

# FORSCHUNGSPREIS BIO-LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

## **Preisträgerin Kategorie Bachelor: Rosemarie Braun**

Thema: Versuche zur Bestimmung der Backeigenschaft von Einkorn (*Triticum monococcum*) mit einem Sedimentationstest

Rosemarie Braun schließt mit ihrer Arbeit eine so wertvolle wie für die Biobackkunst interessante Lücke: An der Beuth Hochschule für Technik in Berlin beschäftigte sich die 24-Jährige in ihrem Studium der Lebensmitteltechnologie mit der Frage: Wie verhalten sich Urgetreidesorten wie Kamut, Emmer und Einkorn im Vergleich zu Weizen? Oder populär ausgedrückt: Kunden fragen Brot aus dem Urgetreide nach. Doch wie geht der Bäcker damit um, damit die Brote aufgehen und die Krume knusprig wird?

Kommerziell werden Einkorn und andere Urgetreidesorten nur wenig genutzt. Deshalb sind bisher geeignete Methoden zur Beschreibung der Qualität nicht entwickelt worden. Wendet man die für Backweizen üblichen Verfahren an, sind die Ergebnisse widersprüchlich. Sie sind ungeeignet. Die Qualität von Einkorn wird damit nur unzureichend erfasst. Der Grund hierfür ist vermutlich in der unterschiedlichen Zusammensetzung und Eigenschaft des Kleberproteins zu sehen, schreibt Braun in ihrer Bachelorarbeit.

Durch den Bio-Trend und im Hinblick auf die Unterstützung der Biodiversität (Kulturpflanzenvielfalt) ist die Nachfrage an ursprünglichen Getreidesorten jedoch in den letzten Jahren gestiegen. Für die Urgetreidesorten Einkorn, Emmer und Kamut mangelt es bis heute an geeigneten Methoden, mit denen sich die Backeigenschaft bestimmen lässt. Für Weizen und Roggen gibt es eine Vielzahl von etablierten Standardmethoden mit denen sich Qualitätsaussagen treffen lassen. Ziel dieser Arbeit war es nun, den für Weizen als Standardmethode eingesetzten Sedimentationstest so zu modifizieren, dass er zur Bestimmung der Proteinmenge und -qualität in Einkornmehl eingesetzt werden kann.

Durch geeignete Sedimentations- und Backversuche konnte Braun neue Erkenntnisse über das Quellungs-/Flockungsvermögen von Einkornmehl in SDS- und Isopropanol-Lösungen und dessen Zusammenhang mit dem Proteingehalt und der Backeigenschaft gewinnen.

Die Jury: Die Juroren würdigten die Arbeit, da sie an einer wichtigen Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Backhandwerk steht. Braun zeigt auf, wie eine alte Frucht vermarktungsfähig wird. Deshalb hat die Arbeit Pioniercharakter für andere alte Sorten und damit für Biodiversität.

Berufliche Ziele: Derzeit ist Rosemarie Braun als Qualitätssicherungstechnikerin bei der Freißinger Mühle in Bad Wimpfen beschäftigt, ein Job, der ihr Spaß macht. Schließlich kann sie dort in ihrem Fachgebiet, der Getreidetechnologie, arbeiten.