



**bakeX<sup>+</sup>perts**  
partner for success

**Ausgezeichnet für  
unseren Shop UDO**

Für ihren innovativen Beitrag zur ökonomischen und nachhaltigen Zukunft des Backens und der Backbetriebe wurde die bakeXperts AG für die Erfindung des „Shop UDO“ auf der südback mit der DBZ-Trophy ausgezeichnet.

Glückwünsche gab es dazu vom Papst der deutschen Bäckereiwissenschaften, Prof. Dr. Friedrich Meuser aus Berlin und die wollen wir niemandem vorenthalten:

**Betreff: bakexperts /Shop UDO**

Sehr geehrter Herr Cermak,

im Rückblick auf die Südback 2022 gratuliere ich bakeXperts hiermit noch einmal ganz persönlich zur Weiterentwicklung des Ladenbackofens Shop-UDO.

Mit diesem Vakuum-Ladenbackofen hat bakeXperts insbesondere einen bedeutenden Akzent für die Frischhaltung von Backwaren gesetzt. Damit wird die Auflösung des zeitlichen Zusammenhangs der einzelnen Verfahrensschritte des Backens im Interesse der Qualität der Backwaren und ihrer wirtschaftlichen Herstellung signifikant ausgeweitet.

Das damit mögliche Frischbacken (Vakuum-Doppelbacken) beruht wissenschaftlich gesehen auf der Modulierung des reversiblen, vom Wassergehalt und der Temperatur der Krume und Kruste abhängigen Glasübergangs der Stärke durch Wärmeübertragung mit Dampf in dem dazu geregelten Vakuum der Backkammer des Ofens.

Der Inhalt dieses Satzes klingt nicht nur bedeutungsschwanger, er ist es auch tatsächlich. Kurz und gut, das mit dem Vakuum-Ladenbackofen realisierbare Frischbacken von Brot versetzt die Fachwelt in Erstaunen und kann dem Backgewerbe zum Erhalt der Wertschöpfung vom Acker bis zum verkauften Brot dienen. Mit anderen Worten bedeutet das, dass es kein Restbrot mehr zu geben braucht.

Ist das nicht ein schöner Ausblick auf die Ökonomie des Backens und den sorgfältigen Umgang mit den Rohstoffen und der Energie, den bakeXperts damit gegeben hat?  
Ich kann das nur bestätigen!

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Friedrich Meuser

Prof. em. Dr. Dr. e.h. F. Meuser  
Technische Universität Berlin  
Institut für Lebensmitteltechnologie  
und Lebensmittelchemie