



Rasanter Aufstieg

Vor zwanzig Jahren war die Brioche eine regionale Spezialität ohne große Bedeutung, heute bestückt sie im französischen Supermarkt zwei Drittel der Regale.

■ Brioche und ihre Portionsvariante, das kleine pain au lait, dominieren inzwischen den Markt der Viennoiseries, und der boomt mit Wachstumsraten, die alles in den Schatten stellen. Das gesamte Viennoiserie-Marktvolumen wurde im vergangenen Jahr auf 340 Mio. verkaufte Einheiten und ein Marktvolumen zu Fabrikabgabepreisen von rund 610 Mio. € geschätzt, mehr als die Hälfte davon entsteht durch Brioche. Die mengenmäßige Wachstumsrate lag bei 8,9%, die wertmäßige bei 11,3%, was nichts anderes heißt, als dass der erzielte Preis pro Verpackung stieg. Allerdings wird das Angebot auch immer höherwertiger. Längst sind es nicht mehr nur die schlichten Briochelaibe oder einzelne pain au laits, die da im Polybeutel verpackt auf den Verbraucher warten. Groß im Kommen sind Einzelstückverpackungen und gefüllte Varianten. Ob für das zweite Frühstück im Büro oder auf dem Schulhof, die pain au laits sind beliebt und erfordern außer Auspacken keine zusätzliche Aktivität.

Auch für den heimischen Frühstückstisch ist die Auswahl groß. Sie reicht vom handgeflochtenen Zopf über zweifarbig und mit allerlei aromatisierenden Zusätzen angereicherte Varianten bis hin zur Gache, einem ovalen Brotlaib, dessen Teig briohegemäß Butter enthält und zusätzlich mit Creme Fraiche angereichert wird. Alle Sorten gibt es in der Regel als ganze Laibe



Sicard



« Roger Sicard
und Gilbert Crase
(Werner, France)

» In der Vendee gibt es rund 400 Backbetriebe und einer davon gehört der Familie Sicard. Vor rund 30 Jahren begann Vater Roger, den Betrieb zum Spezialisten auszubauen. Zunächst gab es Vollkornbrote, dann kamen Biobackwaren hinzu und schließlich Brioche. 50 eigene Shops gehören zum Unternehmen, doch die Brioches und pain au lait, die den zwei Linien im neuen Werk am Rande von St. Hermine entspringen, gehen fast alle verpackt in die Regale des Lebensmittelhandels. Der Absatz boomt, so dass Sohn Frédéric, der das Werk leitet, bereits Hallen für die baldige Erweiterung bauen lässt. Sicard: „Vor zehn Jahren waren Brioche noch ein bescheidener Markt, heute gehören sie zum täglichen Konsum auf jedem Familientisch.“

Sicard beliefert den Handel mit Markenware ebenso wie mit Private-Label-Produkten. Das Vertriebsgebiet umfasst Frankreich, Deutschland, Spanien, Großbritannien und Italien. Bis zu 24 Tage Haltbarkeit lassen Spielraum für weite Transportwege. 70 Angestellte arbeiten im neuen Werk, insgesamt beschäftigten Sicards 180 in der Produktion und weitere 100 in den Shops. Der Umsatz liegt bei 16 Mio. E zu Fabrikabgabepreisen plus 6 Mio. E in den Shops.

Das Sortiment besteht aus Brioche, Zöpfen, der mit Creme Fraiche angereicherten Gache und den kleinen pain au lait. Parallel produziert er Private Labels für Supermärkte und Discounter. «



Die Standorte von Brioche-Linien in Frankreich konzentrieren sich im Westen der Republik.

oder vorgeschnitten, so dass sie perfekt für den Toaster vorbereitet sind. Hersteller der Brioche sind vor allem semi-industrielle bis industrielle Anbieter, die für ein vorgeschnittenes Brot von 500 g vom Handel bis zu einem Euro Erlösen. Der Verbraucher zahlt im Laden 1,80 bis 2 €. In der Vergangenheit boten alle Hersteller ihre Brioches unter eigenen Marken an, inzwischen legt der Handel seine Hand auf dieses Sortiment und versucht, mit Eigenmarken in den Preiskampf zu gehen.

Vorgewarnt und aus bösen Erfahrungen klug geworden, haben sich die Hersteller zu Gemeinschaften zusammengeschlossen, die sich verpflichten, ein gewisses Qualitätsniveau einzuhalten, um die Regionalbezeichnung „Brioche Vendee“ führen zu dürfen. Dass dennoch Eigenmarken hergestellt und verkauft werden, ist kein Geheimnis, nur ist der Preispielraum nach unten begrenzt, selbst für die Discounter wie Lidl und Aldi, die sich nicht nur in ihren französischen Filialen um das attraktive Sortiment bemühen.

