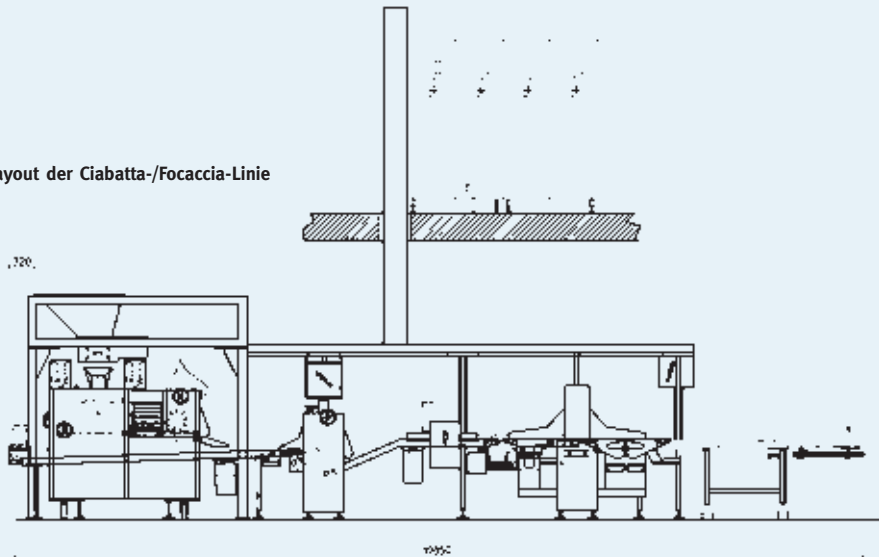


Das Layout der Ciabatta-/Focaccia-Linie



Der Duft des Brotes

Das Konzept von Roberto Aloisio ist eindeutig: traditionelle Produkte in guter Qualität an einen überschaubaren Kundenkreis liefern, keine Kampfspreise, statt dessen Servicequalität und eine Produktion, die darauf eingestellt ist. Die Rechnung geht auf.

■ 20.000 kg Mehl verbraucht die Bäckerei aus Alessandria im Herzen der Lombardei täglich. Eine überschaubare Menge, und wenn es nach dem Willen von Roberto Aloisio (42) geht, dann wird das auch nicht exorbitant steigen. Denn Roberto Aloisio will Qualität und nicht Quantität. Der Sproß einer Bäckerfamilie, der in Liguria nahe Genua zunächst eine klassische Handwerksbäckerei betrieb, gründete 1997 zusammen mit seinem Freund und Partner Franco Zorzi „Sapore di pane“ (Duft des Brotes), um Handwerkskollegen, Feinkostgroßhändler, Gastronomen, kleine Lebensmittelmärkte und ein eigenes Netz von Franchisefilialen mit Tiefkühlbackwaren allerbesten Qualität zu versorgen. Die Partner haben sich getrennt, das Franchisenezetz wird heute von Franco Zorzi geführt, die Produktion übernahm Aloisio. Absatz und Umsatz hat das nicht geschadet, Aloisio beliefert nach wie vor die 30 Läden von Zorzi und baut derzeit ein neues eigenes Franchisenezetz auf. Der Radius dieser



Roberto Aloisio

Aktivitäten soll 150 km nicht überschreiten, nur so, davon ist Aloisio überzeugt, bleibe der Kontakt zu den Endverbrauchern eng genug, um auf Wünsche und Veränderungen schnell reagieren zu können. Exportkunden, etwa in der Schweiz, oder ein bedeutender Salamihersteller des Landes, der seine Wurst zusammen mit einer speziellen Focaccia von Sapore di pane anbietet, werden separat betreut. Supermärkten, Raststätten und Self-Service-Automaten-Betreibern gibt Aloisio nach wie vor einen Korb.

Die Produktion umfasst drei Linien. Die wichtigste ist eine Ciabatta- und Focaccia-Linie von Rondo-Doge im industriellen Leistungsformat, über die rund 80% des Mehls verarbeitet werden. Der Rest läuft über eine kleine Brotlinie und eine Sheeter/Make-up-Kombination, die bei Bedarf mit der notwendigen Füllstation kombiniert wird. Hier werden die Croissants produziert, ebenso gefüllte Blätterteig-Minis, genannt Salatini, Torta Pasqualina genannte Gemüse-Cakes aus einem laminierten gesalzenen Mürbteig (Short Dough) und die Spezialität Focaccia al Formaggio, die trotz des Namens aus hefeflosem Teig besteht.

