

Was als Hobbybäckerei begann...

...ist nach 15 Jahren eine der bekanntesten und wegen ihrer Qualität renommiertesten Backwarenmarken Torontos geworden und auf dem Sprung, die USA zu erobern.



Bake Your Own
– Fix und fertig für das Fertigbacken zuhause und einzeln dem Beutel entnehmbar.

■ Wenn am frühen Abend zwischen 17 und 19 Uhr bei Costco oder Loblaw der Familieneinkauf fällig ist, schlägt die Stunde der par-baked Baguettes oder Demi-Baguettes von ACE Bakery. Im Beutel für 10 bis 14 Minuten im heimischen Ofen aufgebakken, sind sie eine einfach zuzubereitende und schmackhafte Alternative zu fadem Toastbrot. Davon sind jedenfalls die Verbraucher in und um Toronto überzeugt. ACE Bakery gilt vielen als „the best major label bakery in town“.

Da ist was dran, denn die Bäckerei, die erst 1993 gegründet wurde, bietet trotz steten Wachstums nach wie vor hohe Qualität. Sie beliefert 40 Supermärkte mit frischer Ware und 15 Läden mit gefrorenen Backwaren. Dazu kommen rund 1.500 Kunden aus der Gastronomie sowie Hospitäler und andere Großverbraucher, die teils frische, teils TK-Ware beziehen. Wenn's sein muss, auch mehrmals am Tag. Vor allem die etwas besseren Restaurants und Ho-

tels legen Wert darauf, mindestens zweimal täglich frische Ware zu bekommen und ACE hat sich darauf eingestellt. Brian Sisson, Director of Operations: „Wir sind flexibel genug, um auch Chargen von 40 Stück wirtschaftlich herstellen zu können.“

Das Sortiment von ACE teilt sich in eines zum Selberbacken für die Verbraucher – Baguette, Demi-Baguettes und Petit Pains – und ein Brotsortiment, das es sowohl frisch wie als TK-Ware gibt. Das Brotsortiment besteht aus über 100 Sorten, die aus 38 verschiedenen Teigen gebakken werden, für die es 12 unterschiedliche Starterkulturen gibt, vorwiegend Sauerteigkulturen. Ein Baguette zu produzieren, dauert bei ACE immerhin 13 Stunden und diese handwerkliche Art und Qualität findet in der größten Stadt Kanadas immer mehr Anhänger, so dass man sich entschloss, auch Supermarkketten wie Costco und Loblaw als Vertriebskanal zu nutzen. Die Produktrange reicht von einem hefe-

freien Alpine Rye, Multigrain und saureteigeführtem Country-Brot über klassische italienische und französische Spezialitäten wie Fougasse, Francese, Pain au Lait, Calabrese, Ciabatta mit und ohne Oliven, Rosmarin etc. bis hin zu sieben verschiedenen Sorten Organic Bread. Seit fünf Jahren gebe es eine nennenswerte Nachfrage nach Organic Bread, so Sisson, „aber als Hype kann man das nicht bezeichnen“.

Die meisten Brote werden par-baked geliefert. In den Supermärkten kommen die Brote vor Ort in den Aufbackofen oder gelangen als Produkt zum Fertigbacken daheim unter der Marke „Bake Your Own™“ in die Einkaufstasche des Kunden. Sisson: „Die Artisan-Ware Bake Your Own™“, die im Laden fertig gebakken wird, geht vor allem am Wochenende und dabei ist unser 350-g-Baguette in Ontario der Renner.“ Ein fertiges 350-g-Baguette kostet bei Loblaw 2,79 kanadische Dollar, immerhin 1,72 €.



Die zentrale Aufarbeitung läuft hauptsächlich über zwei Fritsch-Laminator-Linien.

Produziert werden die Baguettes und Ciabattas auf einer Impressa bread 900 des Bäckereimaschinenbauers Fritsch aus Markt Einersheim. Fritsch hat diese Maschine speziell für die Produktion von rustikalen Brotsorten aus weichen, lang vorgegarten Teigen entwickelt. Eine Sternwalze am Boden des Trichters portioniert den Teig sanft und gleichmäßig, so dass von Anfang an kein hoher Druck auf einzelne Teigpartien ausgeübt werden muss. Der Teig wird dann von einem 5-Walzen-Teigbandprozessor zu einem Teigband geformt und an den Satellitenkopf weitergereicht, der es mit seinen acht teigabweisend beschichteten Satellitenköpfen sanft und ohne Zerren oder Stauchen auf die gewünschte Dicke bringt. Nach Querwalzen und Kalibrieren schneiden angetriebene Messer den zuvor zentrierten Teig in die entsprechenden Stränge. Die Messer haben einen eigenen Antrieb, damit auch Teige mit groben Zutaten nicht gestaucht oder gezerrt werden.