Marktführer der Briochehersteller ist „Brioche Pasquier“, dem rund 40% Marktanteil zugerechnet werden. In fünf Fabriken des Konzerns, der vor einer Generation noch als kleine Familienbäckerei firmierte, laufen 38 Produktionslinien rund um die Uhr und produzieren täglich 1,6 Mio. pain au lait und rund eine Million Briochelaibe. Pasquier verfügt zudem in Italien und Spanien über >>

Selbst das Premiumprodukt von Harry's France, einer 50%igen Kampstochter, bringt locker drei Wochen MHD auf Etikett.



Marktführer Pasquier setzt auf einzeln verpackte Portionsware aus Briocheteig, gefüllt mit Apfel oder Schokolade.

Schokolade als Füllung führt auf der Beliebtheitskala, nicht nur bei französischen Kindern und Jugendlichen. Als Strang, Creme oder als „Pepites“, kleine Tröpfchen, die im Teig verteilt werden, pepen sie den Teig auf, bei harry's auch gemischt mit Karameltröpfchen.



>> Produktionskapazitäten. Zusammen mit drei Patisserien, in denen TK-Kuchen, Torten und Beignets hergestellt werden, kam Brioche Pasquier 2001 auf einen Umsatz von 404 Mio. €. Kamps-Ableger harry's mit vier Fabriken und ca. 16 Linien (nicht zu verwechseln mit Harry aus Sche-

nefeld), La Boulangère und Neuhäuser samt Töchtern wie Panavi oder Brialy's belegen nach Pasquier die Spitzenplätze am Markt, danach folgt ein breites Feld mittelständischer Familienunternehmen, die aus dem Handwerk entstanden sind.

Längst ist der Brioche-Markt kein nationaler mehr. Vor allem Spanien, Italien, Belgien und Deutschland sind Abnehmerländer, die gute Wachstumsraten versprechen. Das heutige Exportvolumen wird auf rund 20% geschätzt, mit steigender Tendenz. Nach Deutschland liefern vor allem La Boulangère aus Mortagne sowie zahlreiche kleinere Familienunternehmen. ■



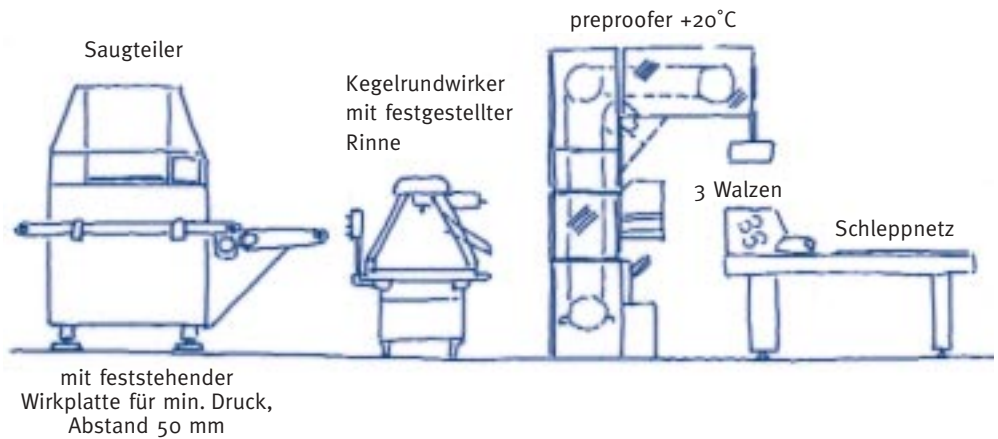
La Fournée d'Orée, einer der jüngeren und aggressiveren Anbieter, versucht sich mit „Chinois“ zu profilieren, gewickelte Briocheteige, vor dem Wickeln mit Vanillecreme gefüllt und entweder als Einzelstück oder zusammengesetzt zu Strängen oder Rondons gebacken.

Die Abwechslung macht den Markt. Orangenzeste, Rosinen oder zweifarbige Brioche lockern das Angebot im Regal auf.

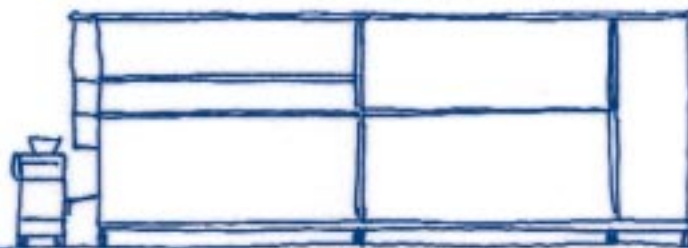


Brioche-Aufarbeitung:

TA 160, Schalengare ca. 2 h Saugteiler mit Wirkfunktion. Gewirkt wird mit feststehender Wirkplatte, damit Druck auf Teig minimal bleibt. Abstand 50 mm, Kegelrundwirker mit festgestellter Rinne, Vorgärschrank Langwirker mit drei Walzen und anschl. Schlepptnetz, Faconneuse, Absetzen von Hand oder automatisiert.



Aufarbeitung pain au lait
Schalengare 2 h, Hochleistungsteigteiler Tewimat (bis 24.000 Stk./h) oder Super Divider (bis 36.000 Stk./h). Anschl. Selecta oder Rollmeister in entsprechender Leistungs-kategorie, Stückgare bei 36 °C und 78 – 80% Feuchte, automatische Ablage auf Bleche.



