

Das Multifunktions-Gebäck

Waffeln sind so vielseitig einsetzbar, dass sie häufig gar nicht als solche erkennbar sind. Ihren Durchbruch erlebten sie in den 1950er Jahren.

■ Es war im Jahr 1949. Da fand die Revolution in der industriellen Waffelbäckerei statt. Damals suchte Helmut Löser für einen Kunden nach einer essbaren Grundlage für die Schokokuss-Schaumkugel. Er fand in der Flachwaffel die richtige Lösung. Und weil ihm die Maschinen, die bis dahin zur Produktion von Waffeln zur Verfügung standen, alle nicht gefielen, entwickelte der Kaufmann einen Flachwaffel-Backautomaten gleich mit, der seinen Ansprüchen genügte. Seitdem wurde der findige Tüftler nicht müde, neue Produktmöglichkeiten für die Flachwaffeln zu überlegen. Auch das Sandwich-Eis ist seine Idee. Und noch heute entwickelt die Firma Helmut Löser GmbH & Co. KG Waffelfabrik, Taunusstein, immer weiter neue Waffel-Ideen, backt Flachwaffeln und fertigt Anlagen.

80% der 110 Mitarbeiter sind in der Waffel-Produktion beschäftigt, der Rest im Maschinenbau. Die Taunussteiner haben Kapazitäten, um im Jahr mehr als 150 Millionen Waffelblätter zu produzieren. Sie liefern an die weiterverarbeitende Gebäck-, Süßwaren- und Eisindustrie. Auch im Snackbereich sind Löser-Waffeln als Schalen für Currywurst oder Pommes zu finden.

Nicht nur Helmut Löser, auch viele weitere Bäcker und Produktentwickler haben mit Hilfe der Flachwaffel seit den 1950er Jahren unzählige Naschereien kreiert. Die Hauptkomponenten der dünnen, knusprigen Dauerbackware sind Mehl/Stärke und Flüssigkeit. Als weitere Zutaten kommen Zucker, Fett/Öl, Milchprodukte, Salz, Lecithin und Triebmittel hinzu. Die flüssige Teigmasse wird zwischen zwei heißen Formflächen gebacken. In



Foto: www.sou.hu – garyamin

vielen der Waffelblätter-Varianten liegt der Zuckergehalt lediglich zwischen 1 und 2%. So kann der Geschmack allein aus der Füllung oder dem Überzug kommen. Bei hohem Zuckergehalt sind die Waffelblätter in heißem Zustand biegsam und lassen sich verformen. Ist die Masse zucker- und fettreich, sind die Waffeln in kaltem und warmem Zustand weich. Bei diesen weichen Waffeln können noch weitere Zutaten wie Hefe oder Eier hinzukommen.

Heute ist die Bandbreite von Waffelerzeugnissen ausgesprochen groß. Es gibt sie beispielsweise als gefüllte Röllchen oder flache Schnitten, als Schaumwaffeln wie man sie vom Jahrmarkt kennt, als Eistüten, Eiswaffeln, als weiche Frischeiwaffeln, in salziger Variante mit Käse oder Gewürzen, als Snack oder auch als neutrales Verkostungsgut für Brotaufstriche und sogar als essbare Schale für Currywurst und Pommes. Aber nicht nur Gebäck-, Snack- und Eisindustrie haben aus der Waffel ein vielseitiges und beliebtes Produkt

gemacht. Auch aus der Süßwarensparte ist die Waffel seit gut 50 Jahren nicht mehr wegzudenken.

„Die Idee, mit Waffeln Schokolade zu sparen, ist alt“, sagt Winfried Heil vom Waffelanlagen-Hersteller Hebenstreit GmbH in Mörfelden. Die Waffel ist billiger und leichter als Schokolade und hilft so, Rohstoffkosten zu sparen. Einer der ersten dieser Waffelriegel auf dem Markt war das Kitkat (Nestlé). Es wurde 1935 in England unter dem Namen Chocolate Crisp von der Firma Rowntree's eingeführt und einige Jahre später in Kitkat umbenannt. Schnell konnte es sich neben den schweren Riegeln wie Mars oder Snickers (Mars Inc.) in Großbritannien behaupten und ab Mitte der 1970er auch in Deutschland. „Die Waffel suggeriert Leichtigkeit. Und der Verbraucher in Europa möchte lieber etwas Leichtes naschen“, weiß Heil. Ein weiteres Feld für Waffeln hat sich im Pralinenbereich aufgetan. Mit dem Rocher von Ferrero begann der Boom von Pralinen mit gefülltem Waffelhohlkörper.

per. Es kam in den 1980er Jahren auf den Markt. Auch hier ist inzwischen eine große Anzahl ähnlicher Produkte hinzugekommen.

