

Linie 2 vorne Doge
hinten Fritsch



TK plus Tradition

Die Guschlbauer Backwaren GmbH in Waizenkirchen ist einer der wenigen Hersteller von TK-Backwaren in Österreich. Seine landestypischen Mehlspeisen und Biobrötchen gehen in den Lebensmittelhandel ebenso wie in die Backbranche, die Gastronomie und den Export.

Das Sortiment von Robert Guschlbauer teilt sich in zwei Gruppen. Die älteste Linie, eine klassische Fritsch-Laminieranlage, produziert zweischichtig ungegarte und gegarte Mehlspeisen, landestypisch gefüllt mit Marillen-, Topfen- und Zwetschgen-Kompositionen. Die Bio-Linie, eine Kombination aus Rondo-Doge-Teigbandherstellung und Fritsch-Aufarbeitung, liefert im gleichen Rhythmus tiefgefrorene ungegarte Kornspitzstangen in Bio-Qualität, neben der Kaisersemmel Österreichs bekanntester Beitrag zum Kleingebäcksortiment.

Mit der im vergangenen Jahr installierten neuen Linie stößt das Unternehmen jetzt in beiden Sortimenten auch auf den Markt der vorgegarten sowie halb- und fertiggebackenen TK-Backwaren vor.

Die Guschlbauer, die es auf einen monatlichen Mehlerverbrauch von 120 t bringen, sind eine traditionsreiche Bäckerfamilie und doch immer auch etwas anders als der Durchschnitt.

Der Vater Karl Guschlbauer vertrieb seine Frischbackwaren nicht über stationäre Geschäfte, sondern über zahlreiche Wochenmärkte. Sohn Karl Guschlbauer gilt als der „Schaumrollenkönig“ (sahnegefüllte Blätterteigrollen, typisches Jahrmarktsge-

bäck) von Österreich und sein Bruder Robert gehört zu den wenigen reinen TK-Produzenten im Land. Er liefert in vier verschiedene Absatzkanäle: LEH, Backbranche, Gastronomie und Export. Obwohl er zu 95% Eigenmarken produziert, hat



Elisabeth und Robert Guschlbauer

ihn diese Vielfalt davor bewahrt, trotz großer Mengen von einzelnen Abnehmern abhängig zu werden.

Hohe Qualität

1995 kaufte Guschlbauer im oberösterreichischen Waizenkirchen eine aufgegebenen Molkerei und begann zu produzieren, was auf österreichisch Mehlspeisen heißt und im Lande eine lange und vielfältige Tradition auf hohem Qualitätsniveau vorzuweisen hat.

Guschlbauer konzentrierte sich auf ein überschaubares Sortiment aus süß gefüllten Plunderstücken in Gewichtsklassen von 40 bis 220 g/Stück und süß wie pikant gefüllte Blätterteigstrudel. Beides wird auf automatischen Linien produziert, bekommt aber händisch den letzten Schliff.

Zusammen mit den ausgesuchten Rohstoffen – beim Birnen-Schokospitz wird beispielsweise hochwertige belgische Markenschokolade verwendet – wurde daraus in kurzer Zeit eine Produkt- und Firmenidentität, die Guschlbauer obendrein mit einer schlanken Kostenstruktur verband. Ganze acht Mitarbeiter haben Verwaltung und Verkauf, weitere 38 die zweischichtige Produktion. Die Verpackung der Guschlbauer-Produkte ist einfach und besteht aus großen Folienbeuteln im Karton, den Versand übernehmen externe Logistiker.

Vertrieben werden die tiefgekühlten Mehlspeisen und Strudel über den Lebensmitteleinzelhandel, als Eigenmarke eines Rohstoffherstellers an Bäcker und Konditoren und über zwei Spezialhandelshäuser an die ganze Bandbreite der Gastronomie.

Das zweite Standbein der Produktion in Waizenkirchen sind Kornspitze, die Bestandteil des Biosortiments eines landesweit agierenden Handelskonzerns sind. Auch diese Linie läuft inzwischen zweischichtig.

2007 brachte ein Neubau die Erweiterung der Produktionsfläche um 4.000 m² und schuf Platz für eine dritte Produktionslinie inklusive Gär- und Backkapazitäten. Seither erweitern Mohn- und Salzstangen sowie viereckige Körnerweckerl das Biosortiment.

Beim Bau der neuen Linie wurde bewusst Wert auf ein Höchstmaß an Flexibilität gelegt. Die Linie soll für beide Sortimentsbereiche eingesetzt werden und in der Lage sein, ungegarte, gegarte sowie vor- und fertiggebackene Ware zu liefern.

