geht's zu
den **Rezepten**



This way to
our **recipes**



Himbeer-Mohn-Hoopies
Raspberry Poppy-Seed Hoopies

Mohn-Franzbrötchen Poppy-Seed "Franzbrötchen"



Die IREKS Backakademie:

The IREKS Baking Academy:

Internationale Begegnungsstätte für Wissenstransfer, Inspiration und Innovation
International meeting point for knowledge transfer, inspiration and innovation



Markus Hombach
Leitung IREKS
Backakademie
Director of IREKS
Baking Academy

IREKS CAMPUS
BACKAKADEMIE
Hier geht's zum Video
This way to our video



Wissen teilen, Vernetzung stärken und Backbetriebe in ihrer Individualität unterstützen – dafür steht die neue Backakademie am IREKS-Hauptsitz in Kulmbach. Welche Vorteile und Möglichkeiten sie genau bietet und wovon sowohl unsere Kundinnen und Kunden als auch unsere Tochterfirmen profitieren, verrät Markus Hombach, Leiter der IREKS Backakademie.

Herr Hombach, am IREKS-Hauptsitz in Kulmbach gibt es bereits verschiedene Bäckereien und Konditoreien. Warum dann noch in den Bau der neuen Backakademie investieren?

Markus Hombach: In erster Linie war die Erweiterung unserer Bäckereien und Konditoreien notwendig, um mehr Kapazität für die vielen Veranstaltungen wie Kundenseminare und Außendienstschulungen zu schaffen, die in Kulmbach stattfinden. Daher wurde die Backakademie um ein neues Gebäude mit einer Gesamtfläche von über 300 m² erweitert.

Sie sprechen von einer Erweiterung. Was genau gehört denn alles zur Backakademie?

Markus Hombach: Neben den Schulungsbäckereien umfasst die Backakademie zwei Konditoreien, eine warme und eine kalte. Die kalte Konditorei ist auf die Verarbeitung von Schlagsahne, Krems und Schokoladenprodukten ausgerichtet, in der warmen Konditorei wird mit Mehl gearbeitet und gebacken.

Das ist ja schon eine große Neuerung! Wovon profitieren unsere Kundinnen und Kunden, aber auch unsere Tochterfirmen durch die Backakademie denn noch?

Markus Hombach: Wir haben in der Backakademie neue Maschinen und Anlagen, die uns in der Form vorher nicht zur Verfügung standen. Besonders sind zum Beispiel ein Vakuumbackofen, eine „stress-free“ Teigauflaufanlage, ein moderner Teigportionierer und der Ringrohrföfen – ein wenig verbreitetes System, dessen Testung bei unseren Kunden auf großes Interesse stößt und uns ein Alleinstellungsmerkmal verschafft. So haben wir die Möglichkeit, mit Öfen verschiedener Hersteller zu backen, sodass wir Backergebnisse vergleichen und unsere Mitarbeitenden zu den verschiedenen Steuerungen und Besonderheiten schulen können. Wenn die neuen Anlagen im Rahmen unserer Seminare zum Einsatz kommen, profitieren unsere Kundinnen und Kunden genauso wie der IREKS-Außendienst. Denn wir können in unseren Workshops auf aktuelle Technik und modernste Maschinen, Kälteanlagen und Öfen zurückgreifen und die Backprogramme noch flexibler und praxisorientierter gestalten. Daraus ziehen auch unsere Tochterfirmen großen Nutzen.

Sie sind der Leiter der Backakademie. Was bedeutet das Projekt für Sie persönlich?

Markus Hombach: Für mich steht unsere Backakademie nicht nur für die Vernetzung von Außendienst, Forschung & Entwicklung, Marketing und unseren Kunden, sondern endlich ist auch das ganze Team mit über 30 Personen, egal ob



WINE klimo

IREKS CAMPUS

BACKAKADEMIE



backend oder im Büro, erstmals unter einem Dach vereint, was natürlich viele Abläufe vereinfacht und das Miteinander stärkt.

Ganz spontan zum Schluss: Was war für Sie der schönste Moment während der gesamten Bauphase der neuen Backakademie?

Markus Hombach: Ein besonderer Moment war für mich auf jeden Fall, als die neuen Öfen eingebaut und in Betrieb genommen wurden. Man sagt ja immer, der Backofen ist das Herz einer Bäckerei. Wenn diese dann mit Leben gefüllt wird und man die ersten Teiglinge im Ofen aufgehen sieht und den Duft von frischem Brot wahrnimmt, ist das wirklich ein schöner Augenblick.

Sharing knowledge, strengthening networking and supporting bakeries and their individual features – that is what the new Baking Academy at the IREKS headquarters in Kulmbach stands for. Markus Hombach, Director of the IREKS Baking Academy, reveals the advantages and possibilities it offers and what our customers as well as our subsidiaries will benefit from.

Mr Hombach, various bakeries and confectionery bakeries are already established at the IREKS headquarters in Kulmbach. Why then invest in the construction of the new Baking Academy?

Markus Hombach: In the first place, the extension of our bakeries and confectionery bakeries was necessary to create more capacity for the many events such as customer seminars and Field Service training courses that take place in Kulmbach. Therefore, the Baking Academy was extended by a new building with a total area of more than 300 m².

You are talking about an extension. Which premises exactly belong to the Baking Academy?

Markus Hombach: Besides the training bakeries, two confectionery bakeries are part of the Baking Academy, a “warm” and a “cold” one. The “cold” confectionery bakery is focused on processing whipped cream, creams and chocolate products, while the “warm” confectionery bakery is used for working with flour and for baking.

That sounds like quite the innovation! How else do our customers and subsidiaries benefit from the Baking Academy?

Markus Hombach: In our Baking Academy, we have got new machines and equipment that were not available to us in this form before. A particularly new unit, for instance, is a vacuum oven, a “stress-free” dough-making facility, a modern dough divider and the annular tube oven – a less common system the testing of which is highly interesting for our customers and makes for a unique selling point for us. This gives us the opportunity to bake with ovens from different manufacturers so that we can compare baking results and train our employees on the different controls and special features. Once the new equipment is used in our seminars, our customers as well as the IREKS Field Service will benefit. Because we can use the latest technology and state-of-the-art machines, refrigeration systems and ovens in our workshops and design the baking programmes to be even more flexible and practice-oriented. Additionally, our subsidiaries will benefit greatly from this.

You are the Director of the Baking Academy. What does this project mean to you personally?

Markus Hombach: For me, our Baking Academy not only stands for networking of Sales and Field Service, Research & Development, Marketing and our customers but also for the fact that finally the whole team, comprising more than 30 people, whether bakers or office staff, is united under one roof for the first time, which of course simplifies many processes and strengthens cooperation.

Coming to an end, we'd like to have a spontaneous answer from you: What was the best moment for you during the construction phase of the new Baking Academy?

Markus Hombach: A special moment for me was definitely when the new ovens were installed and put into operation. They say that the oven is the heart of every bakery. When it comes to filling it with life and you see the first dough pieces rising and smell the aroma of fresh bread, it is a great moment, for sure. ●



Der IREKS Campus ist komplett!

Der IREKS Campus mit seinen modernen Schulungsräumlichkeiten im Forum und Schulungszentrum inklusive unseres Bistros sowie „BrotZeit“-Ladens, dem IREKS IQ-Zentrum und der IREKS Backakademie ist Inspirationsquelle, Wissensplattform und Begegnungsstätte gleichermaßen. Mit der Fertigstellung der neuen Backakademie ist der Campus nun komplett! Erleben Sie IREKS hautnah an unserem Hauptsitz in Kulmbach – von Fachvorträgen aus verschiedenen Themenfeldern über Hands-on-Veranstaltungen und Gebäckverkostungen in unserer Backakademie bis hin zu Führungen durch unsere Produktionsstätten und das IREKS IQ-Zentrum. Wir freuen uns auf Sie!

The IREKS Campus has been completed!

The IREKS Campus with its modern training facilities in the forum and training centre including our bistro as well as the “BrotZeit”-shop, the IREKS IQ Centre and the IREKS Baking Academy is a source of inspiration, knowledge platform and meeting point in equal measure. With the finalization of the new Baking Academy, the campus is now complete! Experience IREKS up close at our headquarters in Kulmbach – from specialist lectures on various topics, hands-on events and baked goods tastings in our Baking Academy to tours through our production sites and the IREKS IQ Centre. We look forward to meeting you!

IREKS
CAMPUS





MIT
**LEIDEN-
SCHAFT**
HOCH
HINAUS

A
PASSION
FOR
AIMING
HIGH

Innovation, Kompetenz, Kundennähe:

Innovation, competence, customer focus:

Das neue IREKS Technikum *The new IREKS Technical Centre*



Vier Stockwerke auf 1.000 m² Grundfläche: Nach fünf Jahren Planung und drei Jahren Bauphase konnte 2022 der Umzug in das neue IREKS Technikum erfolgen. Aus diesem Anlass geben Dr. Thomas Kunte, Leiter des Bereichs Forschung & Entwicklung bei IREKS GmbH, und Gudrun Weber, Forschung & Entwicklung / Organisation bei IREKS GmbH, einen Einblick in die neue Welt von Mikrobiologie, Ultraspu-
renanalytik, Sensorik & Co. und erklären, welche Möglichkeiten das Technikum bietet.

Herr Dr. Kunte, warum wurde das IREKS Technikum gebaut? Es gibt doch eigentlich schon das IREKS IQ-Zentrum, in dem sich alles um Innovation & Qualität dreht.

Dr. Thomas Kunte: Im IREKS IQ-Zentrum stehen Qualitätstests und Backversuche, die wir in den erweiterten modernen Räumlichkeiten des neuen Technikums in geeigneter Weise durchführen können, an erster Stelle. Das

Forschungstechnikum ermöglicht uns aber vor allem auch, die Veredelung unserer Feldfrüchte zu optimieren und ganz neue Verfahren auszuprobieren, um einzigartige und innovative Produkte auf den Markt zu bringen, mit denen Gebäcke mit unverwechselbarem Aroma hergestellt werden können. Wir führen somit für unsere Kundinnen und Kunden in unserem Innovations- und Qualitätszentrum Versuche und Untersuchungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette „from farm to fork“ durch.

Ganz konkret: Was sind Möglichkeiten, die sich durch das neue Technikum ergeben?

Dr. Thomas Kunte: Einzigartig in der Branche ist unser Ultraspu-
renanalytik-Labor, in dem jährlich Untersuchungen im Wert von 2,5 Millionen Euro durchgeführt werden und das nun nochmals erweitert wurde. Dass wir diese Kompetenz bei uns im Haus haben, ist ein entscheidender Vorteil, da wir so sehr schnell und engmaschig sicherheitsrelevante Untersuchungen bei unseren Rohstoffen und Produkten durchführen können und mögliche Probleme bei Rohstoffen viel schneller und somit vor Einsatz in unserer Produktion erkennen und nicht erst, wenn die Produkte bei unseren Kundinnen und Kunden sind. Dazu tragen auch unsere neuesten Analysegeräte bei, die wir aufgrund der gewonnenen Platzkapazität nun anschaffen konnten. Damit können wir beispielsweise mit nur einer Messung mehr als 200 Pestizide auf einmal bestimmen oder Spuren von Weizen in Dinkelmehl mit einer komplett neuen Methode (digitale PCR) sicher nachweisen – letzteres ein absolutes Alleinstellungsmerkmal.

Gudrun Weber: Im IREKS Technikum stehen aber nicht nur neue Analysegeräte zur Verfügung, sondern vor allem auch Räumlichkeiten, durch die eine noch engere Verzahnung zwischen Produktion und Labor geschaffen wird. Herzstück des Technikums ist das Forschungstechnikum, das Spielraum bietet, um wichtige Versuchsreihen zur Veredelung unserer Rohstoffe (z. B.

Fermentieren, Vermälzen, Trocknen oder Erhitzen) durchzuführen. Bisher konnten wir im IQ-Zentrum ausschließlich in sehr kleinem Maßstab beziehungsweise in der Produktion in sehr großem Maßstab testen. Im neuen Technikum konnten wir jetzt zum Beispiel eine kleine Röstanlage sowie einen Extruder platzieren. Und: Wir können gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden spezielle Anlagen testen.

Das heißt, die IREKS-Kundschaft profitiert nicht nur von einer umfangreichen Analytik und Ihrem Know-how, sondern kann dort auch richtig in die Praxis einsteigen?

Gudrun Weber: Genau! Wir können zusammen mit unseren Kundinnen und Kunden ganz individuelle Produkte entwickeln, die in ihr Portfolio und zu ihren Produktionsanlagen passen.

Das klingt als handele es sich um eine wirklich vielversprechende Investition. Wie passt denn der Bau des Technikums in die Investitions- und Anlagestrategie von IREKS?