Eine Unterscheidung von Schokoriegeln und Waffelriegeln oder gar Waffelpralinen wird allerdings weder von Verbrauchern noch von der Süßwarenbranche vorgenommen. Deshalb ist es nicht möglich, die genaue Anzahl von in Deutschland produzierten Waffeln zu ermitteln. Die einzigen zugänglichen Zahlen stammen vom Statistischen Bundesamt in Wiesbaden.

Auf Anfrage hat das Statistische Bundesamt die einzelnen Kategorien ein wenig näher erläutert. So werden in der ersten Kategorie Schaumwaffeln und Gebäckmischungen erfasst. In diesen Mischungen sind häufig Kekse und Waffeln zusammen enthalten, weshalb eine genaue Aussage über die Produktion von Waffeln in dieser Kategorie nicht möglich ist. Die zweite Kategorie zählt Produktionsmenge und -wert von Butterkeksen, Doppelkeksen, Makronen, Mischgebäck, Russisch Brot, Zimt-sternen und Waffeln. Was hier mit Waffeln gemeint ist,

wird nicht näher erläutert. Es sind aufgrund der Beschreibung aber wohl Mozartstäbchen, Mignonwaffeln, Waffelschnitten u.ä. gemeint.

In die dritte Kategorie fallen Eiswaffeln, Karlsbader Oblaten, Käsewaffeln und andere salzige Waffeln, wobei mit dem Begriff Eiswaffeln sowohl die kleinen Waffelherzen, -röllchen und -schnitten gemeint sind, die den Eisbecher zieren, als auch die füllbaren Eistüten. Die vierte und letzte Kategorie ist die eindeutigste. Hier sind Frischei- und andere weiche Waffeln gemeint.

Waffelkategorien							
Kekse u.ä. Kleingebäck, gesüßt; Waffeln	2006		2007		Veränderung		
	Menge in Tonnen	Wert in 1.000 €	Menge in Tonnen	Wert in 1.000 €	in % Menge	Wert in %	Zahl der Unternehmen
ganz oder teilweise mit Schokolade oder kakaohaltigen Überzugsmassen überzogen oder bedeckt	341.586	1.051.876	350.661	1.167.045	+ 2,7	+ 10,9	62
gesüßt, gefüllt, auch kakaohaltig	150.488	359.332	159.663	374.204	+ 6,1	+ 4,1	73
Waffeln, gesalzen, gesüßt, auch gefüllt oder kakaohaltig, mit einem Wassergehalt von 10% oder weniger	49.729	96.621	49.332	97.481	- 0,8	+ 0,9	20
Waffeln mit einem Wassergehalt von mehr als 10%	16.336	32.307	15.821	31.960	- 3,2	- 1,1	5



Anzeige

Wissen Sie heute, was Ihre Kunden morgen wünschen?

Lukrative Antworten finden Sie unter www.miwe.com/cube



Nach Schätzungen von brot+backwaren liegt das Verhältnis von Keksen und Waffeln im Angebot des Lebensmitteleinzelhandels bei zwei Dritteln Keksen zu einem Drittel Waffeln. Um eine ungefähre Zahl für Produktionsmenge und -wert von Waffeln zu erhalten, könnten also die Zahlen der ersten beiden Kategorien zusammengefasst und durch drei dividiert werden. Rechnet man danach alle Kategorien zusammen, kommt man für 2007 auf eine Produktionsmenge von 235.261 t Waffeln mit einem Wert von 643 Mio. €. Erwirtschaftet wurde das von rund 100 Unternehmen in Deutschland. Auch diese Zahl ist wieder ein geschätzter Wert aus der Wiesbadener Statistik. Dort werden in der Kategorie zwei 73 Unternehmen angegeben. Auskunftspflichtig beim Statistischen Bundesamt sind Unternehmen mit mindestens 20 Mitarbeitern. Es kann davon ausgegangen werden, dass die 62 Unternehmen aus Kategorie 1 ebenfalls Produkte aus der Kategorie 2 produzieren. Das ist bei den Produkten der Kategorien 3 und 4 nicht der Fall. Allerdings ist naheliegend, dass nicht alle diese Unternehmen die Waffeln selber produzieren, sondern sie zukaufen und weiterverarbeiten.

