

Nr. 1

Die Zeitung für den Bäcker von
AHA! Einrichtungen · Mönshheimer Mühle · HEIN · Pain Paillasse



BACKEN OHNE KURVEN

Der HEIN UNIVERSAL Ringrohr-Etagenofen stellte in einem Backtest vor
erfahrenen Bäckermeistern seine Fähigkeiten eindrucksvoll unter Beweis.

Rohstoffe

Mit dem neuen Huus Mehl der
Mönshheimer Mühle schuf Müller-
meister Markus Mönch ein Mehl für
ein Weizenbrot mit Charakter.

Unterwegs

Auf einer „Tour de Suisse“ waren
deutsche Paillasse-Bäcker zu Gast bei
Schweizer Paillasseuren, die zu den
ersten Adressen für Qualität zählen.

Ladenbau

AHA! Einrichtungen plante und baute für
Feinkost Kugler einen Manufaktur-Verkauf,
der höchste Ansprüche an Funktionalität,
Material, Technik und Ausführung erfüllt.

HEIN auf der INTERNORGA

HEIN Backofenbau ist an bekannter Stelle in der Halle B6 am Stand 512 auf der INTERNORGA und zeigt u. a. den SHOPSTONE, einen einzigartigen, innovativen Ladenbackofen mit Ringrohrfentechnik, Elektroheizung und Thermosteinspeicher. Er vereint die Vorteile der Ringrohrfentechnik wie höchste Backqualität auf Stein, flexibles Backen mit sanfter Hitze und niedrigem Delta t° sowie wirtschaftlich niedrige Anschluss- und Verbrauchswerte (19,5 Kw für den 5m² Ofen) in einem Ofen, ganz ohne Kamin und Brenner. Während der Messe werden in ihm die Spezialitäten der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch wie die Pain Paillasse Brote, das Pain du Soleil Baguette und das neue Huus Brot gebacken. Einmalig auch der neue HEIN WOODSTONE, ein Ringrohrfentechnik mit Holzfeuerung. Außerdem am Stand: der Wagenofen StoneRoll, der neue Stikkenofen ECOStone, der HEIN UNIVERSAL Ringrohrfentechnik mit Thermosteinspeicher. Selbstverständlich darf ein Querschnitt der Kälte/Klimatechnikpalette der HEIN-Group nicht fehlen.



Erfolgreiche FBK für Pain Paillasse

Knuspriges Pain Paillasse, vor den Augen der Besucher aufgearbeitet, auf Stein im neuen HEIN SHOPSTONE gebacken und anschließend in leckere Snacks verwandelt – das Team von Pain Paillasse um Pierre Laugeri hatte in der Halle 2 auf der Schweizer Fachmesse FBK in Bern vom 25. bis 29. Januar einiges zu bieten und konnte sich über einen stets gut frequentierten Stand freuen.



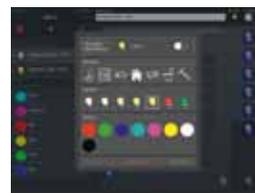
Snack-Workshops mit mehreren Partnern

Gleich viermal Kompetenz bieten in diesem Jahr die drei Seminare zum Thema Snacks, gemeinsam veranstaltet von der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch und drei Partnern. Gemeinsam mit bsc-Die Bäckerei-Berater, der Kaffeerösterei Dinzler und HEIN Backofenbau werden den Teilnehmern in Mönshheim und Strassen/Luxemburg je zwei Tage voller Power, Wissen, Training, Erkenntnisse und Spaß präsentiert. Es geht um kreative Snacks, wohlschmeckende Kaffeespezialitäten, knackige Backwaren und hochmoderne Technik, alles in Perfektion abgestimmt auf die Anforderungen, die der sich wandelnde Markt heute an die Bäcker stellt. Mehr Informationen auch bei den vier teilnehmenden Unternehmen.



AHA!-Lichtsteuerung

Die richtige Lichtinszenierung ist der entscheidende Erfolgsfaktor für absatzfördernde Produktpräsentationen und eine stimmungsvolle Kaufatmosphäre in Verkaufs- und Ambieräumen. AHA! Lichtkonzepte macht die richtige Inszenierung des Lichts mit einer App jetzt einfacher. Die App wird für den Kunden individuell programmiert und soll geplant bald auch vom Kunden selbst optimiert werden können. Sie steuert das Licht über unterschiedlichste Ebenen wie Stockwerke, Räume oder Gebäudeseiten. Ebenso ist es möglich stromsparend zu dimmen oder das Licht dem Biorhythmus anzupassen. Farbverläufe und mehrere Szenen – von hell ins dunkel in einem zeitlich definierten Ablauf – können einfach und individuell mit der App verwaltet werden, ebenso vorhandene und neue Leuchten, Beamer und Leinwände. Die Steuerung läuft über ein geschütztes, eigenes Netzwerk und ermöglicht über das Internet Fernwartung und Programmierung.



Kinderleicht zu bedienende Steuerung per App auf dem iPad.

HEIN auditiert nach ISO 9001:2008

Die Firma HEIN Backofenbau wurde im Februar vom TÜV Saarland auditiert und hat den Nachweis erbracht, dass die Anforderungen der Norm ISO 9001:2008 für die Bereiche Entwicklung, Herstellung, Vertrieb, Montage und Wartung von industriellen Backöfen, Kältetechnik und Automatisierungstechnik für industrielle Backofenanlagen erfüllt wurden.



IMPRESSUM

Herausgeber:



AHA! Einrichtungen GmbH
Augsburger Straße 162, D-86368 Gersthofen,
Tel. +49 (0)821 79 09 84-0, www.aha-einrichtungen.de



Mönshheimer Mühle Decker+Mönch GmbH & Co. KG
Pforzheimer Str. 8, D-71297 Mönshheim,
Tel. +49 (0)70 44 9 11 55-0, www.decker-moench.de



HEIN BACKÖFEN GmbH
Eckertstraße 11, D-50931 Köln,
Tel.: +49 (0)221 9 41 69 85, www.hein.lu



Paillasse Marketing / International SA
Faubourg de l'Hôpital 1, CH-2000 Neuenburg,
info@paillasse.ch, www.paillasse.ch

Redaktion & Konzept:

Kleinemeier – Die Text-Agentur zum Backmarkt
Im Ensereck 1, 59269 Beckum,
Tel. +49 (0)171 2 04 09 71, www.agentur-kleinemeier.de

Grafische Gestaltung:

Kommunikation Grafik Design, Heike Jahnke, Essen
www.kommunikation-grafik-design.de

Bildmaterial:

AHA! Einrichtungen GmbH; HEIN BACKÖFEN GmbH; Hermann Kleinemeier; Koch Feinkost

Druck:

Verlagsgesellschaft Ottensener Straße UG, Hamburg

Für höchste Ansprüche

Liebe Leser,

als Geschäftsführer von HEIN Backofenbau begegne ich in Deutschland immer wieder dem Vorurteil, dass dem Ringrohröfen die universelle Eignung zum Backen aller Produkte abgesprochen wird. Backen von 90 Prozent aller Produkte in einem Temperaturbereich von ca. 235 °C, das kann doch überhaupt nicht funktionieren, höre ich oft, speziell von Bäckern, die das Auf und Ab der Temperaturkurven vom Heizgasumwälzofen kennen. Doch, kann es! Das versichere ich Ihnen und wir haben aus diesem Grunde für dieses Heft einen Backtest in der Barbarossa Bäckerei in Kaiserslautern durchgeführt, wo seit 2004 eine Großofenlage von uns steht. Den Produkten angepasst wurden die Temperaturen leicht variiert, so dass zum Anbacken des Roggenbrottes 240 °C und für das Roggenmischbrot 235 °C gewählt wurden. Gebacken wurde bei 235 °C. Das sind 5 °C Unterschied, ein Heizgasumwälzofen backt häufig mit mehr als 50 °C Differenz zwischen Einschließen und Ausbacken. Lesen Sie den Erfahrungsbericht auf den folgenden Seiten und schauen Sie sich die Produkte an, die auch Ihre Kollegen überzeugt haben.

Aber unser Ringrohrsystem kann neben sicherem und zuverlässigem Backen erstklassiger Produkte mit kräftigem Boden und knuspriger Kruste noch viel mehr. Vergleichen Sie einmal die Anschlusswerte unseres großen UNIVERSAL Ringrohrbackofens mit denen anderer Backöfen mit vergleichbarer Backfläche. 44 m² Backfläche, 175 kW Anschlusswert (ein normaler Stikkenofen mit ca. 10 m² Backfläche hat schon um die 75 kW), dazu nur 0,5 kW Elektroanschluss – da macht sich die Investition in einen neuen Backofen schon allein über die Energieeinsparung bezahlt. Stefan Hug von der Bäckerei Hug in Luzern hat errechnet, dass sich ein Ofen mit 33 m² Backfläche nur über die Energieeinsparung in nur acht Jahren amortisiert! Wir glauben an das Ringrohrsystem – und bieten es neben unseren bewährten UNIVERSAL Produktionsöfen auch im besonders sparsamen Wagenofen STONEROLL und als innovativen Ladenbackofen SHOPSTONE an. Den neuen, extrem sparsamen SHOPSTONE sollten Sie sich unbedingt mal anschauen! Am besten gleich auf der Internorga an unserem Stand 512 in der Halle B6, den wir wieder gemeinsam mit der Mönzheimer Mühle Decker + Mönch betreiben. Wir zeigen unsere Öfen und Kältelösungen, die Bäckspezialisten backen und präsentieren ihre aromatischen Brotspezialitäten aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz – darunter auch das leckere Huus Brot, eine ganz besondere Spezialität, die wir Ihnen auf den Seiten 10 bis 13 näher vorstellen.

Für die diversen mediterranen Brotspezialitäten setzt das Backteam der Mönzheimer Mühle und von Pain Paillasse Deutschland übrigens auf Backzutaten von Koch Feinkost. Kennen Sie nicht? Das ändert sich, wenn Sie die Seiten 18 bis 21 unserer Kundenzeitschrift gelesen haben.

Beeindruckt haben mich auch die Bilder zum Thema Ladenbau auf den Seiten 14 bis 17. Der Manufaktur-Verkauf von Feinkost Kugler vereint höchste Ansprüche an Funktionalität, Material, Technik und Ausführung mit regionaltypischen Aspekten. Maßgeblich für den Erfolg war eine komplette Neuprojektierung des Objekts durch AHA! Einrichtungen. Das Objekt strotzt geradezu vor Kreativität. Es ist eine 1A-Adresse für Genießer.

