

## Agrano - Bio-Hefe für die Industrie

**Die Agrano GmbH und Co. aus Riegel produziert seit 1996 die Bio-Hefe Bioreal. Als Tochterfirma der Martin Braun KG in Hannover, einem Mitglied der Oetker-Gruppe, ermöglicht das Unternehmen Bäckern biologisch einwandfreies Brot zu backen und zum Beispiel Bio-Suppenherstellern oder Produzenten von Bio-Brotaufstrichen 100 Prozent Bio-Produkte herzustellen.**



© Agrano GmbH

Bernd Bohrer, der Geschäftsführer der Agrano GmbH und Co., war von Beginn an dabei und hat bereits die erste Produktionslinie geplant. Seit Mai 2009 ist eine zweite Fermentationslinie in einem neuen, eigenen Fabrikgebäude in Betrieb. Die Agrano GmbH in Riegel produziert auf Basis von Hefe und Laktobazillen verschiedenste Produkte für die Hefe verwendende Industrie, wie zum Beispiel Hefe für Bäckereien, Hefe-Extrakt für Suppen, Hefepulver für Brotaufstriche sowie Sauerteige.

### Bio-Hefe aus biologisch erzeugten Materialien

„Konventionelle Hefe wird auf Melassebasis produziert“, erklärt Bernd Bohrer. In einem mehrstufigen Verfahren wird Hefe in flüssigen Kulturmedien von 50 ml bis zu 200 m<sup>3</sup> fermentiert. Hinzu kommen verschiedene Chemikalien, wie z. B. Phosphate, Sulfate und Ammoniak als Stickstoffquelle sowie Schwefelsäure zum Abtöten von anderen Mikroorganismen. Anschließend wird mit Natronlauge neutralisiert. Im Gegensatz dazu wird Bio-Hefe nur aus biologisch erzeugten Materialien hergestellt. „Die Agrano verwendet zur Kultivierung der Bioreal-Hefe Bio-Weizenmehl sowie Eiweißprodukte aus anderen Bio-Getreidearten“, erklärt Bohrer. Die Hefe-Kultur wird für jede Charge aus einer



Hefe-Labor der Agrano  
© Agrano GmbH

Reinzuchtkultur gezüchtet.



Sterile Technik zur Hefe-Produktion.  
© Agrano GmbH

Da das Unternehmen ohne Säuren und Laugen während der Produktion auskommen muss, verläuft der gesamte Prozess steril. „Wir produzieren so chemiefrei und sind weltweit der einzige

Hefeproduzent, der steril arbeitet,“ so Bohrer. Zur Desinfektion wird Heißdampf eingesetzt und es ist keine Regulation des pH-Wertes erforderlich. Natürlich werden die zum Aufschluss der Rohstoffe verwendeten Enzyme ohne genveränderte Organismen hergestellt. Die dreistufige Fermentation erfolgt im Fed-Batch-Verfahren und dauert inklusive Sterilisieren und Ernten 24 Stunden für jede Stufe. Nach einer Studie der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung in Detmold aus dem Jahr 2001 ist die Bio-Backhefe Bioreal für alle Teigarten und Anwendungen ohne Einschränkungen geeignet.

## Biopolymere in Hefefermentern



Hefe-Tank  
© Agrano GmbH

Innerhalb der Europäischen Union gilt für Bio-Hefe im Moment noch eine Übergangsregelung. Die EU-Richtlinien, die den Einsatz von Bio-Hefe für Bioprodukte vorsehen, traten erst im Januar 2009 in Kraft. Ab Ende 2013 werden Hefen nach der EU-Verordnung zu den landwirtschaftlichen Erzeugnissen gerechnet, so dass bei Bioprodukten, die Hefe enthalten, Bio-Hefe verwendet werden muss. Bisher zählten Hefen zu den Mikroorganismen und waren nach EU-Richtlinie pauschal zugelassen; die Herstellung von Bio-Hefen war vorher nicht geregelt.

Seit Mitte 2009 ist die Agrano GmbH in neue Gebäude in Riegel umgezogen. Hier wurde eine zweite Linie zur Hefeproduktion aufgebaut. „Die zweite Anlage der Agrano könnte nun bei einem Scale-up-Verfahren anderer Unternehmen zum Einsatz kommen“, so Bohrer. Auf diesem Gebiet soll eine Kooperation im Cluster Biopolymere/Biowerkstoffe entstehen, so dass vielleicht bald Biopolymere in den Fermentern der Agrano produziert werden könnten. „Wir haben bereits Erfahrungen auf dem Gebiet der Biopolymere gesammelt und können den gesamten Scale-up-Prozess bis zur Produktionsstufe begleiten“, erklärt der Geschäftsführer.

## **Fachbeitrag**

23.10.2009

ap

BIOPRO

© BIOPRO Baden-Württemberg GmbH

---

## **Weitere Informationen**

▶ [Agrano GmbH und Co.](#)