

Mouku nevyrobíme tak, že zmáčkne tlačítko „start“

Mlýn s historií sahající až do 15. století dokázala rodina Pernerů přetvořit do nejmodernějšími technologiemi protkaného unikátu, který v České republice nemá konkurenci. To spolu se sázkou na trh speciálních mouk dělá ze svijanského mlýna jednoho z nejúspěšnějších hráčů na tuzemském i evropském trhu s moukami.



„Naše celozrnné mouky jsou výsledkem opravdu dlouhého procesu hledání toho nejlepšího postupu, pod kterým je podepsána řada odborníků z oboru. Není to jen o zmáčknutí tlačítka start, i když i to tam samozřejmě je,“ říká mlynář Daniel Perner.

Mlýn Perner je ve vlastnictví vaší rodiny od roku 1933. Věděli jste již od dětství, že se stanete mlynářem?

Určitě ne. Vyrůstal jsem na malém městě a možnost výběru moc nebylo. Buď se stát učněm nebo jít na odbornou střední školu. Otec je strojař, volba tedy padla na strojní průmyslovku. O mlynářství jsem začal uvažovat v době, kdy se rodině vrátil mlýn. To jsem odešel ze strojní fakulty na VŠ a vydal se na zkušenou do zahraničí. Konkrétně do Německa a Švýcarska, kde jsem se mohl seznámit s nejnovějšími trendy v pekařství a mlynářství. Byla to zkušenost, kterou doporučuji všem. Otevře vám to oči a naučíte se spoustu nových věcí – disciplínu, zvyky i systém práce.

Jak vypadá práce novodobého mlynáře?

Kdo mě zná, tak ví, že nejvíc času trávím s telefonem v ruce. Jednám s dodavateli o dodávkách surovin i s odběrateli, velkou část času trávím kontrolou kvality a spoluprací s odborníky a vývojem nových produktů jak v oblasti mlynářství, tak i pekařství.

V čem se to liší od povinností a starostí mlynářů v době, kdy byl váš mlýn založen?

Doba, kdy mlynář chodil po mlýně s olejničkou v ruce a kontroloval, jestli někde něco nevrže nebo se nesype tam, kde nemá, je dávno pryč. Mezi hlavní starosti patří zajistit dostatek surovin, kvalitní distribuci a především produkty, o které mají zákazníci zájem. To znamená i zmiňovaný vývoj a hledání nových možností, co zákazníkům nabídnout.

S tím tedy souvisí také rozhodnutí modernizovat mlýn a zakoupit nové technologie?

Prvotním impulsem byla zastaralost mlýna – když se mlýn vrátil do vlastnictví rodiny, byly tam technologie, které pořizoval ještě můj dědeček v roce 1938. Od té doby se mlýn bohužel nerozvíjel. Takže to byla nutnost z hlediska nízké produktivity, ale i bezpečnosti provozu. Naším cílem bylo a stále je přicházet s výrobky s přidanou hodnotou a ukazovat lidem a přesvědčit je, co všechno je možné. Mlít celozrnné mouky do hladka je velká novinka a po celé Evropě najdete jen málo výrobců, kteří to dokáží. A samozřejmě je to i poptávka jak od samotných spotřebitelů, tak i výrobců, kteří hledají nové výrobky i možnosti.

V té době jste tedy věděl, že se vám investice do nových technologií vrátí?

Záruku úspěchu nemáte nikdy. Co jsme

ale věděli jistě bylo, že roste poptávka po speciálních moukách a zdravém životním stylu. A to jak od spotřebitelů, tak i od velkých producentů potravin. Lidé jsou čím dál vzdělanější, mají větší zájem o svůj jídelníček a sledují složení toho, co se jim dostává na talíř. Řada lidí chce jíst zdravě a požadují výrobky, které tyto požadavky splňují. Je třeba také připomenout, že to byl opravdu velký krok – celozrnné mouky umleté do hladka tady nikdo doposud nevyrobil. Byli jsme první, kdo s tím začal a ukázal lidem, že i z celozrnné mouky se dají péct skvělé věci. A zatím také jediní.

Proč se mletí celozrnné mouky do hladka nevěnují také ostatní? Je to tak náročné?

Jednoduše řečeno, protože nemají patřičné know-how ani technologie. Řada provozů v České republice je navíc technologicky velmi zastaralá. Sice dokáží umlít běžné pšeničné mouky, ale to není cesta, která se podle nás vyplatí. Vývoj jde velmi rychle kupředu a lidé dnes chtějí mnohem víc – chtějí kvalitní produkty s přidanou hodnotou, a to jim se starými technologiemi prostě nepřinesete.

V čem tedy spočívá unikátnost vašich technologií?

