

# Konrad Thies

## Eine berufliche Leidenschaft

von Edgar Siebert

**M**ontag, 9.00 Uhr. Ich befinde mich als Besucher auf dem neuen Firmengelände der DIOSNA GmbH in Osnabrück. Für heute bin ich zu Praxisversuchen in das Technikum eingeladen worden. Teigherstellung anhand einer Wendelknetmaschine mit neuartigen Knetwerkzeugen. Als Kapazität und Mitbegründer für dieses Herstellungsverfahren gilt Konrad Thies, den ich gleich kennen lernen darf.

Für die Leser unter ihnen, die nicht ständig mit industrieller Teigherstellung zu tun haben, sollte ich vielleicht ein paar einführende Worte finden. Es gibt natürlich mehr als ein Verfahren, jedoch soll hier das Wendelkneten beschrieben werden.

### Das Wendelkneten

Die Fachleute mögen es mir verzeihen. Wendelkneten kennen Sie von ihrem Mixer zu Hause. Die beiden verdrehten Rührstäbe, ganz genau. Nur sieht das im professionellen Bereich dann doch etwas anders aus. Es geht um Teigmengen bis zu 400 kg bei einer Zubereitungszeit von etwa 5 Minuten.

Das Prinzip des Wendelknetens hat immense Vorteile. Exzellente und homogene Teigqualität, schonende Behandlung der Zutaten, universell für die meisten Teige einsetzbar.

Es gibt allerdings auch eine weniger erfreuliche Eigenschaft: Um die volle Wirkung des Knetprinzips zu erlangen, muss der Bottich (bei ihnen ist das die Rührschüssel) ziemlich gut gefüllt sein. Nur so können die Knetter ihre volle Wirkung entfalten. Große Teigmengen pro Sorte sind aber nicht mehr so oft gefragt.

Deshalb wurde bei Fa. Diosna entsprechend geforscht, um bei gleicher Teigqualität, die Füllmengen drastisch zu reduzieren. Aus diesem Grund ist Konrad Thies anwesend. Er kennt das Knetprinzip wie kein Zweiter und kann zudem als Bäckermeister die Qualität der Teigergebnisse vorzüglich beurteilen.



Die Zutaten werden in den Bottich gefüllt

### Der Sportsmann

Im Besprechungsraum stehe ich einem sportlichen Mann mit sehr wachsamen Augen gegenüber. Die Leichtfüßigkeit ist ihm anzusehen. Nachdem wir uns bekannt gemacht haben, folge ich Konrad Thies in das etwa 100 Meter entfernte Technikum. Seine offene Art ist mir sehr angenehm. Er fragt mich, was ich in meiner Freizeit mache. Wahrheitsgemäß schildere ich ihm von meiner Leidenschaft fürs Radfahren. Ja, das sei auch seine Leidenschaft. Gestern waren es 90 Kilometer, aber ganz locker, keine Hetze.

Ich traue mich nun zu fragen, wie alt er denn sei. Er sieht mich kurz aus den Augenwinkeln an und sagt: „Ich bin 70“



Gebietsleiter Dr. Paolo Bosso im Fachgespräch mit Konrad Thies (rechts im Bild)



„Am Ende  
entscheidet  
die Qualität“

### Das Technikum

Wir betreten das modern eingerichtete Technikum, in dem bereits geschäftiges Treiben herrscht. Neben dem Konstruktionsleiter werden mir die Spezialisten von der Steuerungstechnik und von der Lebensmitteltechnik vorgestellt.

Die nahezu klinische Atmosphäre ist der bevorstehenden Versuchsreihe angemessen. Es soll schließlich der Nachweis geführt werden, ob die neuen Knetwerkzeuge die Zielsetzung in der Praxis voll umsetzen können.

Thies begutachtet die aus Edelstahl gefertigten Knetwerkzeuge ganz genau und nickt kaum merklich mit dem Kopf. Er scheint erstmal keinen Anlass für Kritik zu haben.

Alle Diosna-Knetwerkzeuge werden übrigens ausschließlich in Handarbeit gefertigt. Von der ersten Form-

gebung bis hin zum Polieren der millimetergenauen Oberfläche. Eine Besonderheit, die von den Kunden sehr geschätzt wird.

### „Lebendes“ Naturprodukt

Der Edelstahlbottich ist nun knapp gefüllt mit den üblichen Zutaten für einen Brezelteig.