Dr. Thomas Kunte: Natürlich ist eine Investition dieser Art mit hohen Kosten verbunden. Allerdings wurde mit dem Bau des Technikums in die Zukunft investiert. Das Technikum bietet IREKS alle Voraussetzungen, um auf Marktveränderungen frühzeitig reagieren zu können und in den nächsten Jahren uneingeschränkt die Entwicklung neuer, innovativer und vor allem sicherer Produkte für unsere Kundinnen und Kunden voranbringen zu können.

Four storeys on a floor space of 1,000 m²: After five years of planning and a construction phase of three years, the move into the new IREKS Technical Centre took place in 2022. To mark this occasion, Dr Thomas Kunte, Director of Research & Development at IREKS GmbH, and Gudrun Weber, Research & Development / Organisation at IREKS GmbH, give us an initial insight into the new world of microbiology, ultra trace analysis as well as sensory analysis and explain which possibilities the Technical Centre offers.

Dr Kunte, why was the IREKS Technical Centre built? In fact, we have the IREKS IQ Centre, where everything revolves around Innovation & Quality.

Dr Thomas Kunte: In the IREKS IQ Centre, quality tests and baking tests are the main priority and can be carried out properly in the extended and modern premises of the new Technical Centre. But the Research Technical Centre makes it possible for us, above all, to optimize the refinement of our field crop and to try out completely new processes to bring unique and innovative products to the market which can be used to manufacture

IREKS CAMPUS TECHNIKUM



Gudrun Weber
Forschung & Entwicklung / Organisation
Research & Development / Organisation

Dr. Thomas Kunte
Leitung Forschung & Entwicklung
Director of Research & Development

baked goods with an unmistakable aroma. In this way, we carry out tests and analyses along the whole value-added chain “from farm to fork” for our customers in our Innovation and Quality Centre.

To be quite specific: What are the possibilities which have opened up as a result of the new Technical Centre?

Dr Thomas Kunte: Unique within the sector is our ultra trace analysis laboratory, where tests with a value of 2.5 million euros are carried out every year and which has now been extended once again. Having this competence in our company is a decisive advantage, as, in this way, we can carry out safety-relevant tests on our raw material and products quickly and at frequent intervals and recognize possible problems with the raw materials much faster, i.e. before they are used in our production department and not only when the products have arrived at the premises of our customers. Our latest analysis equipment is also making a contribution to this. Due to the space gained, we were now able to acquire it. In this way, for example, we can detect more than 200 pesticides at the same time with only one reading or determine traces of wheat in spelt flour by using a completely new method (digital PCR) – the latter being an absolute unique selling point.

Gudrun Weber: But there is not only new analysis equipment available in the IREKS Technical Centre, but also premises that facilitate an even closer linkage between production and laboratory. The centrepiece of the Technical Centre is the Research Technical Centre, which provides scope to carry out important

test series to refine our raw materials (e.g. fermenting, malting, drying or heating). We could previously only conduct tests in the IQ Centre on a very small scale or in the production department on a very large scale. Now we can set up a small roasting installation as well as an extruder in the new Technical Centre, for example. And: Together with our customers, we can test special installations.

This means that our customers are not only benefitting from a comprehensive analysis and your know-how, but can also really do things in practice there?

Gudrun Weber: Exactly! Together with our customers, we can develop quite individual products which match their portfolio and their production installations.

That sounds like a really promising investment. How is the construction of the new Technical Centre consistent with the investment and installation strategy of IREKS?

Dr Thomas Kunte: Of course, an investment of this kind involves high costs. But with the construction of the Technical Centre, an investment has been made for the future. The new Technical Centre provides IREKS with all the prerequisites to be able to react to changes in the market at an early stage and to be able to advance the development of new, innovative and, above all, reliable products without any limitations in the coming years. ●





NEUE BERUFLICHE
PERSPEKTIVE...
NEW CAREER
PERSPECTIVE...





...GESUCHT? **GEFUNDEN!**

...*WANTED?* **FOUND!**

Miteinander. International. Innovativ.
Together. International. Innovative.

Unsere aktuellen Stellenangebote finden Sie unter www.ireks.de/karriere/stellenangebote oder über den QR-Code.



You can find our current vacancies at www.ireks.com/en/career/vacancies or via the QR code.

MONDO LIEVITO MADRE

Eine Welt voller Möglichkeiten *A world full of possibilities*

Lievito Madre steht für charakterstarke Backwaren mit einem einzigartigen Geschmacksprofil. Dieser Trend aus Italien geht einher mit den aktuell bevorzugten, weniger sauren Brotsorten aus langen und milden Fermentationen. Mit der MONDO LIEVITO MADRE gestaltet IREKS diesen Trend mit und bietet eine Welt voller Möglichkeiten.

Wörtlich übersetzt bedeutet Lievito Madre „Mutterhefe“ und ist der Inbegriff eines mild-aromatischen, besonders triebstarken Weizensauerteigs. Nach traditioneller Art wird Lievito Madre ausschließlich aus Weizenmehl und Wasser herangeführt. Mit Leidenschaft sorgen dabei speziell ausgebildete Lievitisti für die richtige Verstufung und ein wohliges Ambiente, denn nur so entwickeln sich die Hefen und Milchsäurebakterien in einem optimalen Verhältnis. Dabei bekommt der Lievito Madre vor allem viel Zeit, damit er sich in all seinen Facetten entfalten kann. Durch eine besonders schonende Trocknung wird er in eine Art „Winterschlaf“ versetzt, sodass er später den Backwaren einen unverwechselbaren Charakter verleiht: geschmeidige Teige, die einen beeindruckenden Ofentrieb entwickeln. Eine offenporige Krumenstruktur, die zart, locker und schmelzend den Gaumen erfreut. Und eine unnachahmliche Palette aus Aroma- und Geschmacksnuancen – geprägt durch den langsamen und besonderen Fermentationsprozess.

Lievito Madre stands for baked goods with a strong character and a unique taste profile. This trend from Italy goes hand in hand with the currently preferred, less sour bread varieties from long and mild fermentations. With MONDO LIEVITO MADRE, IREKS joins in shaping this trend and offers a world of possibilities.

Literally translated, Lievito Madre means “mother yeast” and is the epitome of a mild-aromatic sourdough, which is especially strong in proof. Following a traditional method, we produce our Lievito Madre from wheat flour and water alone. With passion, specially trained lievitisti take care of the correct stage of the sourdough and a pleasant atmosphere, as it is only in this way that the yeasts and lactic acid bacteria develop in an optimum ratio. We also allow our Lievito Madre a lot of time, so that it can unfold in all its facets. As a result of particularly gentle drying, we put it into a kind of “hibernation”, so that it later provides the baked goods of our customers with that unmistakable character: smooth doughs which develop an impressive oven spring. An open-textured crumb, which is pleasing to our palate in a tender, airy and melting manner. And an inimitable range of nuances of aroma and taste – characterized by the slow and special fermentation process. ●



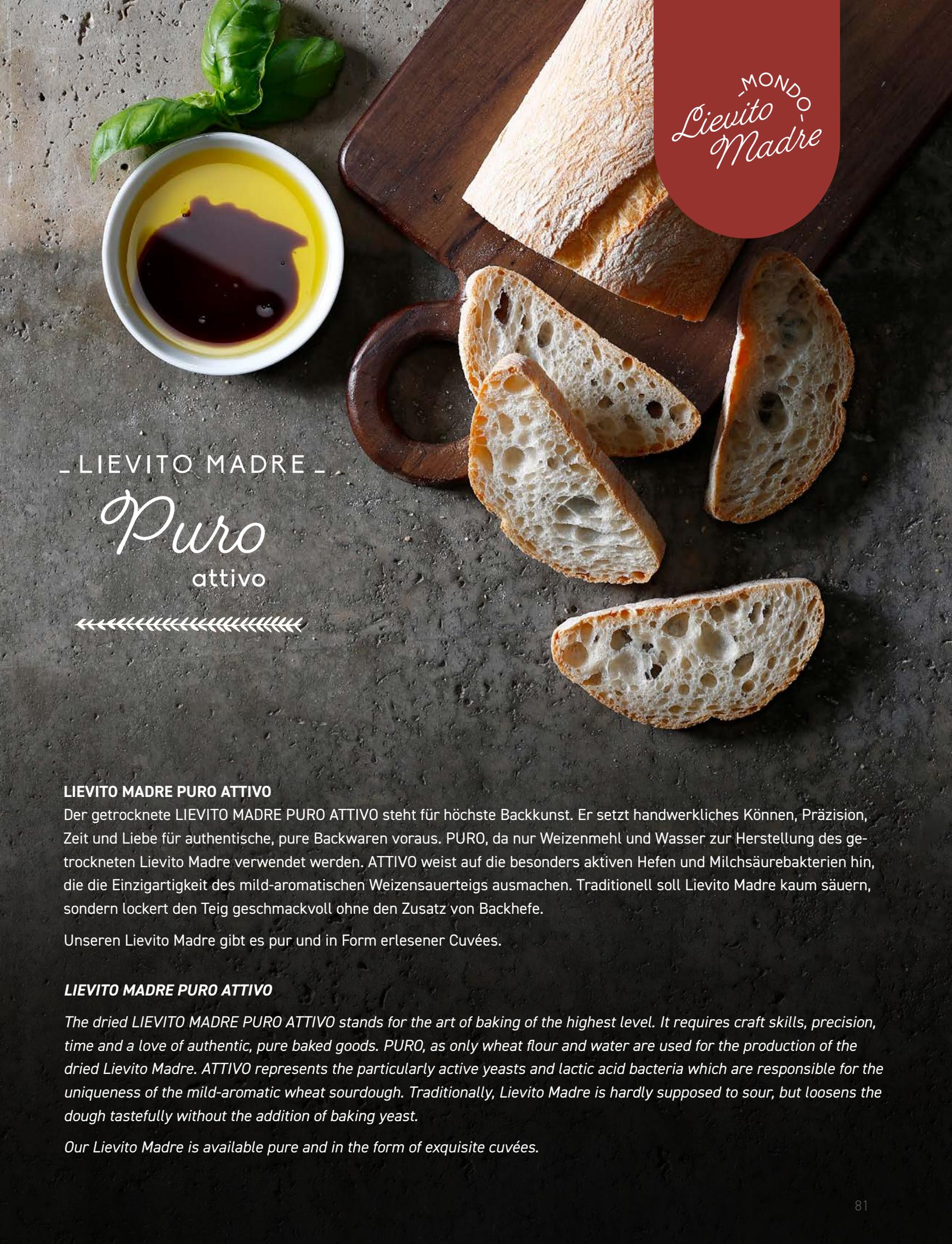
Potenzial für Lievito Madre gibt es vor allem überall dort, wo mit Weizen gebacken wird. In Weizengebäcken kann er seine Vorteile besonders gut ausspielen, ob in Brot, Kleingebäck oder Hefefeinteiggebäck, Pizza oder anderen mediterranen Gebäcken.



“There is potential for Lievito Madre especially wherever wheat is used in baking. Its advantages are particularly well conceivable in wheat baked goods, whether in bread, morning goods or confectionery yeast dough baked goods, pizza or other Mediterranean baked goods.”

Markus Hombach

Leitung IREKS Backakademie
Director IREKS Baking Academy



MONDO
Lievito
Madre

— LIEVITO MADRE —

Puro
attivo



LIEVITO MADRE PURO ATTIVO

Der getrocknete LIEVITO MADRE PURO ATTIVO steht für höchste Backkunst. Er setzt handwerkliches Können, Präzision, Zeit und Liebe für authentische, pure Backwaren voraus. PURO, da nur Weizenmehl und Wasser zur Herstellung des getrockneten Lievito Madre verwendet werden. ATTIVO weist auf die besonders aktiven Hefen und Milchsäurebakterien hin, die die Einzigartigkeit des mild-aromatischen Weizensauerteigs ausmachen. Traditionell soll Lievito Madre kaum säuern, sondern lockert den Teig geschmackvoll ohne den Zusatz von Backhefe.

Unseren Lievito Madre gibt es pur und in Form erlesener Cuvées.

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO

The dried LIEVITO MADRE PURO ATTIVO stands for the art of baking of the highest level. It requires craft skills, precision, time and a love of authentic, pure baked goods. PURO, as only wheat flour and water are used for the production of the dried Lievito Madre. ATTIVO represents the particularly active yeasts and lactic acid bacteria which are responsible for the uniqueness of the mild-aromatic wheat sourdough. Traditionally, Lievito Madre is hardly supposed to sour, but loosens the dough tastefully without the addition of baking yeast.

Our Lievito Madre is available pure and in the form of exquisite cuvées.

_ LIEVITO MADRE _

Trio

Die Dreifach-Kombination in LIEVITO MADRE TRIO ist einzigartig: Fermentierte Weizenkleie, Lievito Madre aus Hartweizen und aktive Trockenhefe ermöglichen ein perfektes Backergebnis. Sichere Verarbeitung, optimale Triebleistung und ein besonderes Geschmacksprofil – für Gebäcke in einer herausragenden Qualität!

