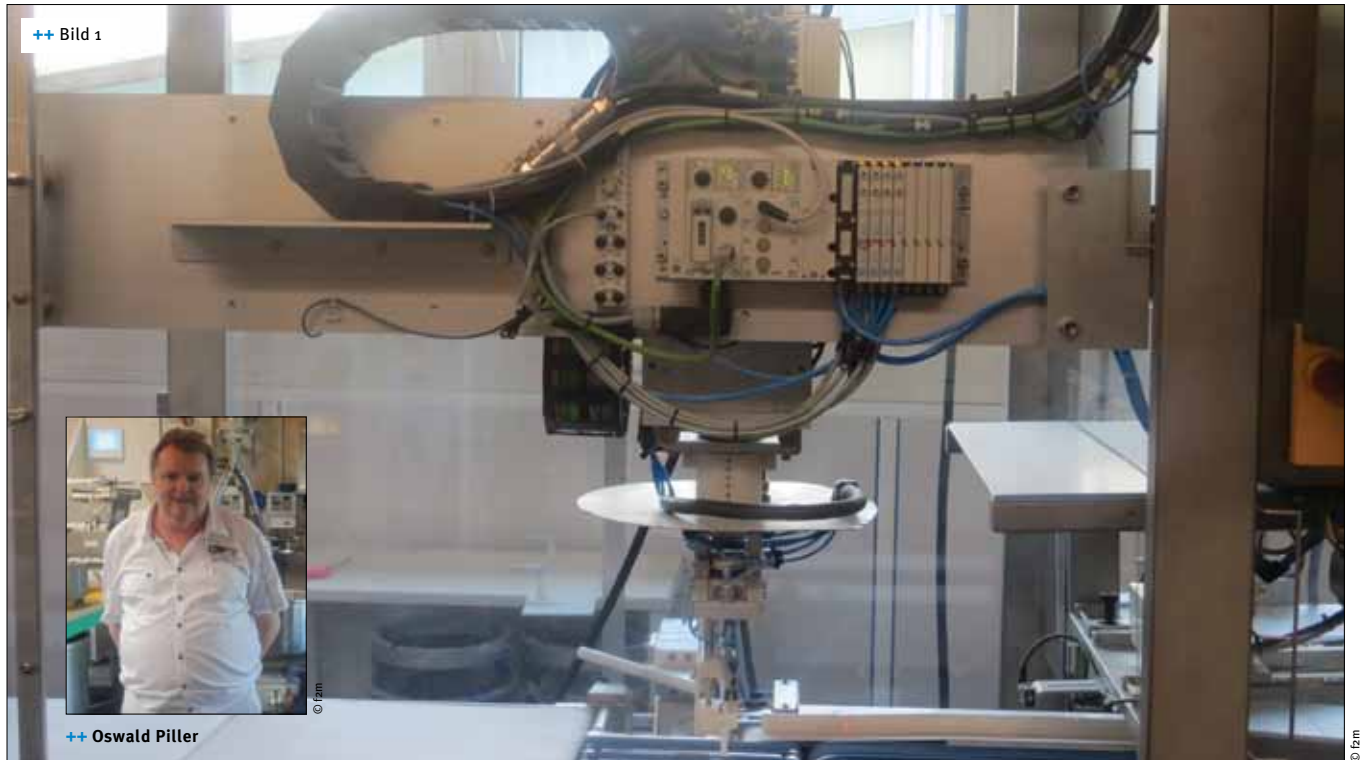


Aus der Praxis für die Praxis

OSWALD PILLER IST BÄCKER UND HOBBY-MASCHINENBAUER. DAS HAT DEN VORTEIL, DASS SEINE IDEEN AUS DER PRAXIS KOMMEN UND SEINE MASCHINEN IN DER PRAXIS ERPROBT SIND.



