

**VAKUUMKÜHLUNG**

- Revolution: Ladenbacken für Schnittbrot 8

**TECHNIK**

- Die Effizienz des Backens 12
- Powerknetter 26
- Masse mit Klasse 32
- In der Ruhe liegt die Kraft 34
- Die individuelle Teigbandanlage 44
- Revolverheld 46
- Horizont gehalten 48

**ROHSTOFF**

- Kaviar einmal anders 14
- Ballaststoffe im Fokus 38
- Mélanges: Geschmack trifft Funktionalität 42

**MARKT**

- Osteuropa holt auf 15
- Global Player auf dem Frischteigmarkt 22
- Produktion ohne Ofen 26

**INTERVIEW**

- Karlheinz Wiesheu 16
- Klaus Fritsch 28

**VDB**

- Berichte aus den Landesgruppen 40/49

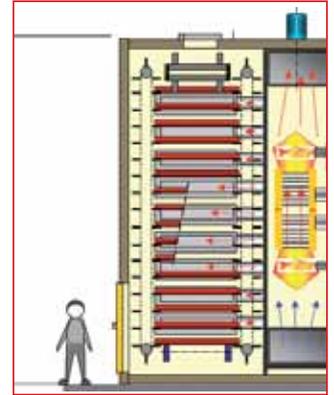
**RUBRIKEN**

- Editorial 3
- Nachrichten 6
- Personalien 6
- Inserentenverzeichnis 49
- Nachbarland Polen 58

**12**

**Die Effizienz des Backens**

Industrielle Baguettelinien mit Stundenleistungen von 8.000 Stück und mehr sind ein ebenso boomendes wie hart umkämpftes Segment des Bäckereimaschinenbaus. Die niederländische Kaak Group gehört zu den führenden Anbietern. In ihren heizgasbetriebenen Multistep Ofen fährt die Ware auf Blechen schrittweise per Paternoster durch die Backatmosphäre. Eine spezielle Heizgasführung ist für das gleichmäßige Backergebnis zuständig.



**16**

**Führungswechsel bei Wiesheu**

Karlheinz Wiesheu, Gründer der WIESHEU GmbH, Affalterbach, hat sich aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Alleiniger Geschäftsführer des Ladenofenspezialisten ist nun der seit 2004 im Unternehmen tätige Volker Groos. Die zweistelligen Wachstumsraten von 2007 sind eine gute Grundlage für die Zukunft. Im

Interview mit brot+backwaren erklären Wiesheu und Groos, wie sich der Führungswechsel auf das Unternehmen auswirken wird.

**24**

**Global Player auf dem Frischteigmarkt**

Was einst mit Knack & Back begann, ist heute ein umfangreiches Convenience-Sortiment im Kühlregal des Lebensmittel-einzelhandels. Zu den Global Playern auf diesem Markt gehört die Firma Kuchenmeister aus Soest. Das Unternehmen mit einem Jahresumsatz von 190 Mio. € produziert 85.000 t Teig pro Jahr für mehr als 80 Länder.



**34**

**In der Ruhe liegt die Kraft**

Die DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Osna-brück, setzt mit einem Knetsystem aus drei Doppelspiralknettern und einem Bottich-Verschiebebahnhof auf den Trend zu langen Teigruhezeiten. In der Anlage verlässt der Teig die jeweils 500 l großen Knetbottiche über eine Mittenentleerung. 700 l große Teigruhebehälter übernehmen ihn. Auf Schienen wandern die kodierten Teigru-

behälter an einen der 24 Plätze im Ruhesystem. Dort wartet der Teig auf seine Weiterverarbeitung.