Fermentierte Weizenkleie

Fermentiert wie ein klassischer Lievito Madre, bringt die Weizenkleie nicht nur eine abgerundete Säurenote, sondern auch einen leicht röstigen Geschmack ins Gebäck. Die dunkelbraune Farbe der fermentierten Kleie findet sich auch in der appetitlichen Krumenfarbe im Gebäck wieder. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!

Lievito Madre aus Hartweizenmehl

Eine hellgelbe Farbe, ein leicht nussiger Geschmack und die mild-aromatische Säure durch die besondere Lievito-Madre-Fermentation zeichnen unseren Hartweizensauerteig aus. Wie sein Pendant aus Weichweizen, bringt er seine idealen backtechnischen Eigenschaften mit ein: sehr gute Teig- und Gärstabilität, perfektes Gebäckvolumen sowie Ausbundverhalten und eine zartschmelzende, saftige Krume. Zudem harmonisiert er im Gebäck optisch sehr gut mit der fermentierten Kleie.

Qualität
hoch drei!

Quality to
the power of
three!



The triple combination in LIEVITO MADRE TRIO is unique: Fermented wheat bran, Lievito Madre from durum wheat and active dry yeast enable a perfect baking result. Safe processing, optimum proof performance and a particular taste profile – for baked goods of an outstanding quality.

Fermented wheat bran

Fermented like a classic Lievito Madre, wheat bran not only brings a full hint of acidity to baked goods, but also a slightly toasted flavour. The dark brown colour of the fermented bran is also reflected in the appetising crumb colour in the baked goods. An extraordinary taste experience!

Lievito Madre from durum wheat flour

A bright yellow colour, a slightly nutty taste and the mildly aromatic acidity due to the special Lievito Madre fermentation characterise our durum wheat sourdough. Like its counterpart made from soft wheat, it offers ideal baking properties: very good dough and fermentation stability, perfect volume of baked goods as well as crust crack behaviour and a tender-melting, moist crumb. In addition, it harmonises very well with the fermented bran in the baked goods.

Aktive Trockenhefe

Trockenhefe ist nicht gleich Trockenhefe! Unsere speziell ausgewählte Trockenhefe in LIEVITO MADRE TRIO bringt die für moderne Backbetriebe nötige Sicherheit und Triebkraft mit – ohne einen weiteren Zusatz von Frischhefe. So können in verschiedenen Führungen perfekte Gebäcke mediterraner Art gezaubert werden. Gerade auch in aromaintensiven Vorteigführungen spielt die Trockenhefe die Vorteile einer gleichmäßigen Triebkraft aus und verhilft zu Gebäcken der Spitzenklasse.



Active dry yeast

Not all dry yeast is the same! Our specially selected dry yeast in LIEVITO MADRE TRIO brings the safety and raising power needed for modern baking businesses – without any further addition of fresh yeast. In this way, perfect Mediterranean-style baked goods can be conjured up in a variety of ways. Especially in connection with sponge methods full of aroma, the dry yeast shows the advantages of uniform raising power, helping to produce top-class baked goods.

Produktvorteile:

Komposition feinsten, fermentierter Weizenkleie und Lievito Madre aus Hartweizen für das perfekte Backergebnis

- langsame Fermentation unter kontrollierten Produktionsparametern
- für charakterstarke Spezialitäten nach typisch italienischer Backkultur
- bestens geeignet für lange Teigführungen

Ermöglicht eine flexible Anwendung mit sicherer Verarbeitung

- sehr gute Teigstabilität und Gärtoleranz
- langanhaltender Ofentrieb
- gleichmäßiges, kräftiges Ausbundverhalten

Einzigartige Gebäcke mit typisch mediterranem Charakter

- bernsteinfarbene Kruste mit ausgeprägter Rösche
- angenehm säuerlicher, kräftig-aromatischer Geschmack
- arttypische, offenporige Krumenstruktur
- langanhaltende Verzehrsfrische

Product advantages:

Composition of the finest, fermented wheat bran and Lievito Madre made of durum wheat for the perfect baking result

- slow fermentation under controlled production parameters
- for specialities with a strong character according to typical Italian baking culture
- ideally suited for long dough methods

Enables flexible application with safe processing

- very good dough stability and fermentation tolerance
- long lasting oven spring
- uniform, strong crust crack behaviour

Unique baked goods with a typical Mediterranean character

- amber-coloured crust with distinctive crispness
- pleasantly acidic, strong aromatic taste
- characteristic coarse-textured crumb
- long-lasting consumption freshness

MONDO
Lievito
Madre



MONDO
*Lievito
Madre*

Dinkel-Trio

mit LIEVITO MADRE TRIO und BACKEXTRAKT

Vorteig:

Dinkelmehl Type 630	4,600 kg
LIEVITO MADRE TRIO	0,500 kg
Wasser	2,800 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	7,900 kg

Knetzeit:	4 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Stehzeit:	60 – 90 Minuten bei 25 – 26 °C

Dinkelbrot, eingeweicht:

Dinkelbrot, getrocknet	1,400 kg
Wasser	2,800 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	4,200 kg

Stehzeit:	60 – 90 Minuten
-----------	-----------------

Teig:

Vorteig	7,900 kg
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Dinkelbrot, eingeweicht	4,200 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca	3,200 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	20,720 kg

Knetzeit:	6 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinlage:	3 x 0,900 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und schonend rund aufarbeiten. Jeweils drei Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf ein bemehltes Tuch aneinander setzen. Nach der Stückgare die Teiglinge für ca. 60 Minuten akklimatisieren lassen, drehen, auf Abziehapparate setzen und wie gewünscht einschneiden. Nach einer kurzen Entspannungszeit mit Dampf backen.

Stückgare:	über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	250 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	60 – 70 Minuten

Speltt Trio

using LIEVITO MADRE TRIO and BACKEXTRAKT

Sponge:

Spelt flour	4.600 kg
LIEVITO MADRE TRIO	0.500 kg
Water	2.800 l
<hr/>	
Total weight	7.900 kg

Mixing time:	4 + 2 minutes
Dough temperature:	26 – 27° C
Standing time:	60 – 90 minutes at 25 – 26° C

Spelt bread, soaked:

Spelt bread, dried	1.400 kg
Water	2.800 l
<hr/>	
Total weight	4.200 kg

Standing time:	60 – 90 minutes
----------------	-----------------

Dough:

Sponge	7.900 kg
Spelt flour	5.000 kg
Spelt bread, soaked	4.200 kg
BACKEXTRAKT	0.200 kg
Salt	0.220 kg
Water, approx.	3.200 l
<hr/>	
Total weight	20.720 kg

Mixing time:	6 + 3 minutes, spiral mixer
Dough temperature:	26° C
Bulk fermentation time:	20 minutes
Scaling weight:	3 x 0.900 kg
Intermediate proof:	none

Instructions for use:

After the bulk fermentation time, scale the dough pieces and mould round gently. Place three dough pieces together, with the seam upwards, on a floured cloth. After the final proof, bring the dough pieces up to the temperature in the room for approx. 60 minutes, turn, place on setters and cut as desired. After a short relaxation time, bake giving steam.

Final proof:	overnight at 5° C
Baking temperature:	250° C, dropping, giving steam
Baking time:	60 – 70 minutes



*Herzhaftes Snack Fladen
Savory Snack Pitas*



*Weizenkruste
Wheat Crusty
Bread*



Hier geht's zu
den **Rezepten**



*This way to
our **recipes***



*Sesam-Seelen
Sesame "Seelen"*

*Sonnenblumen-Eck
Sunflower Corner*



MONDO
*Lievito
Madre*

_ LIEVITO MADRE _

Grandi Lievitati

Bei Sauerteig denken viele zuerst an Brot und Brötchen. Doch auch die „Grandi Lievitati“ – die typisch italienischen Festtagskuchen aus schwerem Heffefeinteig – erhalten ihren unverkennbaren Charakter durch die Zugabe von Lievito Madre. Zu den „Grandi Lievitati“ zählen z. B. die bekannten Weihnachtsgebäcke „Panettone“ (kuppelförmiger Kuchen aus Mailand) und „Pandoro“ (sternförmiges Gebäck aus dem Raum Verona) sowie die „Colomba“ (italienisch „Taube“), die traditionell zum Osterfest gebacken wird.

Für das neue Kompetenzprodukt LIEVITO MADRE GRANDI LIEVITATI kombinieren wir unseren eigenen, milden Lievito Madre mit sorgfältig ausgewählten Spezialweizenmehlen für perfekt zartschmelzende Gebäcke nach italienischer Art. Das Produkt bietet einen großen Spielraum für inspirierende Eigenkreationen und kann ganzjährig eingesetzt werden. Die besondere Fermentation des Lievito Madre sorgt nicht nur für eine konstant hochwertige Gebäckqualität sondern auch für ein unnachahmliches Geschmacksprofil. Ein weiteres charakteristisches Merkmal der „Grandi Lievitati“ ist die einzigartige, feine Krumenstruktur mit zartschmelzendem Biss. Neben den klassischen Rezepten gibt es heute zahlreiche Varianten, bei denen die Gebäcke z. B. mit Schokolade, Nüssen oder Karamell veredelt werden. Zum Dahinschmelzen!

Mit **Ruhe** und **Leidenschaft** zum süßen **Genuss...**

With **calm** and **passion** to sweet **delight...**

When it comes to sourdough, many people think of bread and rolls. But the “Grandi Lievitati” – the typical Italian festive cakes made from rich yeast dough – receive their unmistakable character from the addition of Lievito Madre. The “Grandi Lievitati” include, for example, the well-known Christmas cakes “Panettone” (dome-shaped cake from Milan) and “Pandoro” (star-shaped cake from the Verona area) as well as the “Colomba” (Italian for “dove”), which is traditionally baked for Easter.

For the new competence product LIEVITO MADRE GRANDI LIEVITATI, we combine our own mild Lievito Madre with carefully selected special wheat flours for perfectly tender-melting Italian-style baked goods. The product offers a wide scope for inspiring creations and can be used all year round. The special fermentation of Lievito Madre not only ensures consistently high-quality baked goods but also an inimitable taste profile. Another characteristic feature of the “Grandi Lievitati” is the unique, fine crumb structure with a tender-melting bite. In addition to the classic recipes, there are now numerous variations in which the baked goods are refined with chocolate, nuts or caramel, for example. Melt away!



Produktvorteile:

Backmischung mit getrocknetem Lievito Madre (Weizensauerteig) und sorgfältig ausgewählten Spezialmehlen

- für typisch italienische Hefefeinteig-Spezialitäten, wie z. B. Panettone und Colomba
- geeignet zur Herstellung zusatzstofffreier Gebäcke
- konstant hochwertige Gebäckqualität durch die besondere Fermentation des Lievito Madre

Authentischer Gebäckcharakter als Alleinstellungsmerkmal

- gleichmäßige Krumenstruktur mit zartschmelzendem Biss
- typisch feinfaserige und leicht elastische Textur durch Lievito Madre
- lange Krumenweichheit und Verzehrfrische

Product advantages:

Mix with dried Lievito Madre (wheat sourdough) and carefully selected speciality flours

- for typical Italian confectionery yeast dough specialities, such as panettone and colomba
- suitable for the production of additive-free baked goods
- consistently high-quality baked goods due to the special fermentation of Lievito Madre

Authentic baked goods character as a unique selling point

- uniform crumb structure with a delicate, tender-melting bite
- typically fine-fibred and slightly elastic texture due to Lievito Madre
- long crumb softness and consumption freshness



MONDO
Lievito
Madre



Panettone

mit LM GRANDI LIEVITATI

with LM GRANDI LIEVITATI



MONDO
*Lievito
Madre*

Panettone



mit LM GRANDI LIEVITATI

Vorteig:

LM GRANDI LIEVITATI	9,000 kg
Eigelb	1,500 kg
Hefe	0,010 kg
Wasser	4,150 l
Butter, weich	2,250 kg
Gesamtgewicht	16,910 kg

1. Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter
Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten, außer der Butter, zu einem gut ausgekneteten Teig verkneten.
2. Knetzeit: 4 – 6 Minuten langsam
Verarbeitungshinweise: Die Butter im langsamen Knetgang unterkneten.
- Teigtemperatur: 26 – 28 °C
Teigruhe: 12 – 14 Stunden bei 26 – 27 °C
Es wird empfohlen zur Kontrolle 0,300 kg Vorteig in ein Gefäß à 1 l zu geben. Wenn der Teig die Höhe erreicht hat, die 1 l entspricht, mit dem Hauptteig fortfahren.

