



Laminieretechnik war in Las Vegas eines der am häufigsten vertretenen Maschinenbaufelder. Aus Europa waren Rondo-Doge, Fritsch, Rademaker und Tromp angetreten.

Small is Beautiful



Mit zwei Hallen und insgesamt 32.400 m² war die IBIE 2004 überschaubar. Der Besucherstrom verstopfte nicht gerade die Gänge. Dennoch, die US- wie lateinamerikanischen Bäcker fahren nach wie vor lieber zur IBIE als zur iba und auch etliche Inhaber, Geschäftsführer und Produktionsleiter aus der europäischen Backbranche hatten den Weg nach Las Vegas und auf die Messe gefunden. Viele Firmen präsentierten in diesem Jahr echte Neuheiten.

Knapp 20.000 Besucher zählte die diesjährige International Baking Industry Exposition (IBIE) auf dem Messegelände von Las Vegas, Nevada. Jeder fünfte Besucher kam aus dem Ausland. Robert Kirkpatrick, IBIE 2004 Chairman, war mit dem Besucheraufkommen offenbar zufrieden: „Wir waren sehr erfreut über das Gedränge in den Hallen, das wir in den vergangenen vier Tagen beobachten konnten. Die Besucher waren sehr interessiert an Produkten, die sich mit gesunder Ernährung befassen und an Ausrüstungen für moderne Verfahren. Die IBIE hat entsprechend den veränderten Marktanforderungen die notwendigen Lösungen präsentiert.“

Es ist, so merkwürdig es klingen mag, der unpräzise Auftritt, der die Messe im Glitzerparadies Las Vegas attraktiv macht.

Die Stände sind im Verhältnis zur iba klein, niemand schleppt Riesenanlagen an, niemand bietet gastronomische Erlebnisse und die Gespräche auf den Ständen sind – vielleicht auch deshalb – verhältnismäßig kurz und zielführend. Langes

Drumrumreden ist für beide Seiten mühsam, wenn man dabei die ganze Zeit stehen muss. Bei den Ausstellern dominieren nach wie vor die amerikanischen Anbieter mit einem auf die amerikanischen Bedürfnisse zugeschnittenen Angebot, wobei nicht unbedingt die Big Five das Maß sind, sondern die Vielzahl mittelgroßer Betriebe, egal, ob sie nun handwerklich oder industriell produzieren, Handelslieferant sind oder ein Filialnetz betreiben.

Im Rohstoffangebot der Messe fiel auf, das offenbar immer mehr europäische Anbieter den Sprung auf den amerikanischen Markt versuchen, so waren gleich mehrere dänische Fett- und Milchproduktlieferanten, französische wie spanische Fruchtverarbeiter sowie deutsche Schokoladenspezialisten vertreten.

Für Aufsehen sorgte **ConAgra** aus Omaha, Nebraska, einer der größten Ingredients- wie Foodanbieter Nordamerikas (darunter auch Backwaren) mit einem neuen Vollkorn-Weizenmehl namens Ultragrain Flour. Das Mehl fällt ungewöhnlich hell aus, weist nicht, wie üblich bei Vollkornprodukten, graue Stippen auf, und bietet, so der Hersteller, einen sehr hohen Faser-, Mineralien- und Vitaminanteil. Damit zielt das Unternehmen auf den boomenden Gesundheits- und

Wellnesstrend auf dem amerikanischen Markt, ohnehin das entscheidende Thema in Sachen Rohstoffe. Kaum ein Ingredients-Anbieter, der ohne den Hinweis auf wenig Kalorien, niedrigen Kohlehydratanteil oder nicht vorhandene Transfettsäuren auskommt. Möglich geworden, so ConAgra, sei diese Kombination aus den ernährungsphysiologischen Vorteilen des Vollkornmehls und dem Aussehen herkömmlicher Mehle durch eine neue patentierte Mühlen-technologie.

Cargill Inc. aus Minneapolis, ebenfalls einer der großen Ingredients-Konzerne auf dem amerikanischen wie internationalen Markt, investierte ebenfalls in die Gesundheitsschiene. Zusammen mit Horizon Milling präsentierte das Unternehmen u.a. Mischungen für Haferbrot, das gut für die Herzgesundheit sein soll, ein Brotmix, der 75% weniger Netto-Kohlenhydrate enthält als herkömmliches Weißbrot, transfettfreie Getreideriegel und eine Keksmischung samt zuckerfreiem Schokoladenüberzug, auf das der Keks weniger als ein Drittel der früheren Kohlenhydratmenge enthalte, Mischungen für kohlenhydratreduzierte Tortillas, zuckerfreie

>> Fortsetzung auf den Seiten 42 und 43

Anzeige

W. Ullmann
Hubwagen
für jeden Ofen



Die neue Ofengeneration für Top-Produktion



Professional-line Professional-line



Erleben Sie Zukunft
live auf unserem Stand
Halle 1.0, Nr. 550

Schön, dass die neue Ofengeneration von WP-L
einem die richtige Kaufentscheidung so leicht macht



WP WERNER & PFLEIDERER
LEBENS MITTELTECHNIK

HORSTMANNGROUP



Mit einem opulenten Stand präsentierte sich der japanische Maschinenbauer Rheon in Las Vegas sowohl als Maschinenbauer für die Brotbäckerei wie für Feingebäck und Kekse.



