

Täglich Brot aus dem Erzgebirge

ANNABERGER BACKWAREN VERKAUFT NICHT NUR ERZGEBIRGISCHE SPEZIALITÄTEN IN ALLE WELT, SONDERN KÜMMERT SICH AUCH UM DIE NAHVERSORGUNG MIT BROT UND BRÖTCHEN IN ANNABERG-BUCHHOLZ UND UMGEBUNG. SEIT LETZTEM JAHR LAUFEN BROTE & CO. NUN ÜBER DIE NEUEN ETAGENBACKÖFEN VON DAUB.



++ Bild 1-4

Annaberger Backwaren besitzt 40 Filialen, davon 10 mit einem integrierten Café, in dem allerlei Torten und Sahneschnitten angeboten werden

Das Erzgebirge ist eine traditionelle Region. Die Menschen sind stolz auf ihre handwerkliche Volkskunst wie Schnitzereien oder Klöppelarbeiten, aber auch auf heimische Spezialitäten, beispielsweise mit den Stollen zur Weihnachtszeit. In dieses Bild passt die Annaberger Backwaren GmbH aus dem deutschen Annaberg-Buchholz im Oberen Erzgebirge. Seit 55 Jahren gibt es das Unternehmen hier und so kenne und lebe man die Mentalität der Einheimischen, sagt Geschäftsführerin Martina Hübner. „Aus der Region für die Region – und darüber hinaus“ könnte ihr Motto sein. Denn Hübner kann und muss über den Tellerrand hinausschauen, um mit der Bäckerei geschäftsfähig zu sein und zu bleiben. So besitzt Annaberger Backwaren heute viele Standbeine, deren Angebote unterschiedlich weit reichen: Das Unternehmen produziert Brot, Brötchen und Kuchen für die Region, hat ein nationales Sortiment mit seinen Konditoreiprodukten, beispielsweise Riegel und Torten, und stellt außerdem erzgebirgische Spezialitäten wie den Original Erzgebirgischen Butterstollen,

den Hutzenkuchen und das Gutgusch'l-Sortiment, z. B. den Annaberger Herrenriegel, her, die als Geschenkartikel unter anderem nach Kanada, Amerika und Australien verschickt werden. Ihre Produkte verkauft Annaberger Backwaren in Filialen in Form von Backshops, traditionellen Cafés, die den Schwerpunkt auf Konditoreiartikeln haben, und den „Gutgusch'l“-Objekten. „Gutgusch'l“ ist ein erzgebirgischer Ausdruck für „Leckermäulchen“ und steht für ein breites Angebot an warmen Speisen, herzhaften Salaten, Aufläufen oder Suppen.

Außerdem verfügt das Unternehmen über einen Lieferservice mit eigenen Fahrzeugen, betreibt eine Schokoladenmanufaktur, das „Schokogusch'l“, und organisiert Veranstaltungen inklusive Catering-Service. Zusätzlich gehört zu den Annaberger Backwaren die laut eigenen Aussagen größte Modellbahnanlage Europas in der Spurweite 1, das Modellbahnland Erzgebirge, wo Gäste neben der Anlage auch ein „Gutgusch'l in Eisenbahnromantik“ besuchen können.

Die Entwicklung bis heute

Solch ein breit gefächertes Angebot gab es nicht immer schon: Angefangen hat die Geschichte der Annaberger Backwaren 1957 mit vielen kleinen eigenständigen Backbetrieben, die zusammengeschlossen wurden. 1977 wurde daraus eine volkseigene Großbäckerei. Bis zu dem Zeitpunkt der Wende im Jahr 1989 war das Unternehmen nur für die Produktion von Back- und Konditoreiwaren verantwortlich, die Auslieferung und den Verkauf führten andere DDR-Betriebe aus. Mit dem Zusammenbruch der DDR existierte der staatliche Handel nicht mehr und die Handelskette Konsum als zweiter Abnehmer von Produkten der Großbäckerei verfügte über eigene Backbetriebe, sodass die dringende Notwendigkeit bestand, einen eigenen Verkauf mitsamt Lieferservice aufzubauen, erklärt Hübner heute. Damit einhergegangen sei der notwendige Abbau von Arbeitsplätzen von vormals rund 250 Mitarbeitern auf etwa 80 Beschäftigte, die unter Federführung zunächst der Treuhandanstalt um das Überleben des Betriebes rangen. Im Rahmen eines Management-Buy-out erwarben Martina Hübner und der damalige Leiter der zu DDR-Zeiten stark gefragten „Delikat“-Produktion, Bernhard Götz, von der Treuhandanstalt den Betrieb. Heute arbeiten rund 180 Mitarbeiter bei Annaberger Backwaren und produzieren durchschnittlich 2.500 t Frisch- und Dauerbackwaren pro Jahr. Das Sortiment besteht aus ca. 130 Artikeln. Einen wichtigen Höhepunkt – sowohl im Umsatz als auch bei der Produktmenge – machen die Monate von Ende August bis Dezember aus, in denen Stollen, Baumkuchen, Lebkuchen und Co. gefertigt, gelagert und in Filialen, bei Großkunden, Firmen und Privatkunden sowie im Versandhandel verkauft werden. Dafür wird die Beschäftigtenzahl auch kurzfristig um etwa 50 Personen erhöht, damit alle Produkte „handwerklich mit Liebe“ produziert werden können.

