



Die Bedienung der Brötchenanlage regelt ein einziger Mitarbeiter.

Die Philosophie der Andersartigkeit

Eine Schnittbrötchenanlage in Schwaben oder der Erfolg der Andersartigkeit der Bäckerei Beck aus Bad Urach.



Heinrich Beck denkt viele Dinge provokant und erfolgreich zu Ende.

Schnittbrötchen genießen in Schwaben traditionell keinen hohen Stellenwert, weder bei Verbrauchern noch bei den Bäckern der Region. Mit einer Ausnahme: die Brötchen der Bäckerei Beck aus Römerstein.

Anders sein als andere, unverwechselbar und damit nicht austauschbar, das ist Ziel vieler Backbetriebe, die auf gesättigten Märkten mit hohem Konkurrenzdruck um Marktanteile wetteifern. Das ist in Schwaben nicht anders als in Hamburg oder München. Schwabenland ist allerdings Tafelbrötchenland, und Tafelbrötchen sind nun einmal rund und gestüpfelt. Diese Form findet sich somit in nahezu jeder Bäckerei. Bis zum Jahr 2000 war das auch bei Heinrich Beck mit seinem Hauptgeschäft in Bad Urach, den sechs weiteren Filialen und der Produktion in Römerstein nicht anders.

Die richtige Entscheidung

Als die alte Brötchenanlage damals ihren Geist aufgab, stand der Bäckermeister eigentlich vor der Frage, welche Stüpfelbrötchenanlage er kaufen sollte. Doch Heinrich Beck denkt anders als viele Bäcker, er war lediglich sicher, sich eine Brötchenanlage kaufen zu müssen, welche, das musste noch entschieden werden. Getreu der Philosophie, das, was alle

machen, mache ich auch, nur anders, war es dann wenig überraschend, dass er sich für eine Schnittbrötchenanlage von Sandor Kövy, Dortmund, entschied. „Wichtig für die Kunden war hier allerdings, dass wir zwar das Produkt verändert haben, nicht aber die Bezeichnung“, auf diese Feststellung legt Bäckermeister Beck großen Wert. „Unsere Tafelbrötchen sind somit oval und haben einen Schnitt. Wer die haben will, der kriegt sie so nur bei uns.“ Hinter dieser Aussage könnte man Überheblichkeit vermuten, die der Kunde mit Kaufzurückhaltung quittieren müsste, aber genau das Gegenteil ist passiert. „Unsere Absatzzahlen sind seit der Einführung der neuen Brötchenform kontinuierlich angestiegen“, erläutert Beck. Das hat sicherlich neben der Marketingidee, den Tafelbrötchen einen Schnitt zu verpassen, auch mit einer Qualitätssteigerung allgemeiner Art zu tun. Die Brötchen sind einfach besser, luftiger, softer und dennoch von lang anhaltender Röste. Wie das geht, demonstriert der Bäckermeister in der Backstube. Optimale Rohstoffauswahl, wollige Teige mit vergleichsweise hoher TA, ein Stückgewicht von rund 70 g nach dem Wirken, optimale Gärzeiten und das Backen im Thermoöl-Wagenofen sind für Beck die Garantien für seine spezielle Qualität. Dass die tägliche

Stückzahl an Schnittbrötchen im Vergleich zu vielen Bäckern aus nördlichen und östlichen Regionen mit rund 2.500 Stück eher niedrig erscheint, liegt daran, dass man sich in Brezeland bewegt, von denen gehen nämlich deutlich mehr, täglich rund 3.500, über die Ladentheken der sieben Verkaufsstellen. Dennoch kann man Heinrich Beck gewissermaßen als Schnittbrötchenpionier in Schwaben bezeichnen, er war der Erste, und er war vom Start weg erfolgreich. Die vierreihige Anlage tut nun schon fast vier Jahre nahezu störungsfrei ihren Dienst in der Backstube. Die Kopfmachine ist schwenkbar, was auch Sinn macht, denn so lassen sich die Teiglinge für Krapfen (Berliner Pfannkuchen) direkt von den Spreizbändern abnehmen.

Zur Philosophie

„Ich bin handwerklicher Bäcker und bleibe es auch“, versichert Beck. Dabei ist er wahrlich ein Meister seines Fachs, wie ein Blick in das übrige Sortiment beweist. Beim Brot und auch bei Spezialbrötchen ist er eindeutig und aus Überzeugung regional ausgerichtet. „Hier oben auf der Schwäbischen Alb gedeiht Dinkel als Getreide am besten, deshalb verarbeiten wir auch sehr viel davon“, erläutert er.

Rund ein Viertel des Getreides, das in Form von Brot und Brötchen seine Backstube verlässt, ist Dinkel, und zwar in vielfältigster Form. Neben Dinkelsauerteig und Dinkelvorteigen schwört Beck auch auf die Kraft des ganzen Kornes, was als Erklärung für den Einsatz eines Keimkastens für Dinkelsprossen ausreicht. „Das Getreide stammt hier aus der Region, ich habe schon seit 12 Jahren mit 18 Landwirten im Umkreis von rund 20 km Lieferabkommen.“ Diese Landwirte bringen ihr Getreide zur örtlichen Mühle, die dann vom Dinkelschrot bis zum -mehl alles nahezu exklusiv für Beck verarbeitet. Einmal wöchentlich wird die Backstube mit frischem Mehl und Schrot versorgt. Vor Qualitätsschwankungen unterschiedlicher Chargen hat Beck dabei wenig Angst: „Meine Leute haben ihr Handwerk gelernt und reagieren prompt und richtig auf Rohstoffveränderungen. Was wir machen

und den Kunden anbieten, müssen wir sehr gut machen, können wir das nicht, so lassen wir die Finger davon.“

Kaum noch verbreitet ist auch die Art, wie man bei Beck die Hefefränze herstellt. „Wir verwenden dazu kein Aroma, vielmehr reiben wir unbehandelte Zitronen und geben diese in eine Schale mit Zucker, über Nacht bildet sich so das notwendige Aroma. Bei der Teigführung arbeiten wir ausschließlich mit weichen langen Gärzeiten“, erklärt er. Wer einmal in der Nähe von Bad Urach ist, dem kann man nur raten, sich einmal durch das schmackhafte und vielfältige Sortiment zu essen. Egal ob nun die Schnittbrötchen, pardon Tafelbrötchen, oder die Dinkelrange, jedes Produkt wird dem Anspruch an höchste Qualität gerecht. Und das Konzept gibt Beck Recht, er hat im vergangenen Jahr auf bestehender Fläche zweistellig zugelegt. ■



Die Kopfmaschine ist drehbar, so lassen sich auch runde Teiglinge, beispielsweise für Krapfen, abnehmen.



Schwabenland ist Brezelland, rund 3.500 Stück verlassen die Backstube jeden Tag.

Anzeige

Wir sind schon lange da, wo andere gerne hinwollen.

Das Original: DIOSNA Doppelspiralkneter mit Mittenentleerung.



SÜDBACK:
Halle 4,
Stand 208.

Mehr als 20 Jahre DIOSNA Mittenentleerung:
Der Premium DSP 300 E verbindet die Stärken
eines Hochleistungskneters mit einem Maximum an
Reinigungsfreundlichkeit und Bedienkomfort.

Weitere Informationen vom Marktführer für automatisierte
Teigbereitung erhalten Sie demnächst auf der **SÜDBACK**
oder unter Telefon (05 41) 3 31 04-0. **Herzlich willkommen!**

Alles dreht sich um Ihren Erfolg.

www.diosna.de

DSP 300 E