>> Fortsetzung von Seite 18

Kekse etc. und schließlich eine modifizierte Stärke, die Eiprodukte in Backwaren ersetzen können soll. Auch bei **Kerry Ingredients U.S.** aus Beloit, WI, fokussierte das Angebot die drei Trends: niedriger Transfettsäuregehalt, höherer Proteingehalt und niedrigerer Kohlenhydratgehalt der Backwaren oder in Produkte umgesetzt: transfettsäurefreie Emulgatoren, zuckerfreie Füllungen und proteinverstärkte Sojapulver. Zwar stand auch beim Backmittel- und Fertigmischungslieferanten **Watson** aus West Haven die Beruhigung im Vordergrund, dass niemand auf sein Hot Dog oder seine Pizza verzichten müsse, wenn er bereit sei, die Low-Carb-Varianten der entsprechenden Mischungen einzusetzen, doch immerhin gab es auch technologisch eine Neuheit aus Connecticut. Ascorbinsäure, Natriumbicarbonat, Calciumperoxid, Calciumcarbonat, backstabiles Vitamin C und andere Rohstoffe als mikro-verkapselte, streufähige Pulver. **Cereal Ingredients, Inc.** aus Kansas City zeigt mit Flav-R-Bites ein Herz für alle gesundheitsbewussten Schleckermäuler und offerierte in Vegas verschieden aromatisierte kleine Aromakügelchen, garantiert ohne Transfettsäuren, die sich im Teig wie kleine Fruchtstücke

ausnehmen und in zahlreichen Geschmacksrichtungen und Größen zu haben sind, auf Wunsch auch Non-GMO. Eher auf der natürlichen Seite blieb **MarSia**, die in Richmond Hill beheimatet kanadische Tochtergesellschaft eines iranischen Anbieters, mit einer ungewöhnlich breiten Auswahl

an Rosinen, Datteln und Pistazien, wie sie sonst selten zu finden ist. Dass man aus Maismehl viel mehr machen kann als Tortillas und Tacos, ließ sich auf dem Stand von **Azteca Milling** bewundern. Großen Zuspruch fanden neben den extrem lockeren und aromatischen Maseca Savory Mini Muffins süße Backwaren aus Maismehl wie Orange Cookies und Lemon Cake.

Bei den Maschinenbauern zeigte die **Werner & Pfleiderer GmbH**, Dinkelsbühl, auf dem Stand ihrer US-amerikanischen Tochtergesellschaft **GEMINI** in Las Vegas erstmals öffentlich ihren „BAKY“-Ofen, jenen automatischen Ladenbackofen, der in Deutschland zuvor bereits erfolgreich bei Aldi in Bad Kreuznach im

Die IBIE 2007 findet vom 7. bis 10. Oktober im Orange County Convention Center Orlando, Florida, statt.

Einsatz war. Der Ofen wird in Kürze an der amerikanischen Ostküste in einem Supermarkt getestet. Baky wird mit bis zu 480 halbgebackenen Brötchen beladen, die chargenweise nach und nach automatisch einer Backtrommel zugeführt werden. Fertig gebacken fallen sie in eine Ausgabebox, aus der sich der Supermarktkunde selber bedienen kann. Die Tatsache, dass dabei halbgebackene Ware eingesetzt wird, bleibt ihm verborgen. Ebenfalls auf dem Gemini-Stand zu sehen war die Twin-Range, eine Teigteilmaschine der Marke „FORTUNA“ mit ganz besonderen Features. Die Maschine deckt einen Gewichtsreich von 25 bis 150 Gramm (1 bis 5,5 oz) ab und bringt vierreihig eine Stundenleistung von 6.500 Stück. Sie arbeitet mit dem teigschonenden und bewährten Stern-Vorteiler. Die Teiltrommel selber ist eine Neukonstruktion und arbeitet jetzt nach

dem Doppelkolbenprinzip mit jeweils vier kleinen und vier großen Kolben, von denen je nach gewünschtem Gewichtsreich je vier im Einsatz sind. Die Umstellung von der einen auf die andere Kolbengröße erfolgt per Tastendruck auf dem Touchscreen. Alle Funktionen wie Gewicht, Wirkzeit, -geschwindigkeit, -raumhöhe, -druck etc. lassen sich in Programmen hinterlegen. Die fahrbare Maschine wurde vor allem für den US-amerikanischen und den asiatischen Markt konstruiert, auf denen hohe Gewichtsflexibilität gefragt ist.

