



Fachtagung Lebensmitteltechnologie 2015

(Aktuar, Bruno Guntersweiler) 21.07.2015

Die Schokoladenwelt: 18.06.2015 bei der Firma Max Felchlin in Ibach.
Begrüssung mit Gipfeli und Schoggidrink durch Manfred Suter und sein Team.



- Gründung der Firma Felchlin **1908** durch Max Joseph Felchlin Senior
Handel mit Honig und dem ersten Produkt, Ambrosia (Butter und Honig)
1924 Produktion von Backkunsthonig (Backzuckermasse)
1923-1930 Weiterer Handel mit Backpulver, Cacao, Couverturen und Cacaobutter
1926 Ehret Schweizerarbeit..., Botschaft für Schweizer Qualität und Beständigkeit
1935 Pralinosa, 1943 Sowiso Crèmpulver, Marzipan und Caramel kommt auf den Markt
1962 Generationenwechsel, Sohn Max Felchlin Junior übernimmt die Geschäftsleitung
1970 Vater Max Josef Felchlin stirbt im Alter von 87 Jahren
1973 Grosse Reisetätigkeit von Max Felchlin, Beginn mit dem Export Japan / USA, heute in über 40 Länder.
1988 Weiterbildungszentrum Condorama
1990 neue Firmenstruktur, Organisation, „Verein zur Förderung der Wirtschaft und des Kulturschaffens“
1992 Max Felchlin Junior stirbt mit 69 Jahren
1999 Neue Strategie „Grand Cru“, Herkunfts Couverturen
2004 Weltmeister Grand Cru Maracaibo Clasificado 65%
2008 Jubiläum 100 Jahre Felchlin

Märkte

Ausschliesslich professionelle Verarbeiter
Gewerbe, Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Gastronomie, Produzenten

Export

Airlines, Cruiselines, Top Hotels



Zahlen und Fakten zu Max Felchlin

- 107 Jahre Bestand
- 134 Mitarbeiter
- 56 Mio. Umsatz
- 50% Exportanteil in 40 versch. Länder
- 6'300 Tonnen (Produktion)
- 5% des Umsatzes -> Jährliche Investitionen

Kernwerte

Beständigkeit, Leidenschaft und Beweglichkeit

Fair Direct Cacao

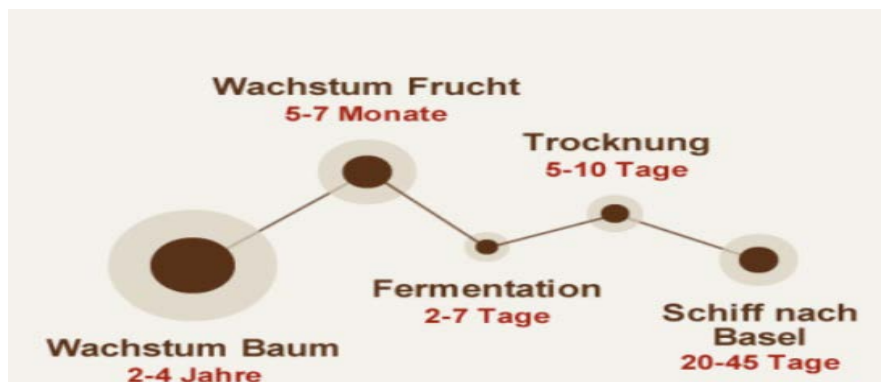
Cacaoverarbeitung 2012

Felchlin ist ein Nischenproduzent und legt wert auf höchste Qualität.



Den Cacao für alle Schokoladen bezieht Felchlin auf direktem Weg. Durch langfristige Verträge erhalten die Cacaobauern Sicherheit. Der faire Preis erlaubt ihnen die natürlichen Ressourcen so zu nutzen, dass sie auch künftigen Generationen erhalten bleiben. Im Gegensatz erhält Felchlin, Cacao von höchster Qualität, vielschichtig und intensiv im Geschmack. FAIR DIREKT CACAO – ein Label, das für Nachhaltigkeit und hervorragende Qualität steht.

Der Entstehungsweg von der Cacao-Pflanze bis zur fertigen Schokolade ist lang.



Der Rundgang durch Produktion und Labor hat uns interessante Einblicke in die Herstellung von Schokolade verschafft. Zu spüren war die Leidenschaft, wie aus 1.-Klass Cacao, Schokolade wird.

