

Tradition und Moderne

IN MASHHAD IM NORDOSTEN IRANS ENTSTAND MIT GANDOMDASHT EINE NEUE GROSSBÄCKEREI, DIE SICH GLEICHERMASSEN AUF DIE HERSTELLUNG TRADITIONELLER WIE MODERNER BACKWAREN VERSTEHT.



++ Bild 1

++ Bild 1
Herstellung von Baguettes auf der Menes Laminieranlage von König

+ Brot gehört zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln im Iran. Die traditionellen Fladenbrotsorten wie Sangak, Taftoon, Barbari und Lavash dominieren bislang den Brotkorb und werden überwiegend in den Haushalten oder in kleinen Bäckereien produziert. Der Anteil industrieller Hersteller am iranischen Brotmarkt liegt bislang bei rund 10 %, Tendenz allerdings steigend. Die Islamische Republik Iran, wie das Land offiziell heißt, ist ein junges Land, das Durch-

schnittsalter der 75 Mio. Einwohner liegt bei gerade mal 27 Jahren. Vor allem in den Städten fragen die Jüngeren zunehmend auch volumenreiche Brotsorten wie Baguette, Toast oder freigeschobene Weizenbrote nach. Deren Herstellung ist den traditionellen Bäckern jedoch fremd und so unterstützt der Staat Unternehmen, die den steigenden Brotbedarf der wachsenden Bevölkerung zu decken versprechen. Mashhad liegt im Nordosten des Landes und ist

++ Bild 2
Das Füllen der Produkte

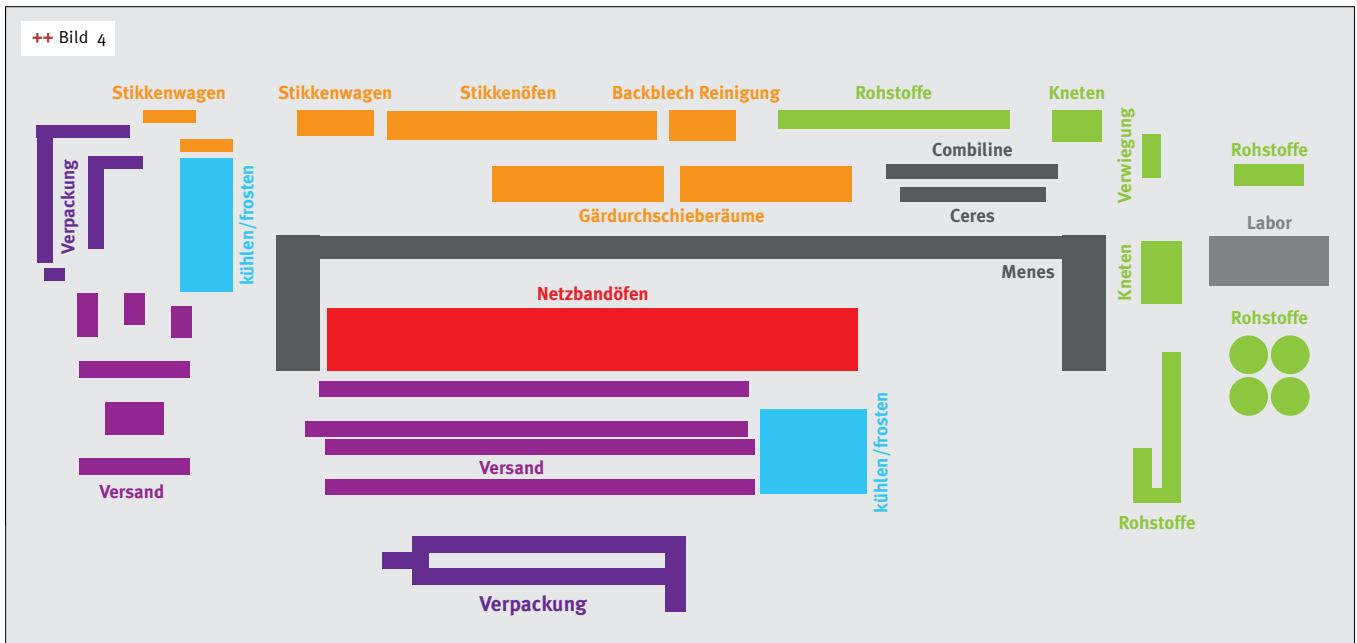


++ Bild 2

++ Bild 3
Die Produktion von Sangak – einem traditionellen iranischen Flachbrot/Fladenbrot