„Baked Fresh Daily“ im Fabrikladen neben der Produktion.



Die Brote werden auf Peelboards abgelegt.

Das Schneiden und Andrücken der Ciabatta-Ränder übernehmen Messer mit Andrückscheiben. Ebenso gibt es für die mitfahrende Kombinationsguillotine Messer mit Andrückeiste, so dass die Teiglinge rundherum geschlossen sind. Schließlich werden die Teigtücke je nach Produkt und Schneide- oder Dekorationsbedarf manuell oder automatisch abgesetzt. Die Leistung der Anlage variiert je nach Sorte und Größe der Brote zwischen 500 und 2.000 kg/h.

ACE ist eine der Erfolgsgeschichten der kanadischen Backwarenbranche. Das Gründerehepaar Martin Connell und Linda Haynes entwickelte eine Leidenschaft für gutes Brot und startete 1993 seine eigene Bäckerei. Vier Jahre später beschäftigte es über 300 Mitarbeiter, setzte rund 50 Mio. Dollar um und zog in die Hafis Road, wo das Unternehmen noch heute seinen Sitz hat. Linda Haynes schrieb Kochbücher, engagierte sich bei Calmeadow, einer Organisation, die Mikrokredite in Entwicklungsländern bereitstellt und baute die Bäckerei aus. Im Frühjahr dieses Jahres verkauften die beiden die Firma für einen nicht veröffentlichten Preis an Glencoe Capital, eine US-amerikanische Private-Equity-Gesellschaft aus Chicago, die den Ausbau der Marke auf dem US-amerikanischen



Brian Sisson, Director of Operations, mit einem Fougasse mit Oliven.



Über 22 Tonnen Mehl verarbeiten die Mitarbeiter täglich zu frischen Backwaren.

Markt vorantreiben will. Bislang liefert ACE entlang der amerikanischen Ostküste bis in den mittleren Westen und auf die Bahamas.

Philip Shaw kam 2006 als neuer Präsident und CEO in das Unternehmen. Shaw kommt von La Brea Bakery, einem kalifornischen Unternehmen ganz ähnlicher Art, das inzwischen zur irischen IAWS-Gruppe gehört.

22.000 kg Mehl werden täglich verarbeitet und nach wie vor ist vieles dabei Handarbeit. Technik und Automatisierung, so Sisson, stünden nicht im Vordergrund, sondern die Qualität.

Den Mittelpunkt der Aufarbeitung bilden zwei Fritsch-Linien, die vor allem für die Baguette-Produktion eingesetzt werden. Der gesamte Produktionsprozess wird über die Teigtemperatur und über die Zeit geführt. Aus den Fritsch-Linien wandern die Brote mindestens eine Stunde in einen Gärschrank, der aufgrund der beengten Raumverhältnisse oberhalb des Fritsch-Laminators seinen Platz hat. Eine Kemper-Quadro, die zwei Rheon-Anlagen mit dem Teigband füttern wird, liefert das Kleingebäck. Drei neunherdige Decköfen von Miwe werden von zwei Athlet-Ladern, die die Teiglinge von

den Peelboards krabbeln, beschickt und entladen. Daneben stehen zwei spanische Decköfen und drei schwedische Stikken. Kühlen und Frosten übernehmen zwei Spiralanlagen. Damit trotz der beengten Räume niemand den Überblick verliert, überwachen Kameras und Bildschirme alle Vorgänge, so dass die Produktionsleitung notfalls eingreifen kann. ■



Anzeige



KITZINGER Waschanlagen für höchste Ansprüche

Waschanlagen

- für Kunststoffkörbe,
- für Bleche, z.B. Transport-, Back-, Schnittbleche
- universell für Kunststoffkörbe und Bleche

Waschleistung von 180 bis 5000 Stück/h, wirtschaftlich durch niedrigen Energie- und Wasserverbrauch.

KITZINGER Maschinenbau GmbH
 Altholzkrug 9, 24941 Flensburg
 Fon 0461 95366, Fax 93286
 info@kitzinger-gmbh.de
 www.kitzinger-gmbh.de