



Der Teig für Brioche ist zutatenreich und weich. Dadurch ist die Verarbeitung eine besondere Herausforderung.

## Brioche für Europa

*Anfangs waren Brioche eine rein französische Spezialität. Heute findet sich das Gebäck in fast jedem Supermarktregal in Europa. Genauso schnell wie sich der Markt entwickelte, wuchs auch die Bäckerei La Boulangère Z.A. in Les Herbiers, Frankreich. Inzwischen konnte das Unternehmen eine weitere Produktionslinie in Betrieb nehmen.*

Brioche gehören traditionell zum französischen Frühstück. Als Wiege des Gebäcks gilt die Region Vendée. Von Westfrankreich aus verbreitete es sich seit dem Mittelalter über das ganze Land. Königin Marie Antoinette wird der Ausspruch „S'ils n'ont plus de pain, qu'ils mangent de la brioche“ („Wenn sie kein Brot mehr haben, sollen sie doch Brioches essen“) nachgesagt, als die Bevölkerung unter Hunger litt.

Inzwischen gibt es das Hefegebäck überall in Europa zu kaufen. Einer der großen Hersteller ist La Boulangère Z.A., Les Herbiers. Insgesamt betreibt das Unternehmen drei Produktionsstätten. Auf die Produktion von Milchbrötchen und geschnittenen Brioche hat sich das Werk in Beaune. In Montagne stellen die Mitarbeiter Croissants, Apfeltaschen



Produktionsleiter Pascal Pubert setzt auf Fachleute bei der Backwarenherstellung. Die Mitarbeiter in der Produktion sind ausschließlich Bäcker.

und Schokobrötchen her. In Les Herbiers verlassen traditionelle Brioche, Zopfbröche mit einem Gewicht von 350 bis 550 g und Gache das Werk. Die insgesamt 650 Mitarbeiter erwirtschafteten 2007 einen Umsatz von 110 Mio. €. Der Exportanteil liegt bei 50%. Größter Abnehmer ist Deutschland, gefolgt von England, Spanien und Portugal sowie Belgien und Polen. Die anderen 50% der Produkte landen in französischen Supermarktregalen.

### Wachstum

Seit neuem verfügt das Werk in Les Herbiers über eine neue Produktionslinie. Der Standort ist ursprünglich aus einer Handwerksbäckerei hervorgegangen, die sich dann auf

**Unternehmensfacts**

Die La Boulangère Z.A., Les Herbiers, Frankreich, gehört zur französischen Norac Gruppe, die mit 3.500 Mitarbeitern und 20 Produktionsstätten im Jahr 2007 einen Umsatz von 490 Mio. € erwirtschaftete. Sie produziert verschiedenste Lebensmittel, wie getrocknetes und mariniertes Gemüse, Crêpes und gefüllte Kartoffeln.

**Firmengeschichte La Boulangère**

- **1985**  
wird die Bäckerei La Boulangère in Les Herbiers mit 45 Mitarbeitern gegründet.
  - **1991**  
endet die Brotproduktion und es werden nur noch Feinbackwaren für den LEH produziert.
  - **1992**  
beginnt die Zusammenarbeit mit der Norac Gruppe.
  - **1996**  
entsteht die Exportabteilung, Deutschland ist das erste Exportland für die Waren. Inzwischen arbeiten 150 Menschen im Produktionswerk Les Herbiers.
  - **1997**  
wird das zweite Werk in Beaune gebaut. Im erweiterten Vertriebsnetz gelangen die Backwaren auch in Tankstellen-Shops.
  - **2000**  
entsteht die dritte Produktion in Montagne. Nun stellt das Unternehmen auch Produkte aus laminierten Teigen her, über 500 Menschen arbeiten in der Gruppe La Boulangère.
  - **2003**  
wächst besonders der Exportanteil durch Eigenmarken und durch die Belieferung von Discountern in ganz Europa.
  - **2007**  
wird verstärkt in Forschung und Entwicklung investiert. Dazu kommt die Errichtung einer neuen Produktionslinie in Les Herbiers.
- www.laboulangere.com

die Produktion von Brioche und die Belieferung des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) konzentriert hat. „Dieses Handwerksimage pflegt unser Unternehmen besonders“, erklärt Produktionsleiter Pascal Pubert. So sind die 40 Mitarbeiter in der Produktion ausschließlich Bäcker. Handarbeit wird in der Produktion groß geschrieben, sämtliche Briochezöpfe werden per Hand geflochten. Die Gebäcke sind ohne Schutzgasverpackung 20 Tage lang haltbar.

Aus rund 100 Rezepturen stellen die Bäcker etwa 300 Produkte her. Es gibt gefüllte Backwaren sowie unterschiedlichste Formen und Gewichtsbereiche. Für diese Vielfalt setzt Produktionsleiter Pascal Pubert auf dutzende Gabelknetter der VMI/Rayneri Group, Montaigu, Frankreich. Bei der Teigaufarbeitung verlässt sich Pubert ausschließlich auf Kopfanlagen der König Maschinen Gesellschaft m.b.H., Graz/Österreich.

Vor rund 20 Jahren nahmen die Mitarbeiter die erste Anlage in Betrieb und die Industrie-Rex hat sich besonders für die rohstoffreichen und weichen Teige bewährt. Die Anlagen laufen 24 Stunden am Tag, sechs Tage die Woche und die maximale Auslastung liegt bei 24.000 Stück/Std. bei einem Gewicht von 30 bis 50 g.

Über Probleme in der Produktion kann sich Pubert nicht beklagen. Mehr Kopfzerbrechen machen eher die hohen Rohstoffpreise für Eier, Milch, Fett und Mehl. Trotzdem sieht der Produktionsleiter gute Wachstumsmöglichkeiten besonders im Exportmarkt. Erste Schritte zur Internationalisierung der Produktion sind geplant und so soll z.B. ein Werk außerhalb von Frankreich entstehen. In Frankreich selber sind Brioche in Papierformen gebacken und ausgeliefert im Moment sehr gefragt. Vielleicht der nächste Trend, der sich über Europa verbreitet. ■



Die neueste Investition ist eine I-Rex von König. Die Teigaufarbeitung in allen drei Werken übernehmen Anlagen aus Österreich.



Mehrere tausend Tonnen Backwaren verlassen jährlich die Bäckerei und finden ihren Weg in die Regale des Lebensmitteleinzelhandels.



Die Mitarbeiter stellen die Zöpfe mit einem Gewicht von 350 bis 550 g per Hand her.