



Auf dem Sprung

Der Ofenbelader krabbelt die Soffiati-Teiglinge von den Peelboards.



Mario Montella

Mario Montella aus Salerno bei Neapel gehört zu der wachsenden Gruppe italienischer Bäcker, die das Vordringen des Lebensmittelhandels als Absatzkanal als Chance erkennen und den Sprung in die semiindustrielle Fertigung wagen.

Im Vergleich zum ganz in der Nähe liegenden Moloch Neapel ist Salerno mit 135.000 Einwohnern eine beschauliche Hafenstadt. In ihren Mauern beherbergt sie Universität und Erzbischofsitz sowie das Verwaltungszentrum der Provinz Salerno, die wiederum berühmt nicht nur wegen der malerischen Amalfiküste, sondern bei Gourmets für den schmackhaften Büffelmozzarella ist, der hier in zahlreichen kleinen Käseereien geschöpft wird.

Brot und Brötchensortiment sind, wie überall in Italien, vielfältig mit klaren regionalen Spezialitäten. In Salerno liebt man die mit dicker, fester Kruste gebackenen Mantovani,

die auch am Abend noch knackig sind, ebenso wie saftige baguetteartige Brötchen namens Barchetta aus reinem Hartweizenmehl oder das Soffiati, ein Brötchen, das seinen Namen zu recht trägt, heißt Soffiati doch so viel wie „aufgeblasen“. Das Brötchen besteht praktisch nur aus Kruste. Unter den Brotsorten fallen das Pannella auf, ein rundes Weizenbrot, das nach einer Stunde Gare in 40 Minuten ohne Dampf bei 240 °C an- und bei 215 °C fertiggebacken wird, und das Gran Leggera, eine Ciabatta-ähnliches Produkt, das mit 20% Biga, einer TA von 190 und einer zweistündigen Bottichgare sowie einer 40minütigen Stückgare

hergestellt wird. Mario Montella backt diese und andere Produkte täglich, insgesamt sind es 30 aus 20 verschiedenen Teigarten. Fünf Tonnen Mehl verbrauchen er und seine zehn Produktionsmitarbeiter dafür pro Nacht, mehr als eine Tonne allein für das Gran Leggera, durch das man das Licht sehen können muss, so locker und großporig soll das fertige Gebäck sein.

Mario Montella ist Bäcker, seit er mit 14 Jahren sein Arbeitsleben begann. Heute ist er 35, Herr über 25 Mitarbeiter inklusive der Bedienung in den vier eigenen Läden und gerade mit dem Bau der neuen Produktion fertig.

Soffiati heißen diese Brötchen, was so viel wie „Aufgeblasene“ heißt. Wer sie aufschneidet, weiß warum.



Die Einrichtung steht erst zum Teil. Neben den Knetern, einer Brötchenaufarbeitung für Formbrötchen und einer Teigstrangaufarbeitungsline, auf der Brötchen, Baguettes und auch einige der Brotsorten entstehen, ging der größte Posten der Neuinvestition in die Gär- und Ofentechnik. Montella: „Das ist das Herz der Bäckerei, darauf kommt es an.“ In seinem Betrieb stehen zwei befahrbare Gärräume, einer für Brote, einer für die Brötchen, eine Stikkenbatterie aus 6 Ringrohrstickenöfen und ein dreietagiger Ringrohr-Durchlaufofen mit 57 m² Backfläche samt Be- und Entlader, alles von Mondial Furni.

Was im Durchläufer gebacken wird, wird auf Peelboards an den Ofen herangefahren, die fleißige Hände dann für den Krabblen bereitstellen. Brötchenteiglinge wie die Soffiati oder Brotsorten wie das Pannella wandern direkt auf die Herdbänder. Die überaus weichen Teiglinge der Gran Leggera werden vom doppelstöckigen Lader zunächst aufgekrahbelt, dann gewendet, wobei sie gleichzeitig dank Schwerkraft ein wenig Länge gewinnen, und dann von der zweiten Laderebene eingeschoben. Auch Baguettes werden vom Doppellader gewendet, bevor sie in den Ofen kommen.

Der dreietagige Ofen verfügt über zwei Heizzonen, alle drei Etagen haben in der vorderen und hinteren Hälfte jeweils einen gemeinsamen Brenner. Die Wärmeübertragung durch die wassergefüllten Ringrohre ober- und unterhalb des produkttragenden Bands backt mit weicher Hitze und simuliert so die gleiche Backatmosphäre wie traditionelle gemauerte Steinöfen, was um so wichtiger ist, als viele der Gebäcke ohne Schwaden gebacken werden.

Mit 24 Jahren hat Mario Montella sich selbständig gemacht, in einem Dorf in den Bergen oberhalb von Salerno. 160 m² groß war der Betrieb, erinnert er sich, inklusive Laden. „Ich hab gleich angefangen, auch die Supermärkte zu beliefern. Anfangs verbrauchte ich 250 kg Mehl am Tag, bevor wir hierher umzogen waren es 3,5 t täglich. Heute sind es hier 5 t.“

Das Platzproblem ist gelöst. Die Halle, die Montella kaufte, bietet 3.500 m² Fläche auf drei Ebenen. Im Parterre wird produziert und expeditiert, in der zweiten Etage sind die Büros und in der dritten soll die Produktion von Blätterteig-Teilen und Babas entstehen, speziell geformten Kuchen aus Rührteig. Die Logistik hat Montella von eigenen Lastwagen auf Speditionen umgestellt. In der Regel wird einmal täglich ausgeliefert, bei Bedarf auch zweimal. 10 bis 20% des Umsatzes liefert die kleine Konditorei, der Rest wird mit Brot und Brötchen erwirtschaftet. 90% des Gesamtumsatzes macht Montella mit Supermärkten und die Kundschaft reicht von internationalen Ketten bis hin zu kleinen unabhängigen Märkten.

Montellas Betrieb ist bereits heute die größte Bäckerei in der Provinz Salerno und er will weiter wachsen. Ziel ist die weitere Automatisierung der Produktion und ihre Auslastung im Drei-Schicht-Betrieb. Dass der Weg dahin nur über die TK-Schiene gehen wird, ist klar, und so stehen TK-Anlagen bereits auf dem Investitionsplan. Doch bis es so weit ist, will er erst einmal seine Spezialitäten wie das Barchetta oder das Gran Leggera in den Norden Italiens liefern. Dort, so ist er sich sicher, weiß man die Qualität seiner Ware zu schätzen. Das nahe Neapel meidet er lieber. ■



Noch erfolgt die Brötchenabnahme vom Entlader händisch, doch auch hier ist die automatische Weiterführung zur Verpackung bereits geplant.



Die handgeflochtenen Zöpfe werden in den Stikken gebacken.



Links: Gran Leggera mit einer TA von 190.

Rechts: Gran Leggera (hinten) und ein Brötchen, das komplett aus Hartweizenmehl gebacken wird