Hauptteig:

Vorteig	16,910 kg
LM GRANDI LIEVITATI	4,000 kg
Wasser	0,850 l
Zucker	2,000 kg
Honig	0,500 kg
Eigelb	3,000 kg
Aromen (Vanille, Zitrone, Orange) q.s.	
Butter, weich	4,000 kg
Sultaninen	6,000 kg
Orangeat	3,000 kg
Gesamtgewicht	40,260 kg

1. Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Verarbeitungshinweise:

Vorteig, LM GRANDI LIEVITATI und Wasser zu einem gut ausgekneteten Teig verkneten.

2. Knetzeit: 20 – 25 Minuten langsam

Verarbeitungshinweise:

Die weiteren Zutaten anschließend schrittweise im langsamen Knetgang unterkneten. Zum Schluss die Sultaninen und das Orangeat unter den Teig kneten.

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten bei 28 °C

Teigeinlage: 0,330 kg für Formen à 0,300 kg
0,750 kg für Formen à 0,700 kg
1,070 kg für Formen à 1,000 kg

Zwischengare: 5 – 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe die Teigstücke entsprechend der gewünschten Größe abwiegen, nur mit etwas Fett rund wirken und zur Gare stellen. Nach der Zwischengare erneut rund wirken und mit dem Schluss nach unten in die entsprechenden Formen geben. Wenn sich die Teiglinge vom Volumen verdoppelt haben, mit einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden, in die Mitte des kreuzförmigen Schnittes ein Butterstückchen legen und backen.

Stückgare: 2,5 – 3 Stunden bei 30 °C, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Es wird empfohlen zur Kontrolle 0,050 kg Teig in ein Gefäß à 100 ml zu geben.

Backtemperatur: 175 °C, fallend auf 160 °C (Stikkenofen)
Für die letzten 15 Minuten den Zug öffnen.

Backzeit: 35 – 40 Minuten für Panettone à 0,300 kg
45 – 50 Minuten für Panettone à 0,700 kg
50 – 55 Minuten für Panettone à 1,000 kg (Kerntemperatur: mindestens 94 °C)

Verarbeitungshinweise:

Nach dem Backen die Panettoni à 0,700 kg und à 1,000 kg aufspießen und kopfüber abkühlen lassen (bei Panettoni à 0,300 kg nicht notwendig). Nach dem Auskühlen die Panettoni luftdicht verpacken.

Panettone

using LM GRANDI LIEVITATI

Sponge:

LM GRANDI LIEVITATI	9.000 kg
Egg yolk	1.500 kg
Yeast	0.010 kg
Water	4.150 l
Butter, soft	2.250 kg
<hr/>	
Total weight	16.910 kg

1st mixing time: 3 + 6 minutes, spiral mixer

Instructions for use: Mix all the ingredients, apart from the butter, into a well mixed dough.

2nd mixing time: 4 – 6 minutes slow

Instructions for use: Mix in the butter on slow speed.

Dough temperature: 26 – 28° C

Bulk fermentation time: 12 – 14 hours at 26 – 27° C
As a check, it is recommended to put 0.300 kg of dough into a container of 1 l. When the dough has reached the height corresponding to one litre, continue with the main dough.

Main dough:

Sponge	16.910 kg
LM GRANDI LIEVITATI	4.000 kg
Water	0.850 l
Sugar	2.000 kg
Honey	0.500 kg
Egg yolk	3.000 kg
Flavourings (vanilla, lemon, orange)	as required
Butter, soft	4.000 kg
Sultanas	6.000 kg
Candied orange peel	3.000 kg
<hr/>	
Total weight	40.260 kg

1st mixing time: 3 + 6 minutes, spiral mixer

Instructions for use:

Mix the sponge, LM GRANDI LIEVITATI and water into a well mixed dough.

2nd mixing time: 20 – 25 minutes slow

Instructions for use:

Subsequently, gradually mix in the other ingredients on slow speed. Mix the sultanas and the candied orange peel into the dough towards the end.

Dough temperature: 26 – 28° C

Bulk fermentation time: approx. 45 minutes at 28° C

Scaling weight: 0.330 kg for tins of 0.300 kg

0.750 kg for tins of 0.700 kg

1.070 kg for tins of 1.000 kg

Intermediate proof: 5 – 10 minutes

Instructions for use:

After the bulk fermentation time, scale dough pieces of the desired size, mould round with some fat only and allow to prove. After the intermediate proof, mould round once again and put into the corresponding moulds with the seam downwards. When the dough pieces have doubled in volume, cut crosswise with a sharp knife, place a small piece of butter into the centre of the cross cut and bake.

Final proof: 2.5 – 3 hours at 30° C until the volume has doubled. As a check, it is recommended to put 0.050 kg of dough into a container of 100 ml.

Baking temperature: 175° C, dropping to 160° C (rack oven)
Open the damper for the last 15 minutes.

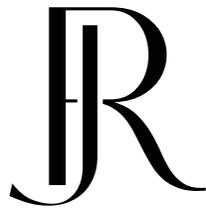
Baking time: 35 – 40 minutes for panettone of 0.300 kg
45 – 50 minutes for panettone of 0.700 kg
50 – 55 minutes for panettone of 1.000 kg
(core temperature: at least 94° C)

Instructions for use:

After baking, skewer the panettoni of 0.700 kg and 1.000 kg and allow to cool upside down (for panettoni of 0.300 kg not necessary). After cooling, wrap the panettoni air-tight.



BREAD



ROMEO & JULIA

Yin und Yang, Ernie und Bert, **Romeo und Julia** – so verschieden und doch haben alle eins gemeinsam: Was einzeln funktioniert, wird im Team perfektioniert! Einzigartig wie die Verbindung der zwei Liebenden gehören auch unsere Backmischung für Brote nach mediterraner Art und das würzige Kräuter-Topping einfach zusammen. Im Duett entsteht ein Gebäck mit Charakter, das an Urlaub, Amore und sonnige Tage in Italien erinnert!

ROMEEO besticht durch das Zusammenspiel eines besonderen Mehlcuvées und getrocknetem Lievito Madre, einem Weizensauerteig nach italienischer Art, Traubenkernmehl und Olivenöl. Er bildet die perfekte Grundlage für das JULIA TOPPING, das sich aus einer würzig-aromatischen Mischung verschiedener Rohstoffe wie Rosmarin, Oregano, Knoblauch und Zwiebeln zusammensetzt und Gebäcken ganzjährig eine sommerliche Note verleiht. Die Kombination aus ROMEEO und dem JULIA TOPPING sorgt nicht nur für ein Geschmackserlebnis, sondern ist auch eine gute Wahl für alle, die etwas ganz Besonderes anbieten möchten. Natürlich können ROMEEO und das JULIA TOPPING auch einzeln zum Einsatz kommen! Kreieren Sie beispielsweise Ihr ganz eigenes rustikales Brot oder verfeinern Sie Ihre Gebäcke mit unserem würzig-aromatischen Topping.



**Einzeln besonders,
zusammen perfekt.**

***Special on their own,
perfect together.***



Yin and Yang, Ernie and Bert, **Romeo and Juliet** – so different and yet they all have one thing in common: What works individually becomes perfect in the team! Unique as the union of the two lovers, our mixes for Mediterranean-style bread and the spicy herb topping simply belong together. This duet creates baked goods with a character reminding of holidays, amore and sunny days in Italy!

ROMEEO stands out due to the interplay of a special flour cuvée and dried Lievito Madre, an Italian-style wheat sourdough, grape seed flour and olive oil. It forms the perfect basis for JULIA TOPPING, which is made up of a spicy-aromatic mixture of different raw materials such as rosemary, oregano, garlic and onions and gives baked goods a summery touch all year round. The combination of ROMEEO and JULIA TOPPING not only ensures a taste experience, but is also a good choice for anyone who wants to offer something very special. Of course, ROMEEO and JULIA TOPPING can also be used separately! Create your very own rustic bread or refine your baked goods with our spicy-aromatic topping, for example.



R
R O M E O

Produktvorteile:

Perfektes Zusammenspiel eines besonderen Mehlcuvées und getrocknetem Lievito Madre (Weizensauerteig), Traubenkernmehl und Olivenöl

- für charakterstarke Brote und Kleingebäcke nach mediterraner Art
- geeignet zur Herstellung zusatzstofffreier Gebäcke
- perfekte Basis für das würzige JULIA TOPPING

Angepasst an die Anforderungen individueller Betriebsabläufe moderner Backbetriebe

- gut geeignet für direkte Teigführung oder Kälteführung
- sehr gute Teigstabilität und Verarbeitungstoleranz
- beeindruckender Ofentrieb

Besonderer Gebäckcharakter dank ausgewählter Rohstoffe

- einzigartiges Geschmacksprofil durch abgestimmte Kombination von Lievito Madre, Traubenkernmehl und Olivenöl
- zartsplittrige, geschmackvolle Kruste
- attraktive, braun-rötliche Krumenfarbe durch Einsatz von Traubenkernmehl
- lange Krumenweichheit und Verzehrsfrische

Product advantages:

Perfect interplay of a special flour cuvée and dried Lievito Madre (wheat sourdough), grape seed flour and olive oil

- for Mediterranean-style bread and morning goods with a strong character
- suitable for the production of additive-free baked goods
- perfect basis for the spicy JULIA TOPPING

Tailored to the requirements of individual work processes in modern baking businesses

- well suited for direct dough method or cold dough method
- very good dough stability and processing tolerance
- impressive oven spring

Special baked goods character thanks to selected raw materials

- unique flavour profile thanks to a balanced combination of Lievito Madre, grape seed flour and olive oil
- crispy, flavourful crust
- attractive, brown-reddish crumb colour due to the use of grape seed flour
- long crumb softness and consumption freshness



J

JULIA TOPPING

Produktvorteile:

Speziell ausgewählte, bestens aufeinander abgestimmte Rohstoffe wie u. a. Rosmarin, Oregano, Schwarzkümmel, Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln

- geschmackliche Aufwertung der Gebäcke
- Differenzierung zu gängigen Saatentoppings
- unbegrenzte Verwendungsmöglichkeiten

Flexibler Anwendungsbereich

- gute Haftung auf der Oberfläche
- für Kleingebäck, Brot und alle Snackgebäcke geeignet
- für einen noch intensiveren Geschmack auch im Teig einsetzbar

Einzigartiger mediterraner Gebäckcharakter

- Semmelbrösel und Hartweizengrieß unterstreichen die Röste der Backwaren
- würzige Kräuternote sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis
- optische Abgrenzung in der Ladentheke

Product advantages:

Specially selected, perfectly balanced raw materials such as rosemary, oregano, black cumin, basil, garlic and onions

- flavour enhancement of the baked goods
- different from common seed toppings
- unlimited use

Flexible area of application

- good adhesion to the surface
- suitable for morning goods, bread and all snack baked goods
- can also be used in the dough for an even more intense taste

Unique Mediterranean baked goods character

- breadcrumbs and durum wheat semolina emphasise the crispness of the baked goods
- spicy herb note provides a special taste experience
- visual distinction in the shop counter



