

Die Gourmet-Alternative

DIE GUSTO PALATINO GMBH & CO. KG, HAUENSTEIN, HAT MIT DER PRODUKTION VON FLAMMKUCHEN UND FLAMMKUCHEN-TEIGBÖDEN GEMÄSS TRADITIONELLER HERSTELLUNG EINE MARKTNISCHE GEFUNDEN, DIE INTERNATIONAL AUF REGES INTERESSE STÖSST.



++ Bild 1

++ Bild 1

Der Teig wird zum Band geformt und in gleich große Teigstücke portioniert

+ Ein Flammkuchen ist ein hauchdünner Teigfladen, der vor dem Backen mit Crème fraîche bestrichen und traditionell mit Speck und Zwiebel belegt wird. Der Flammkuchen kann in den Varianten Lachs und Lauch, Gorgonzola und Birne, Apfel und Zimt und vielen weiteren Geschmacksrichtungen seinen Gästen angeboten werden.

Anders als bei der italienischen Pizza

wird der Teigboden hier ohne Hefe hergestellt. Er enthält lediglich Mehl, Wasser, Öl und Salz, braucht keine Gärzeiten und ist nach dem Backen auf der ganzen Fläche kross und stabil. Obendrein schmeckt er wesentlich zarter und leichter als die italienischen Verwandten. Der Flammkuchen stammt traditionell aus einem Gebiet, das die französischen Provinzen El-

sass und Lothringen sowie die deutsche Pfalz umfasst. Dort ist er ein typischer Begleiter, der zum Wein gereicht wird, angerichtet auf einem Brett, in Stücke geschnitten, und üblicherweise essen dann alle, die am Tisch sitzen, die warmen Teigstücke von diesem Brett. Ist

ein Flammkuchen verzehrt, wird der nächste geordert – das Gebäck ist Inbegriff geselligen Gemeinschaftses-

sens. Auch ein einzelner Esser, selbst im Kindesalter, verzehrt so einen Flammkuchen ohne Mühe. Runde Exemplare mit einem Durchmesser von 28 cm wiegen inklusive Teig und Belag zwischen 200 und 300 Gramm. Rund ist allerdings nicht die einzige Form, in den Gaststätten werden auf rustikalen Brettern überwiegend ovale oder große

GUSTO PALATINO

FEINES DER PFALZ

++ Bild 2

Die Teigstücke wandern zu den verschiedenen Make-up-Linien



++ Bild 2

++ Bild 3

Der Teig wird hauchdünn heiß gepresst, sodass die Oberflächen sich verschließen



++ Bild 3

viereckige Flammkuchen angeboten. Flammkuchen von Hand herzustellen ist ein mühseliges Geschäft; sie industriell zu produzieren, erfordert spezielle Fachkenntnisse. Deshalb gibt es auch nur wenige industrielle Anbieter, die den heutigen Anforderungen an Qualität, Effizienz und Hygiene gleichermaßen gerecht werden. Ein Unternehmen, das den Beweis für seine Fähigkeit auch auf internationalem Parkett erbracht hat, ist die Gusto Palatino GmbH & Co. KG aus Hauenstein in der Pfalz, nicht weit entfernt von der deutsch-französischen Grenze.

2005 gründeten Frank Wambsganss, Winzermeister, der Elektromeister und Automatisierungsfreak Dieter Wieser und die Kauffrau Michaela Paulsen das Unternehmen. Die erste industrielle Produktion stand 2007 und beinhaltet seither eine Linie für fertig belegte Flammkuchen, die tiefgekühlt ausgeliefert werden, sowie eine verzweigte Linie für Teigböden in verschiedenen Formaten, die gekühlt an Hotellerie und Gastronomie gehen. Wambsganss: „Wir sind nicht aus der Gastronomie oder der handwerklichen Herstellung gewachsen, bei uns ging es von vornherein um eine industrielle Produktion, die einerseits ein Originalprodukt liefert und keine schlechte Kopie aus laminiertem Hefeteig und andererseits von der Hygiene über Rückverfolgung bis hin zur Liefersicherheit alle Anforderungen moderner Produktion erfüllt.“