Wir, die Partner dieser Kundenzeitschrift, hoffen, dass Sie die Berichte in diesem Heft genießen. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung. Fordern Sie uns!



Pierre Thein, Geschäftsführer HEIN Deutschland



Pierre Thein

Geschäftsführer
HEIN Deutschland



„Für Leser der Nr. 1 hält die Mönzheimer Mühle am Stand B6 512 ein kleines Präsent bereit.“



Backen ohne Kurven

BEI EINEM BACKTEST FÜR DIE NR. 1 IN DER BARBAROSSA BÄCKEREI IN KAISERSLAUTERN MUSSTE DER HEIN UNIVERSAL RINGROHR-ETAGENOFEN VOR ERFAHRENE BÄCKERMEISTERN UNTER BEWEIS STELLEN, DASS SICH IN IHM AUCH HERVORRAGENDE ROGGENBROTE MIT EINER BACKTEMPERATUR VON NUR 235 °C BACKEN LASSEN.



Dass ein Ringrohrbackofen beste Backergebnisse bei Weizen, Weizenmisch- und mediterranen Broten erzielt, ist allgemein bekannt. Backen auf 22 mm starken Steinplatten, dazu die große Temperaturbeständigkeit und die weiche Wärmeübertragung – sie gelten als ideale Voraussetzungen für Weizen-, Weizenmisch- und mediterrane Broten. Stellt sich die Frage, ob die gleichen Voraussetzungen nicht ebenso ideal sind für knusprige schwere Roggenbrote? Ein Test mit erfahrenen Bäckermeistern, die in ihren Betrieben nicht mit einem Ringrohrföfen, sondern mit Heizgasumwälzöfen und Thermoöl-Etagen- und Wagenöfen arbeiten, sollte den Beweis bringen.

Dazu wurden in einem der drei in der Barbarossa Bäckerei stehenden UNIVERSAL Ringrohr-Etagenöfen mit 33 m² Backfläche zur gleichen Zeit in den sechs Etagen sechs verschiedene, nacheinander eingeschobene Produkte gebacken. Roggenbrot, 70/30 Roggenmischbrot, 60/40 Roggenmischbrot sowie je ein Herd mit Pain Paillasse, Huus Brot und als Kleingebäck Schweizer Knoten.

Dass ihn seine Backeigenschaften auch für kräftige, knusprige Roggen- und Roggenmischbrote zu einem idealen Backofen machen, wissen aus der täglichen Praxis nur die Bäcker, die in einem HEIN UNIVERSAL Ringrohr-Etagenbackofen backen. Sie wissen, dass dieser seinen Namen UNIVERSAL zu Recht trägt, funktioniert das System das Backens mit nahezu nur einer Temperatur doch fast für das gesamte Sortiment. Dementsprechend müssen Bäcker, die die Zeiten und Backtemperaturen eines Heizgasumwälzöfens kennen, zunächst einmal umdenken.

Der markanteste Unterschied zwischen der Heizgasumwälzung und dem Ringrohrsystem mit gemauerter Steinfeuerung liegt im so genannten delta t° – die Differenz zwischen der Temperatur des Heizmediums (Wasser/Wasserdampf in den Ringröhren) und der Temperatur der Steinplatte im Herd. Bei Heizgasumwälzern liegt die Temperatur im Rauchgaskanal zwischen 80 und 100 °C über der Herdplatten-temperatur. Bei Ringrohröfen liegt das delta t° dagegen unterhalb von 10 °C. Und das ist der wesentliche Grund dafür, dass sich nahezu

90 % des Sortiments mit einer einzigen Temperatur backen lassen, mit weicher, wenig aggressiver Hitze. Grundsätzlich gilt: Je geringer das delta t°, desto geringer ist die Neigung des Ofens zum Flämmen.

Und je größer die Masse des Ofens, desto geringer ist der Temperaturabfall bei vollständiger Beschickung aller Herde, wichtig um kontinuierlich, Schuss auf Schuss backen zu können.

Keep it simple. So wird das Backen über die Zeit bei weitestgehend nur einer Temperatur, einem der herausragenden Merkmale eines Ringrohröfens, erst möglich. Eingeschossen wird dabei nicht wie bei einem Heizgasumwälzöfen mit 270 oder 280 °C sondern in einem Temperaturbereich von ca. 235 °C, entweder mit einer durchgängig festen Temperatur



DER BACKPLAN:

- Roggenbrot, rund, rustikal, TE 1.100 g, TA 188, Roggenvollkornmehl, Backtemperatur 240 °C fallend auf ca. 235 °C, Backzeit 65 Minuten, 5 Sekunden Schwadengabe, Zug geöffnet nach 5 Minuten für 10 Minuten
- 70/30 Roggenmischbrot, länglich, rustikal, TE 1.100 g, TA 180, Backtemperatur 235 °C, Backzeit 60 Minuten, 5 Sekunden Schwadengabe, Zug geöffnet nach 5 Minuten für 10 Minuten
- 60/40 Roggenmischbrot, länglich gemehlt und glatt, TE 1.100 g, TA 180, Backtemperatur 235 °C, Backzeit 60 Minuten, 12 Sekunden Schwadengabe, Zug geöffnet nach 1,5 Minuten für 10 Minuten
- Pain Paillasse hell, Stangen, TE 500 g, TA 180, Backtemperatur 235 °C, Backzeit 40 Minuten
- Huus Brot, rund, TE 600 g, TA 185, Backtemperatur ca. 235 °C, Backzeit 55 Minuten
- Schweizer Knoten (Kleingebäck aus Paillasseteig), TE 120 g, TA 172, Backtemperatur 235 °C, Backzeit 28 Minuten



Den Sauer Teig hatten Bernd Hemmerle und Gerd Lissek, Produktionsleiter in der Bäckerei Hemmerle, mit eigenem Anstellgut schon am Vorabend angesetzt. Für Rezept und Teige gab es seitens der Kollegen großes Lob.



Das 60/40er Roggenmischbrot war vom Teig und auch vom Endergebnis hervorragend.

Einfach verlockend – die 120 g schweren Schweizer Knoten, hergestellt aus Pain Paillasse Teig hell.



Das 70/30er Roggenmischbrot: rustikal, lang aufgearbeitet und wie gewünscht gerissen.



oder fallend von 235 auf 230 oder 240 auf 235 °C. Der Ofen macht den Unterschied, die herausragenden Speichereigenschaften des Ringrohrrofens mit seiner hohen Masse, die er unter anderem durch seine gemauerte Steinfuerung aufweist. Auch sehr vollgarige Teigstücke lassen sich problemlos backen. Durch den schnellen Wärmeübergang und die schnelle Krustenbildung behält das Backgut die Form und fällt nicht zusammen oder läuft breit. Von 280 °C auf 220 °C fallend – so backen viele Bäcker ihre Roggenbrote in dem in Deutschland immer noch vorherrschenden Heizgasumwälzöfen. In einer Temperaturkurve werden für jedes der zahlreichen Produkte eine spezifische Anbacktemperatur, eine Backtemperatur und eine Ausbacktemperatur festgelegt. Bei den Heizgasumwälzöfen ist diese Kurve letztlich nichts anderes als die Anpassung gewünschter

Produkteigenschaften an die besondere Funktionsweise dieses Stahlskelettrofens, der die Speichereigenschaften eines UNIVERSAL Ringrohrrofens eben nicht aufweist.

Damit die Backtemperatur nach dem Einschließen der Ware nicht zu stark abfällt, wird er zunächst hoch geheizt, fällt nach dem Einschließen deutlich ab, kämpft sich wieder hoch auf die voreingestellten 280 °C um im Laufe der Backzeit auf 25 °C zu fallen und vielleicht, wenn Schuss auf Schuss gebacken wird, zum Ende der Backzeit wieder hoch zu heizen, mit der Gefahr des Abflämmens der Brote in den letzten zehn Minuten der Backzeit. Diese Temperaturkurve wurde bei älteren Modellen von Hand geregelt, mit der Option zu dunkel gebackenes Brot zu erhalten, wenn das rechtzeitige Herunterstellen einmal vergessen wurde. Computersteuerungen machen es zwar einfacher, die gewünschten Temperaturkurven zu fahren, aber die großen Temperaturunterschiede bleiben.





Das Roggenvollkornbrot würde mit Roggenmehl der Type 1150 sicher noch höher ziehen. Überragend sind Kruste und Boden des Produkts.



Das Pain Paillasse kann man nicht besser backen, so die Beurteilung.



Das Huus Brot war ebenfalls sehr gelungen, wie eine gute Kruste auf, dazu gleichmäßig schön gerissen, und hatte ein schönes Farbenspiel an der Kruste, wie Matthias Elkmann, Deutschland-Verkaufsleiter der Mönshheimer Mühle, betonte.

Beim Ringrohrföfen hingegen fällt die Backtemperatur nur wenig unter das Soll und ist in kürzester Zeit auch wieder bei den voreingestellten Werten. Die gemauerte Steinfeuerung erlaubt eine Steigleistung von ca. 2 °C/min.

Roggenvollkornmehl in modifizierter Detmolder 2-Stufen-Führung, wie sie in der Bäckerei Hemmerle Anwendung findet, hergestellt. Den Sauerteig hatte Bernd

Der Test. Zielsetzung des Backtests war der Nachweis, dass hohe Temperaturen zum Backen von Roggenbrot nicht notwendig sind und sie sich mit hervorragender Kruste, sehr gutem Boden und langer Frischhaltung auf dem Stein des Ringrohrföfens bei Temperaturen um „nur“ 235 °C backen lassen. Die Bäcker, Karlheinz Härle und Sohn Robert, Max Brenner, Matthias Elkmann, Bernd Hemmerle und Gerd Lissek, Produktionsleiter in der Bäckerei Hemmerle, standen um 9:00 Uhr bereit, um die Teige herzustellen, aufzuarbeiten und abzubacken. Unterstützt wurden sie dabei von Barbarossa Produktionsleiter Uwe Hammel und Teigmacher Tobias Wagner. Die Teige wurden mit einem Vollsauerteig aus

Hemmerle mit eigenem Anstellgut schon am Vorabend angesetzt. Für Rezept und Teige gab es seitens der Kollegen großes Lob. Die Rezepturen für die Roggen- und Roggenmischbrote stammten von der Bäckerei Hemmerle, die übrigen drei sind Produkte der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch. Die anwesenden Bäcker staunten zunächst einmal, ob der Weichheit der Teige, die das Aufarbeiten von Hand zwingend machte. Sie räumten ein, dass das Backen dieser Teige auch eine Herausforderung für den Ofen sei. Dazu kam, dass der Sauerteig mit Roggenvollkornmehl angesetzt war und auch für das 100 % Roggenbrot ein Roggenvollkornmehl Verwendung fand.



