

# Nr. 1

Die Zeitung für den Bäcker von  
AHA · Mönzheimer Mühle · HEIN · Paillasse Marketing

## FOCACCIA-IDEEN AUS PAIN PAILLASSE

Die italienische Spezialität ist ein leckerer Snack, aber auch Grundlage für viele attraktive Belegideen.

### Ladenbau

In Friedburg/Österreich hat sich Bäckermeister Franz Heinzl mit einem modernen, großzügigen Bäckerei-Café einen Traum verwirklicht.

### Backen

Die Entscheidung für die Wahl der Backöfen fiel bei der Zenhäusern AG in Sion/Schweiz allein nach den Backergebnissen.

### Spezialbrot

Ein 2.000 Gramm schweres Weizenmischbrot aus Ruchmehl wurde beim Brunner Bäcker in Weiden zum Verkaufsschlager.



Internorga, Halle B6, Stand 512:  
HEIN Backöfen und Kältetechnik

## Innovativ und erfolgreich

HEIN Backofenbau blickt auf ein erfolgreiches Jahr 2015 zurück, der Verkaufsumsatz erhöhte sich im Vergleich zu 2014 um 16 Prozent. Grund zur Freude gab es außerdem über die Auszeichnung in einem Programm des Luxemburger Wirtschaftsministeriums für die Entwicklung innovativer Lösungen zum Backen wie in der Kälte.

Am Umsatzplus hat auch der neue WOODSTONE, der einzigartige Hybrid-Ringrohrbackofen, der sich sowohl mit Holz als auch mit einem konventionellen Brenner beheizen lässt, seinen Anteil. Er wurde nicht nur in Deutschland sehr gut angenommen und bereits mehrfach in die Produktion eingebaut, sondern ebenso bereits mehrfach in einigen Top-Schaubäckereien. Das gesetzte Verkaufsziel wurde um mehr als 50 Prozent überschritten.

International ebenfalls gut nachgefragt ist der SHOPSTONE, der elektrisch beheizte Ringrohröfen mit Thermosteinführung. Nach vielversprechenden Tests von Bäckern in ganz Europa war er im Februar auf der Fachmesse Europain in Paris ein echter Anziehungspunkt am Stand von HEIN. Auch auf der Internorga in Hamburg wird er vom 11. bis 16. März am Gemeinschaftsstand (B6, Stand 512) von HEIN Backofenbau sowie der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch/Pain Paillasse in der Backstube täglich in Aktion zu sehen sein. Außerdem zeigt HEIN auf der Internorga einen Ausschnitt seines Ofen- und Kälteprogramms. So den Stikkenbackofen LUXROTOR ECOSTONE, den Ringrohröfen UNIVERSAL, den SHOPLUX, den WOODSTONE sowie die innovative energiesparende Kältetechnik u. a. mit dem FLEXBAKER-UV Konzept.



Brötchen aus Ruchmehl – dunkel und herzhhaft. Auf der Internorga am Stand 512 in der Halle B6.

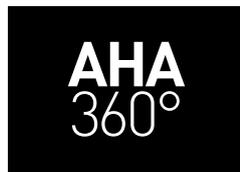


## Brote mit Charakter

Die Mönshheimer Mühle Decker + Mönch/Paillasse International stellt ihr Angebot an Spezialmehlen für Brote mit langen Teigführungen in der bewährten Standgemeinschaft mit HEIN Backofenbau am Stand B6/512 vor. Die Mühle hat sich im überregionalen Vertrieb auf Spezialmehle für besonders anspruchsvolle und langgeführte internationale Premium-Brotspesialitäten spezialisiert. Neben den Pain Paillasse Mehlen aus der Schweiz vertreibt die Mühle auch andere Spezialmehle, etwa für das Sant'Abbondio (Italien), das Pain du soleil (Frankreich) sowie das dunkle Huus Brot aus Ruchmehl (Schweiz). Alle Teige für die Brote werden über mindestens 24 Stunden geführt und in der Backstube am Stand täglich frisch gebacken. Neu auf der Internorga stellt die Mönshheimer Mühle das rustikale, kräftige Huus Brot vor, ein Weizenmischbrot mit hohem Ruchmehlanteil, das seine besondere Charakteristik aus einem speziellen Mehl aus verschiedenen Mahlpassagen gewinnt, für dessen Herstellung hohes müllerisches Können gefragt ist. Ruchmehl ist ein weiteres neues Produkt der Mönshheimer Mühle. Es steht dem aus der Schweiz bekannten Mehl in nichts nach und ermöglicht eine Vielzahl neuer Brote und Gebäcke. Am Stand B6/512 können sich die Besucher davon täglich überzeugen, wenn sie die über eine Kövy-Anlage hergestellten frischen Schnittbrötchen aus Ruchmehl probieren. Ein Produkt, wie es auf der Internorga wohl kein zweites gibt: Ein dunkles Weizenbrötchen mit langer Teigführung und im Ringrohröfen auf Stein gebacken.

## AHA360° setzt auf Ausbildung

Gutes Personal ist gesucht. Da macht auch AHA, international erfolgreicher Ideenlieferant und Einrichtungsspezialist mit dem unvergleichlichen 360° Raumgefühl, keine Ausnahme. In dem traditionell handwerklich arbeitenden Unternehmen kommt der Ausbildung eine große Bedeutung zu. AHA360° bekennt sich zu seiner Verantwortung und bildet derzeit in Gersthofen sieben junge Leute in den Bereichen Planung & Konzeption, Büro und natürlich Schreinerei aus.



Dank einer breit aufgestellten Ausbildung sowie der guten Betreuung im Unternehmen zählen die AHA360°-Auszubildenden immer wieder zu den Besten ihres Jahrgangs. Aktuell nimmt eine Auszubildende aus der Planungsabteilung mit einem Stipendium der Joachim-Herz-Stiftung am Programm „Azubis in die USA“ teil. Mit Unterstützung des Unternehmens wird sie sechs Wochen Auslandserfahrung sammeln. „Wir legen großen Wert auf eine rundum umfassende Ausbildung und versuchen dabei unseren Anspruch von 360° auch hier umzusetzen. Selbstverständlich fördern wir unsere Auszubildenden auch, weil gute Fachkräfte von uns immer gesucht sind. Wir freuen uns mit unserer Auszubildenden, dass sie durch das Stipendium diese großartige Chance bekommt und unterstützen sie dabei“, kommentiert Geschäftsführer Michael Mayer. Mehr zu AHA360° gibt es auf der Homepage aha360.com.

### IMPRESSUM

#### Herausgeber:



AHA GmbH  
Augsburger Straße 162,  
D-86368 Gersthofen,  
Tel. +49 (0)8 21 79 09 84-0,  
www.aha360.com



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



HEIN BACKÖFEN GmbH  
102 Rue du Kiem,  
L-8030 Strassen/Luxemburg,  
Tel.: +352 45 50 55-1,  
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)1 71 2 04 09 71, www.agentur-kleinemeier.de - Grafische Gestaltung: Kommunikation Grafik Design, Heike Jahnke, Essen, www.kommunikation-grafik-design.de - Bildmaterial: Titelbild mit freundlicher Genehmigung der GHM; AHA GmbH; HEIN BACKÖFEN GmbH; Hermann Kleinemeier; Café Bäckerei Heinzl; Bäckerei Brunner KG; Michael-Klaus Schumacher Snack-Coaching - Druck: Verlagsgesellschaft Ottensener Straße UG, Hamburg

# Qualität ohne Kompromisse

Liebe Leser,

die Nr. 1 ist die gemeinsame Kundenzeitschrift von vier Unternehmen, die sich in ganz besonderem Maße die Qualität auf ihre Fahnen geschrieben haben. Ob es wie bei uns um Ladenausstattungen und ganzheitliche Raumkonzepte geht, bei der Mönzheimer Mühle Decker + Mönch sowie Pain Paillasse um erstklassige Rohstoffe und tiefes technologisches Wissen für beste Brote aus lang geführten Teigen oder um herausragende, hochwertige und energiesparende Backtechnik wie beim Luxemburger Ofenbauer HEIN. Wir alle bieten bestmögliche Lösungen, die Sie weiterbringen.

Ganz besonders möchte ich Ihnen das Interview mit dem Gastronomen Thomas Eifert ans Herz legen. Egal, ob Sternegastronomie oder Catering für Schulen, es geht bei ihm stets um Qualität ohne Kompromisse und wer sich mit diesem Anspruch selbst bei klammen Kommunen als Schulcaterer durchsetzt, der muss etwas richtig machen. Respekt! Und jetzt fängt er an zu backen. Warum? Lesen Sie das Interview.

Die Zenhäusern AG im schweizerischen Sion verdient mit drei Brüdern in der Geschäftsführung wahrlich die Bezeichnung Familienbäckerei. „Aus Liebe zum Genuss“ ist ihr Motto und Möglichkeiten zum Genuss gibt es viele, mit Produkten aus Bäckerei, Konditorei, Confiterie und Chocolaterie. Dazu stellt man auch Eis her, ist in der Gastronomie aktiv und bietet einen Cateringservice. Die im vergangenen November neu eröffnete Produktion ermöglicht es nun mit bester Backtechnik von HEIN, den Qualitätsanspruch noch einmal höher zu legen.

Der Brunner Bäcker ist als anspruchsvoller Brotbäcker über Weiden hinaus bekannt. Mit dem Ruchbrot machte er ein 2.000 g schweres Weizenmischbrot aus dunklem Ruchmehl zu einem Verkaufsschlager. Das Brot überzeugt in der Optik und dank spezieller, langer Teigführung ganz besonders auch im Geschmack. Ein attraktives Produkt in einer tollen Bäckerei.

Zeit für Neues war es bei Bäckermeister Franz Heinzl in Friedburg. Wir von **AHA360°** durften mit ihm seinen Traum verwirklichen. Ein modernes und großzügiges Bäckerei-Café, das in einem kleinen Ort wie Friedburg niemand erwarten würde. Bei Planung und Ausstattung vertraute er uns. Er forderte uns und gemeinsam realisierten wir ein Objekt, das außen wie innen neue Akzente setzt.

Ganz schön bunt geht es auf den letzten Seiten dieses Heftes zu. Hier finden Sie reichlich Anregungen für ein Produkt, mit dem Sie sich wirkungsvoll vom Wettbewerb abheben können. Focaccia lässt sich rationell herstellen und auch im Laden backen. Einige, wenn auch nicht alle Geheimnisse der Herstellung verraten Ihnen die Spezialisten von Pain Paillasse. Und auch belegt macht die italienische Spezialität „bella figura“.

Auch wenn wir auf der Internorga nicht vertreten sind, wünsche ich Ihnen – falls Sie nach Hamburg fahren – einen schönen Aufenthalt. Wir sehen uns erst auf der Südback in Stuttgart, wo wir ganz sicher wieder einen überraschenden Stand präsentieren werden.

Viel Spaß mit diesem Heft.



Michael Mayer  
AHA GmbH



Michael Mayer

Geschäftsführer  
AHA GmbH

# Jetzt backt er auch noch...



EIN GASTROUNTERNEHMER AUS ULM MIT EINEM CATERINGUNTERNEHMEN, DAS TÄGLICH 9.000 ESSEN HERSTELLT, UND EINEM STERNERESTAURANT WIRD PAILLASSE-BÄCKER UND RICHTET EINE BACKSTUBE MIT EINEM HEIN SHOPSTONE EIN. QUALITÄT STEHT FÜR IHN IN JEDER BEZIEHUNG AN ERSTER STELLE. WIE ES DAZU KAM? EIN GESPRÄCH MIT THOMAS EIFERT.