Die Qualität der gefüllten Produkte basiert dabei nicht zuletzt auf der Auswahl der Rohstoffe. Statt geraspelttem Gummikäse werden hier traditionelle italienische Käsesorten verwendet. Im Gemüse-Cake sind gleich vier davon vertreten, Parmesan, Pecorino Mozzarella und Stracchino.

SAPORE DI PANE srl
Via F. santi 21
Zona industriale D 4
15100 Alessandria
(AL), Italy
www.saporedipane.com



Vorne im Bild die Focaccia, deutlich zu erkennen am Öl auf der Oberfläche, vorne links die Focaccia al Formaggio, rechts neben der Focaccia die kleinen Salatinis aus Blätterteig, dahinter eine Torta Pasqualina und eine Pizza.

Die klassische Focaccia ist das einzige Produkt, das Aloisio halbbacken vertreibt, weil dank des hohen Wasseranteils im Teig keine Qualitätseinbußen zu befürchten sind. Brot und Croissants werden raw frozen ausgeliefert, die Torta Pasqualina und die Focaccia al Formaggio ready to bake.

Das Herzstück der Produktion ist die Ciabatta- und Focaccia-Linie von Rondo-Doge, die für die Focaccia 40 x 60 cm große Teigstücke auf das Blech liefert, die dann mit den Fingern leicht angestupst werden, so dass sich kleine Berge und Täler auf der Oberfläche bilden. Bis zu 12% Olivenöl extra virgine sowie Salz kommen in diese Täler, bevor teilgebakken wird. Erst danach werden Tomaten, Käse oder andere Beläge aufgetragen.

Der mit getrocknetem Vorteig hergestellte Teig wird per Hebekipper in einen Vortrichter gefüllt, der den Teig in Teilstücken von 10 kg an den eigentlichen Trichter des stressfrei arbeitenden Teigbands abgibt. Von dort ziehen zwei Sechskantrollen den Teig heraus und führen ihn zwischen zwei geriffelte Walzen, die daraus das Teigband formen. Zwei Seitenpaddel regulieren die Teigbandbreite und schließen dabei noch einmal die Seiten des Teigbands mit ihrer oszillierenden Bewegung. Das Satellitenwalzwerk aus zehn frei drehenden oberen Rollen und zwei Unterwalzen walzt den Teig faktisch in

kleinen Schritten auf die gewünschte Endstärke. Dabei sorgen die zwei Unterwalzen dafür, dass die Schritte extrem klein und damit auch extrem schonend ausfallen. Der Teig ist dankbar für diese zarte Behandlung, die seiner inneren Struktur keinen Schaden zufügt und reagiert auf die spätere händische Behandlung, wie es sich für einen klassischen Focaccia-Teig gehört: nachgiebig und formfreudig. Der schonenden Behandlung ist es auch zu verdanken, dass der Teig vor dem Backen mit einer Gärzeit von 50 bis 60 Minuten auskommt. Bevor die Guillotine das Teigband in blechgroße Stücke von 40 x 60 cm schneidet, sorgen zwei Spezialwalzen für ein leichtes Vorformen der Teigoberfläche, so dass die Hände nur mehr das Feintuning der Oberflächegestaltung übernehmen müssen.

Bei alledem zeigt die Linie industrielle Leistungsfähigkeit. Bis zu 600 Backbleche pro Stunde kann sie belegen und das nahezu rund um die Uhr. Antriebe, Lager etc. sind für diese Belastung ausgelegt, die Reinigung nimmt dank guter Zugänglichkeit aller teigführenden Teile nur wenig Zeit in Anspruch.

Wenn gerade keine Focaccia über die Anlage laufen, setzt Aloisio sie für Ciabatta und ähnliche Gebäcke ein, Produkte, bei denen sich der Markt ebenfalls nach Qualitäts- statt Quantitätsorientierung separiert. ■



Hände vollenden die Oberflächenbehandlung der Focaccia.