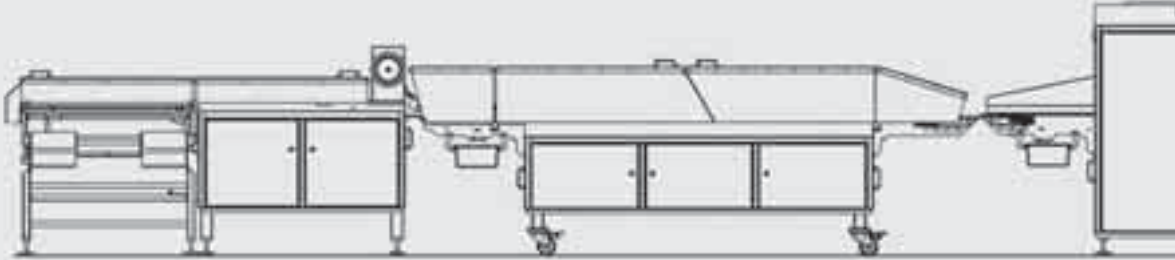


Hanseatischer Ritterschlag

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 und 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 Schokoerier, 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.

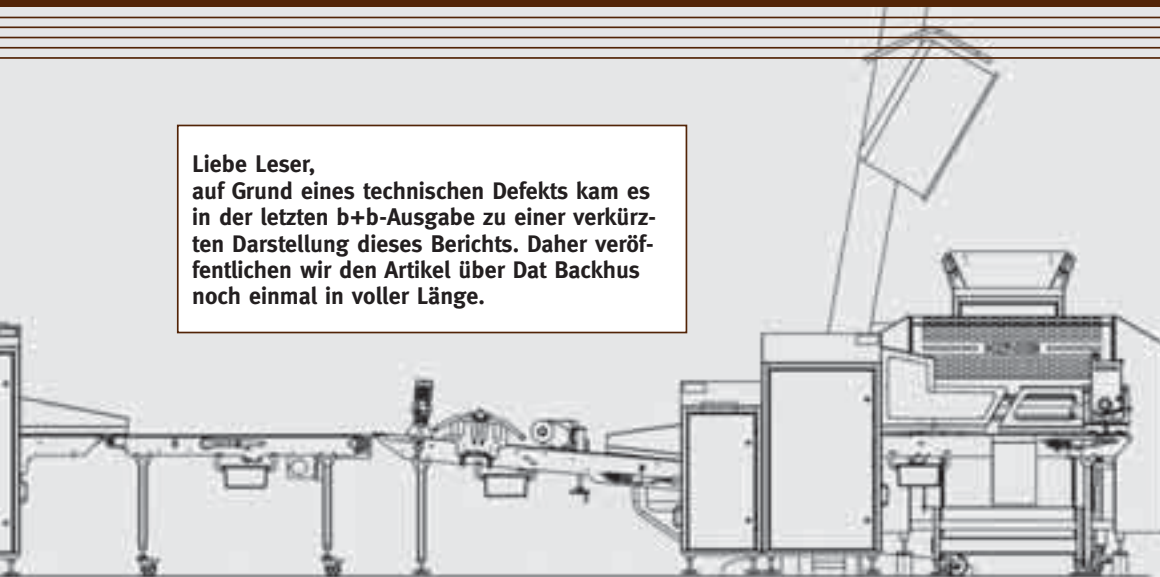
Produziert wird in der Billstraße, einem innerstädtischen Industriegebiet an der Elbe in einer gepachteten Halle auf zwei Etagen. Im Parterre regieren die Bäcker, im 1. Stock die Konditoren. Platz ist Mangelware, die Maschinen und Öfen stehen dicht gedrängt. Container für Rohstoffe und TK-Ware überbrücken

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.

Liebe Leser,
auf Grund eines technischen Defekts kam es in der letzten b+b-Ausgabe zu einer verkürzten Darstellung dieses Berichts. Daher veröffentlichen wir den Artikel über Dat Backhus noch einmal in voller Länge.

Aufsicht auf die Linie, die aus Platzgründen L-förmig angelegt wurde.



Die Besonderheiten der Anlagen 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 expli-

zit geformt, sondern nur von einer Walze egalisiert, bevor das erste Duosatellitenwerk es bearbeitet.

Der Duosatellit ist ein Erfindung Sönnichsens. Oben und unten läuft jeweils ein Satellitenkopf mit acht

Anzeige

Move it with Forbo.

Bakterien haben Hausverbot! Sicherheit für Ihr HACCP-Konzept durch Forbo Siegling Transport- und Prozessbänder.

Schmutz und Bakterien haben hier praktisch keine Chance. Unsere HACCP-Transport- und Prozessbänder sind auf den schonenden, hygienisch einwandfreien Transport von Lebensmitteln spezialisiert. Dabei kommen sie ohne biozide Zusätze aus. Sie sind beständig gegen übliche Desinfektionsmittel, Fette und Öle. Geruchs- und geschmacksneutral transportieren sie die Lebensmittel bei der Herstellung, Verarbeitung oder Verpackung. Einfach die bessere Lösung: Siegling Transilon Transport- und Prozessbänder und Siegling Prolink Modulbänder. **So hygienisch wie sicher.**



Forbo Siegling GmbH
Lilienthalstraße 6/8 · 30179 Hannover
Telefon +49 5 11 67 04-0 · Telefax +49 5 11 67 04-305
siegling@forbo.com · www.forbo-siegling.com

Siegling – total belting solutions

forbo

MOVEMENT SYSTEMS

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 stauen, sondern dieser sanft auf die vorgegebene Dicke abgewalzt wird. Anschließend wird der Teig laminiert und erreicht über ein zweites Duo-satellitenwerk 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 geplant.



Der Wendepunkt der L-förmigen Anlage, hier wird der Teig abgetafelt.



Dank der großen Arbeitsbreite laufen die eckigen Brötchen in bis zu 10 Reihen.



Noch werden die Bleche von Hand aufgegeben und abgenommen, doch die Automatisierung ist bereits geplant.



Doppelbrötchen in verschiedenen Sorten laufen ebenso über die neue Anlage wie die „Knackfrischen“ und die unterschiedlichen Baguette-Sorten.

Die neue Anlage hat für eine Menge 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.

Bräuer plant aber bereits eine Automatisierung in diesem Bereich.

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 Weise 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.“ ■

Anzeige

Mit Sicherheit mehr!

backaldrin®

Alle Jahre wieder ist der Berliner der Umsatzbringer in der kalten Jahreszeit. Einige unserer besten Berlinerideen haben wir für Sie in den Rezeptheften „BerlinerWelt“ zusammen gestellt. Entdecken Sie hier, wie man sicher und schnell klassische und kreative Berliner zaubert. Ob mit Weizen- oder Dinkelmehl, in Basis- oder Butterqualität, mit Rohstoffen von backaldrin bekommen Sie mit Sicherheit mehr – mehr Geschmack, mehr Gärtoleranz und mehr Ideen. Fragen Sie **jetzt** Ihren backaldrin-Fachberater. Info unter Tel.: 089 329 39 76.

www.backaldrin.com