**Herr Eifert, Sie setzen klar auf die Frische Ihrer Produkte?** Wir sind – entgegen der Branche, die eher eine geringe Fertigungstiefe lebt – ein Lebensmittelhersteller mit hoher Fertigungstiefe, einer großen Metzgerei und Zentralküche und stellen sehr zielbezogen mit Lieferanten aus der Region frische Produkte ohne Zusatzstoffe her. Weil sie sehr schnell verbraucht werden, brauchen sie schließlich keine lange Haltbarkeit. Die gesamten Fleisch- und Wurstwaren für unsere Betriebe, Soßen, Suppen, Pasta, Salate, Gemüse, selbst Süßspeisen wie Parfait, Sorbet, Cremes – alles, was wir benötigen, stammt aus eigener, frischer Fertigung.

**Sie werden in Zukunft über die LAGO Genusswerkstatt aber nicht mehr nur Saft, Fleisch, Wurst, Bier und Schnaps herstellen, sondern auch Ihr Brot selbst backen. Wie entstand diese Idee?** Da muss ich ausholen. Es ist eine Stufe einer konsequenten Entwicklung. Mit dem Bezug des Neubaus im vergangenen Jahr haben wir die Fläche für unser Unternehmen verdoppelt und damit jetzt ganz andere Möglichkeiten. Nachdem wir vor vier Jahren den ersten Michelin-Stern bekamen, haben wir uns gefragt, wie geht es weiter, wollen wir den zweiten oder vielleicht sogar einen dritten Stern? Wir haben damals entschieden, in den Basic-Bereich zu gehen, dort wo Brot, Butter, Käse, Schnaps, Bier und Saft usw. herkommen. Dinge, die über den Handel verkauft werden, die aus unserer Sicht aber zu sehr unter dem Preisdiktat stehen.

**Warum der Basic-Bereich?** Der Handel nimmt den Produzenten heute in die Zange, diktiert ihm den Preis und was er zu liefern hat und der Lieferant, der Hersteller, der Handwerker hat eigentlich nur noch die Chance zu

schauen, was er tun kann, um diesen Preis dann zu erreichen. Durch unseren eigenen Vertrieb haben wir diese Zwänge nicht. Wir wollen den Handel ausschalten und unser Produkt soll davon profitieren, denn die Handelsspanne geben wir in unser Produkt. Wir müssen nicht billig verkaufen, wir müssen preiswürdig, vielleicht auch ein bisschen teurer verkaufen. Es ist unsere Philosophie, alte Verfahren, die einst völlig normal waren, die aber durch die Anforderungen des Handels verlorengegangen sind, wieder zurückzuholen, um wieder nach „Altvätersitte“ Produkte herzustellen.

**Wie hat sich das Konzept entwickelt?** Wir haben überlegt, in welchen Bereichen wir das schaffen können. Alles begann mit der Herstellung von Saft aus Obst von eigenen Streuobstwiesen. Den Apfelsaft haben wir dann durch unsere Betriebe verkauft, zu einem wirklich tollen Preis. Dann waren wir ganz schnell beim Honig. Streuobstwiesen brauchen Bienen und an unserem Hotel LAGO gibt es einen großen Park, dort haben die Bienen alles, was sie brauchen. So haben wir eine Imkerin engagiert, die unseren Honig herstellt, zu einem sehr guten Verkaufspreis. Wir gewinnen heute etwa eine Tonne Honig von unseren 500.000 Bienen. Dann sind wir an die Herstellung von Schnaps gegangen. Wir haben uns einen Spezialisten geholt und dazu die allerbeste Technik gekauft, allerdings nur in einer kleinen Ausführung. Damit stellen wir unsere Brände bis zum letzten Tropfen in perfekter Qualität her. Die Investition in Technik und gute Rohstoffe hat uns geholfen, gute Spirituosen herzustellen. Auch hier wieder nur wenige Sorten, Haselnuss, Birne, aus dem Eichenfass. Der nächste Schritt war dann die Brauerei – ein Riesenprojekt, aber auch das funktioniert dank bester Technik hervorragend und sicher, die Technik wie auch die Vermarktung.

**Da ist die eigene Brotherstellung nur die konsequente Fortsetzung?** Für uns ist das Brot einfach elementar, wir brauchen Brot im Hotel, in den Restaurants zum Frühstück und im Event-Bereich. Wir wollen also nicht nur den besten Honig, nicht nur die selbstgemachte Wurst, sondern auch das beste Brot. Leider hat die Vielfalt im Angebot der Bäcker uns nicht das gebracht, was wir wollen. Ich glaube eher, dass durch die Vielfalt das Einzelne gelitten hat. Wir können uns konzentrieren und das Angebot besser bestimmen. Wir werden ein Grundsortiment brauchen, das es dann immer gibt. Aber darüber hinaus interessiert uns auch die Abwandlung, die Besonderheit, das jahreszeitliche Brot ist zum Beispiel auch ein Thema.

**Sie setzen auf künstliche Verknappung?** Ich sehe es als Problem, dass es immer alles gibt. Aber wenn Dinge nicht immer verfügbar sind, haben sie plötzlich einen anderen Wert. Wir wollen Spezialitäten anbieten, die es nicht das ganze Jahr über gibt und über die ich sagen kann: „Dieses Brot gibt es so nur bei uns. Und wenn Sie es lieben, dann müssen Sie es bei uns kaufen.“ Darüber hinaus müssen wir aber ein Basissortiment haben für unsere Events.

**Wie sind Sie auf das Pain Paillasse gestoßen?** Auf einer Messe habe ich vom Pain Paillasse-Stand mehrere Brote mitgenommen und – trotz einer Diät ohne Kohlenhydrate – auf dem Weg von der Messe bis zum Hotel gesündigt und eine ganze Stange Brot regelrecht „gefressen“. Ich konnte einfach nicht widerstehen. Dann habe ich die anderen Brote verschenkt. Am nächsten Morgen haben mich die Damen an der Hotelrezeption gefragt, wo es das Brot gibt. So entstand der Kontakt zur Mönshheimer Mühle und Herrn Elkmann. Wir haben einen Vertrag gemacht und dann in

einem eher suboptimalen Backofen gebacken. Es war also noch nicht das bestmögliche Pain Paillasse-Brot. Mit dem bin ich am gleichen Abend im Freundeskreis unterwegs gewesen und habe es zum Probieren gegeben. Sechs Leute haben mich am nächsten Morgen angerufen und wollten von mir wissen, wo es das Brot gibt. Es war so sensationell gut, dass alle, die es probiert hatten, es einfach toll fanden. Dann war mir klar, das ist etwas ganz Besonderes. Das soll die Basis unseres Projektes werden.

**Spielt der höhere Mehlpreis beim Einkauf für Sie eine Rolle?** Ich scheue mich nicht in Technik und auch nicht in gute Rohstoffe zu investieren. Das Mehl für Paillasse ist sicher viel teurer als normales Weizenmehl. Das ist so, das ist mir aber bewusst. Ich will aber das perfekte Brot, und wenn das Mehl dafür teurer ist, dann ist das eben so. Also kalkuliere ich das und das Brot muss es am Ende eben bringen. Ich frage zunächst, wie kann ich ein Produkt perfekt machen und erst danach, welche Kosten und welchen Preis brauche ich, um dieses perfekte Produkt erfolgreich verkaufen zu können. Und dann benenne ich diesen Preis auch. Natürlich muss ich sicher sein, dass es ein Spitzen-Produkt ist. Dann muss auch die Geschichte zum Brot stimmen und das tut sie beim Pain Paillasse definitiv.

**Wann gibt es das Brot in der Genusswerkstatt?** Das Projekt läuft. Wir richten gerade unsere Backstube ein, der Ofen ist bestellt. Es wird ein SHOPSTONE von HEIN, ein elektrisch beheizter Ringrohrföfen mit Backplatten aus Stein und großer Masse. Den Ofen habe ich auf der Messe gesehen und fand ihn für uns ideal. Ich freue mich schon heute darauf, wenn der Ofen kommt und wir starten. Einen innovativen Bäcker, der die Teigführung beherrscht, werde ich in den kommenden Wochen sicher auch noch finden.

## GASTROMENÜ & LAGO GENUSSWERKSTÄTTEN

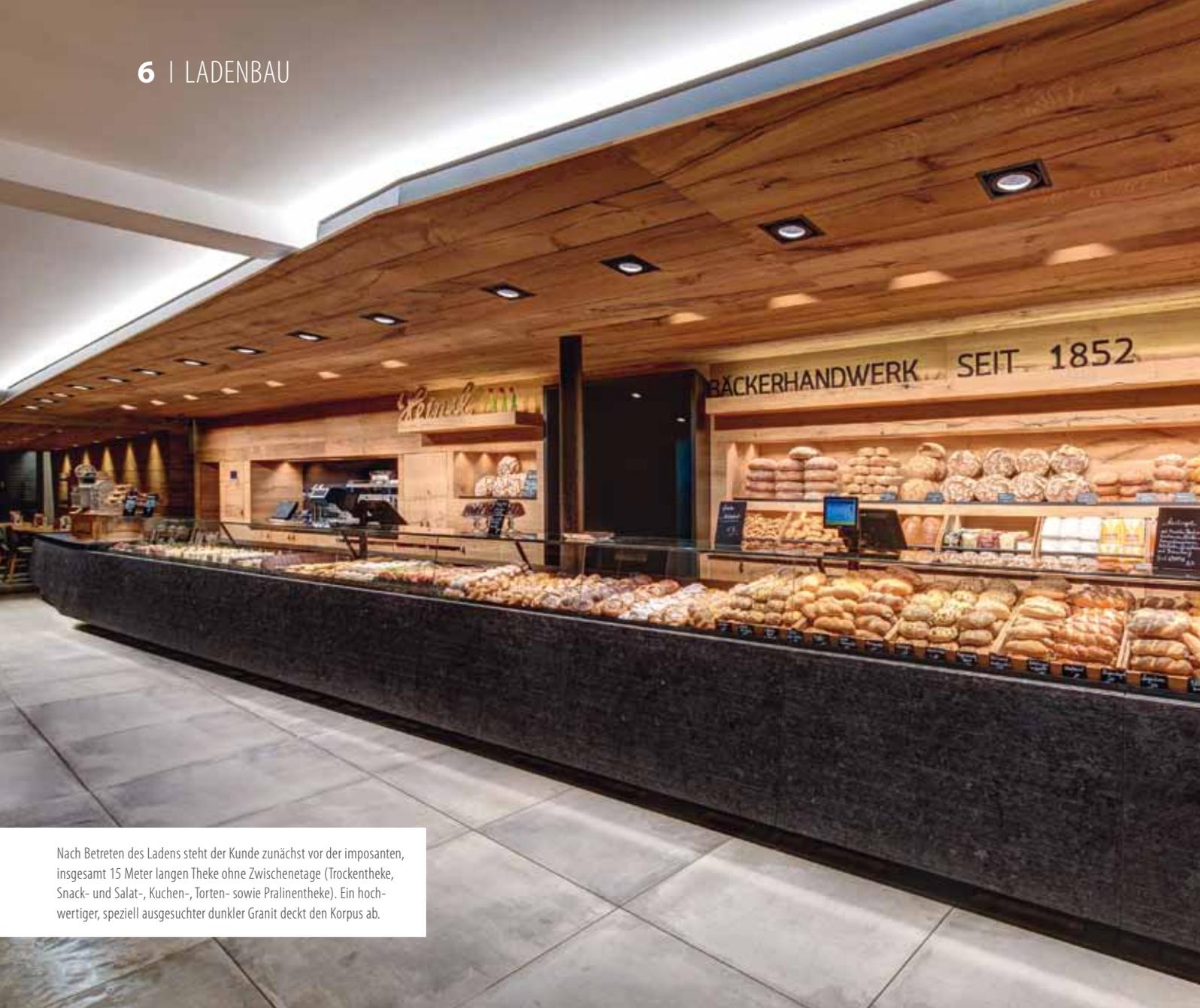
Die Ulmer Firma gastromenü GmbH von Thomas Eifert kocht und serviert mit insgesamt 400 Mitarbeitern in 29 Betriebsstätten jeden Tag 9.000 Essen für Betriebe, Schulen, Kindergärten. Mit einem Metzgereibetrieb des Schwiegervaters fing einst alles an. Heute ist gastromenü ein mittelständisches Unternehmen mit einem Stamm namhafter Kunden im Einzugsbereich von circa 150 km rund um Ulm. Auch die verarbeiteten Lebensmittel stammen weitestgehend aus der Region. Aus Qualitäts- und Nachhaltigkeitsgründen räumlich bewusst begrenzt, strebt Eifert in dieser Zone die Führungsrolle im Betriebs-catering-, dem Gastronomie-, Hotel- und Eventcateringbereich an. Das Servicespektrum beginnt heute schon bei der Küchenplanung, umfasst auf Wunsch die komplette technische Ausstattung (über die eigene Firma HoGaKa Profi) und reicht bis zum Full-Service-Betrieb inklusive Automatenversorgung.