++ Bild 1

++ Oswald Piller

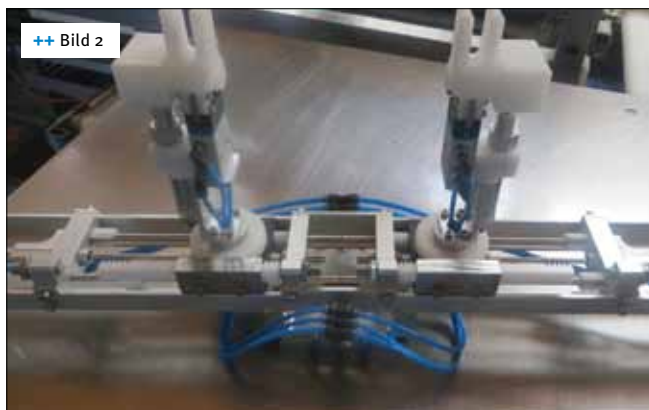
++ Bild 1 Schlingkopf mit Linearmotorenantrieb

+ Wäre Oswald Piller Goethe-Fan, könnte er seufzen „Zwei Seelen, ach! in meiner Brust“, doch zum Seufzen ist seine Doppelbegabung keineswegs und faustisch mag ihn höchstens die neidvolle Konkurrenz nennen. Denn der 56-jährige Bäckermeister aus Karlsfeld nahe München ist gleich doppelt erfolgreich.

Zum einen betreibt er eine Bäckerei, mit der sich bereits sein Vater auf die Herstellung von bayerischen Brez'n spezialisiert hat. Wichtiges Standbein in diesem Geschäft sind die großen Exemplare mit einer Teigeinwaage von 350 g, die auf dem Oktoberfest, in Biergärten und auch in bayerischen

Haushalten ganz einfach dazugehören, weil sie aufgrund des höheren Anteils an Krume mehr Saftigkeit und einen ausgewogeneren Geschmack mitbringen als die kleinen. Letztere entstehen natürlich auch bei Piller, echt bayerisch gleichmäßig dick und mit wild gerissener Oberfläche. Das unterscheidet sie von der schwäbischen Brezel, deren Bauch dicker ist als die Ärmchen und obendrein vor dem Backen eingeschnitten wird. 1982 übernahm Oswald Piller die väterliche Bäckerei und baute sie aus. Heute werden nicht mehr nur von März bis Oktober, sondern fast schon ganzjährig in zwei, je nach Wetter auch mal in drei Schichten bis

++ Bild 2 Der patentierte Schlingarm, dessen Greifer sich nach der Rotation, die den Knoten macht, um 90° drehen, um die Ärmchen auf den Bauch der Brez'n zu drücken



++ Bild 2

++ Bild 3 Der Strang verlässt den Strangroller



++ Bild 3



++ Bild 4 Der Schlinger schlägt den Knoten und drückt die Ärmchen fest



++ Bild 5 Die fertig geschlungene Brez'n

zu 50.000 Brez'n am Tag geschlungen, gelaugt und tiefgefroren. 60 % bleiben in Bayern und dem Rest Deutschlands, 40 % gehen in den Export. Weil Brez'n längst ein globales Erfolgsprodukt sind, produziert Piller in einem Werk im US-amerikanischen Miami auf zwei Linien ebenfalls Brez'n, die in den dortigen Hofbräuhäusern und „Bavarian Biergardens“ reißenden Absatz finden. Das ist die eine Karriere von Oswald Piller, die er langsam aber sicher an seine Kinder weiterreicht. Tochter Diana ist bereits im Unternehmen im Vertrieb tätig, Sohn Franz absolviert gerade die Meisterschule in Locham.

