



LfL unterstützt Freisinger Tafel

Beitrag

Viele Menschen aus dem Landkreis können sich keine reich gedeckte Weihnachtstafel leisten. Sie sind auf Unterstützung durch Einrichtungen wie die Freisinger Tafel angewiesen, wo ehrenamtliche Helfer tagtäglich Lebensmittelpenden sammeln und an Bedürftige ausgeben. Unter anderem von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL): 800 bis 1000 Weizensemmeln aus der Versuchsbäckerei gehen wöchentlich an die Freisinger Tafel.

Gerold Blaumoser, Betriebsleiter der Freisinger Tafel, hat am Donnerstag wieder eine Ladung Semmeln entgegengenommen und sich bei LfL-Präsident Stephan Sedlmayr bedankt. Denn der Bedarf an Lebensmitteln an der Freisinger Tafel ist groß: Rund drei Tonnen Lebensmittel werden pro Woche an Bedürftige ausgegeben, etwa 1200 Menschen erhalten Unterstützung durch die Freisinger Tafel. Die Zusammenarbeit zwischen der Tafel und der LfL besteht inzwischen bereits seit zehn Jahren. Pro Jahr werden so rund 50 000 Semmeln von der LfL an die Tafel weitergegeben. Im Backlabor der LfL wird die Qualität von unterschiedlichen Weizensorten getestet. Das Getreide stammt aus LfL-Anbauversuchen in Bayern und anderen Regionen Deutschlands. Vermahlen wird vor Ort und das Weizenmehl dann jeweils sortenrein und in einem standardisierten Verfahren auf seine Backqualitäten hin überprüft. Unter anderem werden der Klebergehalt und die Stärkebeschaffenheit sowie die Fähigkeit der Wasseraufnahme des jeweiligen Getreides getestet. Hiervon sind Elastizität und Klebrigkeit der Teigoberfläche abhängig und beeinflussen das Backergebnis direkt. LfL-Bäcker Hans Grameier prüft und vergleicht das Volumen und die Bräunung der Semmeln sowie deren Kruste, die Porengleichmäßigkeit und Elastizität der Krume.

Neben der Backqualität testet die LfL auch, ob durch neue Sorten ein Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz geleistet werden kann. Denn: benötigt eine neuere Sorte mit guten Bäckeeigenschaften weniger Dünger, schont dies natürlich die Umwelt und den Geldbeutel der Landwirte. Und durch die Zusammenarbeit mit der Freisinger Tafel können durch die Backwaren aus dieser wissenschaftlichen Arbeit gezielt Menschen in Not unterstützt werden.

Bericht, Foto und weitere Informationen: LfL

- [Arbeitsschritte im LfL-Backlabor zur Herstellung von Brot unter wissenschaftlichen Bedingungen](#)



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Freising
3. LfL
4. München-Oberbayern
5. Tafel