To nejdůležitější je, že díky nim dokážeme umlít celozrnné mouky na granulaci mouky hladké. Technologie za naším úspěchem určitě stojí, není to ale tak, že přijdete za výrobcem mlynářských strojů a technologií a koupíte si úspěch, tak to prostě nefunguje. Je to celý proces, kde musíte pečlivě a poctivě vyladit každou jeho část. A to musíte udělat vy jako mlynář. Od zajištění kvalitních surovin, a jejich kontrolu před vstupem do celého procesu. My třeba díky speciálním optickým strojům dokážeme zkontrolovat opravdu každé zrnko, které projde mlýnem. A když nevyhovuje našim požadavkům, tak ho rovnou vyřadíme. Pomocí různých senzorů a čidel měříme také vlhkost či teplotu a řadu dalších ukazatelů. Důle-

žitě je nastavit a vyladit celý proces tak, aby splňoval veškeré požadavky na kvalitu i konkrétní parametry výsledného produktu. Třeba celozrnné Pernerky, které se mohou pyšnit vysokým podílem vlákniny, jsou výsledkem opravdu dlouhého procesu hledání toho nejlepšího postupu, pod kterým je podepsána řada odborníků z oboru. Není to jen o zmáčknutí tlačítka START, i když i to tam samozřejmě je.

Jaké výhody má umletí celozrnné mouky do hladka pro koncového spotřebitele?

Výhoda celozrnné mouky umleté do hladka tkví v tom, že se dobře zpracovává, správně kyne, má dobrý objem, a přitom je stále celozrnná. Takže má hodně vlákniny, které bohužel konzumujeme méně, než je třeba. Například v žitné celozrnné Pernerce je 16 gramů vlákniny ve 100 gramech mouky, ve špaldové celozrnné pak 15 gramů. V těchto konkrétních případech je drceno celé zrna včetně obalových a podobalových vrstev a získané částice se prosévají. Pokud nemají požadovanou velikost, vrací se zpět do mlýna, kde jsou dále dezintegrovány. Nevznikají tedy jednotlivé



frakce, ale mouka tvoří jeden celek.

Nežůstali jste ale jen u mouky...

Je to tak, výsledkem naší práce je třeba také žitný mlynářský chléb z celozrnné Pernerky, který si můžete koupit v obchodech. Do prodeje jsme uvedli také BIO chleba Pernerka, který je čerstvě na pultech LIDLu. To samozřejmě není všechno, připravujeme i další projekty a produkty. Teď třeba připravujeme na uvedení na trh speciální proteinový chléb, který je určen pro sportovce. Jeho výhodou je složení – obsahuje méně sacharidů a více bílkovin, konkrétně okolo 30 %. A v poslední době se věnujeme i exportu Pernerky do zahraničí. Úspěšně jsme vstoupili na slovenský trh, nyní se chystáme do Polska a pak také do Spojeného království. Pokud vím, bude to poprvé, co mouka z Česka poputuje na tento trh. Mouku dodáváme také různým nadnárodním společnostem pro jejich produkci.

Chystáte se tedy expandovat do zahraničí. Suroviny odebíráte od lokálních producentů a zemědělců, probíhá u vás nějaká vstupní kontrola?

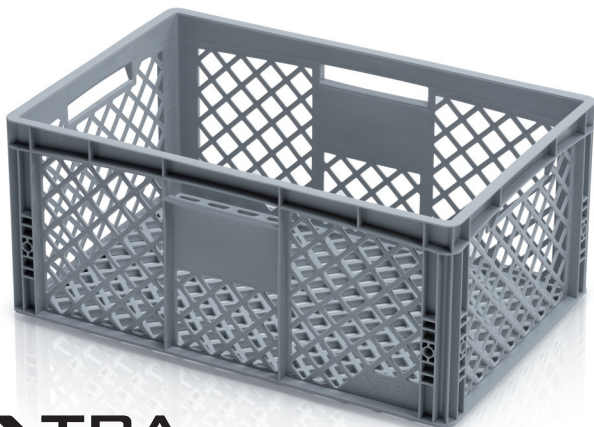
Samozřejmě. Veškeré suroviny, které zpracováváme, pocházejí od prověřených dodavatelů, kteří ručí za jejich kvalitu. Při vstupu dodávaných surovin do výrobního procesu provádíme jejich kontrolu. Každá šarže obilí musí odpovídat nárokům na kvalitu a pokud tomu tak není (například velký obsah příměsí nebo sensorická vada), obilí není ve mlýně semleto. Navíc probíhají i pravidelné kontroly u zemědělců, kteří nám suroviny dodávají. Jak vzorky vstupních surovin k mletí, tak vlastní mouky, se v pravidelných intervalech posílají do nezávislých akreditovaných laboratoří. Tam se kromě standardních testů provádějí testy i na přítomnost těžkých kovů nebo pesticidů.