Frankreichs Top-Ofenbauer **Mecatherm**, Barembach, Frankreich, knüpft in Nevada mit seinem neuen dreietagigen Durchlaufofen an die frühere Durchlaufofentradition des Unternehmens an. Der neue Ofen bietet einige technische Besonderheiten, die ihn vor allem für die Produktion von halbgebackener Ware interessant machen. Ein Umluftsystem um die Brenner sorgt dafür, dass durch gezielte Konvektion Böden und Seiten der Brote und Brötchen schnell stabilisiert werden. Ebenfalls ganz neu sind auch die extrem feinen Drahtösenbänder, mit denen der Ofen ausgestattet ist, so dass sich ohne „Markierung“ sowohl freigeschobene Ware als auch Ware auf Blechen backen lässt.

Die italienische **Tonelli-Group**, Collecchio, Italien, war mit einem High-Risk-Mixer angetreten, der Produktionssicherheit bei sensiblen Produkten gibt. Der Mixer ist mit einem zweifachen Reinigungskreislauf ausgestattet. Im ersten reinigt ein Sprühkopf mit Wasser, Dampf und Spülmittel. Im zweiten sorgen motorisiert rotierende Sprühköpfe dafür, dass das Wasser an jede Stelle der Anlage kommt. Ein dritter Spülgang reinigt anschließend das Ablassventil, das im Übrigen bün-

Anzeige

Elektronische Insektenvernichter Aluminium korrosionsfrei Neutral - ohne Gift umweltfreundlich, wartungsfrei diverse Gerätegrößen für Gewerbe - Industrie



Für weitere DEKUR®-Produkte zur Schädlingsbekämpfung bitte Katalog anfordern!

Prüfz. EUROPA-STANDARD IEC 335-2-59

DEKUR® Pf. 200446 · D-56004 Koblenz
Tel. (02 61) 40 15 41 · Fax (02 61) 40 38 88



dig mit dem Kesselboden ist. Die seitlichen Führungen des Kessels sind ebenfalls hygienesicher mit Edelstahlbändern geschlossen, die beim Rauf- und Runterfahren des Kessels quasi mitfahren. Die Antriebsmotoren gibt es optional auch seitlich angebracht. Gesteuert wird die Anlage, die es mit Kesselgrößen von 120 bis 800 l gibt, über einen Touchscreen. Die Programme sind einfach beschriftet und abzurufen, gleichwohl über Multilevel passwortgeschützt.

Die britische **Turkington Engineering** stellte sich in Las Vegas mit ihrer kürzlich erworbenen US-Tochter APV Baker, Goldsboro, North Carolina vor. Sie präsentierten Brot- und Brötchenmaschinen, die Turkington künftig weltweit verkaufen wird. Unter anderem stellte man einen neuen Mixer für Vor- und Endteige vor, der beispielsweise Temperaturkontrolle, variablen frequenzgesteuerten Antrieb und einen Kühlmantel aufweist. Außerdem zeigte Turkington ein „Automated Order Assembling System“, das die automatische Identifikation und Zuordnung von Ware zu Transporteinheiten und Outlets ermöglicht.

Die **Rondo-Doge Seewer AG**, Burgdorf, Schweiz, präsentierte in Las Vegas erstmals eine Hochleistungslinie für ungefüllte Croissants mit einer Stundenleistung von 36.000 Stück. Die sechsreihige Anlage basiert auf der „Spira“ von Doge und wurde um eine neue Rollstation erweitert. Die hohe Stundenleistung verdankt die Linie, die noch namenlos ist, der neu entwickelten Dreheinheit für die ausgestanzten Teigstücke.

Die belgische **Spiromatic NV, Nazareth, Belgien**, zeigte auf der IBIE in Las Vegas erstmals ihr neues Mehlkühlungssystem namens Spirocool. Das Mehl wird dabei durch wassergekühlte Doppelmantelrohre gefördert, wobei die Förderung nach Art der Spiromatic-Technik von Förderspiralen in den Rohren bewältigt wird und nicht mittels Druckluft.

Verwöhnt nicht nur
den Geruchssinn...



Den richtigen „Riecher“
für vollendeten Genuss:

Schapfen Kürbiskernbrot

Fordern Sie unser kostenloses
Halloween-Paket!*



*in Verbindung mit
Schapfen Kürbiskernbackmischungen

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
89081 Ulm-Jungingen

Fordern Sie unseren Außendienst!
Telefon 07 31 / 9 67 46-28
Telefax 07 31 / 9 67 46-56
www.schapfenmuehle.de

Schapfen
Mühle

seit 1452