Konrad Thies bricht sich ein kleines Stück Hefe ab und verkostet die Probe. Er entdeckt wohl meine fragenden Blicke und klärt mich auf. „Alle Zutaten müssen frisch sein. Die Hefe muss ein ganz bestimmtes Bruchbild zeigen, wenn man sie zerteilt. Nun ja, und das kann man natürlich auch schmecken.“

Teig ist ein „lebendes“ Produkt, welches mit Respekt behandelt werden will, klärt Thies weiter auf. Ziel muss sein, diesen Aspekt bei der technischen Verarbeitung zu beachten.

### Die Versuchsreihen

Um Vergleichswerte zu erhalten, werden mehrere Versuche durchgeführt. Einmal mit der idealen Füllmenge, in der sich das Wendelkneten bestens bewährt hat. Von dort an werden die Mengen jeweils reduziert und mit dem „perfekten“ Teig



Die Knetwerkzeuge werden in Handarbeit hergestellt

verglichen. Die Beurteilung der Teigmasse stellt für mich eine völlig neue Erfahrung dar. Konrad Thies erklärt es mir so: „Die Teigmasse zu beschreiben ist sehr schwierig. Viele Sinne sind hierbei eingebunden. Sehen und Fühlen sind unerlässlich.“

Wie verhält sich der Teig beim Auseinanderziehen. Wie beim Rollen in den Händen. Ist die Farbe des Teiges homogen oder gibt es marmorierte Stellen...

Und natürlich langjährige Erfahrung. Die Konzentration von Thies ist greifbar. Immer und immer wieder ansehen und fühlen, während die Maschine knetet. Dann das Kommando „Stopp“. Der Teig ist fertig zur endgültigen Beurteilung.



Immer wieder prüfen, ob der Teig die ideale Eigenschaft hat.



„Ich hab einfach gern hier gearbeitet“

### Die Beurteilung

Der Bottich mit dem fertigen Teig wird aus der Knetmaschine gefahren. Beeindruckend, dass kaum Teigreste irgendwo am Bottichrand oder an den Knetwerkzeugen kleben.

Nun folgt die Volumenmessung vor und nach dem Ausbacken der Teigmasse. „Schließlich soll der Großteil der Hefe erst beim Backen seine Wirkung entfalten“, wirft mir Thies im Vorbeigehen zu.

Die Rohmasse wird zusammen mit speziellen Granulaten in einen Messbecher gegeben. Danach kommt der Teig in den Backofen und wird wieder nach dem gleichen Prinzip ausgemessen. Der Messunterschied gibt dann Aufschluss über die Veränderung des Volumens.

Ein weiterer Vorteil des Wendelkneters ist die geringe Erwärmung der Teigmasse. Deshalb wird die Temperatur vor und nach dem Versuch gemessen. Unbekannt war, wie sich die Erwärmung bei geringen Teigmengen verhält.

### Zufriedenheit

15.00 Uhr. Die konzentrierte Anspannung bei Thies legt sich. Alle Ergebnisse sind so wie gewünscht. Teilweise wurden die Erwartungen übertroffen. „Die Teigaussbeute und die Verkürzung der Knetzeit sind sogar etwas nutzbringender als wir angenommen hatten.“

Als kritischer Fachmann und zielgerichteter Mensch redet Konrad Thies nicht viel darüber, aber man merkt ihm die Zufriedenheit an.

### Ziel erreicht

Die Ergebnisse werden jetzt im Nachgang noch genauer ausgewertet und dokumentiert. Danach erfolgt die Produktionsfreigabe für die neuen Knetter. Das Ziel ist erreicht!



Konrad Thies bei der Temperaturmessung

### Abschied

Meine Aufgabe, das Prinzip der Teigverarbeitung im Bezug auf das Wendelkneten besser zu verstehen, ist nun erfüllt. Neben den äußerst interessanten Einblicken habe ich einen Menschen kennen lernen dürfen, der mich mit ehrlicher Leidenschaft für seinen Beruf voll überzeugt hat.

Thies hat gerne bei Diosna gearbeitet. Auch jetzt noch als Rentner hilft er gerne.

Es sind Menschen wie Konrad Thies, die den kleinen aber entscheidenden Unterschied ausmachen, wenn es darum geht, dem Idealziel Stück für Stück näher zu kommen.



Konrad Thies schaut zufrieden. Nur 1/3 Bottichfüllung bei idealer Qualität