R

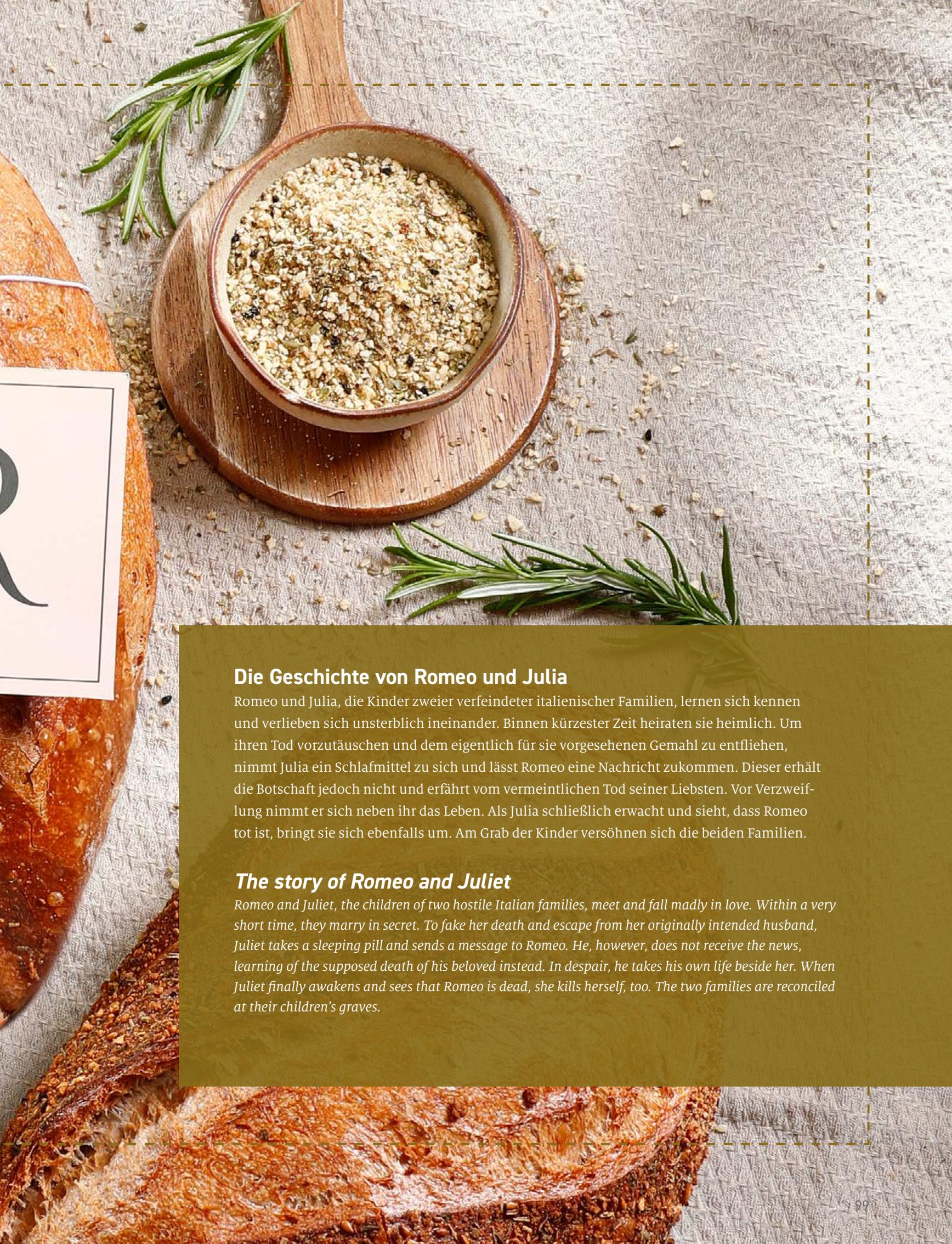


Hier geht's zu
den **Rezepten**



*This way to
our **recipes***





Die Geschichte von Romeo und Julia

Romeo und Julia, die Kinder zweier verfeindeter italienischer Familien, lernen sich kennen und verlieben sich unsterblich ineinander. Binnen kürzester Zeit heiraten sie heimlich. Um ihren Tod vorzutäuschen und dem eigentlich für sie vorgesehenen Gemahl zu entfliehen, nimmt Julia ein Schlafmittel zu sich und lässt Romeo eine Nachricht zukommen. Dieser erhält die Botschaft jedoch nicht und erfährt vom vermeintlichen Tod seiner Liebsten. Vor Verzweiflung nimmt er sich neben ihr das Leben. Als Julia schließlich erwacht und sieht, dass Romeo tot ist, bringt sie sich ebenfalls um. Am Grab der Kinder versöhnen sich die beiden Familien.

The story of Romeo and Juliet

Romeo and Juliet, the children of two hostile Italian families, meet and fall madly in love. Within a very short time, they marry in secret. To fake her death and escape from her originally intended husband, Juliet takes a sleeping pill and sends a message to Romeo. He, however, does not receive the news, learning of the supposed death of his beloved instead. In despair, he takes his own life beside her. When Juliet finally awakens and sees that Romeo is dead, she kills herself, too. The two families are reconciled at their children's graves.

Das Klassische

mit ROMEO und JULIA TOPPING

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,400 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	16,800 kg

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	2 x 0,300 kg
Zwischengare:	5 – 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Teiglinge auswiegen, rund wirken und ruhen lassen. Nach der Zwischengare die Teiglinge zu einer Spitze verlängern, eine der Hälften in JULIA TOPPING drücken und anschließend beide Teiglinge seitlich zu einer Herzform zusammensetzen. Bei guter Gare die Teiglinge wie gewünscht einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare:	ca. 60 Minuten oder über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	235 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 30 Minuten

The Classic One

using ROMEO and JULIA TOPPING

Wheat flour	5.000 kg
ROMEO	5.000 kg
Salt	0.200 kg
Yeast	0.200 kg
Water, approx.	6.400 l
<hr/>	
Total weight	16.800 kg

Mixing time:	4 + 6 minutes, spiral mixer
Dough temperature:	approx. 26° C
Bulk fermentation time:	approx. 30 minutes
Scaling weight:	2 x 0.300 kg
Intermediate proof:	5 – 10 minutes

Instructions for use:

Scale the dough pieces, mould round and allow to rest. After the intermediate proof, lengthen the dough pieces to a point, press one of the halves into JULIA TOPPING and subsequently, place both dough pieces together sideways to form a heart shape. At almost full proof, cut the dough pieces as desired and bake giving steam.

Final proof:	approx. 60 minutes or overnight at 5° C
Baking temperature:	235° C, dropping to 210° C, giving steam
Baking time:	approx. 30 minutes



Die Zarten

mit ROMEO und JULIA TOPPING

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Butter	0,400 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,100 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	15,980 kg

Knetzeit:	3 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 22 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten bei -18 °C
Zwischengare:	ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den Teig auf eine Stärke von ca. 3,2 mm ausrollen, in 10 x 3 cm große Stücke schneiden und mit JULIA TOPPING bestreuen. Auf Bleche absetzen und zur Gare stellen. Nach halber Gare mit Dampf backen.

Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	210 °C, mit Dampf
Backzeit:	15 – 17 Minuten

The Tender Ones

using ROMEO and JULIA TOPPING

Wheat flour	5.000 kg
ROMEO	5.000 kg
Butter	0.400 kg
Salt	0.180 kg
Yeast	0.300 kg
Water, approx.	5.100 l
<hr/>	
Total weight	15.980 kg

Mixing time:	3 + 3 minutes, spiral mixer
Dough temperature:	approx. 22° C
Bulk fermentation time:	approx. 30 minutes at -18° C
Intermediate proof:	approx. 15 minutes

Instructions for use:

After the bulk fermentation time, fold in 0.250 kg roll-in shortening per each kg dough giving three single turns. It is recommended to observe short relaxation times between the individual turns. Allow the ready-folded dough to relax in the refrigerator for 15 – 20 minutes. Afterwards, roll the dough out to a thickness of approx. 3.2 mm, cut into pieces of 10 x 3 cm and sprinkle with JULIA TOPPING. Set down on trays and allow to prove. After half proof, bake giving steam.

Final proof:	approx. 60 minutes
Baking temperature:	210° C, giving steam
Baking time:	15 – 17 minutes





Vom Pionier zum Spezialisten *From pioneer to specialist*



Innovative Produkte, führende Technologie sowie höchste Qualität – dafür steht LUMEN. Als Innovator der Branche und Erfinder des Pasteurisierungssystems für Eismaschinen ist LUMEN der Inbegriff von Softeis. Seit mehr als 60 Jahren profitieren weltweit über 1.000 Hochfrequenz-Standorte u. a. von der Selbstbedienungsfunktion, modernen Bezahlssystemen und erprobten Service-Dienstleistungen.

Mit Innovation zur Spitzentechnologie

LUNA Eismaschinen erfüllen nicht nur höchste Ansprüche in Sachen Qualität und Technik, sondern werden von uns auch individuell an Ihre Wünsche angepasst. So entwickeln wir unsere Technologie permanent weiter. Neben Softeismaschinen umfasst unser Sortiment auch Milchshake- und Slush Ice-Maschinen. Zu unseren Kunden zählen weltweit sowohl namhafte Freizeitparks und Einrichtungshäuser als auch Shopping-Center sowie die Groß- und Systemgastronomie.

Das passende Konzept für Ihre Bedürfnisse

LUMEN bietet unterschiedliche Nutzungskonzepte vom Kauf einer Maschine als Neu- oder Gebrauchtgerät bis hin zu einer zeitlich definierten Überlassung.

In Zusammenarbeit mit unseren Kundinnen und Kunden und unter Berücksichtigung des in Frage kommenden Standorts wird ein individuelles Konzept entwickelt, welches die Maschinenteknologie sowie etwaige Sonderausstattung wie beispielsweise Selbstbedienung oder Kartenzahlung umfasst. Obligatorisch für das Nutzungskonzept der Überlassung ist dabei eine Mindestabnahmemenge unseres Eismixes und Zubehörs wie Waffeln, Toppings oder Soßen. Die Belieferung unserer Produkte erfolgt nach individueller Abstimmung der Lieferzeiten aus unseren Zentrallagern in Deutschland.

Die Vorteile des LUMEN Softeises

Der LUMEN Eismix ist ein Premix, der sich durch eine lange Haltbarkeit verbunden mit unproblematischem Handling und anspruchslöser Lagerung auszeichnet. Das ist aber noch nicht alles! Unser Eismix ist glutenfrei, hat einen niedrigen CO₂-Fußabdruck und weniger Kalorien im Vergleich zu ausgesuchten Impulseisprodukten. Mittels des Luftaufschlags, den die LUNA Technologie über den kompletten Lebenszyklus der Maschine bei angemessener Wartung gewährleistet, kann außerdem ein attraktiver Wareneinsatz erreicht werden. Je nach ländertypischem Geschmack kann der Eismix individuell angepasst oder auch Eispulver verwendet werden.

Ausgereifte Technologie für beste Hygiene

Beim Verkauf von Softeis und Milchshakes können Sie sich voll und ganz Ihren Kundinnen und Kunden widmen. Dafür sorgt die Technik Ihrer LUNA Eismaschine, die Ihnen alles Übrige abnimmt. Ihre Vorteile dabei: niedrige Betriebskosten, einfache Bedienung und Pflege, lange Lebensdauer und höchste Hygiene.

Einwandfreie hygienische Bedingungen sind in der Lebensmittelbranche das A und O. Damit Ihre Kundinnen und Kunden ohne Bedenken Softeis genießen können, bietet LUMEN mit der innovativen LUNA Technologie nicht

nur die Möglichkeit zum kontaktlosen Bezahlen, sondern auch ein hermetisches System, das den stetig steigenden Hygieneanforderungen gerecht wird. Durch unseren Pasteurierungszyklus wird die Hitzeentkeimung nach Verkaufsschluss automatisch durch Knopfdruck eingeleitet und die LUNA Maschine somit frei von jeglichen Desinfektionsmitteln keimfrei gehalten. Ein Vorgang, der sich denkbar einfach durchführen lässt und die Umwelt schont.

Mit Persönlichkeit zum Erfolg

LUMEN bietet nicht nur modernste Eistechnik und frischen Eisgenuss, sondern steht Ihnen auch mit Rat und Tat als kompetenter Partner zur Seite. Wir stehen Ihnen für einen regelmäßigen Wartungsservice Ihrer Eismaschine zur Verfügung und beheben eventuelle Probleme über unsere Fernwirktechnik oder direkt bei Ihnen vor Ort. Darüber hinaus haben wir die passenden Ersatzteile für jede Maschinengeneration und lassen Ihnen diese bei Bedarf über Nacht per Expressversand zukommen oder übernehmen den Einbau. In mehr als 20 Ländern gewährleisten wir derzeit unseren technologischen Service – digital und mit unseren regionalen Kundenteams vor Ort, sei es in Kolumbien, Malaysia oder Mexiko.



Innovative products, leading technology and top quality – that's what LUMEN stands for. As an innovator in the industry and inventor of the pasteurisation system for ice cream machines, LUMEN is the epitome of soft ice cream. For more than 60 years, over 1,000 high-frequency locations worldwide have benefited from the self-service function, modern payment systems and tried-and-tested service, among other things.

With innovation to cutting-edge technology

LUNA ice cream machines not only meet the highest demands in terms of quality and technology, but are also individually adapted to your requirements. In this way, we are constantly developing our technology. In addition to soft ice cream machines, our range also comprises milkshake and slush ice machines. Our customers include well-known amusement parks and furniture stores as well as shopping centres and large-scale and system gastronomy establishments worldwide.

The right concept for your needs

LUMEN offers different utilisation concepts, from the purchase of a machine as a new or used device to a time-defined rental. In cooperation with our customers and taking into account the location in question, an individual concept is developed that includes the machine technology as well as any special equipment such as self-service or card payment. A minimum purchase quantity of our ice cream mix and accessories such as wafers, toppings or sauces is compulsory for the rental concept. Our products are delivered from our central warehouses in Germany after individual coordination of the delivery times.

The advantages of LUMEN soft ice cream

The LUMEN ice cream mix is a premix that is characterised by a long shelf life combined with unproblematic handling and undemanding storage. But there is more to it! Our ice cream mix is gluten-free, has a low carbon footprint and fewer calories compared to selected popsicle ice cream products. Moreover, thanks to the overrun that the LUNA technology ensures over the entire life cycle of the machine, with proper maintenance, an attractive cost of sales can be achieved. Depending on the taste typical of a country, the ice cream mix may be individually adapted or ice cream powder may be used.