Alle Brote wiesen einen ausgezeichneten Boden auf, Beleg auch für die gute Wärmeleitfähigkeit der Steinplatten. Gleichzeitig war aber auch die Kruste gut ausgeprägt und das bei Backzeiten von 60 Minuten bei ca. 235 °C.



Die Öfen im Rohbau zeigen die gemauerte Steinführung unten sowie die vielen hintereinander eingebauten Ringröhren. Die Schwadenkästen in den Herden sind ebenfalls erkennbar. Die Bedienung erfolgt über den Touchscreen-Computer, der darüber informiert, welche Herde belegt ist und wie lange zum Beispiel die Restbackzeiten sind. Die drei 6-herdigen Öfen, je 2,40 m tief und 2,07 m breit (eine Sonderbreite), versorgt von einem Beschickungs- und Beladeroboter, mit Übergabe- und Abnahmetisch sowie automatischem Abtransport. Jeder Herd ist 22 cm hoch. Die zwei unteren Herde jedes Ofens wurden als Auszugsherde gewählt, um auch Bleche oder Kästen manuell einschieben zu können.

Der Ringrohröfen

Die HEIN UNIVERSAL Ringrohr-Etagenöfen bestehen aus hintereinander in die Steinführung eingebauten Ringröhren. Mehrere solcher Ringröhre werden dann zu einer Ringrohrgruppe zusammengefügt. Der untere Teil der Rohrgruppe befindet sich dabei im Bereich der Feuerung. Dieser Rohrbereich ist mit einer genau definierten Wassermenge, meist zu 1/3, gefüllt. Die an die Röhren schlagende Flamme des Brenners heizt sie auf, das Wasser wird zum Verdampfen gebracht, der Dampf steigt nach oben, verteilt sich absolut gleichmäßig über die verschiedenen Etagen und gibt dabei die Wärme ab. Werden nun kalte Teigstücke in den Herd eingebracht, kühlt sich der Dampf ab und Wasser fließt zum Aufheizen zurück nach unten, der Kreislauf beginnt von neuem. Die Anordnung der einzelnen Rohrgruppen zwischen zwei Herden sorgt bei jedem Herd für Ober- und Unterhitze, wie die hohe Speichermasse ein wichtiger Beitrag zu einem niedrigen delta t°. Je nach Ausführung und Wunsch des Kunden werden die Röhren unterschiedlich zusammengestellt. Wird eine stärkere Oberhitze verlangt, verlaufen zum Beispiel oben mehr und unten weniger. Umfang und Form der Ringröhren sind in der Brennkammer maßgeblich für eine möglichst große Oberfläche zur Aufnahme der

Energie und in den Herden zur Abgabe der Strahlungswärme. Je größer also der Durchmesser und länger das gesamte Rohr ist, desto mehr Wärmeleitflächen stehen zur Aufnahme und Abgabe der Wärme zur Verfügung.

Beim HEIN UNIVERSAL wird ein Rohr mit einem Außendurchmesser von 25 mm und einer Ringwandstärke von 3,5 mm eingesetzt. Doch nicht nur das Rohr ist entscheidend, auch die gesamte Speichermasse des Ofens zählt. Dabei kommt es nicht allein auf die Stärke der Steinbackplatten (22 mm) in den Herden an, ebenso wichtig ist die übrige Masse, etwa durch die Steinführung und die gute Isolierung. So kann eine deutliche Energieeinsparung gegenüber anderen Heizsystemen erzielt werden.

Viele Wartungsteile besitzt ein Ringrohröfen nicht. Die Röhren selbst sind wartungsfrei. Dann gibt es noch den Brenner, die Schwadenanlage, den Elektroschaltkasten für die Steuerung, den Motor für den Schwadenabzug – mehr nicht. Dieses „einfache“ System ermöglicht nahezu konkurrenzlos niedrige Energieverbrauchswerte. So erfordert ein UNIVERSAL mit 44 m² Backfläche einen Anschlusswert von lediglich 175 Kw und nur weitere 0,5 Kw für den Elektroanschluss.

Ab 9:00 Uhr wurden die einzelnen Teige geknetet. Sie ruhten nach dem Kneten ca. 20 Minuten in der Teigschale, wurden dann nacheinander in Körbchen aufgearbeitet und standen vor dem Backen noch einmal gut 60 Minuten auf Gare. Das Einschließen erfolgte über den Beladeroboter Spider. Zunächst bei 240 °C das Roggenbrot in den unteren Herd, danach darüber bei 235 °C die weiteren Brote 70/30 und 60/40. Die übrigen drei Herde belegte der Roboter mit den Pain Paillasse Stangen, dem Huus Brot und den Schweizer Knoten. Die Temperatur blieb über die Backzeit stabil bei 235 °C.

Beste Ergebnisse. Spannend wurde es dann beim Ausbacken und bei der Beurteilung der einzelnen Produkte. Die Bäcker haben viel Erfahrung auch mit freigeschobenen, kräftig ausgebackenen Laibbroten und waren zunächst skeptisch, was das Ergebnis bei den im Vergleich zum Heizgasumwälzofen deutlich niedrigeren Backtemperaturen angeht. Doch alle äußerten sich am Aufgabetisch, auf dem die Backwaren zur Beurteilung lagen, sehr zufrieden mit den Backergebnissen. Alle Brote wiesen einen ausgezeichneten Boden auf, Beleg auch für die gute Wärmeleitfähigkeit der Steinplatten. Gleichzeitig war aber auch die Kruste gut ausgeprägt und das bei Backzeiten von 60 Minuten bei ca. 235 °C. Alle Produkte zogen gut hoch und überzeugten auch mit einer feinen Porung.

Die Frage, ob die Frischhaltung der Brote aus einem Ringrohrföfen besser ist als aus einem Heizgasumwälzofen, beantwortete Bernd Hemmerle am nächsten Tag. Er hatte nämlich in seiner Produktion ebenfalls ein 70/30

Roggenmischbrot, gebacken nach dem gleichen Rezept, zurücklegen lassen, um es mit dem Ergebnis aus Kaiserslautern zu vergleichen. Sein Fazit: „Die Frischhaltung war wahrnehmbar besser.“ Bei einigen Broten zunächst festgestellte leichte Unregelmäßigkeiten in der Farbe sollen nicht verschwiegen werden. Sie erklärten sich aus einem irrtümlich benutzten Backprogramm, bei dem der Zug während der Backzeit sehr lange geöffnet war. Dieser Effekt wurde noch verstärkt durch Ofenklappen, an denen die Dichtungen zum Tausch stehen und durch die darum mehr Frischluft in den Herd gelangte. Es stellte sich heraus, dass es für die Erneuerung der Dichtungen ebenso bereits einen Servicetermin gab, wie zur Überprüfung des Kaminzugs. Bei den Weizenbroten, die ohne Schwadenentlastung gebacken wurden, tauchte das Problem einer Ungleichmäßigkeit nicht auf. Der Test belegte für alle, dass es mit dem Ringrohrföfen UNIVERSAL möglich ist, in einem relativ schmalen Temperaturbereich ein sehr breites Sortiment zu backen. Die Teilnehmer waren sich einig, dass der Ringrohrföfen ein hervorragendes Roggenbrot backt. Jeder Betrieb hat natürlich die Möglichkeit, seine Produktionsweise dem Ofen in seinem Wärmeverhalten etwas anzupassen. Einmal aufgeheizt, sinkt die Temperatur auch beim Einschließen neuer Ware nur wenig und langsam. Mit geringeren Temperaturen, wenn der Ofen nicht mehr aufheizt, ist es dann bei 220 °C auch möglich Kuchen, Böden oder ähnliche Dinge zu backen. Es gibt Bäcker in Deutschland, die backen im HEIN UNIVERSAL ihr Schwarzbrot über 24 Stunden bei ausgeschaltetem Brenner, nur mit der langsam abfallenden Resthitze.



Alle Bäcker äußerten sich am Aufgabetisch, auf dem die Backwaren zur Beurteilung lagen, sehr zufrieden mit den Backergebnissen.



BARBAROSSA BÄCKEREI

Die Barbarossa Bäckerei betreibt über 85 Filialen in der Pfalz und im Saarland. Nahezu 800 Mitarbeiter sind mit Produktion, Verkauf und Vertrieb von 150 Artikeln im Brot-, Brötchen-, Feinback- und Konditoreibereich tätig. Als 2004 der Produktionsbetrieb in Kaiserslautern-Nord neu gebaut wurde, erhielt HEIN neben den Stikkenöfen auch den Auftrag für drei Ringrohr-Etagenöfen. Insgesamt gibt es in der Bäckerei vier verschiedene Ofensysteme: Stikkenöfen, Wagenöfen, Thermoöl-Etagenöfen, Ringrohr-Etagenöfen. Gebacken wird nach einem festen Produktplan, dementsprechend setzt man die Backsysteme unterschiedlich ein. Im Gespräch betonte Inhaber Rolf Landry noch einmal die hohe Zuverlässigkeit der Öfen. Er würde

diese Investition heute, mit der Erfahrung von 11 Jahren auf jeden Fall wieder tätigen und konnte seinen Kollegen den Ofen ebenfalls empfehlen. Auch der Wartungsaufwand für die Öfen wurde von Landry als recht gering benannt. Die Ofenklappen müssten mal nachgestellt, Züge überprüft werden. Öfen und Beladetechnik werden weitestgehend durch die eigene Werkstatt gewartet.





Dunkel. Saftig. Lecker.
Ein Brot mit Charakter





HUUS-MEHL IST EIN NEUES PRODUKT DER MÖNSHEIMER MÜHLE DECKER+MÖNCH, DAS MÜLLERMEISTER MARKUS MÖNCH IN VIELEN MAHLGÄNGEN UND BACKVERSUCHEN ENTWICKELT HAT. ES IST DIE BASIS FÜR DUNKLE, SAFTIGE WEIZENBROTE.