++ Bild 3



© König Maschinen

++ Bild 4
Gesamtlayout der Bäckerei

mit 2,5 Mio. Einwohnern die zweitgrößte Stadt und eines der religiösen Zentren des Landes. Millionen von Pilgern besuchen jährlich das Grab des Imam Reza, der wichtigsten schiitischen Pilgerstätte. Nach Schätzungen von Kennern der Stadt werden hier je nach Saison täglich allein zwischen 1.200 und 2.000 t Brot konsumiert. Dazu kommt die breite Palette orientalischer wie westlicher Kuchen und Feingebäcke.

Zu den Unternehmen, die dazu beitragen, den enormen Bedarf in der Region zu decken, gehört neuerdings auch die Großbäckerei Gandomdasht. Besitzer ist die Familie Hamidi, die in der Textil- und Möbelbranche der Region rund 2.600 Mitarbeiter beschäftigt und parallel zur Produktion von Gandomdasht zwei Vertriebsgesellschaften für Backwaren

gründete, die u. a. auch eigene Shops in der Stadt betreiben. Mit einer geplanten Kapazität im 3-Schicht-Betrieb von 45 t täglich wird Gandomdasht zu den großen industriellen Bäckereien im Iran gehören. Im Moment läuft die Einarbeitungsphase der 170 Mitarbeiter, von denen 74 in der Produktion arbeiten. Hergestellt werden dünne Teigfladen wie Lavash, arabisches Fladenbrot, freigeschobene und Kastenbrote, Brötchen sowie Kuchen und Feingebäck. Geplant ist außerdem der Einstieg in die Produktion von tiefgefrorenen Teiglingen, womit Gandomdasht als Pionier auf dem iranischen Backwarenmarkt gelten dürfte. Verkauft werden die meisten Produkte frisch in eigenen Shops, in Supermärkten und über Großhändler an Hotels und Gastronomie.



Sie finden uns in
HALLE 1, STAND A1.155

Automatisierung von Backlinien mit flexiblen Roboterlösungen:

- ▶ **Lagersysteme** für Verbände, Deckel & Backbleche
- ▶ **Hygienische Edelstahlförderertechnik**
- ▶ **Roboter** zum Schneiden, Dekorieren, Ofenbeschickung & Verpacken
- ▶ **Korb- und Kartonpacker** für Frisch- oder TK-Backwaren
- ▶ **Palettieranlagen** für Körbe, Steigen oder Kartons



Komatec Maschinenbau GmbH
Schlehenweg 4
67677 Enkenbach-Alsenborn

Tel. +49 (0) 6303/9227-0
Fax +49 (0) 6303/9227-50
www.komatec.de
info@komatec.de



++ Bild 5
Produktion von Ciabatta



++ Bild 6
Herstellung von Baguettes auf der Menes Laminieranlage von König

Die Produktionstechnik in Mashhad stammt überwiegend vom österreichischen Bäckereimaschinenbauer König Maschinen Gesellschaft m.b.H. aus Graz, der das Gesamtensemble auch geplant und als Generalunternehmer realisiert hat (siehe Layout). Fünf Spiralknetter mit einer Nennleistung von 240 kg Teig übernehmen dabei die Teigherstellung. Die mit Hebekipfern belieferte Teigauflage besteht aus drei König-Linien, einer Ceres Brotanlage und einer Combi-Line Brötchenanlage mit Classic Rex Futura Kopfmaschine, auf der Kleingebäcksorten von Schoko-Kaiserbrötchen,

Sandwiches, Hamburgern, Hot Dogs bis hin zu den sogenannten Housky-Brötchen, eine Art Hefeteigzopf, produziert werden, sowie einer Menes Laminieranlage. Der Menes kommt in diesem Trio die Starrolle zu. Ihr Bausteinkonzept sowie eine Vielzahl von Werkzeugen zum Schneiden, Pumpen, Füllen, Drücken, Wirken, Rollen, Wickeln, Falten, Dekorieren, Bestreuen, Absetzen usw. bescheren ihr eine hohe Modularität. So liefert sie bei Gandomdasht nicht nur die traditionellen Fladenbrotarten wie Taftoon oder Sangak, sondern auch Baguettes, Ciabatta, Toast sowie Donuts und