Mature technology for the best hygiene

When selling soft ice cream and milkshakes, you may devote yourself completely to your customers. This is ensured by the technology of your LUNA ice cream machine, which takes care

of everything else for you. Your advantages: low operating costs, easy operation and maintenance, long service life and maximum hygiene.

Perfect hygienic conditions are essential in the food industry. So that your customers can enjoy soft ice cream without any worries, LUMEN not only offers the possibility of contactless payment with the innovative LUNA technology, but also a hermetic system that meets the constantly increasing hygiene requirements. With our pasteurisation cycle, heat sterilisation is automatically initiated at the touch of a button after closing time, keeping the LUNA machine free of any disinfectants. A process that is conceivably easy to carry out and protects the environment.

With personality to success

LUMEN not only offers state-of-the-art ice cream technology and fresh ice cream enjoyment, but also stands by you as a competent partner with advice and support. We are available to provide a regular maintenance service for your ice cream machine and rectify any problems via our remote control technology or directly at your premises. In addition, we have the right spare parts for every generation of machine and, if necessary, will send them to you overnight by express delivery or take care of the installation.

We currently guarantee our technological service in more than 20 countries – digitally and with our regional customer teams on site, whether in Colombia, Malaysia or Mexico. ●

Sie sind neugierig geworden? Weitere Informationen zu LUMEN, unseren Produkten und Serviceangeboten finden Sie unter **www.lumen.de**. Auch unsere Unternehmen DUPON in den Niederlanden und Belgien und die Ice Cream Division in England und Irland beantworten gerne Ihre Fragen unter **www.dupon.nl** und **www.luna-icecream.com**.

Are you curious? You can find more information about LUMEN, our products and service offers at **www.lumen.de**. Our companies DUPON in the Netherlands and Belgium and the Ice Cream Division in England and Ireland will also be happy to answer your questions at **www.dupon.nl** and **www.luna-icecream.com**.



www.lumen.de

Die Sache mit dem Luftaufschlag

In the matter of overrun

Wussten Sie, dass in jeder Softeismaschine während des Gefrierprozesses Luft in den Eismix eingearbeitet wird und für eine Volumenzunahme sorgt? Eine frisch gezapfte 150 ml große Eisportion mit einem Aufschlag von ca. 80 % besteht beispielsweise aus 83 ml Eismix und 67 ml Luft ($83 \text{ ml} \times 1,8 = 150 \text{ ml}$). Herkömmliches Speiseeis besitzt bei einer Verzehrttemperatur von ca. -18°C lediglich einen Aufschlag von 30 - 45 %.

Die Struktur des Softeises ist durch den höheren Aufschlag cremiger. Im Zusammenspiel mit der höheren Abgabtemperatur von ca. -6°C fühlt es sich im Mund weniger kalt an und die Aromen des Eises werden besser wahrgenommen. Die winzigen eingeschlossenen Luftblasen bewirken nebenbei noch eine gewünschte Aufhellung bei Vanilleeis, das durch eine strahlend weiße Farbe besticht. Und nicht zu vergessen: Der Wareneinsatz verringert sich mit jedem Prozentpunkt höheren Aufschlags. Die Rendite wird besser!

Did you know that in every soft ice cream machine, air is incorporated into the ice cream mix during the freezing process ensuring an increase in volume? A freshly dispensed 150 ml portion of ice cream with an overrun of approx. 80 % consists of for example, 83 ml of ice cream mix and 67 ml of air ($83 \text{ ml} \times 1.8 = 150 \text{ ml}$). Conventional ice cream has an overrun of only 30 - 45 % at a consumption temperature of approx. -18°C . The structure of the soft ice cream is creamier due to the higher overrun. In combination with the higher dispensing temperature of about -6°C , it feels less cold in the mouth and the flavours of the ice cream are perceived better. The tiny air bubbles trapped in the ice cream also lighten the vanilla ice cream, which has a brilliant white colour. And let's not forget: The cost of goods is reduced with every percentage point of a higher overrun. The return on investment improves!

L 22

Die neueste Generation der LUNA Softeis- und Shakemaschinen

The latest generation of LUNA soft ice cream and shake machines



Vorteile auf einen Blick:

-  Selbstbedienung
-  Stabile Eismengen (in Bezug auf konstant hohen Luftaufschlag und Materialeinsatz)
-  Verschiedene Bezahlungssysteme – u. a. cashless
-  Niedrige life-cycle-costs
-  Fernwartung + Hersteller-Service europaweit

Advantages at a glance:

-  Self-service
-  Constant ice-cream quantities (in relation to constantly high overrun and input of material)
-  Various payment systems – including cashless
-  Low life-cycle costs
-  Remote maintenance + manufacturer service in all of Europe



IREKS

MOIST CAKE

Entdecken Sie den ultimativ saftigen Kuchengenuss mit IREKS MOIST CAKE!

Und was genau macht ihn so überzeugend?

Ganz einfach: unsere sorgfältig ausgewählten Zutaten, denn die sorgen dafür, dass die Herstellung zum gelingsicheren Vergnügen wird und so jede Menge Raum für die kreative Weiterverarbeitung bleibt!

...aber das ist noch nicht alles!

IREKS MOIST CAKE verleiht Gebäcken unglaubliche **Saftigkeit** und lange **Frischhaltung!** Diese Qualität überzeugt alle!

Außerdem bietet IREKS MOIST CAKE die Basis für richtig viel **Variation!** Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und zaubern Sie die verschiedensten Gebäcke von klassischen Rührkuchen bis hin zu exotisch-fruchtigen Blechkuchen.

Und: IREKS MOIST CAKE bedeutet **Flexibilität!** Bereiten Sie Ihre Gebäcke vor oder nutzen Sie die praktische Tiefkühl-lagerung, sodass Sie entspannt und schnell auf Nachfragespitzen reagieren können!



**Extra saftig:
Rührkuchen
der neuen
Generation.**

**Extra moist:
a new
generation of
plain cake.**



Discover the ultimate moist cake indulgence with IREKS MOIST CAKE!

And what exactly makes it so convincing?

Quite simple: our carefully selected ingredients, because they ensure that its manufacture is a success, leaving plenty of room for creative processing!

..but there is more to it than that!

IREKS MOIST CAKE makes baked goods with incredible **moistness** and long **fresh-keeping!** This quality convinces everyone.

In addition, IREKS MOIST CAKE is the basis for quite a lot of **variation!** Let your imagination run wild and create a wide variety of baked goods, from classic plain cakes to exotic fruity tray cakes.

And: IREKS MOIST CAKE means **flexibility!** Prepare your baked goods in advance or use the practical frozen storage so that you can react to increased demands – quickly and in a relaxed manner!





IREKS
MOIST
CAKE
Choco

IREKS
MOIST
CAKE

IREKS MOIST CAKE bildet die Basis für verschiedenste Rührgebäcke. Der feine, dezente Geschmack ist das Fundament für Ihre Ideen von klassisch bis ausgefallen.

IREKS MOIST CAKE forms the basis for a wide variety of plain baked goods. The fine, subtle taste is the foundation for your ideas from classic to extraordinary.



IREKS
MOIST
CAKE

Choco

IREKS MOIST CAKE CHOCO verleiht Gebäcken nicht nur einen vollmundigen Schokogeschmack sondern auch eine ansprechende Textur mit dunkler Krumenfarbe.

IREKS MOIST CAKE CHOCO gives baked goods not only a full-bodied chocolate flavour but also an appealing texture with a dark crumb colour.



IREKS
MOIST
CAKE

Carob

IREKS MOIST CAKE CAROB ist eine Besonderheit, denn wie der Name schon sagt, zeichnet er sich durch eine spezielle Zutat aus: Carobmehl. Das ist das Fruchtfleisch der Schoten des Johannisbrotbaums, geschmacklich ein wenig mit Kakao vergleichbar. Aber auch eben nur ein wenig! Carob hat eine ganz eigene Note, die als weniger bitter und milder wahrgenommen wird. Das süßlich-malzige und gleichzeitig feinerbe Aroma erinnert an eine Mischung aus Karamell, Kaffee und Kakao.

IREKS MOIST CAKE CAROB is special because, as the name suggests, it features a distinctive ingredient: carob pulp flour. This is the pulp of the pods of the carob tree, which tastes a little like cocoa. But only a little! Carob has its very own character, which is perceived as less bitter and milder. The sweetish, malty and at the same time slightly tart flavour is reminiscent of a mixture of caramel, coffee and cocoa.





IREKS
MOIST
CAKE
Carob

Produktvorteile:

Hochwertige Rohstoffe optimal aufeinander abgestimmt

- Basis für trendgerechte, außergewöhnlich saftige Rührkuchen
- gleichbleibende hohe Gebäckqualität
- individuelle Verarbeitungsmöglichkeiten

Höchste Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- gute Fließ- und Streichfähigkeit der Masse
- gute Tragfähigkeit der Masse
- gleichmäßige Backergebnisse auch nach der Tiefkühlagerung der Masse

Trendgerechte Gebäcke mit ausgezeichneter Frischhaltung und Saftigkeit

- besonders zarte Krumenstruktur
- abgerundeter Geschmack
- lange Genuss- und Verzehrsfrische

Rührkuchen mit IREKS MOIST CAKE

Rezept für 4 Kuchen

IREKS MOIST CAKE	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Wasser	0,280 l
Gesamtgewicht	1,930 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten

Einwaage: 0,450 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren und in die Formen füllen. Die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca.

1 cm tief eindrücken und anbacken. Nach dem Anbacken (10 – 15 Minuten) mit offenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten





Product advantages:

High-quality raw materials optimally combined with each other

- basis for trendy, exceptionally moist plain cakes
- consistently high baked goods quality
- individual processing possibilities

Highest processing reliability taking into account individual operating procedures

- good flowing and spreading quality of the batter
- good supporting capability of the batter
- consistent baking results even after frozen storage of the batter

Trendy baked goods with excellent freshkeeping and moistness

- particularly tender crumb texture
- well-balanced taste
- long enjoyment and consumption freshness

Plain Cake *using IREKS MOIST CAKE*

Recipe for 4 cakes

IREKS MOIST CAKE	1.000 kg
Whole egg	0.350 kg
Vegetable oil	0.300 kg
Water	0.280 l
<hr/> Total weight	<hr/> 1.930 kg

Mixing time: 3 – 4 minutes

Scaling weight: 0.450 kg

Instructions for use:

Mix all the ingredients on medium speed and fill into the tins.

Press the upper surface approx. 1 cm deep using an oiled scraper and bake initially. After the initial baking (10 – 15 minutes), finish baking with open damper.

Baking temperature: approx. 180° C

Baking time: 45 – 50 minutes



Hier geht's zu den **Rezepten**



This way to our **recipes**





3 DREIDOPPEL

Aromen für Backwaren
Flavours for baked goods

Die vielfältigen Backaromen von DREIDOPPEL runden Teige und Massen ganz individuell ab und verleihen Gebäcken einen unverwechselbaren Geschmack. Perfekt abgestimmt auf die Ansprüche in der Backstube bieten wir ein umfangreiches Sortiment – passend für jede Anwendung.

Ob dickflüssig oder pastös, pulverisiert oder granuliert – unsere große Backaromen-Kompetenz sorgt für

- ideale Verteilung der Aromen
- exaktes Arbeiten
- konstante Backergebnisse

Mit unserem fundierten Wissen über die Anforderungen des Backstubenalltags gelingt es uns immer wieder, die Aromen optimal auf die Bedürfnisse der Verwender zuzuschneiden – von der idealen Dosierbarkeit bis hin zur Backstabilität. So unterstützen wir die Handwerksbetriebe bei der Umsetzung ihrer individuellen Backkreationen.

The versatile baking flavours from DREIDOPPEL give a custom finish to doughs and masses, delivering an incomparable taste. Perfectly adapted to a bakery's needs, we offer a complete assortment – suitable for every application.

Whether viscous or in paste form, powdered or granulated – our great competence of baking flavour guarantees

- homogeneous dispersion
- precise working
- consistent baking results

With our in-depth knowledge of bakery requirements, we are able to tailor flavours to the needs of users time after time – from ideal dosage to baking stability. This is our contribution to support the artisan sector in its creation of customised baked goods.



Aromen Know-how

Je nach Anwendungsgebiet bedarf es unterschiedlicher Aromen und Konsistenzen, um das perfekte Geschmackserlebnis zu erzielen.



Dickflüssige Aromen gewährleisten eine optimale Verteilung des Aromas in der Masse oder im Teig und zeichnen sich durch hervorragende Backstabilität und Frosterfestigkeit aus.



Pastöse Lebensmittelzubereitungen eignen sich auch in der kalten Konditorei. Pasten lassen sich besonders gut in Massen verteilen und sind back- und frosterfest.



Für die besonders exakte Aromatisierung empfehlen sich hoch dosierte, **pulverisierte Aromen**. Sie sind verkapselt und verflüchtigen sich nur sehr langsam – sie sind daher ideal zum Vorverwiegen geeignet.