Die erste Idee für das neue Hus Mehl stammte aus der Schweiz. Dort gibt es als Standardmehl das Ruchmehl aus Weizen oder Dinkel. Es hat einen ausgeprägteren Geschmack als Weißmehl und wird in der Schweiz für dunkle, saurteigfreie Brote eingesetzt. Während das übliche helle, so genannte Weißmehl vorwiegend aus dem vermahlenden inneren Teil des Getreidekorns stammt, enthält Ruchmehl mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Korns. So ermöglicht es dunkle, geschmacklich abgerundete Brote, die gleichzeitig noch eine höhere Wasserbindung und damit bessere Frischhaltung bieten. In vielen Rezepturen aus der Schweiz ersetzt in Deutschland die Type 1050 das Ruchmehl, doch diese Kompromisslösung stellt längst nicht jeden Bäcker zufrieden. Als deutscher Anbieter der Pain Paillasse Spezialmehle hat die Mönshheimer Mühle langjährige gute Beziehungen in die Schweiz und gute Kontakte zu vielen Schweizer Bäckereien. Im Gespräch mit einem Schweizer Bäcker, der selber schon viele Jahre sehr erfolgreich aus Ruchmehl sein „Hus Brot“ (Hausbrot) herstellt, entstand die Idee, für den deutschen Markt ein vergleichbares Mehl zu kreieren. Als dann, nach dem Genuss der schmackhaften Brotspezialitäten aus Ruchmehl im Nachbarland, verschiedene anspruchsvolle Kunden nach einem ähnlichen Produkt für Deutschland fragten, war der Ehrgeiz von Müllermeister Markus Mönch, Inhaber der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch, geweckt. Von Anfang war es das Ziel, ein Spezialmehl zu entwickeln, das seine spezifischen Eigenschaften aus dem Mahlverfahren und nicht durch Zusatz diverser backaktiver Substanzen gewinnt. So gibt es als Ruchmehl bezeichnete Produkte, die mit diversen Zutaten wie Weizenkleber, Weizenquellmehlen, Weizenstärke, Zucker, Milchsäurebakterien und Hefen deklariert werden. Dem gegenüber sollte das Hus Mehl von Anfang an ein innovatives und gleichzeitig auch deklarationsfreundliches Produkt werden.

Der Zusatz von diversen backaktiven Substanzen wäre letztlich sicher der leichtere Weg gewesen, hätte für den Bäcker allerdings den Nachteil einer langen Deklarationsliste. So setzte Mönch von Beginn an auf das Mahlverfahren, ist die Mönshheimer Mühle doch technisch

hervorragend ausgestattet, um kreative Ideen auch umzusetzen.

„Gewünscht waren eine hohe Teigausschüttung und eine lange Teigführung und das bedingt zunächst schon einmal spezielle, ausgesuchte kleberstarke Getreidesorten. Wir wollten dem

Mehl außerdem von Beginn an auch eine typisch deutsche Komponente geben und da war es nur ein kleiner Schritt bis zum Roggenmehl. Der Roggenzusatz hebt noch einmal den Geschmack, sorgt für eine dunklere Farbe, verkürzt die Knetzeit und ist außerdem noch besser für die Frischhaltung.“

Ein Mehl wie kein anderes. Doch das Geheimnis des Hus Mehls liegt nicht nur darin. Es ging nie darum, einem Weizenmehl der Type 1050 einfach nur etwas Roggenmehl beizumischen und so ein Spezialmehl zu kreieren. Besonders viel Zeit und Sorgfalt erforderte es, die Mehlfraktionen aus verschiedenen Mahlstufen und -graden zu vergleichen und für ein optimales Endprodukt im richtigen Ver-



Die glasige, glänzende Krume und die grobe, unruhige Porung sind typisch für das Hus Brot. Die Frischhaltung ist dank des Roggenanteils und der Teigführung sehr gut.



Das Huus Mehl (links) ist keine Vormischung, vielmehr ist es ein sauberes, deklarationsarmes Mehl, hergestellt mit viel Know-how. Durch die Kombination der speziell ausgesuchten Passagen des Mahlvorgangs gelang es, besondere Klebereigenschaften in das fertige Mehl zu bringen. Die in geringem Maß zugesetzte Kleie muss genau definierten Anforderungen genügen, denn Kleie bindet zwar ebenfalls das Wasser, verringert aber falsch dosiert auch die Standfestigkeit der Brote.

hältnis zu kombinieren. Schließlich wollte man ohne getrockneten Sauerteig, ohne Enzyme und andere Zutaten auskommen, die sich sonst in ähnlichen Mischungen finden. „Es ging darum, ein reines Mehl zu schaffen, mit Ausnahme der Ascorbinsäure ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, und dazu die Möglichkeiten modernster Müllereitechnik zu nutzen. Wir haben, im wahrsten Sinne des Wor-

tes, an vielen Schrauben in der Mühle gedreht, um die optimalen Mehlfraktionen zu finden und herzustellen.“ Die handwerkliche Kunst des Müllers war gefordert. Begleitend führte Verkaufsleiter und Bäckermeister Matthias Elkmann viele Backversuche in der Versuchsbackstube des Backhauses an der Mühle durch, um das Mehl und den Prozess der Teigherstellung weiter zu opti-



Der Poolish ist wichtig zum Erschließen der Mehlbestandteile und damit für die gute Frischhaltung des Huus Brotes. Dem Teig wird später nur sehr wenig Hefe zugesetzt.

RUCHMEHL UND MEHR

Der Begriff Ruchmehl wird in der Schweiz und im alemannischen Sprachraum verwendet. Seit wenigen Jahren gibt es auch in Deutschland entsprechend bezeichnete Mehle. Ruchmehl entspricht in etwa dem Ausmahlungsgrad der deutschen Type 1050 oder der österreichischen Type W 1600. Die Definition von Ruchmehl ist Bestandteil eidgenössischer Gesetzesvorschriften. Es gibt demnach vier Gruppen:

1. Weißmehl, als vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekorns gewonnenes Mehl.
2. Halbweißmehl, als nahezu schalenfreies Mehl.
3. Ruchmehl, als Mehl, das noch einen Teil der äußeren Schalenschichten enthält.
4. Vollkornmehl, als aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne die äußersten Schalenteile.

mieren und so schließlich die ideale Mehlkombination zu finden. Das Huus Mehl ist keine klassische Vormischung, vielmehr ist es ein sauberes, deklarationsarmes Mehl, hergestellt mit viel Know-how. Durch die Kombination der speziell ausgesuchten Passagen des Mehlvorgangs gelang es, besondere Klebeeigenschaften in das fertige Mehl zu bringen. Damit entspricht es in idealer Weise dem Motto der Mönshheimer Mühle „Wir machen mehr aus Getreide.“

Auch das zugesetzte Roggenmehl musste verschiedene Kriterien, etwa bei den Amylasewerten, erfüllen, um so optimal zu Teigentwicklung und Geschmack beizutragen. Selbst die ebenfalls in geringem Maß zugesetzte Kleie hatte genau definierten Anforderungen zu genügen. Kleie bindet zwar ebenfalls das Wasser, verringert falsch dosiert aber auch die Standfestigkeit der Brote.

Sichere Herstellung. Für das Huus Brot-Rezept prägend ist die lange Teigführung und der Einsatz eines Poolish. Diese Kombination führt zu einem besonders aromatischen und abgerundeten Geschmack im fertigen Produkt. Der Teig wird mit sehr wenig Hefe hergestellt, geknetet und ruht gekühlt und bei Backstübentemperatur jeweils einige Stunden. Die runden Huus Brote werden bei einem Gewicht von 600 g 60 Minuten kräftig ausgebacken. Wegen des relativ hohen Wasseranteils ist das fertige Produkt aber sehr saftig und sieht mit seiner kräftigen Kruste, der groben Porung und einer feuchten, glasierten Krume immer sehr verlockend aus. Markus Mönch: „Nicht umsonst sprechen wir von einem Brot mit Charakter.“ Der gute Aufschluss der Inhaltsstoffe durch Poolish und Stehzeiten führt außerdem auch zu einer hohen Bekömmlichkeit.

Das Huus Mehl wird in 25 kg-Säcken von der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch bundesweit ausgeliefert. Es lässt sich je nach Wunsch auch sehr gut zur Herstellung von Kleingebäcken oder auch als Snackidee zu Stangen mit Körnern und Saaten aufarbeiten. Auch das Huus Brot lässt sich in verschiedenen Formen herstellen, zum Beispiel als nass ausgehobenes, 500 g schweres Rundbrot oder in einer länglich aufgewirkten, vor dem Backen geschnittenen oder rustikal aufgesprungenen Variante. Der Kreativität des Bäckers sind dort kaum Einschränkungen gesetzt.

Ebenfalls eine interessante Alternative ist das Huus Brot als 2,5 kg bis 3 kg schweres Großbrot, sei es um abgeteilte Stücke zu wiegen und grammgenau zu verkaufen oder auch einmal als attraktive Brotalternative für Restaurants. In Scheiben von einem länglich aufgearbeiteten Laib geschnitten, ist es ein Highlight in jedem Brotkorb und ideal um es zu bestreichen oder in etwas Olivenöl zu dippen. Rezeptideen und Anwendungsbeispiele gibt es vom Außendienst der Mönshheimer Mühle.

Die klassische Pekar-Probe – Mehl auf Brettchen aufgebracht und mit Wasser benetzt – zeigt deutlich den höheren Kleiegehalt sowie den dunkleren Ausmahlungsgrad des Huus Mehls. Der Teig wird intensiv geknetet, ist danach elastisch und gut dehnbar und sollte vor und nach der Formgebung einige Zeit ruhen. Die runden Huus Brote sind bei einem Gewicht von 600 g mit einer Backzeit von 60 Minuten kräftig ausgebacken. Das Backen auf dem Herd sorgt für einen guten Boden.





Erste Adresse für Genießer

DER MANUFAKTUR-VERKAUF VON KUGLER FEINKOST VEREINT HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN FUNKTIONALITÄT, MATERIAL, TECHNIK UND AUSFÜHRUNG MIT REGIONALTYPISCHEN ASPEKTEN. MASSGEBLICH FÜR DEN ERFOLG WAR LETZTLICH DIE KOMPLETTE NEUPROJEKTIERUNG DES OBJEKTS DURCH AHA! EINRICHTUNGEN. VIELE INNOVATIVE LÖSUNGEN WURDEN DAZU EIGENS ENTWICKELT.

