

Wenn veganer Kuchen zur Wissenschaft wird

16.04.2013, 17:35 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *cibaria GmbH*

Presseagentur: *Redaktionsbüro Andrea Blome*



Maria Stoverink (li.) und cibaria-Inhaberin Rike Kappler (re.) freuen sich über das neue Produkt.

Lebensmitteltechnologin entwickelt als Bachelor-Arbeit veganes Produkt für die cibaria-Bäckerei

Wie ersetzt man Ei, Butter und Milch in einem Kuchen, so dass ein veganes Produkt entsteht? Diese Aufgabe hatte sich die Studentin der Lebensmitteltechnologie Maria Stoverink im vergangenen Jahr gestellt. In der cibaria-Bäckerei fand sie dafür das richtige Praxisfeld.

Denn vegane Ernährung, also der Verzicht auf tierische Produkte, ist im Trend. Auch in der Vollkornbäckerei steigt die Nachfrage. „Die Möglichkeit, die Produktentwicklung im Rahmen einer Arbeit wissenschaftlich begleiten zu lassen, kam für uns genau zum richtigen Zeitpunkt“, so cibaria-Chefin Rike Kappler. Bis dahin hatte die Bäckerei nur einen veganen Kuchen im Angebot. Inzwischen sind es sechs.

Maria Stoverink ist daran nicht ganz unbeteiligt. Ihre Aufgabe war es, die Rezeptur des Mohn-Apfel-Streuselkuchens so zu verändern, dass er ganz ohne tierische Produkte geschmacklich überzeugt. Über mehrere Wochen hat die gelernte Diätassistentin, die an der Hochschule Ostwestfalen Lippe im Lemgo studiert, in der Konditorei experimentiert. „Es gibt viele vegane Ersatzprodukte“, so die Erfahrung von Maria Stoverink, „aber die genügen in der Regel nicht dem Anspruch einer ökologisch produzierenden Bäckerei.“ Bäckermeisterin Rike Kappler kennt die Problematik: „Die chemischen Cocktails, die in der veganen Lebensmittelproduktion häufig eingesetzt werden, sind für cibaria tabu.“ Und so galt es, einen in der Konditorei so beliebten Geschmacksträger wie Butter mit ökologisch produzierten und möglichst regionalen Produkten zu ersetzen.

Im Mürbteig des Mohn-Apfel-Streuselkuchens ist jetzt Palmfett, in den Streuseln Rapsöl, auf das Ei wird verzichtet und die Milch ersetzt durch Dinkel-Mandel-Drink. Um im Rahmen ihres Kolloquiums neben dem neuen Produkt auch das alte zum Vergleich präsentieren zu können, hatte die Bäckerei rechtzeitig ein paar Stücke in den Froster gelegt. Denn der

vegane Mohn-Apfel-Streuselkuchen wird längst nach der von Maria Stoverink entwickelten Rezeptur gebacken und verkauft.

Für die frischgebackene Lebensmitteltechnologin ist das etwas Besonderes. Denn von Kommilitonen, die ihre Arbeiten überwiegend in Industriebetrieben geschrieben haben, weiß sie, dass nach der Entwicklung im Labor der Weg ins Regal noch ziemlich weit ist. „Das ist natürlich ein Vorteil in einem kleinen Betrieb“, sagt Maria Stoverink, die stolz ist, ihren Kuchen in der Vitrine zu sehen. Und cibaria-Inhaberin Rike Kappler ergänzt: „Wir haben in der Kooperation beide gewonnen. Denn wann kann ein kleiner Handwerksbetrieb schon so unmittelbar von wissenschaftlichen Arbeiten profitieren. Unsere vegane Produktentwicklung, die wir ohnehin verstärken, hat dadurch eine ganz andere Tiefe bekommen.“

Portrait

Die ökologisch-biologische Vollkornbäckerei cibaria wurde 1990 von der Bäckermeisterin Rike Kappler gegründet. Damals beschäftigte das Unternehmen vier Mitarbeiterinnen. Heute sind 41 Frauen und Männer bei der cibaria GmbH beschäftigt, die cibaria GmbH ist die einzige Vollkornbäckerei in Deutschland, die auf der Führungsebene nur von Frauen gemanagt wird. Das Unternehmen setzt auf regionale Wirtschaftskreisläufe und ökologische Produktion, die Förderung von Frauen im traditionellen Handwerk und familienfreundliche Arbeitsmodelle. www.cibaria.de

News-ID: 712929 • Views: 1750 (Stand: 07.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/712929/Wenn-veganer-Kuchen-zur-Wissenschaft-wird.html>