Die von gastromenü in der Catering-Manufaktur hergestellten Produkte zeichnen sich durch eine sehr hohe Eigenfertigung aus. Statt haltbarkeitsverlängernde Verfahren (pasteurisieren, schwefeln, begasen, konservieren etc.) und deklarierungspflichtige Zusatzstoffe einzusetzen, werden Soßen und Suppen in klassischen Verfahren konventionell über Stunden durch Reduktionen hergestellt. Alle Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Fertigung sind ohne Phosphate, Konservierungs- und Farbstoffe. Salate, Kartoffeln sowie Gemüse werden von regionalen Erzeu-

gern erntefrisch im Rohzustand angeliefert und zeitnah verarbeitet. Die hauseigene Teigwarenherstellung für die eigenen Betriebsrestaurants und Gastronomieobjekte produziert „heute für morgen“ und kann darum auf das Pasteurisieren gänzlich verzichten. Um Verpackung und Müll zu vermeiden, werden die Gerichte in bis zu 6.000 Edelstahlbehältern ausgeliefert, die nach ihrem Gebrauch mit Dampfdruck gereinigt werden. Zum Unternehmen gehören außerdem zwei ambitionierte Gastronomieprojekte, eines mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, ein zweites ist nicht weit weg davon. Mit dem „LAGO“ betreibt Eifert auch ein Hotel mit großen Eventbereich sowie einen Partyservice, der etwa 300 Großveranstaltungen im Jahr durchführt. Alles immer mit dem Ansatz, der beste Anbieter in der Region zu sein und nicht über den Preis, sondern über die Qualität den Auftrag zu bekommen. In den LAGO Genusswerkstätten widmet sich Eifert der eigenen Herstellung von Honig, Saft, Bier, Schnaps und bald auch Brot.



gastromenü GmbH  
Steinbeisstraße 7  
89079 Ulm/Donautal  
Tel. +49 (0) 7 31 9 46 11-36  
Fax +49 (0) 7 31 9 46 11-91  
www.gastromenue.de



Nach Betreten des Ladens steht der Kunde zunächst vor der imposanten, insgesamt 15 Meter langen Theke ohne Zwischenetage (Trockentheke, Snack- und Salat-, Kuchen-, Torten- sowie Pralinentheke). Ein hochwertiger, speziell ausgesuchter dunkler Granit deckt den Korpus ab.

# Zeit für Neues

IN FRIEDBURG HAT SICH BÄCKERMEISTER FRANZ HEINZL MIT EINEM MODERNEN UND GROSSZÜGIGEN BÄCKEREI-CAFÉ EINEN TRAUM VERWIRKLICHT. BEI PLANUNG UND AUSSTATTUNG VERTRAUTE ER **AHA360°**. GEMEINSAM REALISIERTE MAN EIN OBJEKT, DAS AUSSEN WIE INNEN NEUE AKZENTE SETZT.


 AHA  
360°

**Franz Heinzl ist Bäckermeister** und weiß sehr genau, was er will. So war ihm seit längerer Zeit klar, dass er den seit 1852 bestehenden und von ihm in der fünften Generation geführten Traditionsbetrieb mit Bäckerei, Konditorei und Café würde neu aufstellen müssen, um einer veränderten Kundenstruktur und neuen Erwartungen auf Dauer weiter gerecht zu werden. Und er hatte einen Plan dafür, einen, der nicht in wenigen Monaten zu verwirklichen war, sondern den er seit einigen Jahren bereits mit Konsequenz verfolgt.

Der erste Schritt bestand vor etwa drei Jahren darin, die Bäckereiproduktion aus dem Stammhaus auszulagern und ein neues und größeres Produktionsgebäude zu bauen. Das legte die Grundlage für eine moderne, aber weiterhin überwiegend von Handarbeit geprägte Produktionsweise. Heinzl ist zielstrebig, dazu auch vorsichtig und vorausschauend. So wurde die gesamte Produktion so konzipiert, dass sie in vielerlei Hinsicht flexibel zu betreiben ist. Mehr Platz, neue Technik – das beruhigte die Abläufe und ermöglichte es, sich noch stärker auf die tägliche bestmögliche Qualität der Back- und Konditoreiwaren zu konzentrieren. Dabei spielt die Handarbeit eine große Rolle, die handgeschlagenen Kaisersemmeln etwa sind eine weithin bekannte Spezialität der Bäckerei.

Der Umbau des Stammhauses an der Salzburger Straße zu einem großen, modernen, auch in der Architektur Maßstäbe setzenden Bäckerei-Café mit entsprechendem Angebot wurde die zweite große Herausforderung. Doch während er Planung und Bau der Produktion weitestgehend in Eigenleistung realisierte, setzte Heinzl für das Projekt Stammhaus ganz auf die Hilfe von **AHA360°**.

**Ein Kunde mit Anspruch.** Das in Gersthofen bei Augsburg angesiedelte Unternehmen hatte Heinzl bereits vor einigen Jahren auf der Südback in Stuttgart kennen gelernt. „Ich bin sicher ein sehr anspruchsvoller Kunde, mit eigenen Ideen, die ein Ladenbauunternehmen vor Herausforderungen stellen. Der damalige Stand hatte mir aber gezeigt, dass **AHA360°** in der Lage ist, Ideen individuell und kreativ umzusetzen.“

Nach dem Neubau der Produktion wurden die Pläne für einen Umbau des Stammhauses konkreter. Das neue



Die moderne Betonspachteloptik setzt Akzente im Loungebereich. Einmalig sind die kleinen Loungetische. Eingegossenes Kunstharz wirkt hier wie ein Stück Bergkristall.





110 Sitzplätze stehen im Innenbereich zur Verfügung. Café-Besucher haben wegen der Vielfalt der Sitzsituationen die Qual der Wahl.

Die ausgewogene, effektvolle Grundbeleuchtung wurde von AHA360° mit verschiedenen, formschönen Einzelleuchten kombiniert.

Raumkonzept beruht im Wesentlichen auf den Vorstellungen Heinzls. Seine Liebe zum Detail und sein Perfektionismus stellten dann auch die Planer bei AHA360° vor große Herausforderungen. „Mit einem Ladenkonzept als Kopie und Blaupause eines anderen wäre ich nie zufrieden gewesen“, erinnert sich Heinzl.

Aus dem kreativen Miteinander entstand ein Konzept, das sich harmonisch in die ländliche Umgebung in Friedburg einfügt, dabei regionaltypisch und bodenständig auf Holz als bestimmenden Werkstoff setzt, auf Gedrechseltes und Ornamentik aber verzichtet und stattdessen eine klare Linie und Formensprache wählt. Das Holz, massiv in den Bereichen, wo es stark beansprucht wird, und in Echtholz furnier an weniger beanspruchten Stellen, dazu der dunkle Granit der Theke, dunkler Stahl, ein grauer Steinboden im Bedien- und Sitzbereich, ein dunkler Holzfußboden, der im hellen Fensterbereich Akzente setzt, Stühle und Sitzbänke mit grauem, schwarzem und grünem Bezug, Schwarzstahl, dazu bunte Kissen im Sitzbereich – ein umfassendes Farbkonzept, das auch bei den Kunden hervorragend ankommt.

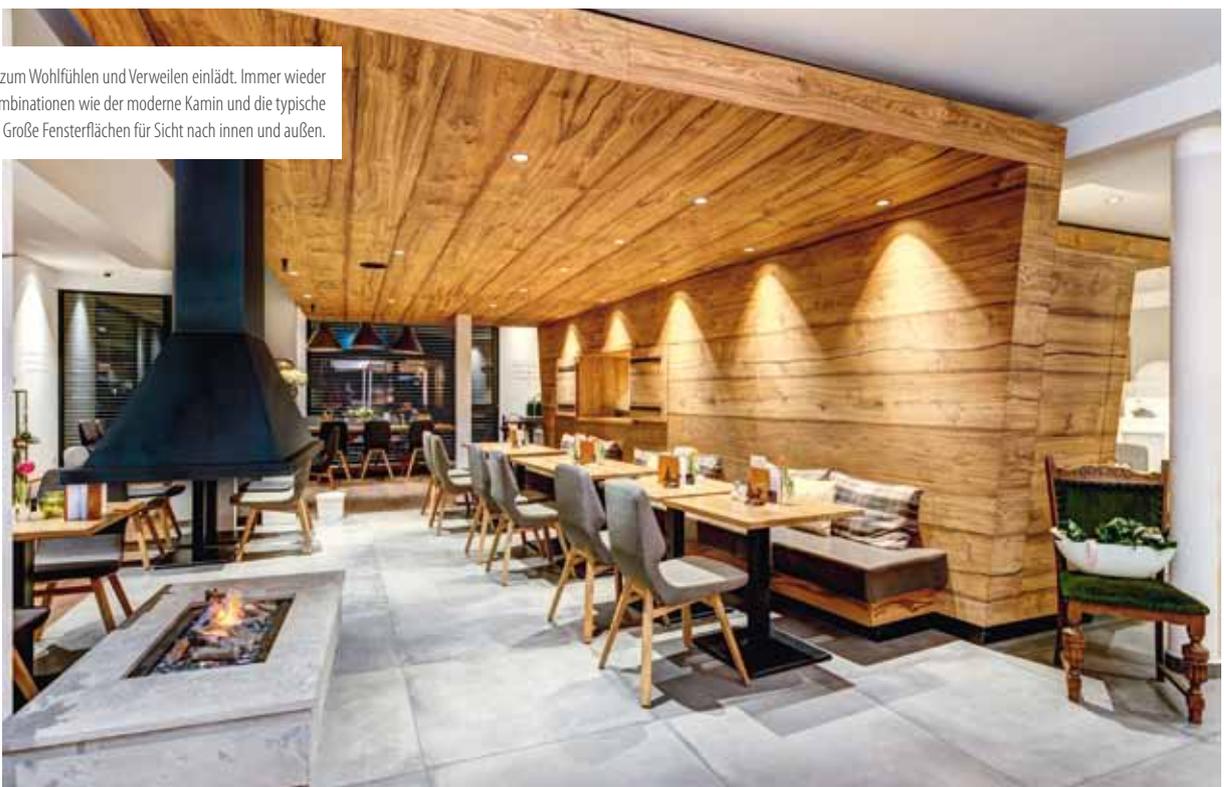
**Holzbackofen ist Attraktion.** Heute wird am Stammsitz auch wieder gebacken. Eine „Gläserne Backstube“ rechts vom Eingang ermöglicht den

Kunden einen direkten Blick auf einen Elektrotagenofen zum Backen von Kleingebäck und Mehlspeisen. Eine ganz besondere Anziehungskraft aber übt der Holzbackofen aus. Das mehrmals in der Woche vor den Augen der Kunden gebackene reine Roggenbrot mit Gewürzen, Natursauerteig und ohne Hefezusatz hat deswegen bereits viele treue Anhänger gefunden. Die Herstellung frischer Baguettes soll die Attraktivität des Standortes noch einmal erhöhen. Auch der Snack- und Küchenbereich ist einsehbar. Doch nicht nur die Kunden können dem Bäcker bei der Arbeit zuschauen, in einem kleinen, so genannten „Herrgottswinkel“ wacht außerdem die Heilige Elisabeth als Schutzpatronin der Bäcker.