Was es bedeutet, bei der Ausstattung eines Food-Bereichs mit einem Spezialisten zusammenzuarbeiten, konnte Kugler Feinkost bei der Planung des Manufaktur-Verkaufs im neu gebauten Produktions- und Verwaltungsgebäude in Parsdorf erfahren. Ein zunächst favorisiertes Konzept, für das AHA! eigentlich nur den Innenausbau nach Vorgabe eines Architekten ausführen sollte, wurde von den Einrichtungsspezialisten aus Gersthofen analysiert, dann komplett neu projektiert und geplant und so letztlich in eine erfolgreiche Richtung gedreht. Michael Mayer, Geschäftsführer AHA! Einrichtungen: „Das Gesamtkonzept des Manufaktur-Verkaufs hätte sicher nie funktioniert, wenn Arbeitsbereiche wie Spülen und Küche oder das Kassensystem von uns nicht völlig neu geplant worden wären.“ Auch die Materialwahl wurde überarbeitet und damit perfekt auf die Gegebenheiten der Lokalität, des Feinkostverkaufs und die dafür zu erfüllenden Anforderungen wie Präsentation,

Haltbarkeit, Hygiene abgestimmt. Am 27.10.2014 öffneten sich die Türen des Kugler Manufaktur-Verkaufs als „Erste Adresse für Genießer“.

Wohlfühlwelten. Ziel des AHA! Konzepts war es, auf der ca. 300 Quadratmeter großen Gesamtfläche eine Wohlfühlwelt zu schaffen, die Menschen mit der Einrichtung zu fesseln, zum entspannten Verweilen einzuladen und sie dadurch zu Stammkunden zu machen. Heute ist der Manufaktur-Verkauf ein Anziehungspunkt für alle geworden, die ein Einkaufserlebnis der besonderen Art suchen. Die nicht nur einkaufen, sondern erleben, schmecken, riechen,

aber auch schauen und staunen wollen, die sich mit Freunden treffen, sich in einer anregenden Umgebung bei einem leckeren Cappuccino eine kleine Auszeit nehmen oder sich einfach nur wohl fühlen wollen. Die steigende Zahl an Kunden, die auch weitere Wege aus München und Umgebung nicht

AHA!
EINRICHTUNGEN ■



Die Decke wurde bewusst variabel gestaltet. Sie zeigt Sichtbeton, der in keiner Weise behandelt wurde. Auch die Belüftung ist sichtbar. Über der Kost-Bar wurde, nicht zuletzt auch wegen des Schallschutzes, eine Eichendecke eingebaut.

scheuen, beweist, dass diese Art der Präsentation den Nerv der Zeit trifft. So gelingt es durch ein gutes Konzept, aber auch durch eine einladende und fesselnde Einrichtung und Ausstattung, sich vom Wettbewerb abzusetzen und seine eigene Erfolgsgeschichte zu schreiben. Solche Erfolgsgeschichten möglich zu machen und zu realisieren, sieht Michael Mayer als Stärke von AHA! Einrichtungen. „Wir helfen unseren Kunden, sich klare Wettbewerbsvorteile zu verschaffen, indem wir Konzepte und Einrichtungen planen, die das Besondere und die Einzigartigkeit eines Unternehmens hervorheben und es auf diese Weise im Wettbewerbsumfeld klar positionieren und erkennbar machen.“

Objekt komplett neu geplant. Nach der Analyse machte sich die AHA! Planungsgruppe um Michael Mayer an die Arbeit und plante das Objekt in nur wenigen Wochen komplett um. Die Betreuung umfasste die gesamte

Projektleitung inklusive der Planung der einzelnen Gewerke und Fertigung durch die hauseigene Produktion. Nicht nur die zunächst vorgesehenen Insellösungen, die recht kostenintensiv gewesen wären, wurden verworfen, viel Geld wurde auch durch den Entfall der projektierten Gastro-Küche gespart. Durch die neue Ablauforganisation zum Bedienen und Bestücken der Feinkosttheke, aber auch zum Spülen und Füllen der Schalen, gelang es, insgesamt drei Arbeitskräfte einzusparen und das ohne jeden Verzicht auf Service für den Kunden. Die Idee der Aufteilung in verschiedene Bereiche stammt ursprünglich von Kugler. So gibt es neben der großen, dominanten Feinkosttheke einen Bereich für den Verzehr vor Ort und eine Kaffeebar unter dem Namen „Kost Bar“. In dieser „Erlebnisastronomie mit Flair“ gibt es zu den Kaffeespezialitäten auch mit frischen Kugler-Aufstrichen oder Feinkostsalaten belegte Brote oder frisch belegte Panini. Insgesamt finden sich innen und außen jeweils circa 32 abwechslungsreich gestaltete Sitz-



Ein feines Weinangebot findet sich in auffälligen, verfahrenen Regalen. Mitnahmeartikel wie Saucen locken zum Spontankauf.

plätze an Tischen, auf Hockern und an Stehbänken. Zusätzlich wurden von AHA! Regale für Mitnahmeartikel und Spontankäufe eingeplant. Diese Idee trägt heute wesentlich zum Umsatz bei. In dieser „Wohlfühlwelt“ mit einer perfekten Wareninszenierung spielt natürlich auch das Licht eine wichtige Rolle. Die komplette Planung der Beleuchtung lag ebenfalls in den Händen von AHA! Einrichtungen. Das Konzept wurde perfekt auf den Laden abgestimmt, spielt mit Stimmungen, Formen, Raum und hebt Materialien hervor. Die vielfältige Gestaltung und unterschiedliche Leuchtkörper lassen die Ware jederzeit im richtigen, verkaufsfördernden Licht erscheinen.

Theke neu konstruiert. Highlight der gesamten Einrichtung ist sicher die 9 m lange Theke Contenta M 2020, ein technisches Meisterstück, in der Feinkostsalate appetit- und kaufanregend präsentiert werden. In sechs Wochen gelang dem AHA!-Team die Neukonstruktion dieser einzigartigen und zum



Neben den Kaffeespezialitäten werden zum Verzehr auch mit frischen Kugler-Auflagen oder Feinkostsalaten belegte Brote angeboten.

KUGLER FEINKOST GMBH

Zum Angebot des 1964 gegründeten Unternehmens gehören feinste Feinkostartikel, Salate und vieles mehr, wie zum Beispiel Frischsalatmischungen, Gemüsemischungen, Gemüsesalate, Kartoffelsalate, Feinkostsalate aus Nudeln, Käse und Ei, Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, dazu Frischkäse, Saucen, Dips, Antipasti, Süßspeisen. Alle Artikel werden vor Ort in der Feinkost-Manufaktur frisch hergestellt und bei Bedarf verschickt.



Kugler Feinkost GmbH
Taxetstraße 5, 85599 Parsdorf
Tel. +49 89 46 23 82-0,
Fax +49 89 46 23 82-45
info@kugler.de

Patent angemeldeten Theke aus schwarzem Granit mit einer innovativen Kühlung für 90 eingelegte Schalen. Das System arbeitet mit einer doppelten Umluftkühlung und schafft um die Schalen ein Kühlbett in 25 cm Höhe. Die Kühlung musste – das war ein Ausschlusskriterium seitens Kuglers – für die Ware in den Schalen eine Kühltemperatur zwischen 2 und maximal 4°C garantieren. Die Anforderung Sole als Kältemittel – statt des üblichen R 134a – einzusetzen, wurde technisch hervorragend gemeistert.

Trotz des hohen Gewichtes – die gesamte Theke wiegt mehrere Tonnen – sind die Scheibenelemente mit der Granitplatte leicht nach vorn zu kippen, so dass das Personal die Scheiben einfach von vorne reinigen kann und nicht durch die komplette Tiefe der Präsentationsfläche an die Scheibe gelangen muss. Die entsprechenden Beschläge sind ebenfalls eine Neukonstruktion. Die Theke ist komplett stützenlos konstruiert und wird von oben beleuchtet. Eine zusätzliche Effektbeleuchtung lässt sich individuell mit einem Knopfdruck steuern und ermöglicht unterschiedliche Farben und Stimmungen,

Individuell angefertigte Regale für Mitnahmeartikel und Spontankäufe – eine Anregung von AHA! – tragen heute wesentlich zum Umsatz bei.





Der Boden besteht aus massiven, handgehobelten Eichendielen, die optimal zu den Deckenfeldern in Eiche passen. Der hohe Holzanteil unterstreicht die Bodenständigkeit des Unternehmens.



In sechs Wochen gelang dem AHA!-Team die Neukonstruktion der zum Patent angemeldeten Theke Contenta 2020 mit einer innovativen Kühlung für 90 eingelegte Schalen.

zum Beispiel für Events. Wie das gesamte Lichtkonzept basiert auch diese Effektbeleuchtung auf sparsamer LED-Technologie, die zudem auch eine variable Farbgebung durch eine RGB-Steuerung ermöglicht. Dank des Einsatzes der LED-Beleuchtung in allen Bereichen gelang es, den Anschlusswert für die Beleuchtung des gesamten 300 Quadratmeter großen Ladens auf unter 2,8 kW für technische und dekorative Beleuchtung zu senken

Farbgebung. Die Farbgebung wird von einem harmonisch aufeinander abgestimmten Mix verschiedenster Materialien bestimmt, dem schwarzen Granit der Theke, der Rückwand in Metall-Spachteltechnik, Glas und viel Holz, aber auch Sichtbeton und Rohstahl mattlackiert. Wer den Laden betritt, entdeckt praktisch mit jedem Besuch wieder neue Details. Diese Freude am Detail und die Kombination ebenso schöner wie funktionaler Materialien haben den Manufaktur-Verkauf zu einem Erfolgskonzept gemacht. Der Boden besteht aus massiven, handgehobelten Eichendielen, die optimal

zu den Deckenfeldern in Eiche passen. Der hohe Holzanteil unterstreicht die Bodenständigkeit des Unternehmens. Schallschutz spielte bei der Neuplanung ebenfalls eine wichtige Rolle. Einen optischen Rahmen bildet die umlaufende Deckenblende aus „sonnenverbrannter“ Lärche. Die verschiedenen Eichen-Deckenfelder tragen ihren Teil zum Schallschutz bei und sind damit Bestandteil der Maßnahmen, den Kunden der Feinkost-Manufaktur in allen Belangen und bis ins Detail eine Wohlfühlatmosphäre zu bieten.

Einzigartiges Konzept. Das Ergebnis des Projekts ist ein einzigartiges, erfolgreiches Konzept aus einem Miteinander von Materialien, Licht und Architektur, das die Kunden auch emotional an den Laden bindet. Innerhalb kürzester Zeit wurde der Kugler Manufaktur-Verkauf daher zu einem Magneten in der Region. Die Kunden kommen nicht allein wegen der Qualität der Feinkost-Ware, sondern um den Aufenthalt in einem einzigartigen Laden zu genießen.