++ Bild 7
Die König Brötchenlinie CombiLine und die Brotlinie Ceres sind Teile der Teigauflageeinheiten





++ Bild 8

© Gandomdasht/König Maschinen



++ Bild 9

© Gandomdasht/König Maschinen

++ Bild 8-10

Bei Gandomdasht werden hochwertige Produkte für den iranischen Markt produziert, z. B. Toast, Fladenbrot und Schoko-Kaiserbrötchen

gefüllte Danish Pastry. „Die Herausforderung bei diesem Auftrag“, so König-Projektleiter Eduard Rauch, „bestand vor allem darin, die Laminieranlage auf die lokalen iranischen Produkte zu optimieren, um deren handwerkliche Optik vollständig zu erhalten. Dazu haben wir beispielsweise handgefertigte Prägewalzen in die Linie integriert. Eine weitere Herausforderung war, die Flexibilität so zu gestalten, dass die Umrüstzeiten für die Produktion der Frischware, welche bis zu dreimal täglich hergestellt wird, mit minimalstem Aufwand ausführbar ist. Insgesamt werden somit auf der Menes Anlage 22 verschiedene Gebäcksorten produziert.“

Wichtiges Unterscheidungsmerkmal zu anderen Laminier- bzw. Teigbandanlagen auf dem Markt ist der Doppelsatellitenkopf TwinSat der Menes Anlage. Statt wie bei fast allen Teigbandanlagen gegen ein oder zwei Unterwalzen, läuft der obere Satellitenkopf bei der König-Entwicklung gegen einen unteren Satellitenkopf. Damit, so die Grazer, werde die starke mechanische Beanspruchung des Teigs auf ein Minimum reduziert und Teigspannung weitgehend verhindert. Teige etwa für Fladenbrote können nach dem Ausrollen sofort geschnitten, geformt und ohne Teigruhe gebacken bzw. gefrostet werden. Voluminöse Brote wie Sandwich, Baguette, Toastbrot, Feingebäck usw. werden vor dem Ofen der Anlage ausgeschleust und dem erforderlichen Gärprozess zugeführt. Dank dieser Technik ist die Anlage aber auch in der Lage, Teige mit einer TA von bis zu 185 und einer Kesselgare von bis zu 180 Min. zu verarbeiten.

Während die anderen beiden Linien auf Bleche oder in Kastenverbände ablegen, die per Stikkenwagen an zwei

jeweils 48 Stikkenwägen fassende Gärdurchschieberäume weitergegeben werden und von dort in die Batterie der zwölf Roto Passat Stikkenöfen, ist die Menes Teil einer Gesamtlinie, die das täglich in großen Mengen produzierte Flachbrot vollautomatisch einem 111 m² großen Netzbandofen vom italienischen Ofenbauer Mondial-Forni aus Verona zuliefert. Die Temperaturen in der Anbackzone des Ofens liegen bei bis zu 440 °C, die Gesamtbackzeit wird produktentsprechend gesteuert, die Backzeiten liegen von unter 5 Min. bis maximal 40 Min. +++



++ Bild 10

© Gandomdasht/König Maschinen

ANZEIGE

Natürliche
Sauerteige & Spezial-Fermentationen
für **bestes Aroma**

Halle: B4
Stand: 561

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringstraße 55 – 57
D - 32427 Minden

Tel. 0571 83799-0
Fax 0571 83799-20
www.sauerteig.de

BÖCKER
Ihr Sauerteig-Spezialist

Effizienz in

... Energie

Ökonomischer Stromverbrauch durch integriertes Energiemanagement.

... Innovation

Mit neuen Technologien in die Zukunft investieren.

... Service

Rundum Schutzpaket gegen alle Schadenfälle.

Maybachstraße 11
Gewerbegebiet Schießtal
D-71686 Remseck am Neckar
Telefon 07141 29 22 40
www.opelka.de

MAGICBAKER **OPELKA**



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.