**15 Meter Theke.** Nach Betreten des Ladens steht er Kunde zunächst vor der imposanten, insgesamt 15 Meter langen Theke ohne Zwischenetage (Trockentheke, Snack- und Salat-, Kuchen-, Torten- sowie Pralinentheke). Hochwertiger dunkler Granit deckt den Korpus ab. Hinter der Theke fällt der Blick des Kunden im rechten Bereich auf das Brotregal, weiter links – getrennt durch einen trichterförmigen Zugang zum hinten liegenden Servicebereich – auf den Platz für die Kaffeemaschinen.

Das nischenförmige, indirekt beleuchtete Brotregal ist eine Sonderanfer-

Ein Raumkonzept, das zum Wohlfühlen und Verweilen einlädt. Immer wieder überraschende Kombinationen wie der moderne Kamin und die typische ländliche Holzdecke. Große Fensterflächen für Sicht nach innen und außen.





Rechts vom Eingang gibt es den besten Blick in die Backstube mit dem Holzbackofen. Links der Blick auf Küche und Snackvorbereitung. Mobile Weinregale präsentieren ein regionales Weinangebot.

tigung, ebenso wie die darunterliegenden Holzeinschübe für das Kleinbäck und die großzügigen Schubladen im unteren Bereich. Gegenüber der Theke bietet rechts vom Eingang ein Freiwahl-Kühlregal eine Auswahl an Getränken zur Mitnahme, während links vom Eingang in großflächigen, halbhohen Holzregalen Platz zur Präsentation von Kaffee und anderen Handelswaren ist.

**Vielfalt und Liebe zum Detail.** Café-Besucher haben wegen der Vielfalt der Sitzsituationen die Qual der Wahl. 110 Sitzplätze stehen insgesamt zur Verfügung, dazu weitere 45 im schön gestalteten und mit Strahlern beheizbaren Außenbereich. Ob auf Stühlen, Bänken oder auch Sitzhockern, auf hellem, dunklem oder grünem Bezug, am kleinen oder großen Tisch, mit Holz- oder Metallunterbau, ob am aufgearbeiteten alten Tisch mit gedrehten Beinen, einem großen Kommunikationstisch oder einem kleinen für nur zwei Personen – alles wirkt einladend und stimmig. Einmalig sind die kleinen Loungetische. Eingegossenes Kunstharz wirkt hier wie ein

Stück Bergkristall. Weitere schöne Details sind dem Maler zu verdanken, der für die ansprechende Beton-Spachteloptik im Loungebereich, das aufgemalte Logo und diverse Sinnsprüche an den Wänden und unterhalb der Decke sorgte. „Unser Anspruch war zwar Gutes sollte bleiben wie es war, aber die Kombination mit neuen Elementen hat das Ganze belebt“, kommentiert Franz Heinzl die vielfältigen Kombinationen von Alt und Neu. So behielt auch der alte Kachelofen als Teil der früheren Wohnküche der Familie seinen Platz.

**Treffpunkt Bäckerei-Café Heinzl.** Die Gemeinde Friedburg besteht aus drei Ortschaften und zählt circa 4.800 Einwohner. „Es gab hier einmal sechs Wirtschaftshäuser, heute gibt es keines mehr.“ Das Café Heinzl hat auch diese Funktion übernommen. Und so treffen sich am Stammtisch regelmäßig Gruppen aus dem Ort. Der geschickte Einsatz von Raumteilern ermöglicht darüber hinaus auch, einen abgetrennten Versammlungsraum bzw. einen Platz für Feiern anzubieten.



Das nischenförmige, indirekt beleuchtete Brotregal ist eine Sonderanfertigung, ebenso wie die darunterliegenden Holzeinschübe für das Kleinbäck und die großzügigen Schubladen im unteren Bereich.

## FRANZ HEINZL



„Mir war immer klar, dass wir etwas tun müssen, um so auf das veränderte Kaufverhalten der Kunden und ihre neuen Ansprüche zu reagieren. Wir wollen Gastfreundlichkeit bieten, eine hervorragende Lokalität und auch Kulinarik. Ich hatte schon längere Zeit eine Vision, wo es hingehen soll. Einige Dinge haben wir auf diesem Weg selbst geplant, vieles haben wir gemeinsam mit **AHA360°** entwickelt. Wir haben mit dem Objekt einen ganz großen Sprung nach vorn geschafft. Mit vielen guten Ideen, einem überzeugenden Konzept, das beim Kunden sehr gut ankommt, der Kombination von hochwertigen, natürlichen Materialien und einem ausgeklügelten Beleuchtungskonzept sowie einem herausragenden Bauteam hat **AHA360°** großen Anteil an dem Erfolg, den wir seit der Eröffnung im November 2015 erleben. Für mich ist **AHA360°** der Partner, mit dem ich Visionen mit Leben erfüllen kann.“



Café Bäckerei Heinzl  
Salzburger Straße 8, A-5211 Friedburg  
Tel. +43 (0) 77 46 23 78  
[www.heinzl-baecker.at](http://www.heinzl-baecker.at)



Eine ganz besondere Anziehungskraft übt der sehr gut einsehbare Holzbackofen aus. Im „Herrgottswinkel“ wacht die Heilige Elisabeth.

Von tragender Bedeutung für den positiven Eindruck und die gelungene Öffnung des Cafés hin zu einer deutlich verjüngten Kundenstruktur ist neben der ebenso funktionellen wie harmonischen Einrichtung zum Wohlfühlen auch das umfassende Lichtkonzept. Auch hier kombinierten die Planer von **AHA360°** geschickt alte Formen mit neuen, überraschenden Kombinationen. Und das alles in sparsamer LED-Technik, die dazu auch in Aufbau und Bedienung bewusst unkompliziert gehalten wurde. Nachdem man nach der Eröffnung und in der Weihnachtszeit geradezu überrannt wurde von den Kunden, sollen die kommenden Wochen genutzt werden, um die Backstube weiter einzurichten, die Baguetteproduktion in der Schaubackstube aufzubauen, die Konditorei zu stärken, die Karte und das Gastroangebot weiter zu entwickeln und das Personal noch besser auf die neuen Anforderungen zu schulen. „Die Hardware, die Einrichtung, der Laden sind schon absolute Spitze, an der Software, an den Mitarbeitern und verschiedenen anderen Dingen müssen wir noch arbeiten. Ich habe auf jeden Fall noch viele Ideen.“



Vielfalt im Angebot, auch bei den Sitzmöglichkeiten. Regionales, Ländliches und Modernes. Geschickt wurde Altes aufgearbeitet und in das neue Konzept integriert. Selbst einen gut frequentierten Stammtisch gibt es dienstags und donnerstags, wenn das Café bis 22 Uhr geöffnet ist.





HEIN UNIVERSAL Ringrohröfen mit 45 m<sup>2</sup> Backfläche auf neun Herden und Beladeroboter SPIDER. Der Anschlusswert zum Backen beträgt 175 kW, dazu kommen gerade einmal 0,5 kW Elektroanschluss.



# Aus Liebe zum Genuss

DIE ENTSCHEIDUNG FÜR DIE WAHL DER BACKÖFEN IN DER NEUEN PRODUKTION FIEL BEI DER BÄCKEREI ZENHÄUSERN AG IN SION ALLEIN NACH DEN BACKERGESBNISSEN.

**HEIN stattet die Bäckerei** mit einem neunherdigen Ringrohröfen UNIVERSAL mit einem SPIDER Belader und sechs LUXROTOR Stikkenöfen ECOSTONE aus, zwei davon als Doppelstikken. Die Bäckerei Zenhäusern ist ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht. Den Grundstein für die heutige Zenhäusern AG legte in der vierten Generation Gerhard Zenhäusern, als er mit seiner Frau Andrea 1982 einen Betrieb mit einer Verkaufsstelle und sechs Angestellten in Sion (Sitten) von seinem Lehrmeister übernahm. 1991 stieß der zweite Bruder Marco zum Unternehmen, man expandierte, und eine neue Produktion in der Industriezone von Sitten entstand. Neue Verkaufsstellen kamen hinzu, das erste Restaurant wurde 1997 eröffnet. Mit Gerhard, Marco und Jörg Zenhäusern waren bald drei Bäckermeister aus der Familie dabei. Dieses Team wurde durch Thomas Zenhäusern, einen Cousin der Brüder und ausgebildeter Lebensmittel-





Einfahrt in den Herd. Die abgesenkte Spitze erleichtert das Absetzen der Teiglinge und spätere Aufkrabbeln der gebackenen Brote. Der SPIDER fährt die Brote nach Übernahme vom Aufgabebrett in die Herde ein, backt sie nach Ende der Backzeit aus und verfährt anschließend seitlich, damit die Brote abgenommen werden können.

ingenieur, vervollständigt. Jörg brachte als ebenfalls ausgebildeter Confiseur eine weitere Qualifikation ins mittlerweile zur Zenhäusern AG umgewandelte Unternehmen. Aus einer 2010 etablierten Partnerschaft mit der Bäckerei Volken AG im Oberwallis resultierte 2012 eine Übernahme und damit der Betrieb von zwei Produktionsstätten mit zum Teil unterschiedlichen Produkten. Dem setzte der Neubau im vergangenen Jahr ein Ende. Heute werden alle Backwaren in der neuen, modernen und großzügigen Produktion am Chemin du Lazaret im Industriegebiet von Sion gebacken. Seit Januar 2016 ist die Fusion mit der vollständigen Integration in die Zenhäusern AG auch rechtlich abgeschlossen. Aktuell deckt man mit den zwölf eigenen Geschäften und den Lieferungen einen Radius von etwa 50 bis 60 km rund um Sion ab. Das Wallis mit seinen Bergen ist vor allem im Winter eine beliebte Fremdenverkehrsregion, hat mit Sion aber nur eine größere Stadt und daneben viele kleine Orte und Bergdörfer. Dementsprechend gelten die Walliser bisweilen auch als eher ländlich. „Das Ländliche und die Nähe zur Region nutzen wir aber auch als Philosophie“, weiß Jörg Zenhäusern, im Familienunternehmen verantwortlich für die Produktion. „Wir konzentrieren uns immer auch auf unsere regionalen Wurzeln, arbeiten konsequent mit vielen Lieferanten aus der Region. Mehl von zwei Mühlen, Fleisch, Wurstwaren, aber auch Wein und Produkte für den boomenden Catering-Bereich des Unternehmens stammen aus dem nahen Umfeld. Die bestmögliche Qualität dominiert in ihrer Bedeutung eindeutig den Preis.“ Die Familie ist immer noch das Herz des Unternehmens, auch mit heute 12 Verkaufsstellen, circa 350 Angestellten (entspricht etwa 280 Vollzeitstellen), und vielen Lieferkunden, darunter auch Wiederverkäufer. Neben den Brüdern sind auch die Ehefrauen im Unternehmen tätig und mit Patrick Zenhäusern steht die nächste Generation nach einem Wirtschaftsstudium als Mitglied der Geschäftsführung bereits in der Verantwortung. Das Persönliche prägt auch weiterhin Erscheinungsbild und Entwicklung des Unternehmens, das schätzen auch die vielen langjährigen Mitarbeiter.