Insgesamt stehen innen und außen jeweils circa 32 abwechslungsreich gestaltete Sitzplätze an Tischen, auf Hockern und an Stehbänken zur Verfügung.

Premium Partner

KOCH
Feinkost
Mediterrane Backzutaten



„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ Oscar Wilde

WEM BESTE ZUTATEN GERADE GUT GENUG SIND, DER WIRD AUCH BEI OLIVEN, FETA UND GETROCKNETEN TOMATEN FÜR BROTSPEZIALITÄTEN KEINE KOMPROMISSE EINGEHEN. DIE FIRMA KOCH FEINKOST HAT SICH FÜR MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN MIT IHRER EXQUISITEN QUALITÄT NICHT NUR BEI OLIVEN EINEN NAMEN GEMACHT.

Es ist eine Binsenweisheit: Nur aus erstklassigen Rohstoffen und Zutaten lassen sich auch erstklassige Produkte backen. Um Backwaren auf höchstem Niveau anbieten zu können, kommt der Rohstoffauswahl in der Bäckerei demzufolge große Bedeutung zu. Während Wissen um Zutaten wie Mehl, Zucker, Fondant oder die Qualitätsunterschiede zwischen Rosinen und Sultaninen durchaus verbreitet ist, stellen neue Produkte ganz neue Herausforderungen. So auch die heute so gefragten mediterranen Erzeugnisse. Sie erhalten ihren ganz besonderen Charakter durch Oliven, schwarz und grün, Peperoni, Fetakäse, Olivenöl für Ciabatta, getrocknete Tomaten... und wer kennt da schon die Qualitätsunterschiede? Allzu schnell wird dann gekauft, was der Großhandel so bietet, „bewährte Qualität“ und die auch noch möglichst preiswert. Wer nun glaubt, mit den preiswertesten Produkten den größten Erfolg haben zu können, hat zwei Möglichkeiten: Er produziert kostengünstig und verkauft zu niedrigen Preisen. Das ist, da es andere immer noch billiger können, nicht zwingend erfolgreich. Oder man verarbeitet kostengünstigste Zutaten und verkauft gleichwohl zu einem exklusiven Preis. Das funktioniert nur so lange, bis jemand kommt, der bessere Zutaten verarbeitet.

Wer aber Premiumprodukte in seiner Theke will, der hat nur die eine Wahl, nämlich auch Premium-Rohstoffe einzusetzen, beim Mehl ebenso wie bei den mediterranen Backzutaten. Das weiß auch Matthias Elkmann, der als Deutschland-Verkaufsleiter für die Mönzheimer Mühle Decker + Mönch auf beste mediterrane Zutaten als Zusätze zum Teig großen Wert legt. „Wir haben mit dem Pain Paillasse sicher nicht das billigste Mehl, da wäre es falsch, die billigsten Oliven zu verwenden und Wunder im Absatz zu erwarten. Es ist eigentlich ganz einfach, dem Kunden Unterschiede klar zu machen, man schmeckt sie einfach.“ Wie viele namhafte Bäckereibetriebe setzt auch Matthias Elkmann bei seinen Produktvorführungen von mediterranen Gebäcken auf Premiumqualitäten von Koch Feinkost aus Rauenberg.

Familienunternehmen. Koch Feinkost ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen und feiert in diesem Jahr sein 25-jähriges Geschäftsbestehen. Die Geschäftsleitung liegt bei Elfriede Koch und ihrem Mann Bernhard, zuständig für Einkauf und Verkauf. Das Unternehmen mit seinen zehn Mitarbeitern hat sich spezialisiert auf die Veredelung mediterraner Erzeugnisse zu fertigen Backzutaten. Dazu werden überwiegend Rohstoffe aus Griechenland, Spanien, der Türkei und Deutschland eingesetzt, die grundsätzlich gentechnisch nicht verändert sein dürfen. Die Herstellung der fertigen Produkte und Backzutaten erfolgt durch das Zusammenstellen der verschiedenen Komponenten und das anschließende Mischen per Hand in Edelstahl-Mengmulden. Ein schonendes Verfahren, das nur von Koch Feinkost praktiziert wird und damit ein Alleinstellungsmerkmal ist. Für jedes Produkt ist in einem ständig aktualisierten Rezeptbuch ein individuelles, erprobtes Rezept angelegt. Grundlage der



Auch bei den preiswerteren Oliven aus Spanien werden die mit einem feinen milden Aroma und festem Fruchtfleisch bevorzugt. Die schwarzen Oliven sind grundsätzlich nicht geschwärzt, dies ist eine vertraglich feste Vereinbarung zwischen den Produzenten und Koch Feinkost. Daher wird hier die Bezeichnung „dunkel natur“ geführt. Die Oliven sind direkt verbrauchsfertig, ein Abschütten der Ware ist nicht notwendig. Als reine Ware können sie aus den Eimern direkt verarbeitet werden.

Arbeit ist die Entwicklung von einzigartigen Produkten für Bäckerei und Gastronomie, mit dem Ziel, höchst mögliche Qualität zu angemessenen Preisen zugänglich zu liefern. Um auf Ansprüche und Wünsche optimal eingehen zu können, legt Koch Feinkost Wert auf den direkten Kontakt zu den Kunden. Dazu zählen kleinere Handwerksbäckereien ebenso wie größere und Großbetriebe.

Beratung und Ideen. Eine intensive Beratung – auch vor Ort – über die Rohstoffe, ihre Besonderheiten und ihre Dosierung geht jeder Neubestellung voraus. Selbstverständlich werden auch Produktmuster zum Probebacken zur



Koch Feinkost hat sich auf die Veredelung mediterraner Erzeugnisse zu fertigen Backzutaten spezialisiert. Elfriede Koch (links) leitet das Unternehmen mit ihrem Mann Bernhard. Getrocknete Tomaten sind wie Peperoni und Paprika eingelegt in Olivenöl eine ideale Zugabe für Grillgebäcke.



Verfügung gestellt. Die Lieferfähigkeit eines breites Sortiments, stets frisch und in bester Qualität, ist typisch für das Unternehmen. Bestellt wird per Telefon, Fax oder E-Mail, geliefert mit einer Kühlspedition, bundesweit und frei Haus. Vier bis fünf Tage nach Bestellung ist die Ware in der Regel dann beim Kunden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt je nach Produkt zwischen 16 und 30 Tage, ein Zugeständnis an die absolute Frische und den Verzicht auf Konservierungsstoffe. Aber man kann Koch Backzutaten auch sehr gut einfrieren. Sämtliche Produkte sind frost- und backstabil. Hilfe gibt es selbstverständlich auch bei der Rezeptentwicklung und Dosierung. Vorschläge hierzu finden sich auf der gerade neu aufgelegten Website www.koch-feinkost.de. Dosierungen können natürlich auch individuell gemacht werden, je nach Geschmack. Nachfragen seitens der Bäcker nach neuen Backrohstoffen waren häufig Anlass für die Entwicklung neuer Produktideen wie zum Beispiel der Flammkuchencreme auf rein pflanzlicher Basis. So konnte im Laufe der Jahre die Produktpalette immer wieder erweitert werden. Elfriede Koch: „Unsere

Fähigkeit neue Ideen zu entwickeln und in außergewöhnliche Produkte umzusetzen, und dazu eine zuverlässige Partnerschaft, bilden die Grundlage der Beziehung zu unseren Kunden.“ Ebenso viel Wert legen Kochs auch auf langjährige Beziehungen zu ihren Lieferanten. Regelmäßige Besuche in den Herkunftsländern haben diese gefestigt und ihren Anteil daran, dass die dort eingekauften Oliven, Tomaten etc. stets von einer ausgesuchten, hervorragenden Qualität sind. Jeder Lieferant wird zunächst vor Ort besucht, um sich ein Bild darüber zu machen, wie er arbeitet. Zwingend dürfen zum Beispiel keine Konservierungsstoffe eingesetzt und auch keine Farbstoffe verwendet werden.

Oliven und mehr. „Wir bieten natürlich ein breites Sortiment an, oft auch in zwei Preiskategorien.“ Die rötlich-braunen bis dunkel-violetten Kalamon-Oliven gelten als die besten, mit dem ausgeprägtesten Geschmack und sind demzufolge auch teurer als zum Beispiel grüne Oliven aus Spanien. Kalamata-Oliven haben eine eigene Charakteristik, sind sehr aromatisch und ein wenig



Die rötlich-braunen bis dunkel-violetten Kalamon-Oliven gelten als die besten, mit dem ausgeprägtesten Geschmack und sind demzufolge auch teurer als zum Beispiel grüne Oliven aus Spanien. Kalamata-Oliven haben eine eigene Charakteristik, sind sehr aromatisch und ein wenig salzig. Ihr Zusatz zum Teig sollte bei etwa 20 Prozent liegen.



Die Herstellung der fertigen Produkte und Backzutaten erfolgt durch das Zusammenstellen der verschiedenen Komponenten und das anschließende Mischen per Hand in Edelstahl-Mengmulden. Ein schonendes Verfahren, das nur von Koch Feinkost praktiziert wird und damit ein Alleinstellungsmerkmal ist. Auch verschiedene Pasten, ideal um Grillgebäcken einen speziellen Geschmack zu verleihen, gehören zum Angebot.

