



The Turano-Empire

Es ist eine Erfolgsgeschichte wie aus dem Bilderbuch. Die Turanos, Einwanderer aus Kalabrien, gründeten 1962 in Chicago eine Bäckerei für italienische Brotsorten. Inzwischen gelten sie als einer der größten Spezialisten in der Region und schicken sich an, das ganze Land mit ihren TK-Backwaren zu erobern.

Ein Familienunternehmen im wahrsten Sinn des Wortes: Sitzend: die zweite Generation, von links Tony, Renato und Giancarlo Turano, dahinter die dritte Generation: von links: Giancarlo II, Mario, Lisa und Joe. In ihren Händen liegen Unternehmens-, Verkaufs- und Produktionsleitung
© (copyright) Richard Lanenga.

Chicago hat eine der größten italienischen Gemeinden der USA und so war die Nachfrage praktisch schon vorhanden, als Mariano Turano 1962 seine amerikanische Karriere mit einer kleinen Bäckerei startete. Echt italienische Brotspezialitäten lieferte er den interessierten privaten Haushalten bis vor die Tür.

Seine drei Söhne Renato, Tony und Giancarlo leiten heute eines der expansivsten Bäckereiunternehmen des Landes. Sie organisierten zunächst den Absatz über die Supermärkte und nach einem kurzen Abstecher in die Pizzabranche entwickelten sie ihr Unternehmen zum Spezialisten für so genanntes „Hearth Bread“, meist nach authentischen europäischen Rezepturen und Verfahren gebackenes freigeschobenes Brot.

Als in den 80er Jahre in den USA der Food-Service-Boom begann, waren die Turanos ganz vorne dabei. 1994 etablierten sie schließlich eine der ersten Fabriken, die „Authentic Bread“ als halbgebackene TK-Ware liefern konnte. Inzwischen wird das Brot bei den Turanos übrigens nicht mehr halb gebacken, sondern zu 80 bis 85%, so dass es zur Fertigstellung nur noch er-

wärmt, aber nicht mehr gebacken werden muss. Wieder einmal sind die Turanos Trendsetter der amerikanischen Backbranche.

Pro Woche verarbeitet das Unternehmen 570 t Mehl und produziert daraus rund 700 t Backwaren. Die Hälfte davon kommt als TK-Ware auf den Markt, zwei Drittel des Gesamtoutputs gehen in die Food-Service-Schiene, die Hälfte davon wiederum als maßgeschnei-

detes Produkt für Restaurantketten oder Weiterverarbeiter wie Sandwichhersteller.

Die Frischware wird im Umkreis von 100 Meilen verkauft und täglich von mehr als 100 Trucks ausgeliefert. Die TK-Ware dagegen gibt es landesweit, zudem in Kanada und Puerto Rico. Das TK-Geschäft, so Tony Turano, als Vice-President verantwortlich für Produktion und Operations, sei derzeit eines der ex-



Geht zurzeit gerade ans Netz, die neue Mega II-Linie, die bis zu 20.000 Baguettebrötchen pro Stunde liefern wird.

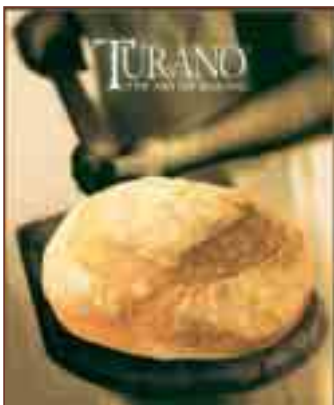
pansivsten Teilssegmente des amerikanischen Backwarenmarkts.

Produziert wird an drei Standorten, in Berwyn Frischware, in Bolingbrook TK-Ware und in einer kleinen Produktion im Stadtteil Bloomingdale Feingebäck und Konditoreiware.

Der ursprüngliche Standort in Chicagos Stadtteil Berwyn ist seit seiner Gründung Anfang der 60er Jahre ein halbes Dutzend Mal erweitert worden. Drei Straßen wurden in den mittlerweile riesigen Hallenkomplex integriert, die letzten beiden bei der Erweiterung 2003. Insgesamt vier Linien für frische Brote und Brötchen laufen hier, eine fünfte ist bereits in Vorbereitung.