Zdroj: lidovky.cz, 4. 4. 2021

TBA PLASTOVÉ OBALY

EURO PŘEPRAVKY DĚROVANÉ

- ◆ Perfektní přehled
- ◆ Cirkulace vzduchu zaručena
- ◆ Jednoduše stohovatelné



RUDL UNIVERZÁLNÍ

- ◆ Všestranný pomocník
- ◆ Ložná plocha 60x40 cm vhodná na přepravky



MADE IN
TBA

TBA
PLASTOVÉ OBALY

RYCHLE ■ JEDNODUŠE ■ ONLINE ■

TBA PLAST.CZ

Řemeslným pekárnám se daří, vznikají nové pobočky

Produktům z řemeslných pekáren se v Brně daří. Francouzské croissanty, sendviče croque monsieur nebo kroláče spojující croissantové těsto s tradičními náplněmi, jako je tvarohová, jablečná či maková s povidly, z pece William Thomas Artisan Bakery lidé pořídí už na třetí adrese.



Brněnská společnost v pondělí otevřela provozovnu v Josefské ulici, je k ní i posezení. Důvodem byly především požadavky zákazníků na podnik v centru města i občasné vyprodání, řekli zakladatelé pekárny Tomáš Kadlec a Vilém Ráček. V každé z provozoven pracuje zhruba pět lidí. Pekařskou praxi nepotřebují, stačí být šikovný a zvyknout si na brzké vstávání, protože práce začíná už kolem 5:00 ráno. Výroba každého

produktu však trvá zhruba tři dny. Pokladna od výroby není oddělená zdí, a tak i zákazníci mohou nahlédnout, jak jejich oblíbené pečivo vzniká. Skladba zákazníků je podle Kadlece různorodá. „Lidé si zvykli, že řemeslné pečivo je z kvalitních surovin, a ne z polotovarů. Poznají máslo od margarínu a rádi si připlatí. Lichotí nám, že si naše produkty nekupují jen ti, kteří peníze neřeší, ale i lidé, kteří je řeší a stejně si raději koupí něco dražšího, ale kvalitnějšího,“ dodal. Jejich pečivo lze koupit i v brněnských obchodech a kavárnách, jako například Sklizeno, Punkt či Rebelbean. Nouzi o zákazníky nemá ani pekařství Chleba Brno sídlící v Bratislavské ulici. Dříve své produkty nabízeli jen ve vybrané dny, kvůli velkému zájmu od loňského jara fungují každý pracovní den. „Chodí k nám mladší i starší lidé. Často říkají, že chleba jako od nás jedli naposledy před lety od své babičky. Vyrábíme ho 25 hodin a jde to poznat. Poptávka je větší, než co zvládáme, a obzvláště v pátek bývá nabito. Rozšiřujeme proto výrobu a nabíráme i personál,“ sdělil spoluzakladatel pekařství Roman Kubík.

Zdroj: zemedelec.cz, 30. 3. 2021

Němečtí pekaři zachránili svůj pivovar. Z neprodaného piva pečou chléb

Po celém Německu jsou již několik měsíců bary a restaurace mimo provoz. Kvůli nižšímu odbytu piva se tak ne jeden tamější pivovar ocitl ve svízelné situaci. Potíže s odbytem hlásí i düseldorfský pivovar Füchschen, jemuž ve skladech leží několik tisíc neprodaných sudů piva s brzkou expirací. Jemu ale pomohli místní pekaři. Prodeje piva v Německu jsou nyní omezené vládními opatřeními, to je problém zejména mnoha malých pivovarů, které se spoléhají na prodej sudového čepovaného piva.

Vedení pivovaru Füchschen v německém Düsseldorfu se tedy rozhodlo, že se spojí s místními řemeslnými pekaři. Ti nyní vyrábějí speciální chléb právě z místního piva, jemuž se blíží datum expirace. „Byla by škoda takové dobré pivo vylít do kanálu,“ říká šéf a majitel pivovaru Peter König. Jeho rodina ho provozuje již od roku 1908. Od konce března si mohou zákazníci v místních pekárnách zakoupit speciální pivní chléb vyrobený ze svrchně kvašeného piva altbier. Ze zásob místního pivovaru jsou pekaři připraveni upéct až 15 384 bochníků. Pivní chléb o váze 500 gramů nyní prodávají za cenu od tří do čtyř eur.

K záchranné akci düseldorfského pivovaru se již připojilo asi tucet místních pekáren,



které od začátku minulého týdne rovněž vyrábějí pivní chléb. „K upečení chleba místo vody jednoduše používáme pivo, nic na tom není,“ říkají. „Je skvělé, že se tato

dvě starší řemeslná odvětví spojila,“ říká pekařka Janika Derksenová, jejíž rodina ve městě provozuje pekárnu. Některé německé pekárny ve svém sortimentu pivní chléb nabízejí již dlouho, ale na základě jiné receptury. „Pokud bychom měli místo vody používat pivo, museli bychom chléb prodávat tak draho, že by si nikdo nemohl dovolit,“ vysvětluje jeden z pekařů. Pivovar místním pekařům svůj produkt věnoval samozřejmě zdarma, každá pekárna tak nyní k prodanému bochníku přidává zákazníkům jako dárek i láhev místního altbieru. „Je to velmi vydatný a chutný chléb s křupavou pečenou krustou a měkkým středem,“ dodává pekařka.

Zdroj: idnes.cz, 5. 4. 2021