Statistisch erfasst werden die „Waffelriegel“ unter der Rubrik „Schokoladenerzeugnisse, Tafeln, Stangen oder Riegel, gefüllt“. In dieser Rubrik wurde in 2007 laut Statistischem Bundesamt eine Menge von 260.010 t mit einem Wert von knapp 4,6 Mrd. € produziert. Welchen Anteil die Waffeln daran haben, ist nicht zu ermitteln. Pralinen werden nur nach alkoholhaltig oder nicht alkoholhaltig differenziert.

Auf die vergangenen Jahre bezogen liegen die Produktionssteigerungen auf dem Waffelmarkt (ohne Pralinen und Schokoriegel) bei

Waffelgebäck-Hersteller in Deutschland

- Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz GmbH & Co KG, Aachen.
- Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover
- Bawag GmbH, Eschweiler
- Big Drum GmbH, Gudensberg
- Conrad Schulte GmbH & Co. KG Feingebäckfabrik, Rietberg
- Continental Bakeries Deutschland GmbH, Gronau
- Esser Konfekt und Feingebäck GmbH & Co. KG, Münchengladbach
- F.A. Crux GmbH & Co. KG, Aachen
- Ferrero Deutschland GmbH, Frankfurt am Main
- Findeisen GmbH Waffelfabrik, Uthlede
- Gottena Keks- und Waffelfabrik GmbH & Co. KG, Schneverdingen
- Grabower Süßwaren GmbH, Grabow
- Griesson – de Beukelaer GmbH & Co. KG, Polch
- H. Jaspert GmbH & Co. KG, Mühlheim an der Ruhr.
- Haeberlein Vereinigte Nürnberger Lebkuchen-, Keks- und Schokoladenfabrik GmbH, Nürnberg
- Heemann Lebkuchen-, und Süßwarenspezialitäten GmbH Zweigniederlassung der LAC Beteiligungs GmbH, Ladbergen
- Helmut Löser GmbH & Co KG Waffelfabrik, Taunusstein
- Max Weiss Lebkuchenfabrik Neu-Ulm GmbH, Neu-Ulm
- Spreewaffel Berlin-Pankow GmbH, Berlin
- Stenger Waffeln GmbH, Mayen
- Verdener Keks- und Waffelfabrik Hans Freitag GmbH & Co. KG, Verden
- Waffelfabrik Oexmann GmbH & Co. KG, Gelsenkirchen
- Wetzel Karlsbader Oblaten- und Waffelfabrik, Dillingen
- Wilhelm Gruyters GmbH & Co. KG, Krefeld
- Wilhelm Kinkartz GmbH & Co. KG, Würselen/Broichweiden
- Zertus GmbH, Hamburg

durchschnittlichen 3%. „Bei dieser Art Waffeln hat sich das Essverhalten etabliert. Die Europäer reagieren nicht sehr flexibel auf neue Produkte“, ist die Einschätzung von Robert Friedl, Vertriebsleiter bei der Franz Haas Waffel- und Keksanlagen-Industrie GmbH im österreichischen Leobendorf. Nach seinem Gefühl und seiner Kenntnis über verkaufte Waffelmaschinen, glaubt er zwar an ein leichtes Ansteigen des Verzehrs, aber große Neuheiten werde es nicht geben. Dass die Produktionsmengen den Verzehrzanstieg nicht dokumentieren, erklärt er damit, dass große Waffelhersteller ihre Produktion teilweise ins Ausland verlegt haben. In Deutschland betrifft das unter anderem die Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz

GmbH & Co. KG und die Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover. Sie produzieren beide auch in Polen. Ein bisschen Bewegung ist aber doch im Bereich der Flachwaffelschnitten auszumachen. Vor fünf Jahren

kreierte nämlich die Firma Spreewaffel Berlin-Pankow GmbH als erste die Sommer- und Winterwaffel. Zu den Standardsorten, bei denen zwischen den Waffelschichten Zitronen-, Kakao- oder Vanillecreme zu finden ist, kamen bei den Berlinern Sommerwaffeln in den Geschmacksrichtungen Kirsch & Vanille, Pfirsich & Maracuja sowie Winterwaffeln Mandel-Zimt und Lebkuchen dazu. Darüber hinaus bieten die traditionsreichen Waffelbäcker aus der Hauptstadt ausgefallene Geschmacksrichtungen wie Kakao-Kirsch, Kokos, Himbeere oder Erdbeere an. Dazu haben sie auch Waffelriegel mit je 30 g im Programm. Zukünftig will sich das Unternehmen mit einigen Produkten im höheren Preissegment ansiedeln. Dazu wurden Sorten wie Nuss-Nougat, Kakao-Krokant oder Caffé Latte entwickelt.