Die jüngste Anlage produziert überwiegend Brote wie das Pane Turano, ein rundes Weizenbrot, das zu den Imageprodukten des Hauses gehört. Sie ist die am weitesten automatisierte Linie an diesem Standort. Lediglich der Rundschnitt auf der Oberseite dieses Produkts ist noch Handarbeit. Geknetet wird mit einer Double-Force-Dreierstation (Verwiegen, Kneten, Hebekipper) von Sancassiano in Chargen zu 1.000 Pounds, rund 450 kg. Per Hebekipper wandert der Teig in fahrbare Wannen, in denen er je nach Sorte für Stunden ruht.

Die Teigaufmachung übernimmt anschließend eine Rheon-Teigbandanlage, auf der die fast quadratisch geschnittenen Rohlinge auch seitlich



Der Turano-Klassiker, das Pane Turano, ein Weizenbrot, mit Vorteig und langen Teigruhezeiten, auf einer Rheon-Anlage aufgemacht, zwecks Geschmacksverbesserung einmal entgast und zweimal gewendet und schließlich auf einem 4 m breiten Steinplattendurchläufer gebacken.

» Eine Linie liefert Ciabatta und Baguettes, eine Kapselbrot und Spezialbrote, und eine backt Brötchen jeder Art, die jüngste Brote, und was demnächst aufgebaut wird, soll Brot und Baguettes direkt auf dem Band abbacken.

MEISTER BISKUIT IN SEINER SCHÖNSTEN ROLLE.



Der goldene Boden feinster Konditorenkunst

Meister Biskuit ist ein Musterbeispiel für rationelle Arbeitsweise: Mit einem Grundrezept lassen sich Biskuit-Böden, Kapseln, Omeletts und Rouladen herstellen.

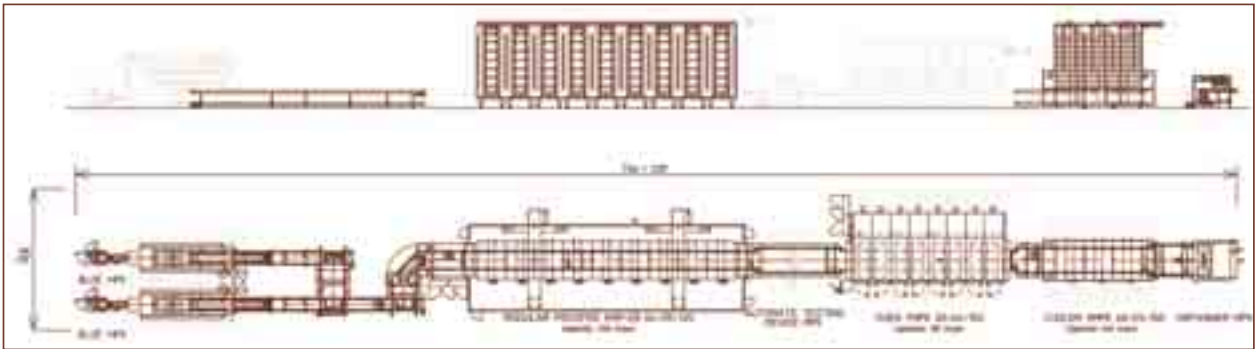
Zusätzlicher Aufwand wie z.B. die erhöhte Eizugabe bei der Rouladenrezeptur wird komplett überflüssig. Die Rouladen aus Meister Biskuit überzeugen durch besondere Elastizität, das heißt für Sie: extrem gute Rollfähigkeit der Rouladen, verminderte Bruchgefahr.

Bringen Sie Ihre Backstube ins Rollen – mit Meister Biskuit!

Mehr Info unter

freecall 0800 / 418 418 1

www.meistermarken.de



Zeichnung der Mega-II-Line

rundgeschliffen werden. Die Teiglinge werden auf hölzernen Peelboards abgelegt, flachen Brettern, wie sie früher auch bei der Handaufarbeitung verwendet wurden.

Auf diesen Peelboards bleiben die Brote bis zur Übergabe in den Ofen. Zwischen Aufarbeitung und Ofen wandern die Brote auf ihnen zweimal durch einen MCS-Gärschrank, werden einmal entgast und zweimal gewendet, was, so Tony Turano, die Aromaentwicklung entscheidend fördere. Gebacken wird schließlich auf einem 4 m breiten und 45 m langen Steinplattenofen, der ebenfalls von MCS stammt.

