

# Hanseatischer Ritterschlag

*Heinz Bräuer gilt in Hamburg als der Großfilialist mit den besten Brötchen. Wenn er eine Teigbandanlage lobt, darf man das getrost als Ritterschlag betrachten.*



■ Gegründet wurde das Unternehmen 1936, doch erst der jetzige Inhaber Heinz Bräuer hat „Dat Backhus“ zu einer Hamburger Institution gemacht. Er baute es zu einem Filialunternehmen aus, das heute in der Hansestadt und ihren Vororten 110 Läden betreibt, 900 Mitarbeiter beschäftigt, davon rund 150 in der Produktion. Seinen guten Ruf verdankt „Dat Backhus“ seiner Brot- und Brötchenqualität. Dieses Sortiment, das rund 70% der verkauften Backwaren ausmacht, wird gepflegt und immer wieder mit ausgereiften, hauseigenen Produktideen aufgefrischt.

Das Backhus gehört zu den wenigen Handwerksbetrieben im Land, die es geschafft haben, das Stollengeschäft zurück ins Fachgeschäft zu holen. Mehr als ein Dutzend verschiedene Sorten werden zu Weihnachten angeboten und pro Saison gehen locker mehr als 50 t davon in Scheiben, Stücken oder als Ganzes über die Theke. Mit der Übernahme der Bäckerei Erdmann in Bergedorf vor einigen Jahren expandierte im Backhus auch das Konditorei- und Coniserie-Geschäft. Zu Weihnachten schweben die Auslagen in den Filialen in Plätzchenwelten, zu Ostern gibt's Schokoeier, Hasen und Co. aus eigener Produktion.

Ebenso wenig wie im Sortiment liebt Heinz Bräuer Main-Stream-Denken in der Ladenausstattung. Die meisten seiner Filialen zeichnen sich durch ein unverkennbares De-



**Pionier und Urgestein der hanseatischen Bäckereilandschaft zugleich: Firmeninhaber Heinz Bräuer**

sign aus, das vom Hamburger Architekten André Poitiers entwickelt wurde und dem Raum mit ungewöhnlichen Materialien und klaren Strukturen ein modernes, funktionales, aber nie kaltes Aussehen gibt.

Produziert wird in der Billstraße, einem innerstädtischen Industriegebiet an der Elbe in einer gepachteten Halle auf zwei Etagen. Im Parterre regieren die Bäcker, im 1. Stock die Konditoren. Platz ist Mangelware, die Maschinen und Öfen stehen dicht gedrängt. Container für Rohstoffe und TK-Ware überbrücken die Zeit, bis eine zusätzliche geplante Halle steht. Seit der Betrieb 1994 hierher übersiedelte, haben sich Umsatz und Produktionsmenge schließlich mehr als verdreifacht.

So war es auch kein Wunder, dass Dieter Sönnichsen, Konstrukteur der

neuen Aufarbeitungslinie von König Lamiertechnik Ges.m.b.H., Dinkelsbühl, sich bei der Auslegung der Linie auf einen vorgegebenen engen Raum beschränken musste. Gebaut wurde schließlich eine Linie im L-Format, bei der ein Schenkel 6, der andere 15 Meter lang ist.

Die Besonderheiten der Anlage befinden sich auf den ersten 6 Metern. Ein Hebekipper beschickt den Trichter mit einem Teig, der bis zu 80% Wasser auf Mehl berechnet enthält und je nach zu fertigendem Produkt bis zu 2 Stunden Teigruhe hinter sich hat. Der Teig fließt per Schwerkraft auf das Band und wird dort in ca. 12 kg schweren Portionen überlappend abgelegt. Das so entstehende Teigband wird nicht explizit geformt, sondern nur von einer Walze egalisiert, bevor das erste Duosatellitenwerk es bearbeitet.

