

The French American

Michel Saillant liefert dem Lebensmittelhandel im kanadischen Quebec nicht einfach nur Baguettes zum Aufbacken, sondern ein System, das vom Produkt bis zum Marketing neue Maßstäbe setzt.

Quebec und ganz besonders seine Hautstadt Montreal liegen zwar auf dem nordamerikanischen Kontinent, ihre Esskultur aber ist französisch und das gilt auch für die Backwaren. Baguettes sind das Rückgrad dieses Sortiments und wie im Mutterland haben kleine Handwerksbetriebe im französischen Teil Kanadas diesen Markt lange für sich reklamieren können. Doch die Zeiten ändern sich und immer mehr Supermarktketten mischen mit im Geschäft.

Michel Saillant hat diese Chance erkannt und bietet den Handelshäusern ein komplettes System aus Ware, Verpackung, Regal und Marketing, das ihnen erlaubt, im oberen Qualitätslevel mitzumischen.

Dabei ist Michel Saillant jemand, der eigentlich aus der Textilbranche stammt. Viele Jahre war er die kanadische Adresse edler italienischer

Boulart pflegt die französische Tradition. Chefbäcker Claude Seanosky wirbt persönlich für die Produkte.

Die Baguette-Linie von Mecatherm, auf der Boulart seine verschiedenen Baguettes, Ciabatta etc. backt, stammt komplett von Mecatherm und besteht aus einem Teigteiler TraDivider, einer Aufarbeitungsanlage Bloc HP II, einem Gärtunnel Empe II, Schneidevorrichtung, Tunnelofen FTM, Spiralkühler, Spiralfroster und Transportbändern.

Der **TraDivider** ist ein Teigteiler mit einem von Mecatherm entwickelten Teilsystem. Der weich geführte und lange vorgegarte Teig fließt in eine linienbreite rechteckige Kammer. Ist die Kammer voll, wird der Teignachfluss abgeschnitten. Von unten hebt sich sanft der Boden, so dass die Kammer garantiert voll ist. Anschließend kommt aus dem Boden eine Anzahl Messer, die den in der Kammer liegenden Teigstrang in die gewünschte Anzahl Teigstücke teilt. Der Deckel geht auf und mit Nadeln werden die Teigstücke aus dem Teigteiler gehoben und in zwei Reihen auf das weiterführende Band abgesetzt.

FTM nennt sich der dreietagige Durchlaufofen von Mecatherm, der mit dem speziellen BBB-System arbeitet, einer geführten Heißluftzirkulation, die den Boden und die unteren Seiten mit Konvektionshitze backt, während die oberen und seitlichen Bereiche des Brots mit Strahlungshitze gebacken werden. Auf diese Weise bekommt das Baguette einen hervorragenden Ofenrieb, Stabilität für Boden und Seiten, so dass sich später keine Setzfalten bilden, und gleichzeitig eine dünne, helle Kruste an der Oberseite. Die Backzeit bleibt kurz, so dass viel Feuchtigkeit im Produkt bleibt, die Böden sind stabil, aber nicht zu stark gebräunt, so dass der zweite Backschritt im Laden kein Problem darstellt.



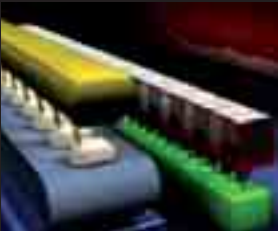
Boulet Movie



Die Teige sind fließfähig und haben eine lange Bottichgare hinter sich.



Der Teig fließt in den Hopper des TraDividers, der ihn in die Messkammer fließen lässt, indem er überlappende Ballen auf die obere Öffnung des TraDividers legt. Links sieht man die portionierten Teigstücke.



Das Prinzip des TraDividers: Der Teig fließt in die offene Groß-Teilkammer, dann portionieren einfahrende Messer den Teig in Ballen, die nacheinander in 2 Portionen mit Nadeln aus den Messkammern gehoben werden.



Vor der Aufarbeitung bekommen die Teige noch einmal Zeit, Aroma zu entwickeln. Per Walze, Schleppnetz und Druckbrett werden anschließend die Brotstangen geformt.