Kopfmachine

Quelle: Gilbert Crase, Geschäftsführer von Werner France mit Sitz in Nantes, gilt nicht nur ob der geografischen Herkunft als Spezialist für Briocheaufarbeitung. Er gehört zu den Vätern der kontinuierlichen Knetung, die heute häufig vor den Linien eingesetzt wird, und berät die französische Backwarenindustrie seit mehr als 20 Jahren. <<

Brialys

» Brialys in Breal Sous Vitre gehört zum Neuhauser-Konzern, in Deutschland bekannt mit seiner Tochtergesellschaft Le CroBag. Der auf Brioches spezialisierte Betrieb in Breal ist auf eine Jahreskapazität von 15.000 t ausgelegt und produziert Brioche geschnitten, zum Zopf geflochten, pain au lait sowie Portionsstücke gefüllt oder mit Schokostückchen veredelt. HACCP und Rückverfolgungssysteme sind bereits installiert, sämtliche inländischen und auch die britischen Food-Standards werden eingehalten, das gehört zur Voraussetzung im internationalen Geschäft.

Die Brioche-Linien laufen mit 3.500 Stück/h, die Kleingebäcke mit 24.000 Stück/h, geflochtene kleine entstehen aus einem Teigstrang, große aus dreien. Geflochten



wird nach wie vor von Hand, nachdem die WP-Aufarbeitung die Stränge abgeliefert hat. 90% der Ware gehen unter dem Label Brialys in den Handel, der Rest ist auch hier Handelsmarke. Um den Anteil

der Marke hoch zu halten, geht Brialys immer wieder neue Wege in der Auswahl von Füllungen. Der jüngste Erfolg des Hauses basiert allerdings nicht auf dem Innenleben, sondern auf dem Format der Brioches. Während überall im Lande 500-g-Laibe Standard sind, hat Brialys das XXL-Format entdeckt und liefert 700-g-Laibe, für die die Formen extra mit Papier ausgelegt werden, damit der zarte Laib die Prozedur des Entkapselns und Verpackens heil übersteht. <<



Die Teigaufarbeitung übernimmt, wie in vielen Brioche-Linien in Frankreich, WP-Anlagentechnik.

HOMMEL

DIE ZUKUNFT DER HANDWERKS-BÄCKEREI:

DAS VOLLE KORN **FRISCH AUFBEREITEN** **durch Frisch-Flocken** **oder Frisch-Mahlen**

Erhalt der Vitamine und Geschmacksstoffe!

Fertigmehle verarbeitet die Industrie viel rationeller! Dieses Rennen ist bereits gelaufen! ALDI z.B. wird ein Riesen-Bäcker-Problem mit eigenen Backstationen!

AUCH DIE 1-MANN-BÄCKEREI IST MIT VOLLWERT-BACKWAREN EINE VOLL-EXISTENZ UND SIE WIRD ÜBERLEBEN!

Für die Brot und Brötchenherstellung im Vollwertbereich empfehlen wir die

HOMMEL-FRISCH-FLOCKEN-MASCHINEN **GOLDFLOCKE**

GF 40-S (ca. 150 kg/Std.)

GF 80-S (ca. 300 kg/Std.)

Sensationell:

DIE VORTEILE EINES VOLLKORN-FRISCHFLOCKENBROT:

Hervorragender Geschmack, unglaublich lange Frischhaltung (2-3 Wochen!) + eine starke Verdauungsförderung (=Müsl-Effekt!)
Dieses erreichen Sie nur mit SELBST-PRODUZIERTE VOLLKORN-FRISCHFLOCKEN und niemals mit Fertigmehl oder Fertigschrot!

ALLE GETREIDEARTEN, WIE ROGGEN, WEIZEN, DINKEL UND HAFER KÖNNEN GEFLOCKT WERDEN!

AUSSERDEM: – MOHN MAHLEN – LEINSAMEN – GEWÜRZE
Auch hierbei gilt: Alles was frisch aufbereitet wird, schmeckt besser!

MAHLTURBINEN **ROTORMAT-BIO-200 UND 300**

Für FEINES VOLLKORN-FRISCHMEHL, wie es für Feingebäck, Kuchen usw. benötigt wird, empfehlen wir die HOMMEL-MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 und 300!

RIESEN-VORTEILE DER HOMMEL-MAHLTURBINEN:

- Hohe Stundenleistung: ca. 80-100 kg Feinmehl/Std.
- Hochverschleissfeste Natur-Mahlsteine
- Extreme Feinvermahlung mit bester Volumenbildung
- Selbstreinigung durch Luftspülung
- Dank Kühlgebläse Dauerbetrieb möglich
- Platzsparend, wartungsfrei, lange Lebensdauer

VERGLEICHEN SIE SELBST! MÜHLE IST NICHT GLEICH MÜHLE!

Clever sein – Direktline 0 20 58 - 39 11

M & A HOMMEL GMBH
MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Osterdelle 11
Telefon (0 20 58) 39 11 · Telefax (0 20 58) 39 23