Der Duosatellit ist eine Erfindung Sönnichsens. Oben und unten läuft jeweils ein Satellitenkopf mit acht Walzen, die einzeln angetrieben werden, während eine Welle die kompletten Satellitenköpfe antreibt. Die Geschwindigkeit der kleinen Walzen ist stufenlos regelbar, was garantiert, dass dort, wo der Spalt zwischen den Walzen am kleinsten ist und der Druck auf den Teig am größten, die Walzen exakt übereinander treffen und somit keine Spannungen auftreten, die den Teig zerren oder stauchen, sondern dieser sanft auf die vorgegebene Dicke abgewalzt wird. Anschließend wird der Teig laminiert

und erreicht über ein zweites Duosatellitenwerk seine vorgesehene Stärke, die von einem Schlichtwalzwerk noch einmal geglättet wird. Die maximale Arbeitsbreite der Anlage liegt bei 800 mm, die bei der Fertigung von bis zu 10 Reihen Brötchen auf maximal 1.200 mm gespreizt werden kann. Die Guillotine wird über einen Servoantrieb mit der Bandgeschwindigkeit synchronisiert. Wahlweise lässt sich für Brötchen auch ein Kombiwerkzeug aus Messer und Stempel einsetzen. So entstehen beispielsweise die Knackfrischen, jene Brötchen, die den ganzen Tag über frisch in den Läden zu kriegen sind. Sie sind eckig mit einem Doppelschnitt längs und quer, die Anlage liefert bis zu 20.000 stündlich davon. Die Nachtschicht ist den Knackfrischen vorbehalten, am Tag laufen Baguettes und das Krusti-Sortiment, eckige Doppelbrötchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Walnuss, Zwiebel-Macademia, Sonnenblumen etc.

Für die Baguettefertigung folgt nach der Guillotine ein Langwirker, zusätzlich lässt sich ein starres Druckbrett zuschalten. Der Bänderrundwirker kann bei Bedarf auch gegen eine Bestreuungsstation ausgetauscht werden, die einzelne Brötchensorten sowohl von oben wie von unten mit Saaten dekoriert. Die original französischen Baguettes aus importierten Mehlen und mit Weizensauer (Levain) laufen dank der Bandbreite zweireihig und kommen so auf über 3.000 Stück pro Stunde. Abgelegt werden sie in Körbe, die Brötchen auf Bleche abgezogen. Noch erfolgen die Blechaufgabe und auch die Abnahme händisch, doch die Automatisierung ist bereits beplant.

Die neue Anlage hat für Luft im Produktionsablauf gesorgt. Mussten früher drei Schichten gefahren werden, um das Pensum zu bewältigen, reichen heute zwei. Auch die Zahl der Mitarbeiter, die pro Schicht gebraucht wird, ist gesunken, ein Mitarbeiter betreut die Anlage, zwei geben die Bleche auf bzw. setzen sie in die Stikkenwagen.

Doch es ist nicht nur die Rationalisierung, die Heinz Bräuer begeistert. Er selber hat die Anlage vor dem Kauf Anfang des Jahres in Dinkelsbühl ausprobiert und schwärmt noch heute von der schonenden Technik, mit der Teige mit einer TA von 178 und zwei Stunden Teigruhe zu Brötchen und Baguettes geformt wurden. Bräuer: „Wir haben Versuche mit Ciabatta gemacht und festgestellt, dass die schonende Arbeitsweise es möglich macht, die Teige gleich abzubacken. Eine Endgare war nicht nötig. Zusammen mit der Leistungsfähigkeit der Anlage und ihrer einfachen Steuerung ist das eine feine Sache.“ ■

# Immer etwas frischer als Ihr Wettbewerb

BakeMark Brotbackmittel sichern Ihnen

Frische-Vorsprung: Speziell entwickelte

Rohstoffkombinationen und BakeMark

eigene Rohstoff-Veredelungstechnologien

führen zu signifikant besseren Back-

Ergebnissen. Das schmecken Ihre Kunden,

Tag für Tag!

**Fordern Sie uns:**

**Tel. 0421 3502-0 • [www.bakemark.de](http://www.bakemark.de)**



**CSM**

Industry Solutions