**Dynamisch, Premium, zuverlässig.** „Aus Liebe zum Genuss“ ist das Motto der Zenhäusern AG und Möglichkeiten zum Genuss gibt es viele. Nicht genug mit Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Chocolaterie, man stellt auch Eis her, ist in der Gastronomie aktiv und bietet sogar einen umfangreichen Cateringservice an, bis hin zu kompletten Veranstaltungen. Weil eine Bäckerei auch allein aufgrund der regionalen Struktur zu wenig Potenzial im Absatz hätte, ist das

Die einzelnen Ringröhren sorgen für sanfte Abstrahlung von Ober- und Unterhitze. Sie sind hintereinander angeordnet und mit einer genau definierten Menge Wasser gefüllt, das sich in den gemauerten Feuerungskanälen im unteren Ofenbereich erwärmt und als Dampf durch die Rohre zirkuliert. Das sorgt für eine sehr gleichmäßige Wärmeübertragung. Der Dampf kühlt sich in den Rohren wieder zu Wasser ab, das dann wiederum im geschlossenen System nach unten sinkt und in der Feuerung wieder erhitzt wird.

breite Angebot neben der Qualität ein Erfolgsfaktor. Das Standardsortiment wird ergänzt durch die saisonal angebotenen Artikel und immer wieder neue Kreationen. Die Gastro-Betriebe etwa bieten jeden Monat eine neue Karte. „Diese Dynamik ist gewollt. Wir setzen dieses Prinzip konsequent und erfolgreich um. Wechsel ist bei uns Pflicht.“

Ein knappes Drittel trägt das Liefergeschäft mit Frischwaren und vorgebackenen TK-Backwaren zum Umsatz bei. „Wir stehen damit im Wettbewerb zur Industrie, aber fühlen uns in dieser Qualitätsnische sehr wohl.“ Ziel in allem ist immer eine Premiumleistung. Dazu zählen in den Läden neben den hervorragenden Produkten auch Emotion und Wohlfühlambiente. „Wir stehen für Qualität aus dem Wallis, etwa mit unserem Walliser Roggenbrot AOP, einer geschützten Spezialität der Region. Es geht bei uns nicht allein um Innovation und Leidenschaft für das Produkt, sondern auch um Stimmungen. Die Menschen sollen sich bei uns wohlfühlen, bei der Arbeit in der Produktion und natürlich auch als Kunden in den Läden. Das kostet seinen Preis, etwa bei den Rohstoffen oder in der Ladenausstattung, aber das ist es uns wert“, erläutert Jörg Zenhäusern. Vieles wird im Unternehmen intern geleistet, so auch Kommunikation, Marketing und Werbung. Neben zwei Grafikern wurde eine Marketingfachkraft eingestellt, außerdem sind zwei Lebensmittelingenieure unter anderem auch für die Qualitätskontrolle im Unternehmen tätig. Der Neubau wurde durch die Geschäftsführung mit ihren sechs Mitgliedern und unterschiedlichen Schwerpunkten geplant. „Wir haben immer vom Produkt her gedacht. Die Planung des Gesamtgebäudes als Hülle entstand dann relativ zum Schluss, als alle Ideen in die einzelnen Bereiche eingeflossen waren“, erinnert sich Jörg Zenhäusern. Er selbst verantwortet den Bereich der Produktionsanlagen.

**Backhalle.** Mit dem neuen, im vergangenen November bezogenen, modernen Gebäudekomplex ist die Grundlage für weiteres Wachstum gelegt. Mittelpunkt



Vier Einzelstikken LUXROTOR ECOSTONE LR-86-H und zwei Doppelstikken LUXROTOR ECOSTONE LR-816-H bringen deutlich mehr Flexibilität.



der Produktion ist die Backhalle mit der Ofentechnik von HEIN. Die Wahl auf die Ringrohr- und Stikkenöfen aus Luxemburg fiel nach positiven Stimmen aus der Erfa-Gruppe und dem Kollegenkreis zunächst auf dem Papier, doch die erwarteten Vorteile wie die Entzerrung der Arbeit vor den Öfen, die guten Backergebnisse bei relativ niedrigem Energieeinsatz (alle Öfen sind jetzt gasbeheizt) und die niedrigen Anschlusswerte mussten sich bei Besuchen in diversen Backstuben bewähren. Die Kombination des sanft backenden Ringrohrsystems und der positiven Auswirkungen der Strahlungshitze der 22 mm starken Steinplatten wurde ebenso überzeugend vorgestellt wie die Vorteile des ECOSTONE Stikkenofens. „Die Besuche bei sehr unterschiedlichen Bäckereien haben uns dann endgültig überzeugt. Wir hatten vorher Heizgasumwälzöfen und sechs Stikkenöfen. Die waren auf Gastronormbleche ausgelegt und mit dem Wechsel auf das Euroblech wurden neue Wagen und Bleche notwendig. Trotzdem, der Wechsel hat sich gelohnt – für beide Systeme. Wir haben heute mehr Backfläche, statt 30 sind es nun 45 Quadratmeter beim Etagenofen. Dazu kommen vier Einzelstikken LUXROTOR ECOSTONE LR-86-H und zwei

Doppelstikken LUXROTOR ECOSTONE LR-816-H. Das bedeutet schon deutlich mehr Flexibilität. Bei gleicher Arbeit ist unsere Produktivität durch die neue Ofentechnik allein durch die bessere Auslastung um 30 bis 40 Prozent höher.“

**LUXROTOR ECOSTONE.** Der ECOSTONE ist im Gegensatz zum normalen LUXROTOR mit einem Wärmerückgewinnungssystem ausgestattet, einem Abgaswärmetauscher, der in der Version für einen Stikkenwagen mit 77 Thermosteinen (200 Kilogramm) verkleidet ist. Der Abgaswärmetauscher entzieht dem Abgas zusätzliche Wärme und überträgt diese an die Speichersteine. Das führt zu einem geringeren Temperaturabfall beim Öffnen des Ofens sowie einer verkürzten Brennerlaufzeit beim Nachheizen. Der ECOSTONE arbeitet im Vergleich zum konventionellen LUXROTOR beim Gasbrenner mit einer geringeren Leistung von nur 66 kW. Bei 235 °C Backraumtemperatur betrug die Abgastemperatur im Durchschnitt nur 180 °C. Messungen des TÜV Rheinland bestätigen, dass „der Stikkenofen LUXROTOR ECOSTONE LR-86-H im Vergleich zu dem vergleichbaren Stikkenofen LUXROTOR LR-86-H das gleiche Backergebnis in der gleichen Backzeit bei geringerem Energieverbrauch liefert.“ Die erhöhte Speicherhitze hat dazu eine positive Wirkung auf das Backverhalten. Bei den LUXROTOR Doppelstikken ergeben sich im Vergleich noch weitere deutliche Einsparungen bei Stellfläche, Anschlusskosten für die Kaminanlage und natürlich auch bei den Investitions- und Betriebskosten, etwa durch 25 Prozent weniger Energieverbrauch beim Doppelstikken. Alle HEIN LUXROTOR bieten beste Edelstahlqualität, je nach Blech in 2 oder 3 mm Stärke, und einen schweren, soliden Abgaswärmetauscher.



Das komplette System wird über einen großen Touchscreen gesteuert. Daran wird der Herd gewählt und das jeweilige Programm zum Besicken nach Beenden der Aufgabe gestartet. Frischprodukte backen bei 225 °C, vorgebackene Brote für die Tiefkühlung bei nur 205 °C.

## JÖRG ZENHÄUSERN:



„Wir haben uns mit unserer Bäckerei immer wieder neu erfunden, sind heute nicht nur allein Bäcker, sondern Traiteur, Caterer, Chocolatier, Restaurateur und Lieferant von vorgebackenen TK-Artikeln an Endkunden und Großverbraucher. Trotzdem haben wir immer an unseren Tugenden festgehalten. Wir setzen auf Qualität, auf Innovation und auf Emotionen, und sind immer transparent für den Kunden. Bei der Auswahl unserer Zulieferer sind wir sehr kritisch und definieren unsere Ansprüche sehr genau. Für HEIN sprachen drei Gründe. Die vermittelte Kompetenz, die Schwäche der Konkurrenz und die guten Energiewerte. Die lassen wir aktuell in einem Projekt mit einer Ingenieurschule in Sion nachprüfen.“



Zenhäusern Frères SA  
 Chemin du Lazaret 5, 1950 Sion  
 Tel.: +41 (0) 27 3 27 27 27  
 www.chezzen.ch



Ein massives Türsystem verschließt die Backkammer dampfdicht, Schwaden und Wärme bleiben im Ofen. Sämtliche wartungsempfindlichen Teile wie Brenner, Turbine oder Schaltkasten sind von vorn zugänglich.

Ein massives Türsystem verschließt die Backkammer dampfdicht, Schwaden und Wärme bleiben im Ofen. Sämtliche wartungsempfindlichen Teile wie Brenner, Turbine oder Schaltkasten sind von vorn zugänglich. Die leistungsstarke Schwadenanlage ist für ein Backen Schuss auf Schuss unmittelbar am Wärmetauscher verbaut. Und weil die Stikkenwagen durch die Kopfaufhängung angehoben werden, benötigt der LUXROTOR keinen Drehteller, der durch Krümel, Fett und Kondenswasser verschmutzen kann. Auch eine Auffahrrampe wird dadurch überflüssig.

Die intuitiv bedienbare TOUCHMATIC Steuerung sieht mit ihrem Glaspanel nicht nur gut aus, sondern bietet neben der Übersichtlichkeit und guten Lesbarkeit aller relevanten Daten auch mit Funktionen wie SOFTSTART (frequenzgesteuerter Sanftanlauf der Drehbewegung) und SOFTAIR (dem Produkt angepasste Luftführung) Höchstleistung. Bei Zenhäusern wurden die Glassteuerungen zum Schutz vor Beschädigungen, zum Beispiel durch Stikkenwagen, mit zwei Bügeln versehen. Ebenfalls auf Kundenwunsch wurde die Taste zum Positionieren des Stikkenwagens auf die Ausfahrposition auf die rechte Seite verlegt.

**Ringrohrföfen UNIVERSAL.** Während bei den Stikkenbacköfen die Umstellung nur wenige Fragen aufwarf, brachte der Wechsel bei den Etagenöfen von mehreren Heizgasumwälzöfen auf nur noch einen, per Roboter beschickten und entladenen neunherdigen UNIVERSAL Ringrohrföfen mit 45 m<sup>2</sup>

Backfläche mehr Überraschendes. „Wir wussten es zwar aus den Besichtigungen, unter anderem bei der Bäckerei Hug in Luzern, die zwei Öfen ähnlicher Größe mit Belader betreibt, aber dennoch waren wir extrem überrascht, wie gut das Backen im Ringrohrföfen – auf Steinplatten, bei nur einer Backtemperatur, ganz ohne Backkurven – funktioniert und es mit dem Herauf- und Herunterregeln ein Ende hatte. Heute backen wir das Frischbrotsortiment bei 225 °C und unsere vorgebackenen und danach tiefgefrorenen Brote bei 205 °C. Das klappt einwandfrei.“ Der Anschlusswert ist mit 175 kW für 45 m<sup>2</sup> Backfläche schon extrem niedrig (zwischen 70 und 80 kW sind es schon bei den meisten am Markt angebotenen Stikkenback-



Die „Croustilles de Sion“ sind eine Spezialität mit Auszeichnung als regionales Produkt: Dünne Roggen-Chips, zunächst gebacken, dann geschnitten und im Stikkenofen noch einmal getrocknet. Zunächst gab es sie mit Apfelsaft, die neue Variante enthält einen Teil Walliser Raclette-Käse AOP. Die Chips haben sich zu einem echten Highlight im Sortiment entwickelt.





