



Die Berliner-Backstraße

Bereits beim Neubau der Produktionshalle in 2002 war der Platz für eine Fettbacklinie eingeplant worden.

*Getestet, verbessert und für gut befunden. Die Bäckerei Trölsch GmbH, Korntal-Münchingen, war der erste Betrieb, der die automatische heizschlangenlose Berlinerbackstraße von Opelka, Rems-
eck, auf ihre Praxistauglichkeit getestet hat.*

Automatisierung von Abläufen in jeder Produktion führt nicht nur zu Personaleinsparungen, sondern sie macht Prozesse meist auch transparenter und reproduzierbarer. Automatische Backstraßen für Siedegebäcke, insbesondere für Berliner Pfannkuchen, fanden sich bislang nur in industriellen oder semiindustriellen Betrieben. Die Masse der Handwerksbetriebe backt ihre Berliner oder Krapfen noch so wie eh und je, in einer stationären Fettpfanne, wenn's hochkommt vielleicht mit Wendevorrichtung. Meist erfolgt die Zuführung der vollgarigen Teiglinge noch über Kippdielen, seltener schon über Abziehapparate. Die Idee, mit Abziehapparaten zu arbeiten, hatten schon mehrere Hersteller von Fettbacktechnik, allerdings mussten die Abzieher ma-



Jürgen Trölsch

nuell an eine Zuführstation andockt und händisch bedient werden. Bei relativ großen Geräten für 120 oder gar 144 Berliner pro Backcharge kam man da inklusive

Zuckern und Füllen mit einer Bedienperson nicht mehr aus. In der Bäckerei Trölsch war die Situation sogar noch dramatischer. „Wenn bei uns Fettgebäckesaison war, mussten wir unsere Fettgebäcke in sechs Berlinerpfannen gleichzeitig herstellen, um der Nachfrage Herr zu werden“, erklärt Geschäftsführer Jürgen Trölsch. Der Betrieb backte damals schon mit drei Tandemanlagen gleichzeitig, so konnte eine Person immer zwei Fettbackgeräte bedienen. „Dank der neuen automatischen Backlinie reicht jetzt ein Mann für die Berlinerproduktion aus. Für Spezialprodukte wie Spritzringe und Quarkbällchen ist noch ein weiterer Mitarbeiter an einer konventionellen Fettpfanne beschäftigt“, so Jürgen Trölsch. Die Entscheidung, fast ausschließlich

Berliner in der automatischen Backstraße herzustellen, fällt der Betrieb ganz bewusst. „So verhindern wir eine unnötige Verschmutzung des Fetts und verlängern die Standzeiten merklich, zudem wird bei uns das in der Anlage vorhandene Fett zwei- bis dreimal pro Woche gefiltert“, so Trölsch.

Hohe Leistung und automatische Beschickung

Für die Bäckerei Trölsch sind Berliner ein Saisonartikel, der vor allem in kalten Monaten und ganz besonders zur Faschingszeit seine Stückzahl-Höhepunkte feiert. „In der Hauptsaison im Fasching verkaufen wir mit bis zu 40.000 Berliner pro Tag sogar mehr als wir mit der neuen Backstraße allein überhaupt produzieren können“, erläutert Jürgen Trölsch. Die wirklichen Spitzen federt man dann durch zusätzliche Fettbackgeräte ab. Die Hauptlast aber trägt die MB 1200 Master, so die exakte Anlagenbezeichnung. Ihre Stundenleistung liegt bei rund 1.200 Berlinern, und die wird bei Trölsch auch im kontinuierlichen Betrieb erreicht. Neu und bislang einzigartig an dem Konzept ist die automatische Abnahme der reifen Teiglinge, die auf Abziehdien (58 x 78 cm Euronorm) ruhen. Die Abzieher werden von einem kleinen Lader, der im Prinzip ähnlich arbeitet wie ein Lader an einem Mehretagenofen, aus dem Stikkenwagen genommen und an das Einlaufband der Fettpfanne geführt. Reihenweise und im mit dem Wendesystem der Fettpfanne synchronisierten Takt werden die Teiglinge schonend in das Fettbad gegeben.

Wenden, ausbacken, füllen und zuckern

Das Wendesystem in der heizschlangenlosen Fettpfanne ist auch gleichzeitig das Transportsystem der Teiglinge. Ist ein Backschritt abgeschlossen, heben die fest installierten Wender die Teiglinge reihenweise hoch und drehen sie quasi beim Überschlag auf die andere Seite. Die Anzahl der Wendevorgänge ist betriebsindividuell ein-

stellbar und orientiert sich bei Trölsch vor allem an den Vorgaben der Backzeit: „Unsere Berliner werden insgesamt 7 Minuten gebacken und zweimal gewendet.“

Am Ende der mit lediglich 90 Litern gefüllten Fettpfanne, die über einen Pufferspeicher mit max. 250 Litern Fett verfügt, werden die fertig gebackenen Berliner automatisch reihenweise aus dem Fett gehoben und ebenso automatisch an die Füllstation weitertransportiert. Diese kann wahlweise mit Konfitüre, aber auch mit Vanillecreme arbeiten. „Bereits hier haben wir in der Anlage eine Vielzahl von Optionen, die unsere Produkte auch im Wettbewerb mit Billiganbietern und Discountern anders und einzigartig machen“, so Trölsch. Das muss auch so sein, denn schließlich verlangt die Bäckerei 85 Cent für einen Berliner als Normalpreis. Ein integrierter Niveausgleich sorgt automatisch dafür, dass Fett aus der Reservewanne nachgefüllt wird.

Zum Schluss fallen die noch heißen Berliner dann auf ein Zuckerrondell, von wo aus sie nur noch manuell auf Bleche gepackt werden müssen.

Weiterentwicklung

Die Bäckerei Trölsch ist das, was man eine echte Testbäckerei nennt, zumindest für die automatische Berliner-Backstraße. „Am Anfang fanden wir noch einige Punkte technisch nicht so gelöst, wie wir uns das gewünscht hatten, damit hatten wir aber auch gerechnet“, so Trölsch. „Unsere Verbesserungsvorschläge und auch unsere kritischen Anmerkungen waren für die Techniker und Konstrukteure bei Opelka ein Anreiz, die Kinderkrankheiten ausmerzen. Inzwischen haben wir eine voll auf unsere Bedürfnisse abgestimmte, zuverlässig arbeitende Berlinerstraße“, so Trölsch. Die Qualität der Produkte sei überzeugend.

Aufbauend auf den Prototypen für 1.200 Berliner wagt sich Opelka inzwischen auch an noch leistungsfähigere Anlagen mit Stundenleistungen von 1.600 bzw. 2.500 Berlinern. Das Prinzip der größeren Anlagen ist mit dem des MB 1200 Master gleich. ■



Der Stikkenwagen mit den reifen Teiglingen wird in einem Andockschränk bis zur automatischen Entnahme der Teiglinge gefahren. Die Teiglinge können dort absteifen.



Ein kleiner Lader nimmt automatisch die reifen Teiglinge aus dem Stikkenwagen und führt sie auf ein Pufferband, von dort werden sie reihenweise in die Fettpfanne getaktet.



Schonender Einlauf der reifen Teiglinge ins Siedefett.



Auslauf der gefüllten Teiglinge auf das Zuckerrondell. In diesem Beispiel werden die Berliner ungezuckert weiterverarbeitet.