Die zweite Karriere von Oswald Piller ist die des Hobby-Maschinenbauers, und sie ist nicht minder erfolgreich. Auslöser für seine Entwicklungen, die er in der heimischen Werkstatt zur Serienreife bringt und anschließend von spezialisierten Maschinenbauern fertigen lässt, sind in der Regel Probleme, die er in der eigenen Backstube oder bei Kollegen sieht, alternativ auch Prozesse, die sinnvoll zu automatisieren sind. Ein Beispiel für seine Entwicklungen ist eine Kälteanlage, die, entsprechende Klimatechnik vorausgesetzt, als Absteifzone, Kühler, Froster oder auch als Gäranlage genutzt werden kann. Ein einspuriges und ein zweispuriges Exemplar davon stehen in der eigenen Backstube und dienen zum Frosten der Brez'n-Teiglinge. Diese werden nach dem Laugen auf ein Drahtösenband abgelegt und in den Froster geschoben, in dem sieben Bänder übereinander zur Aufnahme bereitstehen. Die Beladestation dockt an einer Stirnseite der Anlage an, ihr gegenüber ist der Auslauf, beides schmale Öffnungen, aus denen nicht viel Kälte entweichen kann. Was die Anlage effizient macht, ist die Tatsache, dass Be- und Entladung in gut einem Meter Höhe angebracht sind und der gesamte Innenraum bis zu dieser Höhe deshalb eine ruhende Kälte bietet. Das wiederum ist gut für die Oberflächen der Produkte, die so nicht verhaften, und gut für's Portemonnaie, da energieeffizient. Ist ein Band voll, wird es nach unten getaktet. Sind alle sieben Bänder voll, fasst die 21 m² Kältefläche rund 3.000 Brez'n. Die ersten haben dann bereits 20 Min. Kälte abbekommen und sind durchgefroren. Die Taktung dreht um, das erste Band wird entladen und von der anderen Seite neu bestückt. Bänder und Klimaanlage sind komplett aus der Zelle herausfahrbar, sodass man sie problemlos reinigt und bei Bedarf auch in einer anderen

Klimazelle einsetzen kann. Zurzeit arbeitet Piller an einer Anlage, auf der in Kästen abgelegte Brötchenteiglinge innerhalb von 15 Min. auf 8–9 °C heruntergekühlt werden können. Die Stundenleistung eines einspurigen Systems liegt bei bis zu 6.500 Stück.

Die zweite Leidenschaft des Maschinenbauers Piller gilt – wen wundert's – den Brezelschlingautomaten. Ein erstes Patent erwarb er 1988. Was heute in seinem wie in rund einem Dutzend anderer Betriebe Dienst tut, ist eine permanente Weiterentwicklung davon. Die jüngste erreicht eine Schlingkapazität von 2.600 Stück/Std. bei einem Stückgewicht von 90 g. Ein passend dazu entwickelter Strangroller, in dem die Stränge auf zwei Ebenen fünf Meter weit schonend unter Druckbrettern laufen, kann sogar 3.000 Stück/Std. liefern. Bevor sie zum Schlingkopf laufen, sind sie zweimal vermessen und positioniert. Star der Anlage ist natürlich der Schlingkopf, der in der neuesten Version von linearen Motoren direkt angetrieben wird. Linearmotoren haben im Vergleich zu rotierenden Systemen eine sehr kurze Reaktionszeit, eine hohe Impulsleistung, die sich in Beschleunigung umsetzt, sowie einen geringeren Energiebedarf. Im vorliegenden Schwingkopf ersetzen sie die übliche und langsamere pneumatische Kraftübertragung.

Die Steuerung für die Kälteanlagen wie den Brezelschlinger hat Guido Gimberg mit seiner GriPS Automation GmbH aus dem benachbarten Oberhaching entwickelt. Der Touchscreen zeigt auch ungelerten Bedienern, was gerade abläuft und liefert bei Störungen per hinterlegten Dokumenten Anweisungen, wie diese zu beheben ist. Alternativ bietet ein Modem bei Bedarf den Anschluss an Fernwartung über WLAN, Telefon oder Mobilfunk. Die gesamte Anlage aus Strangroller, Zuführung, Schlingkopf und automatischer Absetzung mit einer Stundenleistung von 2.600 Stück gibt es bei Piller bereits für weniger als 300.000 EUR und die Nachfrage ist nicht nur aus Europa rege. +++

Anzeige

- französische Mehle
- französische Butter
- Röstmehle
- Körnermixe rein natürlich
- Backmittel E-Nummerfrei
- beta Gerste

Wagner Mühle
 Dorfstraße 8
 54317 Sommerau
 06588/1217
 wagner-mehl@t-online.de



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.