Granulate wie die DREIDOPPEL Klassiker Citroperl und Oraperl entwickeln während des Produktions- und Backprozesses ihren unnachahmlichen Geschmack.

Unsere DREIDOPPEL-Fachberaterinnen und -Fachberater unterstützen Sie gern bei der Auswahl der für Sie geeigneten Produkte.

Know-how in terms of flavours

Depending on the area of application, different flavours and consistencies are required to achieve the perfect taste experience.



Viscous flavours guarantee an optimal distribution of flavours in masses or doughs and are characterized by an excellent baking and freezing stability.



Food preparations in paste form are also suitable for the cold confectionery bakery. Pastes are particularly easy to spread in masses and are baking and freezing stable.



For particularly precise flavouring, highly dosed, **powdered flavours** are recommended. They are encapsulated and volatilise very slowly, therefore being ideal for pre-weighing.



Granulates such as the DREIDOPPEL classics Citroperl and Oraperl develop their inimitable taste during the production and baking process.

Our DREIDOPPEL Technical Advisors will be happy to help you choose the right products for your needs.

Den Sommer das ganze Jahr genießen:

Enjoy summer all year round:

Konditoreipaste Aronia Cassis von DREIDOPPEL *DREIDOPPEL Aronia Cassis Paste for fine pastry*

Regionale Zutaten und traditioneller Geschmack sind aktuell in aller Munde. Schwarze Johannisbeeren (Cassis), Omas Sommer-Liebling aus dem Garten, wird nun zum trendigen Hipster im fruchtig-süßen Angebot. Mit der neuen Konditoreipaste Aronia Cassis bringt DREIDOPPEL ab sofort spritzige Abwechslung mit leicht herber Note in Sahne und Cremes. So kann der Geschmack des Sommers das ganze Jahr über eingefangen werden.

Sahne und Cremes mit intensiven Farben und außergewöhnlichem Geschmack lassen die Herzen von Tortenliebhaberinnen und -liebhabern höher schlagen. DREIDOPPEL bietet hierfür mit über 50 Konditoreipasten die optimale Lösung für jeden Geschmack. Egal ob schokoladig, nussig, alkoholisch, fruchtig oder exotisch – hier ist für jeden etwas dabei. Ganz neu im Sortiment: die Konditoreipaste Aronia Cassis. Mit 15 % schwarzem Johannisbeersaftkonzentrat und 11 % Aronia-Extrakt bringt die neue Konditoreipaste den Geschmack des heimischen Sommers in die Theken. Mit der typisch beerigen lila Farbe werden feine Backwaren, Desserts oder Speiseeis im Nu zu einem echten Hingucker im Angebot. Die neue Konditoreipaste ist für vegane und vegetarische Kreationen geeignet, die alle gemeinsam an den Tisch einladen.

Regional ingredients and traditional taste are currently on everyone's lips. Black currant (cassis), grandma's garden-fresh summer favourite, is now becoming the trendy hipster in the fruity-sweet range. With the new paste for fine pastry Aronia Cassis, DREIDOPPEL now brings tangy variety with a slightly tart note to dairy cream and creams. This way, the taste of summer can be captured all year round.

Dairy cream and creams with intense colours and extraordinary taste make the hearts of cake lovers beat faster. DREIDOPPEL offers the perfect solution for this with over 50 pastes for fine pastry to suit every taste. Whether chocolatey, nutty, alcoholic, fruity or exotic – we cater for all tastes.

Brand new in the range: Aronia Cassis Paste for fine pastry. With 15 % of blackcurrant juice concentrate and 11 % of aronia extract, the new paste for fine pastry brings the taste of summer to the counters. With the typical berry purple colour, fine baked goods, desserts or ice cream become a real eye-catcher in the range in no time. The new paste for fine pastry is suitable for vegan and vegetarian creations that invite everyone to the table together.

Das Clean-Label-Versprechen

The clean label promise

Mit dem Konditoreipasten-Sortiment entstehen Sahne- und Cremekreationen in bester Clean-Label-Qualität. DREIDOPPEL produziert CL-Konditoreipasten ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ohne modifizierte Stärke und nur mit natürlichen Aromen – versprochen!

With the paste for fine pastry range, dairy cream and cream creations are created in best clean-label quality. DREIDOPPEL produces CL pastes for fine pastry without colourings and preservatives, without modified starch and with natural flavours only – that's a promise!





Unser Ziel ist es, mit dem Konzept „Petites Pâtisseries“ die französische Pâtisserie in Konditoreien und Cafés zu bringen. Wichtig sind uns eine edle Optik und ein besonderer Geschmack – beides kann mit unseren Produkten auch im klassischen Backstuben-Alltag umgesetzt werden. Die kleinen Portionen sind die ideale Auszeit vom manchmal stressigen Alltag. Egal, ob allein für Zwischendurch oder bunt gemischt in geselliger Runde. Bei diesen kleinen, süßen Kunstwerken greift jeder gern zu.



“Our goal with the “Petites Pâtisseries” concept is to bring French pâtisserie into confectionery bakeries and cafés. It is important to us that they have a noble look and extraordinary taste – both of which can be implemented with our products in the classic bakery routine. The small portions are the ideal break from the sometimes stressful daily routine. Whether individually for a snack or varied in a social gathering, with these small, sweet works of art, you can put a smile on everyone’s face.”

Sabine Zohren

Produktmanagerin International bei DREIDOPPEL
Product Manager International at DREIDOPPEL



Oh, là, là – Petites Pâtisseries



Bunt, verführerisch und süß – französische Pâtisserie ist für viele der Inbegriff gehobener Handwerkskunst. Die filigranen, süßen Köstlichkeiten sind echte Hingucker in der Theke und mit den richtigen Produkten gar nicht so aufwändig in der Herstellung. DREIDOPPEL bringt mit Petites Pâtisseries knusprige Macarons, luftige Religieuses, zarte Tartelettes und feine, vegane Schnitten in Ihr Angebot, die die Augen von Kundinnen und Kunden zum Strahlen bringen und in der Backstube für stolze Erfolgsmomente sorgen.

Wie passen kleine, verführerische Köstlichkeiten wie die Petites Pâtisseries in den stressigen Backstuben-Alltag? Die Profis von DREIDOPPEL haben ein Konzept mit filigranen und bunten Kleingebäcken entwickelt, das zu den Arbeitsabläufen in Backstuben passt und einen Wow-Effekt in der Theke erzielt.

Kleine Gebäcke der Extraklasse

Bunte Macarons mit feiner Creme, lecker gefüllte Religieuses mit luftigem Brandteig oder zarte Tartelettes mit filigraner Dekoration machen optisch richtig was her und sind mit den Konditoreipasten von DREIDOPPEL schnell gefärbt und aromatisiert. Auch die vielen unterschiedlichen Sahnestände dürfen in der gehobenen Pâtisserie natürlich nicht fehlen. Das umfangreiche Sortiment und das fundierte Know-how des Aromenspezialisten bringen Abwechslung der Extraklasse in Ihr Angebot. Abgerundet wird das Konzept durch edle Schnitten in imposanter Optik. Und die haben es in sich, denn sie sind vegan. Damit werden sie der immer stärker werdenden Nachfrage nach veganen Angeboten bei feinen Backwaren gerecht. Möglich machen diese Rezepte die veganen Produkte von DREIDOPPEL, für die Böden wird eine vegane Backmischung von IREKS genutzt. Auch bei der Herstellung der Religieuses und Tartelettes wird für die Teige auf Backmischungen aus dem IREKS-Sortiment zurückgegriffen.

Insgesamt 12 Kreationen – allesamt mit dem gewissen Etwas – machen Appetit und steigern die Impulskraft in der Theke.

Colourful, seductive and sweet – for many, French pâtisserie is the epitome of sophisticated craftsmanship. The filigree, sweet delicacies are true eye-catchers in your display and, with the right products, not all that complicated to make. With Petites Pâtisseries, DREIDOPPEL brings crispy macarons, airy religieuses, delicate tartelettes and fine, vegan slices to your range that make customers' eyes light up and ensure proud moments of success in the bakery.

How do small, tempting delicacies like our Petites Pâtisseries fit into the stressful daily routine of a bakery? The professionals at DREIDOPPEL have developed a concept with filigree and colourful small pastries that goes together with the work procedure in bakeries, creating a wow effect in the counter.

Small pieces of confectionery baked goods in a class of their own

Colourful macarons with fine cream, deliciously filled religieuses with airy choux pastry dough or delicate tartelettes with filigree decoration make a visual impact and are quickly coloured and flavoured with DREIDOPPEL pastes for fine pastry. And of course, the many different cream stabilizers must not be missing in up-scale pâtisserie. The extensive assortment and the well-founded know-how of the flavouring specialists bring variety in a class of its own to your range. The concept is rounded off by elegant slices with an imposing appearance. And last but not least, they are vegan and thus meet the ever-increasing demand for vegan offerings in fine baked goods. These recipes are possible thanks to the vegan products from DREIDOPPEL; an IREKS vegan mix is used for the bases. Mixes from the IREKS range are also used for the production of the religieuses and tartelettes. A total of 12 creations – all coming with that certain something – whet the appetite and increase the impetus in the counter.

Mehr Infos zu DREIDOPPEL
More information on DREIDOPPEL



IREKS-Fachbuch „Brot.Kunst.Werke.“

IREKS technical book “Bread.Art.Works.”

**Wenn Brot zu Kunst wird
When bread becomes art**

Mit dem Fachbuch „Brot.Kunst.Werke.“ zeigen wir, wie mit Kreativität und Leidenschaft Brot zum Herzstück einer Bäckerei wird. Ob als Stierkopf oder Ahornblatt geformt oder mit ausgefallenen Mustern verziert – mit nur wenigen Handgriffen können wahre Kunstwerke kreiert werden.

Auf über 200 Seiten erfahren Sie, was zur Herstellung von Dekorbroten benötigt wird – von unterschiedlichsten Werkzeugen bis hin zu verschiedenen Techniken. Mit anschaulichen Tabellen, Grafiken, Aufarbeitungsbildern und Gebäckaufnahmen sowie kurzen, prägnanten Texten wird abwechslungsreich vermittelt, wie Dekorbrote gelingen. Dabei wird deutlich, dass die Bandbreite an Möglichkeiten nahezu unendlich ist. Das zeigt auch die im Buch vorhandene Vielfalt an Rezeptideen für Dekorbrote aus Weizen- und Roggenmischbroten, Weizenbroten, Baguettes und Spezialbroten.

With the IREKS technical book “Bread.Art.Works.”, we would like to show how, with creativity and passion, bread becomes the centerpiece of a bakery. No matter whether shaped as a bull’s head or as a maple leaf or decorated with unusual designs – in only a few steps, true works of art can be created.

On more than 200 pages, you will discover what is required for the production of decorative bread – from the most varied tools to different techniques. With descriptive tables, graphics, processing pictures and photos of baked goods as well as short, concise texts, the book shows in a variety of ways how to make decorative bread. It thus becomes obvious that the range of possibilities is practically unlimited. This is also shown by the variety of recipe ideas for decorative bread from mixed wheat bread and mixed rye bread, wheat bread, baguettes and speciality bread available in the book.



Wir haben dem Initiator und Mitautor des Buches, Tommy Lebe, ein paar Fragen gestellt:

Was braucht man eigentlich für die Herstellung von Dekorbroten?

Tommy Lebe: Unsere wichtigste Intention bei dem Buch: Wir wollen zeigen, dass es mit der klassischen Ausstattung und den üblichen Werkzeugen jeder Bäckerei möglich ist, individuelle Dekorbrote herzustellen. Das wichtigste Werkzeug für die Herstellung von Dekorbroten sind unsere Hände und die handwerklichen Fähigkeiten, die dazu notwendig sind.

Welche Brotrezepte eignen sich überhaupt für Dekorbrote?

Tommy Lebe: In unserem Buch wollen wir aufzeigen, dass man aus jedem erdenklichen Rezept und aus jedem Teig (egal ob weich oder fest) mit den passenden Aufarbeitungstechniken Backwaren herstellen kann, die einzigartig wirken und durch ihr Aussehen Interesse wecken.



Tommy Lebe
IREKS Fachreferent
IREKS Technical Consultant

We posed a few questions to the initiator and co-author of the book, Tommy Lebe:

What do you need to make decorative bread?

Tommy Lebe: Our most important intention with the book: We want to show that it is possible to make individual decorative bread with the classic equipment and the usual tools of every bakery. The most important tools for making decorative bread are our hands and the craftsmanship required to do so.

What bread recipes are suitable for decorative bread?

Tommy Lebe: In our book, we want to show that you can use any recipe and any dough (whether soft or firm) with the appropriate processing techniques to produce baked goods that have a unique effect and arouse interest through their appearance.