Das täglich Brot im Daub-Ofen

So wichtig das Weihnachtsgeschäft für Annaberger Backwaren ist, so wenig wird das „täglich Brot“ vergessen, macht es mitsamt der weißen Ware doch etwa 50 % der produzierten Menge aus. Daher investierte das Unternehmen in den letzten Jahren unter anderem in neue Öfen, da die alten zu unrentabel geworden waren. Die Bäckerei kaufte dafür zwei je sechs Herde umfassende Thermo-Öl-Öfen mit einer Fläche von insgesamt 52 m² der Daub Backtechnik GmbH aus Hamburg, Deutschland. Sie sollten die beiden noch bestehenden Netzband-Durchlauföfen ergänzen und insbesondere in der Brotproduktion so mehr Flexibilität in Form von kleineren Chargen, mehr Formvarianten und Produkten mit höherer TA bringen. Die neuen Etagenöfen sind nun keine Durchläufer mehr, sondern werden von vorne per Belader beschickt und hier werden die Brote auch wieder entnommen. Ein Daub-Ofen besitzt sechs Etagen mit einer Backfläche von 4,3 m² pro Herd, auf der die Brote auf Stein gebacken werden. „Die Öfen werden

ANZEIGE

unser Gerstenbrot
Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

Da steckt viel Gutes drin!

Wir sehen uns auf der **iba 2012** in München vom 16.-21. 9., Halle B4, Stand 330

Da steckt viel Gutes drin!

Mit **UNSER GERSTENBROT** haben wir die Gerste als eine der traditionsreichsten Getreidesorten für Sie wieder entdeckt. Der hohe Gersten- und Dinkelanteil verleiht unserem Gersten-Dinkel-Vollkornbrot den besonderen, unverwechselbaren Charakter: malzig-aromatisch im Geschmack, kernig und sehr saftig in der Krume.

Im Vergleich zu herkömmlichen Brotgetreidearten hat Gerste zudem einen deutlich erhöhten Anteil an besonders wertvollen Beta-Glucanen, die im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung dazu beitragen, den Cholesterinspiegel stabil zu halten.

Offizieller Förderer

www.ireks.de

IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.



++ Bild 5-6

Der Belader rangiert schnell und fließend zwischen den zwei Daub-Thermo-Öl-Öfen hin und her. Auch ein weiterer Ofen könnte mit dem Belader beschickt werden

mit Thermo-Öl beheizt, was eine Gasersparnis von ca. 20 % einbringt“, erklärt Hübner. „Ausschlaggebend für den Kauf war aber vor allem der automatische Belader, der uns durch seine Robustheit auffiel.“ Der Belader mit den Maßen 4,6 x 1,8 x 3,96 m (H x B x T) beschickt die beiden Öfen vollautomatisch, wird aber händisch über Abzieher mit Brot versorgt. Zwei Mitarbeiter nehmen dafür den Abzieher mit 800er Dielen vom Stikkenwagen und setzen ihn ans Kopfende des Beladertisches. Durch die Rückwärtsbewegung des Abziehers rutschen die Brote von der Diele auf das Transportband des Beladers. Dabei ergeben drei Abzieherladungen eine Herdtiefe, also 1.875 x 2.400 mm. Drei Herde wiederum ergeben eine Herdgruppe und damit eine Temperaturzone. Durch diese Aufteilung können also gleichzeitig vier verschiedene Artikel mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen gebacken werden. Obwohl die Beladung bereits jetzt schon sehr schnell vonstattengeht (für die Beschickung eines kompletten Herdes benötigt man lediglich rund 1 Min.), könnte er auch noch einen weiteren Ofen bedienen, sagt Karsten Glander, Bäckermeister und Betriebswirt bei Daub. Ein weiterer Pluspunkt der Ofenkonstruktion bei Annaberger Backwaren ist die

Sprüheinrichtung, die oben auf den rechten Ofen aufgesetzt ist. „Dadurch erhält man sich die Möglichkeit, einen weiteren Ofen neben den bereits vorhandenen aufzustellen und diesen ebenfalls mit dem Belader zu beschicken“, sagt Hübner. Der Belader übergibt die gebackenen Brote an die Sprühanlage und über Transportbänder gelangen die Brote dann in die Auslieferung, wo sie nach einer Wendelrutsche manuell von einem Transportband abgenommen werden.