salzig. Die mandelförmigen Früchte werden in der Region Kalamata-Laonia auf der Insel Peloponnes geerntet. Auch bei den preiswerteren Oliven aus Spanien, ebenfalls als ganze Früchte, halbe Früchte oder Scheiben, werden die mit einem feinen milden Aroma und festem Fruchtfleisch bevorzugt. Und ist bei Koch Feinkost von schwarzen Oliven die Rede, dann sind die nicht geschwärzt, das ist eine vertragliche feste Vereinbarung zwischen den Produzenten und Koch Feinkost. Daher werden sie als „dunkel natur“ bezeichnet. Schwarze und grüne Oliven, Pasten, mediterraner Mix, verschiedene Mischungen mit Olivenöl, getrocknete Tomaten (nach höchsten Qualitätskriterien von einem eigenen Partnerbetrieb unter Stellung höchster Ansprüche in der Türkei hergestellt), und Peperoni, entweder pur oder zu hauseigenen Mischungen (in Würfeln oder Streifen, mit Olivenöl und Kräutern, mit Sonnenblumenöl, mit Mozzarella, Feta und Peperoni) kombiniert, das sind die Spezialitäten der Firma Koch. Ergänzend dazu wird eine kleine, feine Auswahl hochwertiger Produkte aus verschiedenen Käsesorten, Kräutern und Olivenölen angeboten,

zum Beispiel griechischer Feta-Schafskäse in Würfeln, hochwertiges spanisches Olivenöl, getrocknete Kräuter wie Oregano, Bärlauch, Knoblauch, Basilikum, Kräuter der Toskana und der Provence oder auch Maronen-Bruch. Die Oliven gibt es in verschiedenen Gebindegrößen, 5 oder 8 oder 9 kg oder bei großem Bedarf auch in Fässern, 120 oder 135 Kilogramm schwer, mit Knoblauch, Kräutern, Peperoni, Tomaten, Käse und Feta. Tomaten, Peperoni und Paprika werden in den Größen 5 und 9 kg angeboten, Pasten in 1,5 kg, 5 kg und 9 kg-Gebinden. Dosenware verkauft Koch Feinkost nicht. Elfriede Koch: „Wie die Bäcker besteht auch ein Zulieferer nur mit höchster Qualität und die Mehrzahl unserer Kunden legt gerade darauf sehr viel Wert. Dosenware wird von ihnen daher nicht verlangt. Man schmeckt letztlich den Unterschied. Natürlich hatten wir auch schon Anfragen wegen günstigerer Preise. Billigware entspricht aber nicht unserer Philosophie.“ Ihr Tipp daher: „Machen Sie den Blindtest mit Ihren Mitarbeitern und Kunden. Vergleichen Sie mit Ihnen im Großhandel erstandene preiswerte gefärbte Dosenware einfach mal mit unserer aromatischen Kalamata Olive.“

TIPPS VOM FACHMANN

Matthias Elkmann, Deutschland-Verkaufsleiter von Pain Paillasse, arbeitet bei seinen Produkteinführungen – speziell bei den mediterranen Rezepten für die Grillsaison – mit den hochwertigen Zutaten von Koch Feinkost. Sei es für eine griechische Variante mit Feta-Käse, Oliven und Peperoni oder das klassische Olivenbrot.

„In jedem Fall sollten die mediterranen Zutaten nicht zu lange untergeknetet werden. Beim Einsatz von Feta-Käse empfiehlt es sich, ihn in gefrorenem Zustand 60 bis 90 Sekunden langsam unter zu arbeiten. Ich empfehle auch aus Gründen der Optik den Einsatz ganzer Oliven. Diese aber immer noch abtropfen lassen, um so wenig Restfeuchte wie möglich in den Teig zu bringen. Ein Anteil von 20 Prozent (auf Mehl gerechnet) reicht absolut aus, um dem Brot seine besondere, geschmackvolle Note zu geben. Außerdem stimmen dann auch das Krumenbild und dabei die Kalkulation. Damit der Teig keine graue Farbe annimmt, die Oliven erst ganz zum Ende des Knetprozesses kurz unterarbeiten.“



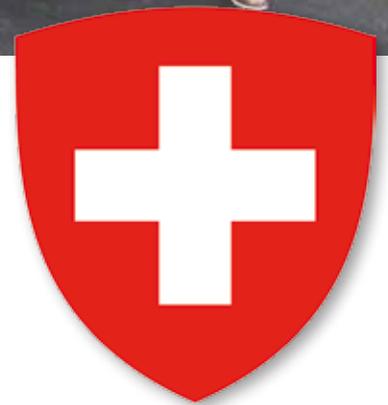
Koch Feinkost e.K. – Mediterrane Backzutaten

Inhaberin: Elfriede Koch, Hohenaspen 26, D-69231 Rauenberg
Telefon: +49 (0) 62 22 38 88 86
www.koch-feinkost.de



Die Reisegruppe der Pain Paillasse
Tour de Suisse 2014.

Wenn Bäcker eine Reise tun...



In Appenzell gab es bei der Bäckerei
Fässler frischen Flammkuchen.





AUF EINER TOUR DE SUISSE WAREN DEUTSCHE BÄCKER ZU GAST BEI ERFOLGREICHEN PAILLASSEUREN.

Die Schweiz ist nicht nur die Heimat des Pain Paillasse, sondern auch einer Reihe interessanter Bäckereibetriebe, die längst auch international wahrgenommen werden. Sei es wegen der herausragenden Produktqualitäten, einem Angebot, das – anders als in Deutschland – sehr stark auch von der Confiserie und Chocolaterie bestimmt wird, oder der konsequenten Umsetzung attraktiver und lukrativer Snack-konzepte. Dafür stehen Namen wie Sutter-Begg, Basel, Bachmann, Luzern, Schwtyer, St. Gallen oder Kunz, Frick.

Sutter-Begg, Basel. 16 Bäcker trafen sich dann in der Vorweihnachtszeit in Basel, um von dort aus ihre Tour zu starten. Los ging es morgens um 4:30 Uhr in die 2007 neu eröffnete Produktion des Sutter-Begg in Basel, wo Betriebsleiter C. Bechtel die Führung übernahm. Mit seinen 26 Filialen im Raum Basel und mehr als 300 Mitarbeitern ist der 1911 gegründete Sutter-Begg einer der größten Bäckereibetriebe der Schweiz. Trotz dieser Größe legt das Unternehmen nach wie vor

sehr viel Wert auf Handarbeit, wovon sich die Bäcker zum Beispiel bei der Brot- und auch Brötchenherstellung überzeugen konnten. Etwa 100 Mitarbeiter sind in der Produktion tätig. Handwerklich erzeugte Produkte statt Massenware – das lässt den Kunden 4,20 CHF für ein Pain Paillasse, 7,20 CHF für ein belegtes Paillasse-Sandwich oder 5,20 CHF für eine Schale Bircher Müsli akzeptieren. Sutter-Begg ist bereits seit vielen Jahren einer der größten Abnehmer der Pain Paillasse-Mehle in der Schweiz und stellt das Angebot in den Filialen auch ent- wie ansprechend heraus. Doch auch wenn die Kernkompetenz klar im Brot-



Linke Seite: Auch das Gesellige kam auf der Tour natürlich nicht zu kurz. Das klassische Käsefondue durfte nicht fehlen.
Rechte Seite: Betriebsleiter C. Bechtel übernahm die Führung in der Produktion von Sutter-Begg. Auch mit 26 Filialen setzt man dort auf Handarbeit.



„Qualitätskontrolle“ durch Matthias Elkmann und Peter Hemmerle.



Beim Sutter-Begg gab es einen tiefen Einblick in die Produktion des Unternehmens. Oben links wird gerade das Bircher Müsli für die einzelnen Filialen abgefüllt. Sutter-Begg war einer der ersten Paillasse-Bäcker. Das Produkt ist nach wie vor die Nr. 1 im Abverkauf und ist auch im Snack-Bereich nicht wegzudenken.

angebot liegt, bei den feinen Patisserie-Confiserie- und Chocolaterie-Produkten ist man mit viel Ideenreichtum ebenfalls sehr erfolgreich. Bei allen Produkten bilden beste Rohstoffe und Zutaten die Basis für herausragende Qualität. Auf großes Interesse stieß auch die zentrale Snackproduktion, nicht zuletzt, weil hier neben den belegten Paillasse- und anderen Broten auch Müsli hergestellt wird. Die Außer-Haus-Verpflegung wird mit neuen, selbst produzierten Menu-Angeboten kontinuierlich ausgeweitet, ebenso der Online-Verkauf. Schon seit vielen Jahren agiert Sutter-Begg erfolgreich mit einem umfassenden

Kaffeekonzept (Street-Coffee), das aus den Filialen nicht mehr wegzudenken ist. Etwa 14 Prozent des Gesamtumsatzes werden so erzielt, 4,10 CHF kostet zum Beispiel der Café Crème. Auch im sozialen Engagement zeigt das Unternehmen unter der Leitung von Geschäftsführerin Katharina Barmettler-Sutter Profil und ist zum Beispiel Teil eines Netzwerks, das die berufliche Inklusion von Menschen mit einer Behinderung fördert und unterstützt. Mit einem neuen Ausbildungskonzept, dem so genannten Rookie Club, konnte man ebenfalls viel Aufmerksamkeit erzielen. Offen und kommunikativ – während der



Patrick Schwyter (rechts) führte die deutschen Kollegen durch die neuen Produktionsräume. Der Betrieb glänzt mit einem ausgeklügelten Energie- und Wärmerückgewinnungskonzept. Die Arbeitsweise ist weiter handwerklich. Der lang geplante Umzug war für das Unternehmen ein Quantensprung.



Solche Kombinationsmaschinen sind in der Schweiz weit verbreitet. Die Bäckerei Schwyter ist erst vor wenigen Monaten in die neuen Produktionsräume umgezogen. Bei der Planung des Gebäudes stand die handwerkliche Arbeitsweise im Vordergrund. Angegliedert an die Produktion gibt es einen Verkauf und ein attraktives Sitzcafé zum Verzehren.

intensiven Betriebsführung durch die verschiedenen Produktionsabteilungen blieben keine Fragen offen. Vom Gesamtangebot konnten sich die deutschen Bäcker anschließend am Bahnhof Basel SBB in der größten Sutter-Begg Filiale einen Eindruck verschaffen, bevor es zum Frühstück dann in eine andere Verkaufsstelle ging.

Spitzbueb Bäckerei, Baden. Von Basel ging es nach Baden zur Spitzbueb Bäckerei von Pierre Luigi Ghitti. An einer Ausfallstraße gelegen, in unmittelbarer Nachbarschaft zu einer Tankstelle und einem Fastfood-Restaurant, beweist Ghitti hier jeden Tag, dass man mit einer komplett gläsernen Backstube und einem Konzept, das auf einer integrierten, relativ kleinen Verkaufsfläche beruht und die Bäcker je nach Kundenandrang in die Arbeit hinter der Theke einbezieht, nicht nur kostenmäßig, sondern auch wirtschaftlich sehr erfolgreich sein kann. Der frühere Vertriebsmitarbeiter bei Pain Paillasse ist dem Mehl treu geblieben, die Brote nehmen die erste Position in seinem Sortiment ein. Die Kunden sehen, wie Brote aufgearbeitet oder Croissants hergestellt werden, sie sehen die Arbeit am Ofen und riechen unmittelbar die Ergebnisse. Kneten, Hydraulikteiler, Ausrollmaschine, Kühlzellen und ein kleiner Etagenofen – gelebte Handarbeit statt Hightech, ein Konzept, das auch die deutschen Bäcker begeisterte.