Zur Zeit kosten 100 g gefüllte Flachwaffelschnitten in den Regalen der Lebensmittelläden zwischen 33 und 90 Cent. Die Preise für Waffeln gefüllt mit Schokolade sind höher. Einfache Sorten, wie etwa Mozartstäbchen, kosten als billige Handels-



Anzeige

FoxLogic **AktivePOS – das vielseitige Kassensystem!**

Vorteil: Direktanbindung an das Software-Programm.

FoxLogic – EDV für Backbetriebe - Tel. 0211/7103433 - Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> - E-mail: FoxLogic@arcor.de





marken pro 100 g rund 50 Cent, während 100 g Bahlsen „Ohne Gleichen“ (Waffeln mit Nougatkremfüllung und Schokoladenüberzug) bei 1,50 € liegt.

Damit bewegen sich die Preise von Waffeln ungefähr im selben Segment wie die von Keksen. Zwar gibt es hier mit Doppelkeksen (ab 16 Cent je 100 g) und Butterkeksen (ab 24 Cent je 100 g) auch billigere Produkte, aber das Gros liegt zwischen 40 Cent je 100 g bei Handelsmarken und 1,50 € für die hochpreisigen Marken wie Bahlsen, Lambertz oder Delacre.

Richtige Innovationen wird es nach Ansicht von Waffelexperte Heil vom Anlagenbauer Hebenstreit im Flachwaffelbereich nicht mehr geben. Hier sind die Variationsmöglichkeiten zu begrenzt: Größe, Ausführung der Karos, Anzahl der Schichten, Rezepte der Füllungen und Farbe heißen dort die Parameter. „Waffelhohlkörper sind die Lösung“, sagt Heil. Hier seien der Fantasie keine Grenzen gesetzt. „Fische oder Elefanten, in der Gestaltung der Formen

Anzeige

DIOSNA Bäckerei Technik



Modern Bakery
13. - 16. Oktober 2008
in Moskau, Russland

Südback
18. - 21. Oktober 2008
in Stuttgart, Deutschland

Einer für alle Teige

Kneten, Mischen und Rühren.

Gute Teige sind mehr als die Summe aller Zutaten. Der DIOSNA Wendelknetter überzeugt bei der Bereitung von knettechnisch anspruchsvollsten Weizenteigen über Mischbrot- bis zu Vollkornteigen.

Umfassendes Know-how und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sind die Basis für den weltweit erfolgreichen Einsatz unserer Anlagen.

BOKU Eine DIOSNA Marke
für Bäckereimaschinen



www.diosna.com

Waffelgebäck-Hersteller in Europa

Global Player in allen westeuropäischen Ländern sind die Lebensmittelriesen ☉ Kraft Foods aus Illinois/USA und ☉ Nestlé aus Vervey in der Schweiz. Ansonsten ist in Frankreich die ☉ Danone-Gruppe mit ihrer Marke Lu sehr dominierend. Aber auch sie ist inzwischen von Kraft übernommen worden. In England sind ☉ Nestlé und ☉ Burton's Food Ltd., St Albans, die beiden Großen auf dem Markt. Skandinavien ist fest in der Hand von Cloetta Fazer AB, Stockholm, und Göteborgs Kex AB, Kungälv/Schweden. In Spanien überwiegt ☉ Cadbury España S.L., Valladolid, und in der Schweiz ist es die ☉ Wernli AG, Trimbach, während in Belgien die zur ☉ Lotus Bakeries NL, Lembeke, gehörende ☉ Interwaffels und ☉ Jules Destrooper aus Lo den Markt anführen. In Italien stehen ☉ Ferrero und die ☉ A. Loacker AG, Unterinn/Ritten aus Südtirol an der Spitze. In Österreich sind es die ☉ S. Spitz GmbH, Linz, ☉ Loacker und die ☉ Josef Manner & Comp. A.G, Wien



gibt es alle Möglichkeiten“, schwärmt Heil. Und das Produkt bleibe lange einzigartig, weil die Backplatten teuer und schlecht kopierbar seien.

Überall in Europa werden Waffeln gegessen. Im Osten verzehren die Tschechen, Polen, Ungarn und Russen besonders gern Flachwaffeln. Auch die Türken sind große Flachwaffel-Esser. In Deutschland verteilt sich der Waffel-Konsum unterschiedlich über die Republik. „Je weiter Sie nach Osten kommen, desto größer ist der Stellenwert

der Flachwaffel. Und auch in Bayern spielt sie eine große Rolle“, sagt beispielsweise Karin Michalk-Richter von der Spreewaffel Berlin-Pankow GmbH.