Der Abgaswärmetauscher entzieht dem Abgas zusätzliche Wärme und überträgt diese an die Speichersteine. Das führt zu einem geringeren Temperaturabfall beim Öffnen des Ofens sowie einer verkürzten Brennerlaufzeit beim Nachheizen. Die TOUCHMATIC Steuerung ermöglicht eine einfache Steuerung der Öfen. Bei Zenhäusern wurden die Glassteuerungen zum Schutz mit Bügeln versehen. Ebenfalls auf Kundenwunsch wurde die Taste zum Positionieren des Stikkenwagens auf die Ausfahrposition auf die rechte Seite verlegt. Die grüne Lampe ist ein optisches Signal, das die Backbereitschaft anzeigt.

öfen mit nur maximal 10 m<sup>2</sup> Backfläche) und nur 0,5 kW Elektroanschluss geben einen weiteren Hinweis darauf, dass der Ofen im täglichen Betrieb äußerst sparsam mit der eingesetzten Energie umgeht. Die Stromkosten, die zum Betrieb der bei anderen Systemen notwendigen Motoren und Pumpen anfallen, sind um ein Vielfaches höher. Dazu kommt dann noch einmal das vereinfachte Arbeiten durch den Belader. Das komplette System wird über einen großen Touchscreen gesteuert. Daran wird der Herd gewählt und das jeweilige Programm zum Beschicken nach Beenden der Aufgabe gestartet. Das Ausbacken am Ende der Backzeit erfolgt automatisch. Vorausschauend wurde der Ofen so platziert, dass noch Platz für einen zweiten ist. Außerdem könnte bei Bedarf ohne Eingriff in die Bausubstanz auch eine automatische Abtransportvorrichtung in die Kommissionierung installiert werden. Derzeit fährt der SPIDER die Brote nach Übernahme vom Aufgabetablet in die Herde ein, backt sie nach Ende der Backzeit aus und verfährt anschließend seitlich, damit die Brote abgenommen werden können.

HEIN ist der einzige Hersteller weltweit, der Ringrohretagenöfen mit mehr als 28 Quadratmetern Backfläche anbietet. Der größte derzeit gebaute UNIVERSAL Ringrohretagenofen bietet eine Backfläche von 52 m<sup>2</sup>, der Anschlusswert beträgt nur 195 kW. „Wir hatten von Anfang an eine hohe Wertschätzung für das Herdbacken. Die Ziele waren noch mehr Kruste und Aroma. Die Produkte, die heute auf dem Herd und auf Stein und nicht mehr über den Stikkenofen gebacken werden, wie zum Beispiel das Baguette, sind deutlich besser geworden. Und die hohe Temperaturstabilität der Ringrohröfen spielt eine große Rolle für den Energieverbrauch. Es macht eben einen deutlichen Unterschied, ob ein Ofen bei Backbeginn noch 60 °C oder 160 °C aufweist.“ Gebacken wird

7/7 Tage, von 21:00 bis 16:00 Uhr. Nachts wird nur frische Ware für den Tag und die Verteilung in die Läden gebacken, 90 Prozent der Produkte stammen dabei aus der Kälte. Viel Einsparung wird vor den Öfen durch das vereinfachte Handling und durch die jetzt eingesetzten Eurobleche erzielt. Die gesamte Arbeit mit den Öfen ist deutlich entspannter geworden. Heute arbeiten zwei Personen an den Stikkenbacköfen, eine bereitet vor, schneidet, streicht usw., die zweite beschickt und entlädt die Öfen. Den Etagenöfen beschickt eine Person und eine zweite nimmt ab. Seit dem Start in der neuen Produktion im November 2015 konnte die Qualität, die jeden Morgen intern im Führungskreis geprüft, besprochen und dokumentiert wird, von der Bewertungszahl 7 auf aktuell 7,5 gesteigert werden. „Unser Ziel ist eine 8. Die Qualitätskontrolle wird regelmäßig durchgeführt und ist fester Bestandteil des Unternehmens. Wir wissen bereits, dass Kruste, Farbe und Lebendigkeit der Produkte besser geworden sind. Auch die Frischhaltung wird anders wahrgenommen.“ Eine wichtige Rolle für die Qualität des Endprodukts spielt die geregelte Abkühlung. Bei Zenhäusern wurde dazu ein Verbindungsgang klimatisiert. In diesem herrscht immer die gleiche Raumtemperatur, so dass die Kruste der Brote zum Beispiel jeden Tag gleich ist, unabhängig vom Wetter. Die sparsamen Backöfen sind Teil des Anspruchs des Unternehmens, das einen möglichst ökologischen Betrieb als Ziel hat. So wird das Wasser für Kühlung und Heizung dem Boden entnommen. Außerdem betreibt man Sonnenkollektoren und erzeugt über das Photovoltaiksystem Strom. Öfen und Kälte sind gleichermaßen eingebunden in die Wärmerückgewinnung. Allerdings ist der Beitrag der vom System her sehr sparsamen Ofentechnik geringer als ursprünglich einmal kalkuliert.

Eine wichtige Rolle für die Qualität des Endprodukts spielt die geregelte Abkühlung. Bei Zenhäusern wurde dazu ein Verbindungsgang klimatisiert. In diesem findet auch die tägliche Qualitätskontrolle statt. Eine umfangreiche Belüftungsanlage regelt die Temperatur und die Druckverhältnisse in der Bäckerei.





# Kräftig, groß und lecker

DER BRUNNER BÄCKER IN WEIDEN MACHTE MIT DEM RUCHBROT EIN 2.000 GRAMM SCHWERES WEIZENMISCHBROT AUS DUNKLEM RUCHMEHL ZU EINEM VERKAUFS-SCHLAGER. DAS BROT ÜBERZEUGT IN DER OPTIK UND DANK SPEZIELLER, LANGER TEIGFÜHRUNG GANZ BESONDERS AUCH IM GESCHMACK.





Der hohe Qualitätsanspruch wird auch daran sichtbar, dass man für die Plus-Kühlungen von Teigen zwei eigene Räume hat. Einer ist allein für das in Kisten gelagerte Pain Paillasse bestimmt. Daneben führt man auch klassische Kessel-Sauerteige, für die es einen extra Sauerteigraum gibt.

**Gerhard Brunner weiß**, was er dem guten Ruf seiner Bäckerei schuldig ist. „Wir sind als Brotbäcker bekannt und versuchen daher immer, hochwertige Brote in bester Qualität zu liefern, die einen eigenen Charakter aufweisen.“ Der Einsatz klassischer Fertigmischungen entspricht diesem Anspruch nicht. Stattdessen sind es die eigenen Zusammenstellungen und Mischungen von Mehlen aus der Region oder auch Spezialmehle wie die Pain Paillasse Mehle oder das Ruchmehl, die mit ausgeklügelten Führungen, Sauerteigen und Vorteigen die Grundlagen für die gute Entwicklung der Bäckerei bilden. „Wir wollen Brote mit Alleinstellungsmerkmalen, im Rohstoff, in Form und Geschmack.“ Bei der Herstellung spielt die Handarbeit bei der Formgebung eine wichtige Rolle. Nicht umsonst heißt es auch: „Brunner Bäcker – über 50 Jahre Handwerkskunst.“ Wem es wie Brunner gelingt, die Kunden nachhaltig davon zu überzeugen, dass beste Qualität ihren höheren Preis wert ist, der muss sich weder über ein zurückgehendes Brotgeschäft, noch über sinkende Umsätze in diesem Segment beklagen. Und während in Weiden in der Oberpfalz, einst Hochburg deutscher Porzellanherstellung, das Preisniveau für Backwaren eher niedrig angesiedelt ist, gelingt es dem Brunner Bäcker mit seinen Brotspezialitäten erfolgreich, sich auch mit seinen Preisen vom Wettbewerb abzusetzen.

Rund um Weiden lässt sich ein Radius von circa 85 km entlang der A 93 schlagen, in dem die etwa 80 Verkaufsstellen zu finden sind. „Wir sind hier in der Region sicherlich Marktführer.“ Zu den größeren Städten in diesem Einzugsgebiet zählen neben Weiden auch Bayreuth und Regensburg. Trotz dieser Größe arbeitet die Produktion sehr handwerklich. Maschinen werden eingesetzt, wo es nötig ist, etwa beim Abwiegen und beim Ofenbelader, die Aufarbeitung der Brote erfolgt jedoch von Hand.

**Durchgestartet.** Eine der erfolgreichsten Neueinführungen der Geschichte der Bäckerei ist das Ruchbrot, ein kräftig ausgebackenes, zwei Kilogramm schweres Großbrot, gemehlt

und rustikal diagonal geschnitten. Ein Brot, das in jedem Regal sofort aus dem übrigen Sortiment heraussticht, das die Kunden neugierig macht und fragen lässt. Eingeführt wurde es als Monats-Aktionsbrot im Oktober 2015.

Die Krume ist weich, mit grober unregelmäßiger Porung, die Kruste kräftig, was für ein würziges und intensives Aroma sorgt. Das zwei Kilogramm schwere Brot kostet 7,20 Euro, als halbes dann für 3,60 Euro. Bei der Aktion „Brot des Monats“ geht es der Bäckerei Brunner nicht um ein günstiges Angebot, sondern um die Besonderheit des Brotes. Und da gute Qualität schon wegen hochwertiger Rohstoffe und sorgfältiger handwerklicher Herstellung nicht billig ist, gibt es auch keine Preisnachlässe.



Nicht nur die Kunden schwören auf das Ruchbrot.



Das Einhalten von Temperaturen und Stehzeiten in Kühlung und bei Backstübentemperatur entscheidet letztlich darüber, ob das Brot in Geschmack, Volumen und Porung überzeugen kann. Nach dem Abwiegen über einen Teigteiler werden drei Stücke à 800 g übereinandergelegt und sorgfältig zu einem langen, gut gemehlten Brot aufgearbeitet.

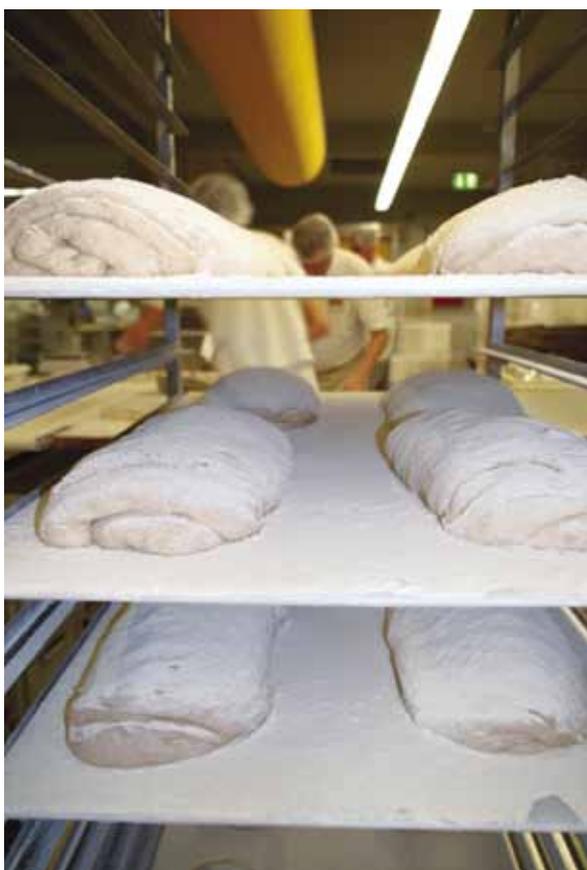
**Mehl vom Spezialisten.** Wie schon der Name sagt, wird das Ruchbrot überwiegend aus Ruchmehl hergestellt. Ruchmehl gilt als typisches Mehl der Schweiz, Grundlage für viele Brotspezialitäten. Seine Definition ist auch Bestandteil eidgenössischer Gesetzesvorschriften. Das dunkle Weizenmehl entspricht etwa dem Ausmahlungsgrad der deutschen Type 1050. In vielen Rezepturen aus der Schweiz ersetzt sie in Deutschland das Ruchmehl. Doch diese Kompromisslösung stellt längst nicht jeden Bäcker zufrieden.