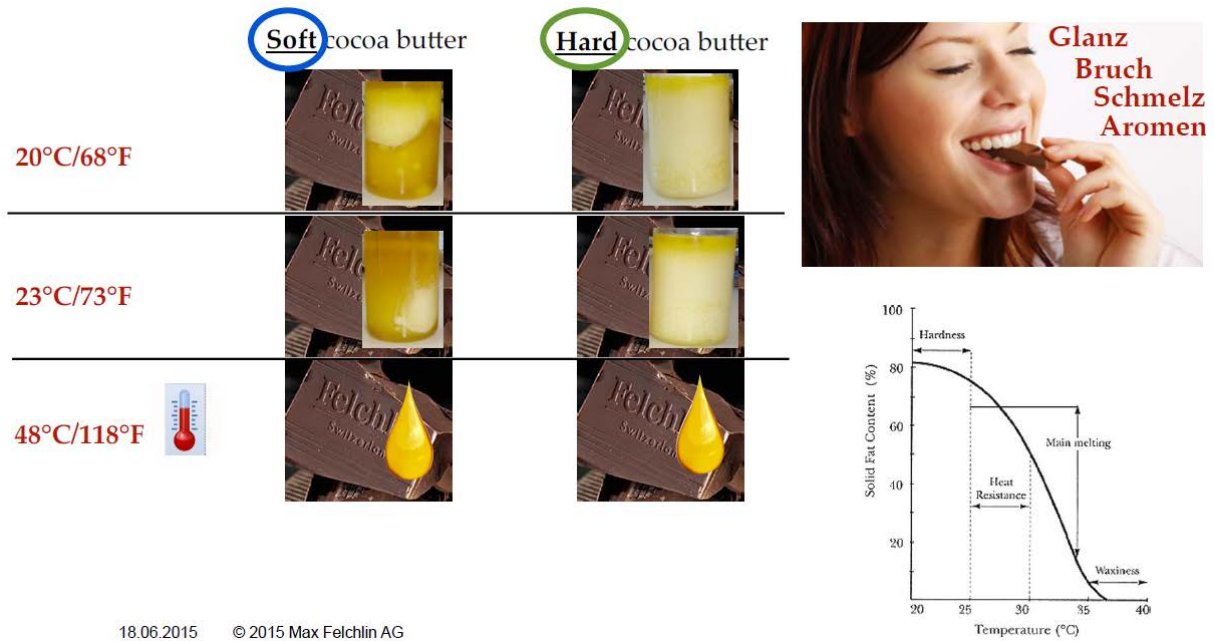


12:30 Uhr war Mittagessen angesagt. Nicht nur eine Bratwurst mit Rösti, sondern ein Salatbuffet mit Fleisch, Beilagen und Dessert vom Feinsten durften wir geniessen
Herzlichen Dank an die Crew und die Verantwortlichen von Max Felchlin für das feine Mittagessen.

Fachvortrag Schokoladengenuss & Thermodynamik

Die perfekte Schokolade....

Was eigentlich ganz normal erscheint: Eine Schokolade glänzt, schmilzt gut weg, hat einen guten Bruch wenn man ein Täfelchen einer ganzen Reihe rausbricht. Man hat ein himmlisches Aroma vom Anfang bis zum Schluss. ABER: schmelzt mal selbst etwas Schokolade zu Hause und macht daraus einen Osterhase oder Praline? Ziemlich schnell stellt man fest dass es doch schon etwas Erfahrung im Umgang mit Schokolade braucht. Weshalb ist das so? Die Erklärung dafür ist in der Thermodynamik zu suchen: Der Rohstoff Kakaobutter kann naturbedingt unterschiedlich hart sein. Für den Analytiker und Technologen ausgedrückt, in hohem Festfettgehalt (SFC) und schnell kristallisierend. Das Verhältnis von kristallisierter zu flüssiger Kakaobutter in der fertigen Schokolade beeinflusst wiederum den Schmelz, den Bruch und die Aromenfreigabe. Je wärmer die Schokolade gelagert wird, umso höher ist der Anteil der flüssigen Kakaobutter in einer Schokolade mit dem Resultat, dass diese weich wird und pappig. In warmen Ländern ist die Lagerung/Verkauf von Schokolade deshalb schwierig.



18.06.2015 © 2015 Max Felchlin AG

Die Wissenschaft und Industrie suchen deshalb mit Hochdruck nach Lösungen. Ein Ansatz, es liegt auf der Hand, ist die Einbringung von höherschmelzenden Fettfraktionen. Das Milchfett in Milkschokolade wirkt dem "härter machen" von Schokolade aber genau entgegen, da dieses einen tieferen Schmelzbereich als Kakaobutter hat. Mit den heute vorliegenden thermischen Analysen von Lebensmittelrohstoffen und Rezepturen kann man aber auch wunderbare physikalische Modelle basteln, welche dem Technologen helfen die Schokoladenform und Rezeptur zu optimieren, aber auch den thermodynamischen Herstellprozess (Temperieren und Auskühlen von Schokolade) zu optimieren.

Nun sind auch diejenigen vom Nutzen der Thermodynamik in der Lebensmittelindustrie überzeugt, welche zuvor an Wettermodelle und die Vorhersage von Hoch- und Tiefdruckgebieten gedacht haben.