Interesse? Interested?

An unserem Messestand auf der iba können Sie sich das Buch genauer ansehen und wenn sie begeistert sind – direkt bestellen!

Alternativ wenden Sie sich mit Ihrer Anfrage gerne per E-Mail an volker.pabel@ireks.com.

You can take a closer look at the book at our stand at iba and if you are enthusiastic – order it right away!

Alternatively, please send your enquiry by e-mail to volker.pabel@ireks.com.

Auf der Suche nach Fachwissen?

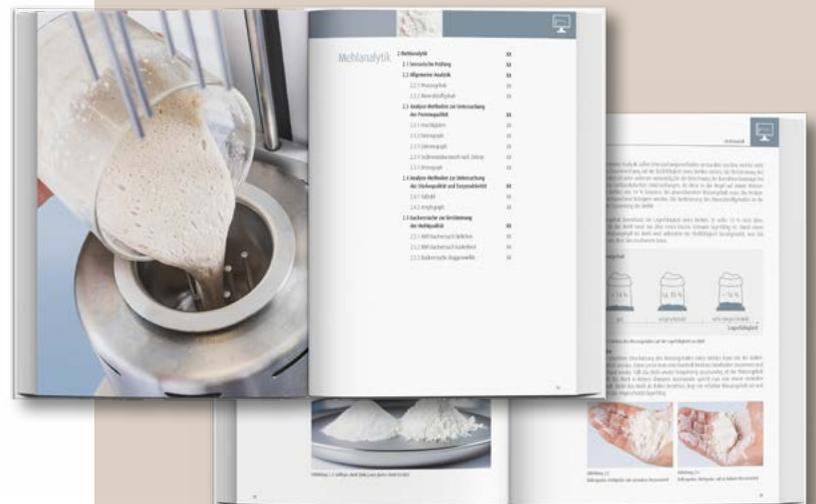
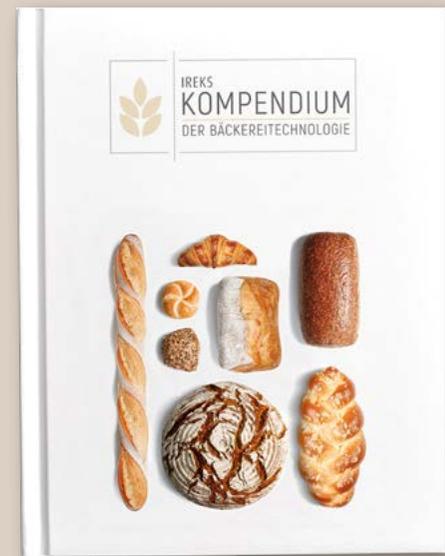
Wir hätten da was für Sie!

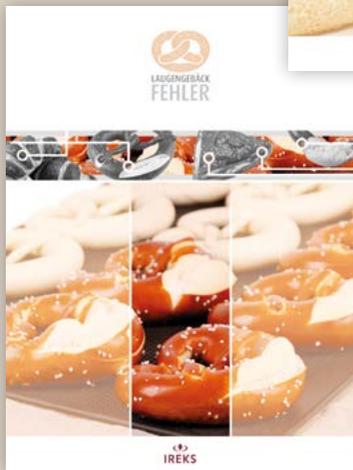
Auch in den besten Bäckereien und Konditoreien dieser Welt kommt es immer mal wieder zu Fragen und Herausforderungen. Die Kunst dabei ist, sie möglichst schnell und unkompliziert zu lösen. Ob es um die Einrichtung neuer Öfen und Anlagen oder eine zunächst unerklärliche Abweichung in der Gebäckqualität geht: Wäre es nicht praktisch, wenn es genau dafür ein Nachschlagewerk gäbe, das Abhilfe schaffen kann? Gibt es, sogar mehrere! Und zwar bei IREKS!

Die Qualität Ihrer Backwaren war einwandfrei – bis Sie eine neue Kälteführungsanlage angeschafft haben und die Gärverzögerungs- und Gärunterbrechungsprogramme neu einrichten mussten? Gar nicht so einfach, denn damit beschäftigt man sich schließlich nicht jede Woche.

Doch keine Sorge, dafür braucht es weder lange Online-Recherchen noch mehrere Fachbücher. Das IREKS Kompendium der Bäckereitechnologie – egal, ob als gebundenes Buch oder in der Onlineversion – behandelt neben Grundlagenwissen auch Themen wie Mehlanalytik, Vakuumkonditionierung, Malzmehle & Malzextrakte – oder eben das Thema Kälteführung. Damit es also beispielsweise weder zu trockenen Teiglingen noch zu einer zu hohen Kondensatbildung an der Oberfläche kommt, lohnt sich ein Blick in unser Fachbuch.

Mit dem IREKS Kompendium der Bäckereitechnologie haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, bäckereifachliches Wissen in griffbereiter Form zusammenzustellen und Sie bei Ihren täglichen Herausforderungen zu begleiten. So ist ein zeitgemäßes Buch entstanden, das Sie in den verschiedensten Situationen unterstützen kann – egal ob als Nachschlagewerk, begleitend zur Ausbildung oder zur intensiven Auseinandersetzung mit einzelnen Themen.





Zu wenig Volumen, Hohlräume unter der Kruste oder eine zu dichte Porung? Solche Gebäckfehler können aus den verschiedensten Gründen auftreten und häufig kommen sie noch dazu völlig unerwartet.

Tun Sie etwas dagegen! Wie? Unsere drei fachlichen Broschüren zu den Themen „Brotfehler“, „Brötchenfehler“ und „Lausengebäckfehler“ zeigen mögliche Ursachen für Qualitätsabweichungen auf und geben Ihnen Handlungsempfehlungen und Tipps an die Hand, um die gängigsten Gebäckfehler bei der Herstellung von Brot und Brötchen zu vermeiden. Suchen Sie einfach nach dem Fehler in der jeweiligen Broschüre, der Ihrem am nächsten kommt. Neben einem Bild des jeweiligen Gebäckfehlers finden Sie mögliche Ursachen sowie Tipps, wie Sie diesem entgegenwirken können.

Probieren Sie es aus – wir freuen uns auf Ihr Feedback, ob die Hinweise geholfen haben. Tritt bei Ihnen ein Fehler auf, der nicht in den Broschüren zu finden ist, dann melden Sie sich bei uns! Unsere Fachleute helfen Ihnen gerne weiter.



Die IREKS-Fachbücher stehen noch nicht in Ihrem Bücherregal? Sprechen Sie uns auf der iba an oder wenden Sie sich mit Ihrer Anfrage gerne per E-Mail an volker.pabel@ireks.com.



Looking for expert knowledge?

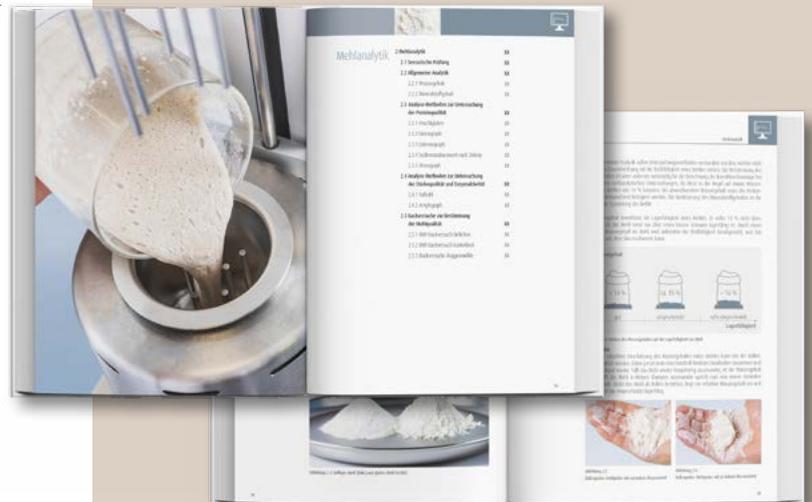
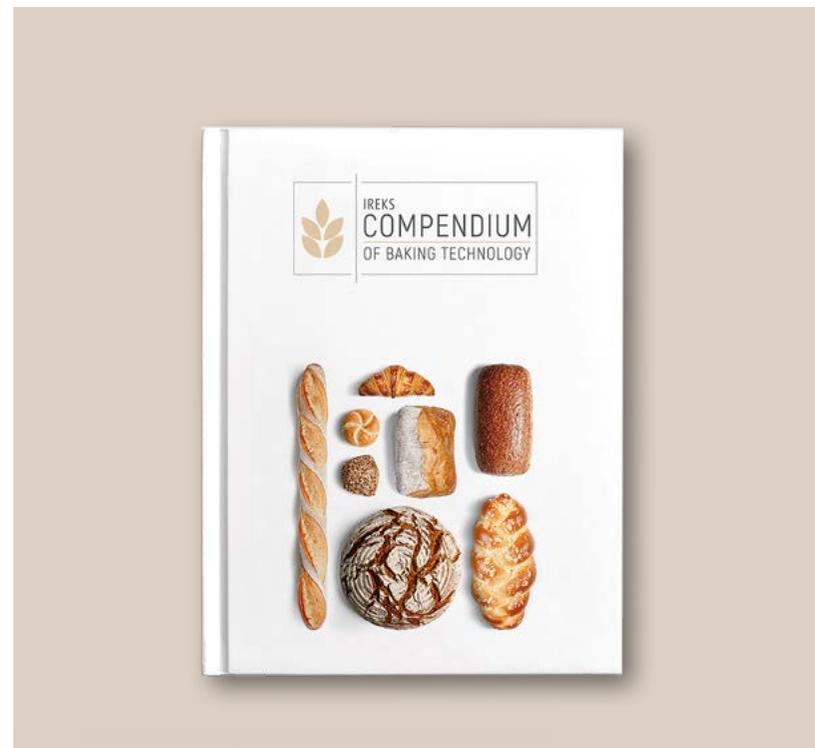
We have something for you!

Even in the best bakeries and confectionery bakeries in the world, questions and challenges arise from time to time. The trick is to solve them as quickly and easily as possible. Whether it's setting up new ovens and equipment or an initially inexplicable deviation in the quality of baked goods: Wouldn't it be handy if there was a reference book that could provide a remedy for just that? There is, in fact several! Namely at IREKS!

The quality of your baked goods was impeccable – until you have bought a new cold dough installation and had to set up the retarded fermentation and interrupted fermentation programmes again? Not so easy, after all, you don't deal with that every week.

Don't you worry, no need for long online research or several reference books. The IREKS Compendium of Baking Technology – whether as a hard cover or in the online version – covers basic knowledge as well as topics such as flour analysis, vacuum conditioning, malt flours & malt extracts – or the topic of cold dough method. To avoid dry dough pieces or excessive condensation on the surface, for instance, it is worthwhile to take a look into our reference book.

With the IREKS Compendium of Baking Technology, we have committed ourselves to compiling technical knowledge on baking in a readily available form and to accompanying you in your daily challenges. As a result, a contemporary book has been developed which can provide support to you in the most diverse situations – no matter whether as a reference book, accompanying training or for an intense contemplation of individual topics.





Too little volume, hollow spaces below the crust or a crumb texture that is too dense? Such baked goods faults can occur for a variety of reasons and often they are completely unexpected.

Do something about it! How? Our three specialist brochures on the topics of “Bread faults”, “Roll faults” and “Pretzel faults” show possible causes for quality deviations and give you recommendations and tips on how to avoid the most common baked goods faults in the production of bread and rolls. Simply look for the fault in the respective brochure that comes closest to yours. Next to a picture of the corresponding baked goods fault, you will find possible causes as well as tips on how to remedy it.

Try it out – we look forward to your feedback on whether the tips have helped. If you encounter a fault that cannot be found in the brochures, please contact us! Our experts will be happy to help. ●

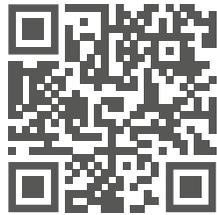


*The IREKS reference books are not yet part of your your bookshelf?
Talk to us at iba or send us your enquiry by e-mail to
volker.pabel@ireks.com.*



Hier geht's zur digitalen Version
des **IREKS Kompendiums**

*Click here for the digital version
of the **IREKS Compendium***



Impressum / *Legal notice*
Special Edition iba 2023
Herausgeber / *Publisher*: IREKS GmbH, Kulmbach
Anschrift Redaktion / *Editorial address*:
IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20, 95326 Kulmbach
Telefon / *Telephone*: +49 9221 706-0
info@ireks.com
www.ireks.com

Das Magazin „Taste it“ ist eine Publikation der IREKS GmbH. Der Abdruck – auch auszugsweise – ist nur mit Genehmigung der Redaktion gestattet.
“Taste it” is a publication of IREKS GmbH. Reprinting – also in extracts – is only allowed with the permission of the editors.

*taste
it!*