Brunner, Pain Paillasse-Kunde seit 2007, wurde das Mehl von Matthias Elkmann, Verkaufsleiter Deutschland der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch, dem deutschen Anbieter auch der Pain Paillasse Mehle, vorgestellt. Statt der fertigen Mehlmischung für das von der Mühle entwickelte Huusbrot wollte Brunner jedoch

ein komplett eigenes Rezept aus Ruch- und Roggenmehl. Ziel war ein attraktives Weizenmischbrot, mild und aromatisch, mit wenig Säure. Auch hier hatte die Mönshheimer Mühle, die neben dem regionalen Mehlgeschäft deutschlandweit Spezialmehle für das Pain Paillasse, das Pain du Soleil, das Sant'Abbondio oder das Huusbrot anbietet, mit der Lieferung des Ruchmehls eine Lösung. Dieses wird in einem besonderen, aufwändigen Mahlverfahren nach dem Entzug von Weißmehl gewonnen und hat durch die vermahlene äußere Schalenschicht mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine. Es ermöglicht dunklere und geschmacklich gut abgerundete Brote, die wegen einer höheren Wasserbindung eine ausgezeichnete Frischhaltung haben. Die hohe Teigausbeute von 185 sowie die lange Teigführung von mehr als 24 Stunden bedingen grundsätzlich spezielle kleberstarke Getreidesorten. Außer Ascorbinsäure (E 300) und Gluten ist dem Mehl nichts weiter zugesetzt. Geliefert wird es auf Paletten mit 35 Sack à 25 Kilogramm.

Der Teig wird am Vortag hergestellt. Die genaue Kenntnis und das Einhalten von Temperaturen und Stehzeiten entscheiden letztlich darüber, ob das Brot in Geschmack, Volumen und Porung überzeugen kann. Das überzeugende Endergebnis ist nach dem Backen auf Stein ein appetitlich aussehender, großer Brotlaib, rustikal geschnitten, gemehlt mit kräftiger Farbe.

**Ein Brot mit Fans.** „Es gibt mittlerweile“, so Gerhard Brunner, „richtige Fans dieses Brotes. Das hat sich sehr schnell entwickelt.“ Die meisten Brote werden ganz verkauft, wenige halbiert. Mittlerweile ist das Ruchbrot auf Platz drei der Brotverkaufsliste geklettert. „Für das Brot spricht das tolle Aussehen. Wir haben die Verkäuferinnen für das Thema Ruchbrot außerdem gut geschult.“



Die Brote stehen nach dem Aufarbeiten und dem Absetzen auf Brettern noch einige Zeit bei Backstübentemperatur.



Foto: Brunner

Nach dem Schneiden am Übergabetisch gelangen die Brote über den Belader in den 275 °C heißen Herd mit Steinplatten. Nach 75 bis 80 Minuten bei fallender Temperatur ist ein appetitlich aussehender, großer Brotlaib, rustikal geschnitten, gemehlt mit kräftiger Farbe das überzeugende Endergebnis.

Das Ruchbrot war im Oktober 2015 Brot des Monats. Dabei verkauft die Bäckerei Brunner nicht über günstige Preise, sondern stellt die Besonderheit des Produktes heraus. Die Verkaufsaktion für das Ruchbrot hatte einen Vorlauf von circa drei Monaten. In dieser Zeit wurde das Werbekonzept mit dem entsprechenden Werbematerial entwickelt.

So wurden auch viele Kostproben verteilt, die ihren Teil zur guten Akzeptanz bei den Kunden beigetragen haben. Als Kleingebäck aus Ruchmehl wird außerdem noch ein Bürl angeboten. „Im Brotregal fällt das große Ruchbrot sofort auf und die Kunden fragen danach“, so eine Erfahrung aus dem Verkauf. Dabei sind in Bayern große Brote durchaus noch häufiger in den Regalen zu finden. Der Bäckerei Brunner ist es in den vergangenen Jahren durch gute Qualität und interessante Produkte gelungen den Brotabsatz zu steigern, trotz der Backaktivitäten des Lebensmitteleinzelhandels. „Wir sind selbst-

bewusst genug, dass wir nicht über Preis verkaufen müssen“, sagt Brunner. Auch das Pain Paillasse, ebenfalls ein eher hochpreisiges Brot, verkauft sich mit Erfolg, auch als Focaccia, Oliven-Brötchen oder Schweizer Stangerl. „Wir bleiben aber immer bodenständig und legen Wert auf hochwertige, klare, einfache und möglichst regionale Zutaten.“ So stammt das Roggen- und Weizenmehl von einer Mühle aus der Region. „Es gibt viele Kunden, die schätzen ein gutes Brot und sind auch bereit, für dieses Brot zu bezahlen“, weiß Gerhard Brunner. Die guten Verkaufszahlen für das Ruchbrot bestätigen das.

## BRUNNER BÄCKER

Der Brunner Bäcker wird in zweiter Generation von Bäckermeister Gerhard Brunner geführt. Mit über 80 Filialen und circa 650 Beschäftigten, darunter auch 70 Azubis, ist der Familienbetrieb aus Weiden über die Oberpfalz hinaus einer der erfolgreichsten Handwerksbetriebe Bayerns. 1958 pachtete der aus Böhmen stammende und geflüchtete Bäckermeister Erich Brunner die damalige Brot- und Feinbäckerei. Zunächst als reine Lieferbäckerei tätig, wurde erst 1978 in Weiden die erste Filiale in einem Einkaufszentrum eröffnet. Damals waren bereits zwei Netzbandöfen im Betrieb. Heute stehen neben einer Etagenofenanlage mit 88 Quadratmetern Backfläche weitere 120 Quadratmeter in Stikkenöfen zur Verfügung.



Bäckerei Brunner KG  
Georg-Stöckel-Straße 5, 92637 Weiden  
Tel.: +49 (0) 9 61 39 00 10, Internet: [www.brunnerbaecker.de](http://www.brunnerbaecker.de)



Gerhard und Iris Brunner.



# Focaccia-Ideen aus Pain Paillasse

WER AUF DEN MESSEN IN DEUTSCHLAND AM STAND DER MÖNSHEIMER MÜHLE ODER INTERNATIONAL BEI PAIN PAILLASSE ZU GAST WAR, WIRD DIE LECKERE FOCACCIA AUS PAILLASSE HELL KENNEN, DIE DER SCHWEIZER BACKMEISTER URS WATTINGER ALS SNACK ZUR BEWIRTUNG AM STAND KREIERT HAT.



Focaccia-Vielfalt: Basis für alle Rezeptideen war ein Teig aus Paillasse hell, wie er auch für das klassische Pain Paillasse Verwendung findet.



Vier mit Focaccia (v.l.): Matthias Elkmann, Deutschland Verkaufsleiter Mönshheimer Mühle Decker + Mönch, Urs Wattering (Pain Paillasse Marketing), Rolf Blöchle und Manuel Dietrich, Fachberater Mönshheimer Mühle Decker + Mönch.

**Die Nachfragen vieler Bäcker** aufnehmend, entstand die Idee im Backzentrum der Mönshheimer Mühle einen internen Workshop zum Thema Focaccia-Ideen durchzuführen. Teilnehmer waren neben Urs Wattering (Pain Paillasse Schweiz) von der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch der Deutschland Verkaufsleiter Matthias Elkmann sowie die beiden Fachberater Rolf Blöchle und Manuel Dietrich. Außerdem stand Snack-Experte Michael-Klaus Schumacher bereit, um die gebackenen

Spezialitäten zu zeitgemäßen Snacks zu veredeln. Alle hatten als Paten ihre eigene Focaccia kreiert. So präsentierte Urs Wattering seine „Cherrytomaten-Focaccia“, einen „Flammkuchen auf Focaccia-Basis“ gab es von Rolf Blöchle, eine „Oliven-Feta-Focaccia“ von Manuel Dietrich, Matthias Elkmann überraschte mit der „Focaccia mit Speck“ und Michael-Klaus Schumacher mit seinen belegten Ideen „Speciale“, „Mediterrana“ und „Poulet“.

Das Backen direkt auf der Herdplatte bringt den gewünschten kräftigen Boden. Der Einsatz von Backpapier ist dabei empfehlenswert.





Die Focaccia gilt als Spezialität Liguriens und der Hafenstadt Genua. Ihre Ursprünge gehen auf die Etrusker zurück.

## FOCACCIA

Focaccia ist ein italienisches Fladenbrot aus Weizenteig, vor dem Backen mit Olivenöl bestrichen und mit grobem Salz sowie Kräutern wie Oregano und Rosmarin bestreut. Neben der „normalen“ Focaccia, die nur aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und Olivenöl besteht, gibt es auch Varianten mit Zwiebeln oder Salbei.

Die Focaccia gilt als Spezialität Liguriens und der Hafenstadt Genua. Ihre Ursprünge gehen auf die Etrusker zurück. Die Bezeichnung bei den Römern lautete dann „panis focacius“, darin steckt das lateinische Wort Focus für Herd. Sie wird bisweilen auch als ein Vorläufer der Pizza angesehen.

Eine gute Focaccia muss innen weich, außen knusprig und goldfarben und mit reichlich Öl benetzt sein. Focaccia ist weniger eine Beilage, sondern Teil des Frühstücks. Daneben hat sie sich im Laufe der Zeit auch zur Zwischenmahlzeit entwickelt. Zwar gilt sie als Spezialität aus Ligurien, es gibt jedoch Varianten in ganz Italien, die dann vom ursprünglichen Rezept abweichen.

### Verbreitet sind:

- Focaccia alle olive (mit Oliven)
- Focaccia alle cipolle (mit Zwiebeln).
- Die Focaccia al formaggio wird aus einem etwas anderen Teig als die traditionelle Focaccia hergestellt und ist vollkommen mit geschmolzenem Käse bedeckt.

- In Neapel wird der Focaccia-Teig zu einem Ring, zur „tortano“ geformt.
- In der Emilia-Romagna wird Focaccia mit Tomaten belegt und als „torta salata“ oder „spianata“ bezeichnet.
- In Apulien werden für die „pudicca“ Tomaten, Knoblauch und Öl in den Teig eingearbeitet.
- In der Toskana heißen kleine Fladenbrote focaccine.

Zur Zubereitung der traditionellen genuesischen Focaccia wird ein Teig aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und eventuell ein wenig Olivenöl hergestellt und nach längerem Reifen zu fingerdicken Fladen geformt, in die man mehrere Vertiefungen drückt. Anschließend Salz und Olivenöl darüber geben und die Fladen goldgelb backen.





Erst planen – dann backen. Mit den Ergebnissen waren Matthias Elkmann und Urs Watteringer jedenfalls sehr zufrieden.