Im Westen hingegen sind eher die Weichwaffeln gefragt. Der Ursprung weicher Waffeln soll in Belgien oder den Niederlanden liegen. Die sogenannten Brüsseler Waffeln (auch als Belgische Waffeln bekannt) sind beispielsweise relativ dicke, weiche Waffelrechtecke aus Hefeteig mit tief eingraviertem Gittermuster. Eischnee

macht den Teig besonders luftig. Butter sorgt fürs Aroma. Oft wird dieser Waffeltyp frisch gebacken und warm von Straßenverkäufern angeboten. Auch Frischeiwaffeln sind in den Beneluxländern beliebte Produkte.

In Deutschland gibt es gerade mal fünf Betriebe, die weiche Waffeln – und dort in der Hauptsache wohl Frischeiwaffeln – herstellen. Der größte unter ihnen ist die Bawang mbH aus Eschweiler. Sie produziert auf sechs Backstraßen ausschließlich Frischeiwaffeln. Auch die Kuchenmeister GmbH aus Soest ist seit rund vier Jahren auf dem Frischeiwaffel-Markt präsent. Sie produziert auf einer Linie. Hauptimporteure sind die Niederlande und Belgien. Die Einfuhr-Mengen gingen allerdings von 2006 auf 2007 von 1.245 t auf 997 t zurück. Das war ein Minus von 19,9%. Ein Kuriosum war der Export-Anteil im kleinen Segment der Frischeiwaffeln im gleichen Zeitraum. Er stieg von 348 t auf 4.980 t – das waren stattliche 690,8%.



Vom frisch gelegten Ei ...

Franz-Haas-Vertriebsleiter Walzer hat eine Erklärung dafür: „Diese Waffeln wurden in den USA für den Testmarkt herangezogen.“ Die Amerikaner kauften aus Deutschland und noch weiteren Ländern der EU Frischeiwaffeln, um zu testen, wie sie auf dem US-Markt ankommen. Aber der Boom war schnell wieder vorbei, weiß Walzer. „Die USA haben sich inzwischen eigene Anlagen gekauft und produzieren jetzt selbst.“

Soweit es die statistische Quellenlage zulässt, kann Frankreich als das Hauptabnehmerland für deutsche Waffelerzeugnisse ausgemacht werden. Dazu kommen noch Italien, Großbritannien, die Schweiz, Österreich, die Niederlande, Dänemark und Russland. Hauptimporteure sind die Niederlande, Österreich, Belgien, die Schweiz, Polen und Rumänien.

Aus Österreich drängt seit diesem Jahr besonders das Wiener Traditionsunternehmen Manner AG auf den deutschen Markt. Es ist angetreten, um seinen aktuellen Umsatz in Deutschland bis zum Jahr 2010 zu



Manner Café:
Werben mit dem Bäcker-Ambiente. In München verkauft Manner seine Waffeln mit Wiener Kaffeehaus-Charme.

verdoppeln. Er liegt zur Zeit bei 20,3 Mio. €, was einem Siebtel des Gesamtumsatzes von 142 Mio. € entspricht. Dieses Vorhaben kündigte Michael Baumgärtner, Manner-Vorstand für Verkauf und Marketing, Anfang des Jahres in einem Interview in der Financial Times Deutschland an. Um das Ziel zu erreichen, fährt Manner folgende Strategie: Zunächst wurde vor rund einem Jahr ein eigenes Vertriebsbüro in Deutschland gegründet. In Ermangelung eines größeren Wer-

budgets wurden dann im zweiten Schritt Ende 2007 in München zwei Manner-Shops eröffnet, in denen das komplette Manner-Sortiment angeboten wird. Diese Läden sind aber gleichzeitig auch Cafés. Die Wiener-Kaffeehaus-Atmosphäre mit Torten- und Kaffeespezialitäten soll die Kunden an die Manner-Produkte heranzuführen. Waffel-Werbung im Bäcker-Ambiente, diese Verkaufsidee scheint aufzugehen. Es ist im Gespräch, einen dritten Laden zu eröffnen. ■



... bis zum Supermarkt – alles transparent

Tracking & Tracing Excellence

Wie Tracking und Tracing in der Backwarenindustrie funktioniert: mit unserem intelligenten MES-System SIMATIC IT, das online alle verfahrens- und verpackungsrelevanten Daten zur Verfügung stellt. Clever kombiniert mit innovativer RFID-Technologie, die Güter sicher entlang der gesamten Lieferkette identifiziert. Von der Legefarm bis zum Supermarkt. www.siemens.com/food-beverage. **Setting standards with Totally Integrated Automation.**

Answers for industry.

SIEMENS