



Blick in den Ofen nach rund einem Drittel der Backzeit.



Zu Schilden aus je vier Teiglingen zusammengesetzt, wird automatisch beschickt.

Die Bürli-Meister aus Zürich

Konstante und reproduzierbare Qualität war die Vorgabe bei der Konzeption einer neuen Tunnelofenanlage von Miwe, Arnstein, für die Großbäckerei Walter Buchmann AG in Zürich, Schweiz.

Der Qualitätsbegriff für das Leadprodukt im rund 500 Artikel umfassenden Sortiment der Bäckerei Buchmann ist einfach definiert: Immer das Beste und immer das Individuellste. „Was andere können, daran kann man sich heute nicht mehr messen“, sagt Inhaber

Walter Buchmann.

Seiner Meinung nach hat man nur dann Erfolg, wenn man im Konzert der Großen ein besonderes Instrument spielen kann.

Für die Bäckerei mit drei eigenen Verkaufsstellen und einem breiten Liefergeschäft mit 350 Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Catering ist neben der unverwechselbaren Qualität vor allem auch der Service wichtig. „Nur durch optimalen Service von der Beratung der Kunden bis zur Lieferung können wir uns absetzen und die Trumpfkarte Qualität optimal ausspielen“, so Buchmann.

Bekannt ist die Bäckerei dabei für ein Spezialprodukt: das St. Gallener Bürli. Das Bürlirezept hielt 1909 mit einem Gesellen, der aus der Region St. Gallen in den Betrieb kam, Einzug in die Produktion. Unbeirrtes Festhalten an der Originalrezeptur bis zum heutigen Tag hat das Produkt zu einer echten Spezialität gemacht. „Zu Spitzenzeiten produzieren wir bis zu 40.000 Bürli pro Nacht“, erklärt Betriebsleiter Fridolin Gosswiler nicht ohne Stolz. Ob man nun das

Bürli zu den Kleingebäcken oder zu den Kleinbroten zählt, ist eine Definitionsfrage. In jedem Fall sind Bürli vier aneinandergesetzte Teigkugeln, die man dann auch als Schild bezeichnet. Mit 70 – 80 g Teiggewicht pro Kugel, einer langen Schalengare und der für das Buchmann-Bürli kennzeichnenden hohen TA von 170 ist das Produkt allein schon vom Handling her nicht einfach. „Wir setzen konsequent auf manuelles Arbeiten mit dem Teig, eine Maschine, die diesen Teig so aufarbeitet, wie wir es uns vorstellen, gibt es unseres Wissens nicht“, so Gosswiler. Der Teig wird mit der Hand direkt aus Wannen gehoben, ganz leicht angewirkt, zu Schilden zusammengesetzt und auf der Beladevorrichtung des Tunnelofens abgesetzt.

Der Tunnelofen

Individuelle Projektierung und Ausführung als Antwort auf uniforme Sortimente, so könnte man die Aufgabe für die Techniker von Miwe bei der Konzeption des Ofens definieren. Dabei hatte man von Seiten der Bäckerei ganz klare Vorgaben: Entscheidend war, dass sich das Produkt durch den neuen Ofen im Gegensatz zum Status quo nicht verändert. Dazu reiste man sogar bis ins Ruhrgebiet, wo ein vergleichbarer Ofen die kritischen Bäcker aus der Schweiz überzeugen

sollte, mit Erfolg. Doch bekanntlich steckt der Teufel im Detail: Die Buchmann AG wollte einen thermoölbeheizten Ofen, aber mit elektrischem Heizregister, eine typisch schweizerische Entscheidung. Genauso sollte die Pumpenständer nicht wie üblich seitlich am Ofen montiert, sondern vielmehr aus Platzgründen in den Raum für die Heizkesselzentrale verbannt werden.

Die technische Umsetzung dieser Vorgaben war kein Kinderspiel, aber lösbar. Mit dem Ergebnis ist die Bäckerei Buchmann auch noch aus anderen Gründen hochzufrieden. Zum einen wurde die Arbeit am Ofen durch das vorgebaute Beschickungsband deutlich vereinfacht. „Die Mitarbeiter stehen längst nicht mehr so nahe am heißen Ofen. Außerdem ist es möglich, immer nur vollständig belegte Reihen einzuschließen, dadurch wird die Leistung und vor allem auch die Gleichmäßigkeit beim Backen gesteigert“ erläutert Betriebsleiter Fridolin Gosswiler.