Protokoll Sektionsversammlung ANWW Sektion Lebensmitteltechnologie bei Max Felchlin
18.06.2015 14:00 – 14:45 Uhr

- **Begrüssung der verbleibenden 27 Personen.**
Das Team von Felchlin wurde mit Wädenswiler Wein und einem herzlichen Applaus für den genialen Tag verdankt.
- **Stimmzähler**
Kevin Lemcke
- **Protokoll Sektionsversammlung 2014**
Das Protokoll der Sektionsversammlung 2015 Midor AG Meilen wurde verdankt und gutgeheissen. Zukünftig wird über das Protokoll nicht mehr abgestimmt, da es im Vereinsheft nachzulesen ist. Allfällige Fragen, Anmerkungen sind an den Fachtagungen immer möglich.
- **Feedback ILGI-Rundgang, Vorschläge 2016**
Im März 2015 wurde ein Halbtagesevent an der Hochschule Wädenswil (ILGI) organisiert. Mit grossem Interesse wurde der Anlass besucht und als tolle und spannende Sache wahrgenommen.
- **Informationen Neumitgliederzahlen Fachgruppe LMT**
Mitgliederzahlen: 270 LMT, das sind ca. $\frac{3}{4}$ des Vereines. Erfreulich ist, dass wir Zuwachs von jungen Mitgliedern haben. Bei ein paar Mitgliedern musste der Austritt veranlasst werden, da die Frist von zwei Jahren zum zahlen des Beitrages verstrichen ist.
- **Informationen ANWW Fachreise Türkei**
Die Fachreise Türkei ist auf gutem Weg. Tugba hat Izmir besucht und rekognosziert. Die Reise wird vom Verein mit 400.0 Fr. subventioniert. Mindestens 25 Personen müssen die Reise antreten, damit es finanziell machbar ist. Auch Nichtmitglieder sind willkommen. Die Region Izmir ist eine sehr interessante, kulturell wertvolle Region, nur das ist schon eine Reise wert.
Tobias hat nachgefragt welche Betriebe wir besuchen und was wir an LM-Betrieben sehen können. Das vollständige Programm kann auf der Page ANWW eingesehen werden.
- **Informationen Hochschule ZHAW**
Statuten, wurden geringfügig geändert.
Studienrichtung Umweltingenieure und Chemie wurden zusammengelegt, Gebäude Seifensträuli wurde 2014 bezogen, Campus Grüental wird ca. 2022 in den Reidbach umsiedeln, Strickhof wird im Grüental ansässig.
Hochschulspektakel: der Verein ANWW wird wie gehabt, Sauser und Äpfel zum degustieren anbieten, Helfereinsätze sind willkommen.
- **Neuwahl Kassier**
Im Vorstand ist die Mutation Kassier anstehend. Remy Gubser will sein Amt abgeben, er wird als Ehrenmitglied vorgeschlagen und mit Applaus bedankten sich die Kameraden für seine langjährige und geniale Arbeit. Remi wird mit einem Fleischstrauss, Wein und Urkunde beschenkt.
Karolin Wiezel als neue KassiererIn stellt sich vor und wird einstimmig gewählt.
Bruno Guntersweiler, der Aktuar wird ebenfalls erwähnt und mit einem Applaus verdankt.
- **Nachfolger/In Fachgruppenleitung LMT ANWW**
Tugba lässt revue passieren über Ihre neun Jahre Leiterin der Fachgruppe LMT-ANWW. Gerne würde sie Ihr Amt einer neunten Person zur Verfügung stellen. Die Fachgruppenleitung könnte auch zu zweit geführt werden, darin ist man sich einig, das so viel Flexibilität möglich ist. Aus den Reihen der Anwesenden wird gewünscht, das es etwa so weitergehen kann, mit viel Elan und Engagement für die Sache der LMT's ANWW.
- **Bilderveröffentlichen auf Website ANWW**
Fotos werden auf der Homepage publiziert, das wurde von den Allen gutgeheissen.

- **Jahresrechnung**
2014 wurden die Konten der einzelnen Fachgruppen aufgelöst.
Bestand LMT, 31. Dez. 2014, 2008.70 Fr.
Kopien vom Kassabericht werden an die Mitglieder zur Ansicht abgegeben.
- **Verschiedenes/Umfragen**
Remi erwähnt, dass neue Ideen für Fachtagungen immer willkommen sind. Das Reiseziel für die Fachtagung 2017 könnte Bell Fleischverarbeitung sein.
Es wird vorgeschlagen dass Tugba für das Rekognoszieren der Türkei-Reise entschädigt wird, da es ein grosser Aufwand war.
Fachtagung 2016 ist schon organisiert, PastaPremium und Halag Chemie werden wir besuchen.

Der Aktuar, Bruno Guntersweiler