Schwyster, St. Gallen. In St. Gallen lud Patrick Schwyter zur Besichtigung der neuen Backstube und des Backstuben-Cafés. Nach über 100 Jahren in der St. Galler Altstadt (zum Schluss in vier Häusern auf vier Etagen) war der Umzug in die neue Produktion im Osten der Stadt St. Gallen im Oktober 2014 für das 1903 gegründete Unternehmen ein Quantensprung. Es entstand ein Gebäude, das der Tradition und dem Handwerk wie auch den betrieblichen Abläufen Rechnung trägt. Bei der Planung der Produktion stand die traditionelle Arbeit des Bäckers im Vordergrund. So werden in den durch viel Tageslicht erleuchteten Räumen Brötchen und Brot von Hand aufgearbeitet. Vor Ort konnten die deutschen Kollegen auch einen Blick auf die Herstellung der traditionsreichen Biberle (Lebkuchen mit Marzipanfüllung) werfen. Neben Kälte- und Ofentechnik bietet die Bäckerei noch eine ganze Reihe technischer Highlights, wie etwa die aufwändige Klimatisierung und die ausgeklügelte Wärmerückgewinnung. So wird die Abwärme aus Öfen und Kälteanlagen zur Erzeugung von Warmwasser für Heizung und Reinigungsmaschinen verwendet, aus den Küchenabfällen wird Biogas gewonnen. Mit rückgewonnener Wärme wird zum Beispiel die Rampe zum Parkplatz und zur Warenanlieferung schnee- und eisfrei gehalten. Zu den 17 Verkaufsstellen kommen Catering-Aufträge, etwa für Firmenanlässe oder Hochzeitsapéros. 20 Prozent des Umsatz-



Pierre Luigi Ghitti stellte sein erfolgreiches Konzept vor. Er setzt auf eine einsehbare Produktion und Personal, das ebenso backt wie verkauft. Die technische Ausstattung ist wegen des handwerklichen Arbeitens bewusst einfach gehalten. Das Pain Paillasse ist eine Stütze seines Brotsortiments.



Raphael Bachmann begrüßte seine deutschen Kollegen und stellte ihnen den Betrieb und seine Philosophie, zu der auch ein umfangreiches soziales Engagement gehört, intensiv bis hin zu Betriebskennzahlen vor. Anschließend führte er sie durch die immer wieder erweiterten Produktionsräume.



zes stammt mittlerweile aus Catering und Lieferservice. Trotz harter Konkurrenz durch Lebensmittelhandel, Discounter und Tankstellenshops sieht Patrick Schwyter durchaus einen Platz für seinen Betrieb, der nicht ganz klein, aber auch nicht ganz groß ist. „Wir setzen auf Qualität in allen Bereichen und auf das Vertrauen, das wir bei unseren Kunden genießen.“

In Appenzell ist die Bäckerei von Jacqueline und Hans-Ueli Fässler zuhause und betreibt dort drei Verkaufsstellen. Zunächst nahm man das moderne Verkaufskonzept Sammelplatz unter die Lupe, danach ging es ins Zentrum von Appenzell, wo Fässlers die Räume einer ehemaligen Schreinerei in einen klassischen Bäckereiverkauf und ein Lokal mit italienischem Ambiente, einer Cafe-Bar und einer Lounge mit modernem Flair umgewandelt haben. Der dort zum Apéro gereichte Flammkuchen begeisterte die Teilnehmer der Tour geradezu. Doch wäre eine Tour de Suisse ohne das typische Schweizer Gericht. Viel Spaß und Gelegenheit zum gemeinsamen Verarbeiten der vielen Eindrücke und zum kollegialen Fachsimpeln hatten die Bäcker dann am Abend bei einem traditionellen Käse-Fondue.

Bachmann, Luzern. Der zweite Tag begann mit der Fahrt nach Luzern, wo die Werkhofstraße und das Familienunternehmen Confiseur Bachmann AG, in vierter Generation geführt von den Brüdern Matthias

(Verkauf/Marketing) und Raphael Bachmann (Produktion/Logistik), das Ziel war. Seit Übernahme der Verantwortung 2006 durch die beiden stieg die Mitarbeiterzahl der AG von 100 auf 450 (45 Lehrlinge). Das vielfach national wie auch international ausgezeichnete 100-prozentige Familienunternehmen zählt heute 16 Verkaufsstellen in der Stadt Luzern (10), Emmenbrücke, Kriens, Stans, Zug, Zürich und Spreitenbach. Täglich werden 60 Sorten Brot und andere Backwaren, mehr als 100 Konditorei-Artikel, 100 verschiedene Desserts sowie über 50 Pralinsorten frisch hergestellt. Jährlich 70 Tonnen verkaufte Schokolade sprechen für sich. Weit über Luzern hinaus ist das Unternehmen bekannt für höchste Produktqualität, beruhend auf vielseitigem handwerklichem Können in allen Abteilungen. Bachmann ist nach der Pouly-Gruppe zweitgrößter Abnehmer der Paillasse-Mehle in der Schweiz und mit dem Sortiment seit vielen Jahren überaus erfolgreich. Zur handwerklichen Kompetenz und dem Mut auch modernste Technik einzusetzen, kommt ein ideenreiches Marketing. Moderne Verkaufskonzepte und Ladenkonzepte sind neben hervorragenden Produkten und einem breiten und zum Teil auch einzigartigen Angebot von Bäckerei-, Konditorei- und Schokoladenartikeln bis hin zu einem umfassenden Snack- und Gastroangebot sowie Cateringleistungen die bestimmenden Faktoren für den sehr erfolgreichen Verlauf, den die Confiseur Bachmann AG in den letzten Jahren nehmen konnte. Raphael Bachmann stellte den deutschen Kollegen den Betrieb und seine



Weit über Luzern hinaus ist das Unternehmen für höchste Produktqualität, beruhend auf vielseitigem handwerklichem Können in allen Abteilungen, bekannt. Beeindruckend für die Gruppe sind auch Konzept und Angebot des großen Ladens an der Werkhofstraße. Blick in die Schokoladenverpackung – jährlich verkaufte 70 Tonnen sprechen für sich.

Philosophie, zu der auch ein umfangreiches soziales Engagement gehört, intensiv bis hin zu Betriebskennzahlen vor und führte sie anschließend durch die immer wieder erweiterten Produktionsräume. Handwerkliches Arbeiten mit viel Liebe zum Detail war dort ebenso zu sehen wie modernste Produktionstechnik in Form zweier Vakuüm-Kälteanlagen.

Kunz, Frick. Vielfach ausgezeichnet ist auch „kunz the art of sweets“ in Frick, zuletzt mit der Bäckerkrone 2014 für „herausragendes, innovatives und beispielhaftes Engagement von Einzelpersonen oder Unternehmungen“. Der Preis wird an Betriebe vergeben, die nachweislich Außerordentliches geleistet haben und im Rahmen ihrer Tätigkeit das Schweizer Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gewerbe namhaft gefördert und weiterentwickelt haben. Madeleine und Markus Kunz mit

Richtung Genussprodukte verlagert. Als Markus Kunz vor fast 15 Jahren in Frankreich seine Leidenschaft zur Herstellung von handwerklichen, zuckerreduzierten Konfitüren aus aromatischen Früchten entdeckte, war nicht absehbar, dass ihn die heute 400 kreativen Konfitüren-Kombinationen zum „Konfitüren-König“ der Schweiz machen würden. Mit TV-Auftritten sowie mit vielen Artikeln in der Presse wurde er auch über die Schweiz hinaus bekannt. „kunz the art of sweets“ steht für Genuss pur in all seinen Facetten. Bei Kunz ist für jeden Geschmack etwas dabei. Von einer gewöhnlichen Erdbeer- oder Kirschkonfitüre bis hin zu exotischen Sorten mit ausgefallenen Gewürzen und kreativen Mischungen für wahre Experten. Sein Geheimnis verrät Kunz einmal der Aargauer Zeitung: „Da ich die Konfitüre länger koche, brauche ich weniger Geliermittel und die Früchte schwimmen nicht oben, sondern



Dass man mit Premium-Produkten, Innovationen, Freundlichkeit und Service mit einem Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café-Konzept auch in ländlicher Lage erfolgreich sein kann, beweist „kunz the art of sweets“ in Frick. Herausragend das überaus breite Angebot an selbst kreierten Konfitüren.

ihren über 80 Mitarbeitern, darunter 10 „Lernende“, beweisen täglich, dass man mit Premium-Produkten, Innovationen, Freundlichkeit und Service mit einem Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café-Konzept auch in ländlicher Lage erfolgreich sein kann. Das Angebot reicht von einer breiten Palette an lang geführten, aromatischen Paillasse Broten über innovative Pâtisserie- und Tortenkreationen, fantasievolle Confiserie-Artikel bis hin zu Grand-Cru-Couverture, Bio-Tees, selbstgemachter Eiskrem und einem überaus breiten Angebot an selbst kreierten Konfitüren. Das Schwergewicht des Unternehmens hat sich deutlich in

verteilen sich innerhalb der kompletten Fruchtmasse.“ Und dass es bei der Herstellung nicht um Hexen-, sondern vielmehr um solides Handwerk geht, machte die Besichtigung der Produktionsräume und speziell des Marmeladenlabors deutlich. Dementsprechend umfassend informiert konnten die deutschen Paillasseure eigentlich gar nicht anders, als sich vor der Rückfahrt nach Basel mit einem Vorrat an feinsten Konfitüren aus dem umfassenden Angebot einzudecken. Die Meinung aller Teilnehmer am Ende einer informativen wie unterhaltsamen Tour de Suisse: „Das hat sich gelohnt. Bis zum nächsten Mal.“



AHA! Einrichtungen GmbH

Augsburger Straße 162
D-86368 Gersthofen

Tel. +49 (0)8 21 79 09 84-0

Fax +49 (0)8 21 79 09 84-9

service@aha-einrichtungen.de

www.aha-einrichtungen.de



Mönsheimer Mühle

Decker + Mönch GmbH & Co. KG

Pforzheimer Straße 8

D-71297 Mönsheim

Tel: +49 (0) 70 44 9 11 55-0

Fax: +49 (0) 70 44 9 11 55-90

info@paillasse.de

www.paillasse.de

Ihre Qualitätspartner



BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK

HEIN BACKÖFEN GmbH

Eckertstraße 11

D-50931 Köln

Tel.: +49 (0)2 21 9 41 69 85

Fax: +49 (0)2 21 9 41 69 86

info@hein.lu

www.hein.lu



Paillasse Marketing / International SA

Faubourg de l'Hôpital 1

CH-2000 Neuenburg

info@paillasse.ch

www.paillasse.ch