Infrarotstrahlen vermessen die Baguettes.



Nach 45 Minuten Gare bei 24 °C und 75% relativer Luftfeuchtigkeit sind die Baguette bereit für Schnitt und Ofen.



Aufkrabbeln in den dreietagigen FTM-Tunnelöfen.



Blick durch das erste Bullauge, der Ofentrieb beginnt.



nach 23 Minuten bei 240 °C kommen die fertigen Baguettes wieder ans Tageslicht, werden 30 Minuten bei Raumtemperatur gekühlt, anschließend 40 Minuten bei 32 °C im Spiralfroster tiefgefroren und schließlich verpackt.



Die Struktur der Krume ist grobporig und locker.



Im Laden werden die aufgetauten Baguettes 4 Minuten bei 220 °C praktisch nur noch erwärmt.



In klassischen, aber edlen Papiertüten verpackt, bieten Supermärkte sie in Selbstbedienung an.

fin.

und französischer Kleidung. Zu den Backwaren kam er eher zufällig. Saillant ist ein exzellenter Netzwerker und als er sich aus der Textilbranche verabschiedete, dauerte es nicht lange, bis seine unternehmerischen Fähigkeiten als Berater gefragt waren; unter anderem von einem der traditionsreichen Backwarenhersteller Quebecs.

Saillant lernte Backen, arbeitete mehr als drei Jahre in der Backbranche und untersuchte den nordamerikanischen Markt auf die optimalen Möglichkeiten für kompromisslose Premiumqualität. Saillant: „Baguette

ist für uns ein klassisches Sonntagsgebäck, etwas, worauf man sich freut. Ich wollte Qualität ohne Kompromisse. Brote, die nur aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und viel Zeit entstehen, ohne Backmittel und ähnliche Zusätze.“ Die Zusammenarbeit war fruchtbar, doch realisieren musste Saillant die Idee schließlich alleine. 2005 besuchte er Frankreich und Spanien, immer auf der Suche nach dem ultimativen Baguette und seiner industriellen Herstellung. In Barembach im Elsass wurde er fündig und gemeinsam mit Claude Seanosky, einem ebenso auf Qualität versessenen Bäckermeister, den er inzwischen angeheuert hatte, schickte Saillant fünf Tonnen kanadische Mehle über den großen Teich, adressiert an Mecatherm. Gemeinsam wurden Rezepte und Prozesse entwickelt und immer wieder modifiziert, um den Teig möglichst sanft zu behandeln, nicht zu entgasen und die Ruhe- und Gärzeiten auf Stunden auszudehnen. Einen Durchbruch brachte 2006 der von Mecatherm neu entwickelte Teigteiler „TraDivider“, der die Teige nahezu ohne jeden Druck und dennoch sehr genau teilt. Saillant: „Das war die Lösung! Zusammen mit der Aufarbeitungsanlage von Mecatherm und ihrem Durchlaufofen FTM brachte der TraDivider uns exakt die Spitzenqualität, die wir haben wollten.“

Danach ging alles schnell, wenn auch nicht unkompliziert, weil unter anderem die Power-Anschlüsse mehr als sechs Wochen Verspätung hatten. Seit Juli 2007 produziert „Boulart“, so heißt das Unternehmen, das seither für Aufsehen in der Back- wie der Handelsbranche sorgt. Täglich verlassen rund 80.000 Baguettes das Haus. Die Produkte sind fertig gebacken, tiefgefroren und werden im Laden aufgetaut und anschließend für drei bis vier Minuten im