Gleichmäßige Teige mit Stickstoff

Die Teigbereitung übernimmt eine Diosna-Tandem-Knetanlage mit Bodenentleerung, die auf Wunsch um die Möglichkeit erweitert wurde, den Teig bei der Herstellung mit Stickstoff zu kühlen. Guschlbauer: „Der Eintrag von Stickstoff in den

Teig hat sich sehr bewährt, wir haben permanent gleichmäßige Teige, egal, welches Klima draußen herrscht.“ Vom Kneten wandern die Teige über Förderbänder zur Fritsch Aufarbeitungslinie, die mit wenigen Handgriffen und Zusatzaggregaten so verändert werden kann, dass sie aus dem Teigband eckige Brötchen schneidet, Brötchenteige langwirkt und zu dünnen Stangen aufrollt oder süße Teige laminiert, füllt und schneidet. Die fertig geformten Teile werden direkt auf dem Transportband abgelegt, das sie je nach weiterem Verfahren in den Doppelspiralfroster, in die Gärschnecke und zum Durchlaufofen von Allitech transportiert. Vor dem Ofen werden die Teiglinge auf dessen



Bio-Kornspitze



Teigbereitung unter Zufügung von Stickstoff

Stahlband übergeben. Die Vielfalt der Verarbeitungsschritte und Kombinationen unterstützt ein komplexes Transportsystem mit Weichen und Bypassen, das zusammen mit den Gär- und Frosterspiralen von der Firma Heinen aus Varel gebaut wurde. Sämtliche Frosteranlagen arbeiten mit CO₂ als Kühlmittel.

Produktion auf Kundenwunsch

Zurzeit werden auf der neuen Linie die neuen Biobrötchen und Biomohn- bzw. -salzstangen je nach Kundenwunsch vorgegart oder vorgebacken produziert. Außerdem entstehen hier bei Bedarf vorgegarte sowie halb- oder fertiggebackene Plunder und auch das jüngste Kind der Produktfamilie Mehlspeisen läuft hier vom Band: „Mini-Sessini“, ein gefülltes, gebackenes Feingebäck aus laminiertem Mürbteig in drei Geschmacksrichtungen: Nuss-Krokant, Kirsch-Topfen und Marille-Vanille. Erstmals bietet Guschlbauer damit der Gastronomie ein Thaw-and-Serve-Produkt an. Gleichzeitig entwickelte man in Waizenkirchen eine Sessini-Version für den Endverbraucher: sechs Stück in einem flachen Karton, auf dessen Oberfläche auf die Möglichkeit hingewiesen wird, die Stückchen innerhalb von 90 Sekunden in der Mikrowelle aufzufrischen.

Nicht nur für diese Produkte rechnet Guschlbauer sich Chancen im Export aus. Derzeit sind es vor allem Kunden in Italien, Frankreich, Deutschland, Rumänien und der Tschechischen Republik, die Ware aus Waizenkirchen beziehen. Als nächstes Ziel steht Russland auf dem Plan. Die ersten Kontakte und Verkostungen stießen selbst im Krem! auf positive Resonanz. ■

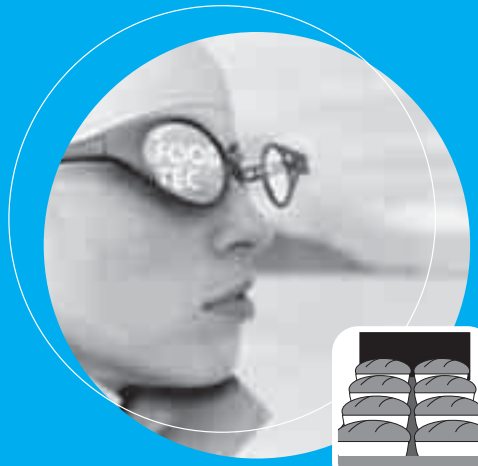
Für den Endverbraucher gibt es die Sessini, ein Mürbteiggebäck für die Mikrowelle, das in 90 Sekunden warm und duftend auf dem Tisch steht.



www.anugafoodtec.de

NEU: Registrieren Sie sich über den E-Shop www.anugafoodtec.de und kaufen Sie die Eintrittskarte bis zu 23 % günstiger!

TECHNOLOGY FOR FOOD, DRINKS & SUCCESS



CROSS CULTURE • CROSS TECHNOLOGY • CROSS CATEGORY

Köln, 10.–13.3.2009

Technology for Bakery & Pasta: heiß auf Erfolg!

Ihre Ansprüche sind so vielfältig wie Ihr Sortiment. Ob Backwaren, Tiefkühlprodukte oder Pasta in allen Varianten: Für die unterschiedlichen Prozesse und Rezepturen sowie ein Höchstmaß an Hygiene brauchen Sie maßgeschneiderte Technologien – und eine Messe, die Ihnen alle zeigt: die Anuga FoodTec mit ihrem Branchenschwerpunkt „Technology for Bakery & Pasta“. Nutzen Sie die einzigartigen Synergien der weltweit führenden Messe für Lebensmittel- und Getränketechnologie. Sie wollen doch nichts anbrennen lassen, oder?

Mehr Informationen? Gerne:

Koelnmesse GmbH · anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de
 Telefon +49 180 5 787417* · Telefax +49 221 821-99 1020
 * 0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise providerabhängig





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.