Die elektrische Beheizung und die Trennung der Pumpstation für das Thermoöl vom Ofen machen den Tunnelofen nahezu geräuschlos. Er ist so eingeteilt, dass der erste Schritt die Teiglinge in eine Eigenschwadenzonen führt. Externer Dampf wird für Bürli nicht zugeführt, obwohl eine Schwadenanlage installiert ist. Die hohe TA und die relativ hohe Anbacktempera-



Der Chef der Buchmann AG weiß genau: Es geht nur mit Spitzenqualität und individuellem Sortiment.



Aus Wannen wird der Teig nach der Schalengare von Hand ausgehoben und auf das Beladeband des Ofens aufgesetzt.



So sehen Bürli aus: rustikal, krustig und gut durchgebacken.

tur von 270 °C sorgen für eine schnelle Verdampfung des Wassers aus den Randbereichen der Teiglingsschilde und bilden so gleichzeitig den Grundstock für die gewünscht kräftige Kruste. Die nächsten Schritte erfolgen dann bei fallender Temperatur. Am Auslauf hat der Ofen noch eine Hitze von rund 190 °C. Insgesamt dauert der Backprozess rund 50 Minuten vom Einschleusen bis zum Auslauf. Der Transport im Ofen erfolgt auf einem speziellen Stahlscharnierplattenband. „An der Unterseite zeigen sich beim Bürli keinerlei Abdrücke“, so Betriebsleiter Fridolin Gosswiler, „die wollten wir auch vermeiden.“

„Wir haben den Ofen auch für andere Produkte getestet und durchaus für gut geeignet bewertet, doch die Produktion der Bürli lastet ihn so aus, das zumindest regelmäßig eine weiterreichende Nutzung nur schwer möglich wäre,“ erklärt Gosswiler. Besonders angetan ist man bei Buchmann vom

sparsamen Umgang des Ofens mit Energie. „Gegenüber früher ist unsere Stromrechnung um fast ein Drittel zurückgegangen,“ stellt Walter Buchmann heraus. Dafür verantwortlich ist neben der verbesserten Isolierung des Ofen – die Hitzeabstrahlung in den Raum ist minimal – sicherlich auch die Thermoöltechnik, die hohe Wärmeübertragungsleistungen und geringe Wärmeverluste garantiert.

Neben der hohen Energieeffizienz durch den geringen Unterschied zwischen Öltemperatur und Heizraum ist Thermoöl obendrein ein Garant für absolut gleichmäßige Backergebnisse beim Endprodukt und damit hat man die Vorgabe der reproduzierbaren Qualität durch den Betrieb erfüllt.

„Es war an einem Dienstag gegen Mittag“, berichtet Buchmann. „Da wurden die ersten Bürli-Schilde auf das Band des neuen Ofens gesetzt.“ Als die Charge durchgebacken war, setzten sich Firmeninhaber Buchmann und Produktionsleiter Gosswiler kritisch mit dem

ersten Backergebnis auseinander. Die Entscheidung fiel schnell und konsequent: „Die erste Charge geht in den Verkauf.“ Im Anschluss wurden nur noch Feineinstellungen an der Ofenanlage vorgenommen. Die Einstellung des Ofens steht seitdem exakt auf den ausgewählten Parametern. „Einmal hat ein eifriger Mitarbeiter gemeint, er könnte das Bürli durch eine Umstellung des Backprozesses verbessern, doch nach einer Charge kehrte er reumütig zu der von uns zusammen mit Miwe erarbeiteten Ofeneinstellung zurück,“ so Gosswiler. Gute Vorbereitung und exakte Vorgaben zahlen sich eben aus. Bei Buchmann ist man sich dabei sicher, dass Tradition und Fortschritt kein Widerspruch sein können. Die Technik ist das Instrument, musiziert wird mit handwerklicher Fertigung und traditionellem Rezeptbuch. Bei Buchmann hat die Tradition Zukunft, und zwar eine, die sich weder vor Preisdumping noch vor den Ausstoßmengen der ganz Großen zu fürchten braucht. ■ KH



Betriebsleiter Fridolin Gosswiler ist stolz auf seine Bürli.



Eine Besonderheit: die elektrisch betriebene Heizzentrale der Thermoölanlage.

kreativ · individuell · preiswert

www.alkue.de

alkü Ladeneinrichtungen GmbH · 37547 Kreiensen
Tel. 0 55 63 / 70 09 - 0 · Fax 0 55 63 / 70 09 - 37