Anzeige



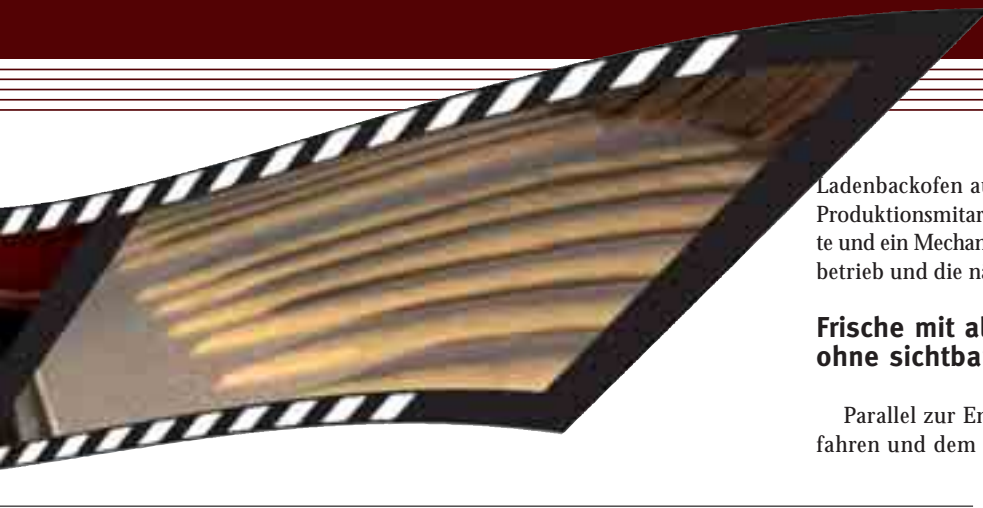
venivid.de



TÄGLICH EIN LIVE-EVENT.

DIE INSZENIERUNG IHRER BACKWAREN – LADENBACKÖFEN VON MECATHERM

www.wiesheu.de



Ladenbackofen aufgefrischt. Jede Schicht arbeiten 12 Produktionsmitarbeiter, darunter zwei Reinigungskräfte und ein Mechaniker, inzwischen läuft der Dreischichtbetrieb und die nächste Linie ist bereits bestellt.

Frische mit allen Sinnen zu spüren, aber ohne sichtbaren Ofen

Parallel zur Entwicklung von Produkten und Verfahren und dem Aufbau der Produktion entwickelte

Saillant mit seinen Verkaufslenten das Konzept „Boulart“. Im Handel tritt Boulart auf wie ein kleiner Shop-in-Shop, weit weg vom Brotregal. Warenpräsentation, Dekoration, Verpackung – alles ist darauf abgestimmt, Emotionen und Erinnerungen an handwerkliche Backkunst zu wecken, die dennoch ganz convenient in Selbstbedienung zur Verfügung steht. Für europäische Augen erstaunlich: Die Öfen backen nicht vor aller Augen. Statt dessen wird dafür gesorgt, dass immer Ware griffbereit liegt, die frisch riecht, sich knackig und vielleicht sogar noch ein bisschen warm anfühlt, die Stationen aufgeräumt und sauber sind und das richtige, hochwertige Verpackungsmaterial verwendet wird. Frische und Wertschätzung für das Produkt sind mit allen Sinnen spürbar. Saillant: „I wanted to bring a new approach.“ Das ist ihm gelungen und kleine wie große Handelsunternehmen reißen sich um seine Backwarenstationen. Saillant: „Ich habe inzwischen gelernt, auch nein zu sagen. Wer nicht bereit ist, unser Konzept einer ständigen Frische und erstklassiger Qualität zu exekutieren und sich an die vorgegebenen Standards zu halten, gehört nicht zu uns. Unser Marke definiert sich über Qualität und Frische.“ Das hat für den Endkunden durchaus seinen Preis. Selbst im preiswerten Supermarkt kostet das Boulart-Baguette knapp zwei kanadische Dollar, immerhin 1,20 €. Die Verbraucher schätzen die Qualität, die Händler die häufig zweistelligen Umsatzsprünge, die ihr Brotsortiment macht und inzwischen wurde Boulart auch ganz offiziell mit dem kanadischen „Grand Prix des Produits Nouveaux“ ausgezeichnet. ■

BESUCHEN SIE UNS AUF DER SÜDBACK,
18.10. - 21.10.2008 / HALLE 5, STAND D29



ON WIESHEU.





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [**info@foodmultimedia.de**](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.