Backwarenverteilung

Die 15 Sorten freigeschobene Brote, die bei Annaberger Backwaren hergestellt werden, laufen nun allesamt über die neuen Daub-Öfen, während die Kastenbrote, die 15 Sorten Brötchen sowie Kuchen und Stollen noch mit den Durchlauföfen gebacken werden. Überwiegend stellt Annaberger Backwaren freigeschobene Roggenbrote mit einem Verhältnis von 60/40 oder 70/30 und einem Sauerteig-Vorteig her, die in der Produktion gebacken und dann an die etwa 40 Filialen verteilt werden. „Die 4.000–6.000 Brote täglich sind nur der Anfang“, sagt Wiebke Augustin, Leiterin Produktion, und spielt damit auf die noch freie Ofenkapazität

++ Bild 7

Am Stikkenwagen bekommen die Brote händisch ihren letzten Schnitt ...



++ Bild 8

... bevor zwei Mitarbeiter die Brote auf das Stoffband des Beladers abziehen





++ Bild 9
Die Brote werden auf ein Transportband übergeben ...

++ Bild 10
... dieses trägt die Brote in Deckenhöhe in den Nebenraum zum Verpacken

von 40 % an. Bei den Brötchen läuft es genau anders herum: Nachdem diese über die Brötchenanlage der Fortuna Maschinenbau Holding AG aus Bad Staffelstein gelaufen sind, werden sie entweder als Tiefkühlteiglinge oder über Langzeitführung in Recovery-Räumen des Herstellers KOMA an die Filialen zum Garen und Backen in Ladenbacköfen geliefert. Lediglich etwa 10 % der Brötchen werden direkt in der Backstube gebacken. Möglichst viel in den Filialen zu backen ist auch ein Punkt für Hübner, der noch

ausgeweitet werden soll, schließlich kennt sie die Vorliebe ihrer Kunden für den Duft von frischen, warmen Backwaren in ihren Filialen. Außerdem möchte die Geschäftsführerin die verschiedenen Standbeine der Bäckerei weiter ausbauen und somit in jedem Bereich durch noch mehr Service und Qualität beim Kunden punkten. „Das ist besonders wichtig in so einer schwierigen Region wie dem Erzgebirge, mit der Lage am Rande der Republik“, so die Geschäftsführerin. +++

ANZEIGE

Gut vorbereitet auf die Prüfungen!

Unterstützen Sie Ihre Auszubildenden, indem Sie sie mit Fachbüchern und Lernmaterialien rund um das Thema Ausbildung und Prüfung versorgen.

Unterstützen Sie Ihre Azubis mit einer bestmöglichen Vorbereitung auf die Prüfung.

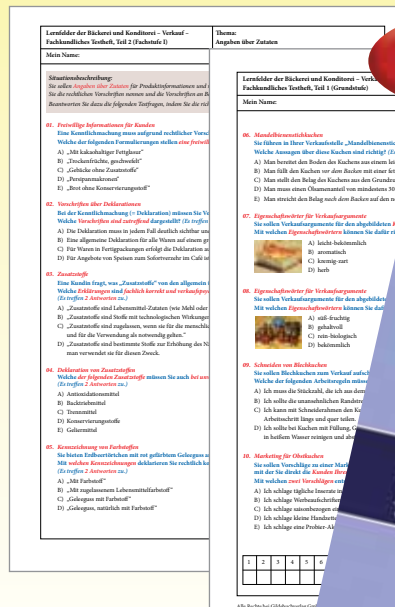
Auszubildende als Fachverkäuferinnen/Fachverkäufer in Bäckereien und Konditoreien können jetzt gezielt und abgestimmt auf die Lernfelder des Berufsschulunterrichts ihr Prüfungswissen trainieren und überprüfen.

Sie investieren damit auch in die Zukunft Ihres Betriebes!

Nutzen Sie jetzt die Vorteile der neuen Testhefte!

- ✓ Multiple-Choice-Aufgaben
- ✓ thematisch gegliedert
- ✓ leichtverständlich formuliert
- ✓ wichtige Textteile farbig

Weitere Informationen im Internet unter www.gildebuchverlag.de





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.