„Original“ bedeutet bei den Flammkuchen vor allem, dass wie in der Region üblich auf Hefe im Teig verzichtet wird und der Teig, so Wambsganss, nicht ausgerollt, sondern gepresst wird – und zwar heiß! Auf diese Weise wird die Oberfläche des dünnen Teigfladens gleichzeitig in Sekundenschnelle „versiegelt“, sodass die später aufgetragene Crème fraîche vor dem Fertigbacken nicht in den Teig eindringen kann und die Krossheit des Bodens über die ganze Fläche erhalten bleibt. Erst nach dem Pressen wird der Teig in Form geschnitten, was bei der dünnen und krossen Teigschicht viel Erfahrung und Know-how erfordert, damit sie nicht während des Zuschnitts zerspringt. Ebenso entscheidend für die Effizienz der Linie ist ihre Fähigkeit, absolut waagerechte, gerade Teigfladen zu liefern, die auch den Verpackungsprozess überstehen. Das Wissen haben sich die Hauensteiner erarbeitet, inzwischen bieten sie sogar einen noch hauchdünner ausgepressten Gourmet-Teigboden an, durch dessen Teig man im rohen Zustand sogar die Zeitung lesen könnte. Ein ovales Exemplar dieser Linie wiegt nur mehr 110 g, während die „Normalvariante“ 20 g mehr auf die Waage bringt. Die gekühlten (MHD 30 Tage) wie die gefrorenen Flammkuchen (MHD 9 Monate) gehen bislang überwiegend an die Gastronomie im In- und Ausland, die zunehmend den Flammkuchen als Snackangebot entdecken. Wambsganss: „Die Flammkuchen sind einfach und schnell in 4–4,5 Min. fertig zu backen, bieten den Gastronomen eine gute Marge und erzeugen bei den Essern nicht so schnell ein schweres Sättigungsgefühl wie ein Hefeteig, sodass sie auch mehr als einen Flammkuchen vertragen.“ Dass die Neu-Bäcker nicht nur die traditionellen Sorten, sondern immer neue Belagvarianten, süße Versionen und mit einer Hand haltbare Snacks aus Flammkuchenteig anbieten, hat ihnen neue Kundenkreise bei Bäckereifilialisten, in der Systemgastronomie



++ Bild 4
Ein Blick in die verzweigte Produktion

wie in der Eventverpflegung eröffnet. Der Flammkuchen aus Hauenstein wird heute in Skandinavien ebenso wie in Korea serviert. Seit wenigen Monaten produzieren die Hauensteiner außerdem die Flammkuchen-Handelsmarke für eine regionale Lebensmittelhandelsgruppe. Derzeit ist die Erweiterung der Produktion von 2.000 m² auf 6.000 m² in der Realisierungsphase. 2012 soll die Stundenkapazität von bislang 1.700 fertig belegten TK-Flammkuchen und bis zu 4.500 gekühlten Teigböden deutlich gewachsen sein. Wambsganss sagt: „Die Nachfrage konzentriert sich international sehr stark auf fertige TK-Ware und Snacks und wächst so schnell, dass wir mit unserer bisherigen Kapazität täglich nicht mehr auskommen.“ Mit der Inbetriebnahme des Neubaus wird Gusto Palatino außerdem seine Belegschaft von heute insgesamt 50 Mitarbeitern auf ca. 75 ausweiten. +++

ANZEIGE



Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen



REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Rheinische Str. 6, 42781 Haan
Tel.: 0 21 29 - 34 66 - 0, Fax: 34 66 - 69
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

REGO® PM 60

Leichter, besser und schneller arbeiten durch die überzeugenden Eigenschaften:

- Serienmäßig mit Speichercomputer (37 Programme à 20 Schritte)
- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Große elektr. Kesselhöhenverstellung, dadurch Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm

Auch lackiert erhältlich!



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.

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.