In Bolinbrook nahe dem internationalen Flughafen Chicago O'Hare konzentriert sich die TK-Bäckerei der Turanos, die schwerpunktmäßig Baguettes und Baguettebrötchen produziert. Entsprechend häufig ist Mecatherm als Lieferant vertreten. Drei der sechs Linien stammen aus Barmbach und auch die neueste Linie kommt aus dem Elsass, eine Mega II.

Die Linie wird vorgebackene und bei Bedarf auch frische Sandwich-

Brötchen liefern, deren Stückgewicht bei 135 g liegt und deren Länge auf 16 cm begrenzt ist. Nach dem Backprozess, der so weit abgeschlossen ist, dass keine Nachbackphase mehr gebraucht wird, sondern nur noch ein Erwärmen, werden die Brötchen gekühlt, geschnitten und gefroren. Die Mega II ist wie alle Mecatherm-Anlagen in Zonen aufgeteilt. In der hier gebauten Konfiguration laufen stündlich 300 Bleche im Format 2.000 x 800 mm durch das System, wobei die leeren Bleche unterhalb der Anlage zurückgeführt werden. Die Gesamtkapazität der Anlage liegt bei 20.000 Brötchen pro Stunde.

Die Linie besteht aus zwei parallelen Aufarbeitungseinheiten, die jeweils 2.500 Teigstränge produzieren, die ihrerseits in vier Teile geschnitten werden. Der anschließende Gärschrank EMP II besteht aus neun Modulen mit insgesamt zwei Gärzonen. Ob die Bleche durch alle Zonen bzw. Module laufen, lässt sich produktspezifisch wählen. Nehmen sie den kompletten Weg, ergibt sich eine maximale Gärzeit

von 130 Minuten. Ein FMP-II-Ofen mit insgesamt 180 m² Backfläche auf einer Grundfläche von 40 m² backt die Brötchen anschließend. Der Ofen ist in vier Module unterteilt, die jeweils von zwei Brennern indirekt befeuert werden. Zwei der Module sind beschwaderbar, wobei die Schwadenmenge ebenso zu kontrollieren ist, wie die Wärmeverteilung im Ofen. Wie beim Gärschrank lassen sich auch hier Module ausblenden bzw. einbinden.

Der anschließende Kühler fasst 144 Backbleche und ist für eine maximale Kühlzeit von 30 Minuten ausgelegt. Vom Blech geholt werden die Brötchen von einem so genannten Multi-Paddle-Depanner, der jedes Brötchen separat in Bewegung und nicht auf eine „Kettenreaktion“ setzt, bei der die Produkte sich gegenseitig anstoßen und möglicherweise auch beschädigen. Sämtliche Antriebe der Linie übernehmen Servomotoren, gesteuert wird, wie in den USA üblich, mit Allen Bradley PLCs und einem kompletten Linien-Supervisor. Bedient wird die Linie von zwei Leuten. ■



Wie alle amerikanischen Bäckereien haben auch die Turanos mit der Low-Carb-Welle zu kämpfen und sie tun es mit Humor und Fakten.



Kein Problem für amerikanische Verhältnisse: „Authentic French“ aus der italienischen Bäckerei

Lochgrößen frei wählbar

Anlagenbleche



perfekte Verarbeitung für optimale
Stabilität und Maßgenauigkeit

Geeignet für alle Backanlagen:

Egal welche vollautomatische Backanlage (**Mecatherm, Gouet, ...**) Sie haben, wir fertigen Ihnen die dazu passenden Anlagenbleche. Wir bieten Ihnen eine perfekte Verarbeitung, damit Stabilität und Maßgenauigkeit der Bleche gewährleistet sind. Hinsichtlich Muldenanzahl, Muldenform oder ganz ohne Mulden fertigen wir exakt nach Ihren Vorgaben.

Mögliche Beschichtungen:

- **Silikonbeschichtung**
rot oder grau
- **PTFE und FEP Beschichtung**
- **Keramikbeschichtung**
(extrem abriebfest)
- **„Best SKIN“
Plasmabeschichtung**
(extrem langlebig)

**Sparen Sie Kosten durch
Neubeschichtung alter Bleche!**

Kempf GmbH
Carl-Benz-Straße 3

D-85296 Rohrbach

Tel.: ++49- 08442- 96690
Fax: ++49- 08442- 7401
e-mail: kempfgmbh@gmx.de

... mehr vom Blech.