**Die Basis.** Basis für alle Rezeptideen war ein Teig aus Paillasse hell, wie er auch für das klassische Pain Paillasse Verwendung findet. Der reifte, abgewogen zu Portionen von circa 6 kg, über 24 Stunden in den Boxen. Selbstverständlich ist es aber ebenso möglich, ihn in der klassischen Führung über 48 Stunden zu noch mehr Geschmack zu bringen. Immer ist aber darauf zu achten, dass der Teig zum Schutz vor Verhärten gut abgedeckt ist. Zum Teilen wurde ein 60 x 40 cm Edelstahlgitter (Einteilung 9 x 6) mit Rahmen verwendet, wie es Decker + Mönch als Unterstützung zum manuellen Teilen anbietet. Bei richtiger Verteilung des Teigs im Rahmen wiegt jedes der 54 quadratischen Stückchen in der Größe von 6,6 x 6,6 cm etwa 115 g. Je vier Teiglinge lassen sich auch zu einer circa 50 cm langen Focaccia zusammenfassen. In jedem Fall wird der in der Box bereits angegarte Teig ohne Druck vorsichtig gelängt bzw. aus-

## TIPP VON MATTHIAS ELKMANN:

Focaccia aus Paillasse hell ist ein hervorragendes Produkt zum Backen im Laden. Die Teige in den Boxen nach der im Rezept angegebenen Reifezeit in die Läden transportieren und an einem Tisch aufarbeiten. Noch einfacher ist es, die Focaccia fix und fertig belegt auf Blechen in die Verkaufsstellen zu bringen, wo sie dann bis zum Abbacken bei Raumtemperatur lagern können.

einandergezogen und so auf die gewünschte Größe gebracht. In den angegarten Teigling werden dann mit angefeuchteten Fingern oder geeigneten Hilfsmitteln Vertiefungen im



Die Vertiefungen im Teig sind wichtig, damit die Wasser-Öl-Emulsion das Gebäck durchdringen kann. Das sorgt für die Saftigkeit und die typisch weiche Krume. Anschließend grobes Salz und Rosmarin aufstreuen. Auch beim Belag auf die Qualität der Zutaten achten. Die schwarzen Kalamata-Oliven beispielsweise sind besonders geschmackvoll.



Zum Teilen wurde ein 60 x 40 cm Edelstahlgitter (Einteilung 9 x 6) mit Rahmen verwendet. Bei richtiger Verteilung des Teigs im Rahmen wiegt jedes der 54 quadratischen Stückchen in der Größe von 6,6 x 6,6 cm etwa 115 g. Je vier Teiglinge lassen sich auch zu einer circa 50 cm langen Focaccia zusammenfassen.

## TIPP VON URS WATTINGER:



Öl und Wasser im Verhältnis 50:50 mischen, eine Prise Salz zugeben und alles gut verquirlen. Je nach Menge und Verarbeitungsdauer müssen die Bestandteile immer wieder neu gemischt werden. Die Emulsion lässt sich dann mit dem Pinsel später leicht vor dem Backen auf die Focaccia aufstreichen, damit sie die Vertiefungen füllt.

Abstand von circa 2 cm eingedrückt. Diese sollen später das Wasser-Öl-Gemisch aufnehmen, das der Focaccia ihre typische, langanhaltende Saftigkeit verleiht. Für die Variante vom Blech lässt sich auch eine Drückplatte, wie sie etwa für Butterkuchen Verwendung findet, einsetzen.

**Die klassische Version.** Für die klassische, einfachste Variante anschließend die Focaccia mit reichlich Olivenöl bzw. einer Öl-Wasser-Emulsion bestreichen, Salz und Rosmarin aufstreuen und bei 245 °C für etwa 12 Minuten backen. Besonders gut gelingt das im Etagenofen, idealerweise direkt auf Stein. Viele andere Ideen zur Veredelung entnehmen Sie den Bildern. Je nachdem, welche Zutaten gewählt werden, ist allerdings – wie zum Beispiel bei Oliven – die richtige Deklaration zu beachten. Die Focaccia aus Paillasse hell, als Teig klassisch geführt über 24 oder 48 Stunden, ist eine ideale und geschmackvolle Grundlage für kreative Backideen. Dazu erstklassige Zutaten zum Belegen



Die Flammkuchen-Variante. Auf eine große Focaccia von circa 400 g Teigeinwaage 160 g Schmand, 20 g Zwiebeln, 25 g Speck und 25 g Käse auftragen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen.



In den angegarten Teigling werden mit angefeuchteten Fingern oder geeigneten Hilfsmitteln Vertiefungen im Abstand von circa 2 cm eingedrückt. Diese sollen später das Wasser-Öl-Gemisch aufnehmen, das der Focaccia seine typische, langanhaltende Saftigkeit verleiht. Jeder Teigling wiegt circa 115 g, dazu kommen etwa 10 g Emulsion.

und schon lässt sich das Snackangebot auf einfache Weise erweitern. Bei entsprechender Vorbereitung können die Focaccia auch hervorragend im Laden vor den Augen der Kunden gebacken werden.

Die Rezepte auf diesen Seiten geben einige Hinweise zu den Mengen, der eigenen Phantasie sind jedoch fast keine Grenzen gesetzt. Ob pikant oder süß, ob als Kleingebäck oder von einer großen Focaccia abgeschnitten, ob unbelegt, vor dem Backen belegt oder nach dem Backen durch entsprechende Beläge zu einem optisch und geschmacklich überzeugenden Snack veredelt – eine Focaccia aus Pain Paillasse-Teig findet der Kunde nicht in jeder Bäckerei. Es muss eben nicht immer gedreht sein. Pain Paillasse und Focaccia – das geht hervorragend zusammen.

Süße Ideen: 400 g Schmand mit 25 g Zucker mischen. Auf eine Focaccia von 450 g etwa 100 g Schmand, 100 g Banane, 15 g Schoko-Chips und 10 g gehackte Mandeln auftragen. 100 g Schmand, 100 g frische Apfelspalten, 10 g gehackte Mandelsplitter, Vanillezucker und Zimt ergeben eine weitere Variante.

## TIPP VON MANUEL DIETRICH:

Die Finger in Öl oder in eine Öl-Wasser-Emulsion tauchen und dann die einzelnen Vertiefungen in den Teig drücken.

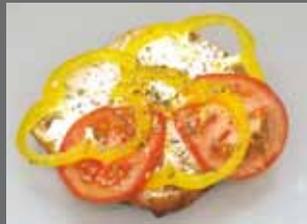


Focaccia mit Speck: 50 g geriebener Käse, 50 g Bacon (4 Scheiben). Der Einsatz von Öl bzw. einem Öl-Wasser-Gemisch ist bei diesem Rezept nicht notwendig.  
Cherrytomaten-Focaccia: 8 Cherrytomaten teilen, 30 bis 40 g Öl/Emulsion, Salz und Kräuter.



# FOCACCIA MEDITERRANA

- Basis: Kräuter-Focaccia, eckig, 100 bis 110 g Abbackgewicht  
Focaccia mittig der Länge nach halbieren,  
so dass zwei gleiche Hälften entstehen.
- Ober- und Unterseite vollflächig mit 15 g Tomaten-Frischkäse  
einstreichen. Zum Portionieren: 2 x ½ Kugel mit 70tel-Portionierer
- Unterseite belegen mit:
  - 3 x 1 Scheibe Paprika hauchdünn á 5 g
  - 2 x 1 Scheibe Tomate á 12 g
  - zum Beispiel mit der Gewürzmischung „Gute Laune“ von  
Sonnentor verfeinern
  - 1 x 1 Portion Salami Mediterran hauchdünn á 40 g
  - 1 x 1 Portion Feta zerbröselst á 10 g
  - 1 x 1 Portion Petersilie gehackt á 2 g
- Oberteil etwas nach hinten versetzt  
auflegen und leicht andrücken.



# FOCACCIA POULET

- Basis: Kräuter-Focaccia, eckig, 100 bis 110 g Abbackgewicht  
Focaccia mittig der Länge nach halbieren,  
so dass zwei gleiche Hälften entstehen.
- Ober- und Unterseite vollflächig mit 15 g Kräuter-Frischkäse  
einstreichen. Zum Portionieren: 2 x ½ Kugel mit 70tel-Portionierer
- Unterseite belegen mit:
  - 5 x 1 Scheibe Paprika hauchdünn á 5 g
  - zum Beispiel mit der Gewürzmischung „Gute Laune“  
von Sonnentor verfeinern
  - 1 x 1 Portion Hähnchenbrust hauchdünn á 40 g
  - 1 x 1 Portion Parmesan gehobelt á 3 g
  - 1 x 1 Portion Petersilie gehackt á 2 g
  - 1 x 1 Portion Paprika rot gewürfelt á 5 g
- Oberteil etwas nach hinten versetzt  
auflegen und leicht andrücken.



# FOCACCIA SPECIALE



- Kräuter-Focaccia, eckig, 100 bis 110 g Abbackgewicht  
Focaccia mittig der Länge nach halbieren, so dass zwei gleiche Hälften entstehen.
- Ober- und Unterseite vollflächig mit 15 g Tomaten-Frischkäse einstreichen. Zum Portionieren: 2 x ½ Kugel mit 70tel-Portionierer
- Unterseite vollflächig belegen mit:
  - 1 x 1 Scheibe Geramont Spezial á 22 g
  - 3 x 1 Scheibe Tomate á 10 g
  - zum Beispiel mit der Gewürzmischung „Gute Laune“ von Sonnentor verfeinern
- 4 x 1 Scheibe Baguette Salami Pfeffer á 8 g
- Oberenteil auf das Unterteil legen, leicht andrücken.
  - 3 x 1 Stück Deko der Saison á 3 g
- Kann im Merry Chef, Atoll Speed o.ä. erwärmt werden.  
Deko vorher entfernen und später wieder zufügen.
- Im Haus-Verzehr anrichten mit:
  - 1 x 1 Deko Spieß „al gusto“
  - 1 x 1 Portion Parmesanspäne á 3 g
  - 1 x 1 Portion saisonales Beiwerk á 30 g



## MICHAEL-KLAUS SCHUMACHER

Michael-Klaus Schumacher ist ausgewiesener und erfahrener Snackfachmann. Er bietet mit mehr als 30 Jahren nationaler wie internationaler Praxiserfahrung heute begleitendes intensives und innovatives Snack- und Struktur-Coaching. Das fertige Produkt steht im Mittelpunkt, aber auch wichtige Themenbereiche wie Einkauf, Mitarbeiterschulung, Rohstoffkunde, Herstellung und Marketing kommen nicht zu kurz.

Coaching beinhaltet zunächst immer eine kundenspezifische Ist-Aufnahme, ohne direkte Ratschläge und fertige Lösungen. Aus dem vorhandenen Potenzial wird nach Ansätzen und Reserven gesucht, um anschließend gemeinsam das zukünftige Sortiment zu entwickeln. Die gesamte Realisierung erfolgt mit Unterstützung durch den Fachmann.

Infos: [www.schumis-welt.de](http://www.schumis-welt.de)



# AHA 360°

**AHA 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@aha36.com](mailto:service@aha36.com)

[www.aha360.com](http://www.aha360.com)



**Mönzheimer Mühle**

**Decker + Mönch GmbH & Co. KG**

Pforzheimer Straße 8

D-71297 Mönshheim

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

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

[info@paillasse.de](mailto:info@paillasse.de)

[www.paillasse.de](http://www.paillasse.de)

## Ihre Qualitätspartner



**BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK**

**HEIN BACKÖFEN GmbH**

102 Rue du Kiem  
L-8030 Strassen/Luxemburg

Tel.: +352 45 50 55-1

Fax: +353 45 50 55-333

[info@hein.lu](mailto:info@hein.lu)

[www.hein.lu](http://www.hein.lu)



**Paillasse Marketing /  
International SA**

Faubourg de l'Hôpital 1  
CH-2000 Neuenburg

[info@paillasse.ch](mailto:info@paillasse.ch)

[www.paillasse.ch](http://www.paillasse.ch)