

Südback 2004: Verhaltener Optimismus mit Aufbruchsignalen

Die größte Regionalmesse des Jahres schließt die Pforten. 27.500 Besucher waren da. Deutliches Trendbild dieser Südback: Rationalisierung in der Produktion wird bei mittleren Backbetrieben ein immer wichtiger.

Die absoluten Besucherzahlen der Südback sind im Vergleich zur Messe im Herbst 2002 nach Aussagen der Messegesellschaft um rund 9% rückläufig. Immerhin fanden noch 27.500 Besucher vorwiegend aus dem Handwerk den Weg in die Stuttgarter Messehallen. Die Bedeutung als größte Messe wurde von vielen Ausstellern mit den Worten „Die kleine iba“

umschrieben. Wachsender Zuspruch aus Österreich, der Schweiz und den EU-Beitrittsländern bestätigt diese Einschätzung. Alle Neuheiten in der nötigen Ausführlichkeit zu beschreiben ist an dieser Stelle nicht möglich, deshalb hier eine kleine Auswahl, die wir in den nächsten Ausgaben vertiefen und erweitern werden.

Speed and Quality

Im Fokus standen vielfach schon auf der iba präsentierte Neuheiten oder Verbesserungen, für die inzwischen auf erste aussagefähige Praxistests zurückgegriffen werden kann. So auch bei der S & Q Technologie nach dem System STIR (Selektives transformiertes Infrarot). Im handwerklichen Ofenbereich setzt die Wachtel GmbH, Hilden, die Technologie des Backens mit Infrarot inzwischen in rund 30 Öfen ein.

Vier der Anwender, allesamt gestandene Bäckereiunternehmer, bescheinigten dem Verfahren auf einer Pressekonferenz zur Südback sogar eine qualitätsverbessernde Wirkung. „Die Volumenausbeuten steigen, die Brote sind schneller schnittfest, feinporiger und vor allem deutlich länger saftig und haltbar“, fasste Bäckermeister Martin Thiesbrummel neben der Zeiteinsparung die Vorteile zusammen. Helmut Juhra, Geschäftsführer bei Wachtel, bestätigte das wachsende Interesse: „Auf der iba mussten wir die S & Q Technik noch gezielt anbieten, inzwischen kommen die Nachfragen von unseren Kunden.“



Ein Schwerpunkt bei Wachtel war das Speed & Quality Backen mit dem System STIR.

Fond Früchtekorb und Kuchenaroma

UNIFINE DÖHLER GmbH, Darmstadt, stellte in Stuttgart den SUCREA Sahnefond Früchtekorb vor. Das Unternehmen hat heimische Früchte wie Apfel, Erdbeere, Birne, Kirsche, Himbeere zu einer Früchtekomposition zusammengestellt. Der Fond Früchtekorb soll einen Vorgeschmack auf die Sommersaison bieten. Den SUCREA Fond Früchtekorb gibt es im 2-x-2,5-kg-Beutel im Karton. Als weiteres neues Produkt präsentierten die Darmstädter das back- und frosterfeste Aroma „Unser Feines Kuchenaroma“ zum Verfeinern von Rührmassen, Hefe- und Mürbeteigen.



AT bietet für jedes Produkt ein passendes System. Viele leichte und .

Von Zahlen, Wörtern und deren doppelter Bedeutung



Die Messe Stuttgart bekennt in ihrem Abschlussbericht für 2004, dass die Gesamtbesucherzahl der diesjährigen Südback um rund 9% auf 27.500 zurückgegangen sei. Wenige Zeilen später rechnet sie vor, dass rund 82% der Besucher aus Handwerksbetrieben stammen, 13% aus der Industrie und die restlichen 5% aus Dienstleistungsunternehmen. Macht zusammen 100%, also richtig gerechnet. Bezogen auf die 13% Industriebesucher wird ein Anstieg gegenüber der vorherigen Messe um 50% behauptet.

Im Abschlussbericht der Messe 2002 ist zu lesen: „Rund 80% der Besucher stammen aus Handwerksbetrieben, 12% stammen aus der Industrie und 5% aus Dienstleistungsunternehmen.“ Bei toleranter Auslegung des Begriffs „rund“ kann man unter Umständen aus rechnerischen 97% auf 100% kommen, da sollte man nicht zu sehr an den absoluten Rechenmaßstäben von Adam Riese und Eva Klein festhalten. Was aber unerklärlich ist, ist die Aussage zur Verdoppelung der Industriebesucher. Bei einem Zuwachs von 1% und einer Abnahme der mathematischen Basis um 9% lässt sich das selbst wohlwollend nicht mehr zu einer Verdoppelung rechnen.

Noch einmal für alle mathematischen Legastheniker: 2002 wurde die Messe nach Aussage der Messegesellschaft von 30.000 Menschen besucht. 12% davon kamen aus der Industrie, also 3.600. Der Abschlussbericht der Messe 2004 stellt eine Verdoppelung dieser Personengruppe fest, demnach müssten 7.200 Besucher aus der Industrie auf der gerade beendeten Messe gewesen sein.

Gegenprobe mit den Zahlen von 2004: 27.500 Besucher insgesamt, davon 13 % aus der Industrie. Wie war noch mal der Rechenweg, ach ja: $27.500:100 \times 13 = 3.575$. Hoppla, da kann wohl irgend etwas nicht so ganz stimmen.

Überraschend in dem Zusammenhang ist auch, dass der Verfasser beider Abschlussberichte offensichtlich über mathematische Defizite verfügt, aber was wörtliche Zitate angeht, ein ausgesprochen gutes Gedächtnis zu haben scheint. Bereits 2002 war mit Punkt und Komma identisch zu lesen: „Die Stimmung und Investitionsbereitschaft unter den Besuchern“, ergänzte Bäko-Geschäftsführer Holger Knieling, „ist äußerst positiv gewesen und das Interesse an den neuen Produkten und Joker-Angeboten der Einkaufsgenossenschaft war enorm.“ Auch Gerhard Sailer, Obermeister der Bäckerinnung Stuttgart, wiederholte demnach 2004 wörtlich, was er schon 2002 gesagt hatte: „Der Trend geht aufwärts“, sagte Sailer, „unsere Themen im Forum wie (aktuelle 2004) Trends ...“ Auch Messegeschäftsführer Ulrich Kromer wird gleichlautend sowohl in 2002 als auch in 2004 zitiert: „Unsere Aussteller sind mit dem Verlauf der Messe (2004 sehr) zufrieden.“

Ein Messeabschlussbericht sollte ein Spiegelbild des Messegeschehens darstellen, nicht unbedingt dessen, was der Pressereferent nach der vorherigen Messe geschrieben hat. Für Rückfragen steht Ihnen sicherlich der Pressesprecher der Messe Stuttgart und Verfasser der Schlussberichte gern zur Verfügung.

FEINER KANN KEINER: GRAND PÂTISSIER



Premiumqualität, die ihresgleichen sucht.

Grand Pâtissier Margarine ist an Feinheit nicht zu überbieten. Dafür gibt es drei Gründe: 1. Ihre hervorragenden Verarbeitungseigenschaften wie z.B. ihre sehr gute Plastizität und hohe Aufschlagstoleranz. 2. Das herausragende Schmelzprofil der einzelnen Sorten sowie absolute Premium-Gebäckeigenschaften. 3. Durch die Zugabe feiner Sahne unvergleichlich zarter Geschmack und besonders appetitliche Gebäckfarbe. Das Ergebnis: Großartige Gebäcke. Und großartige Nachfrage.

Mehr Info unter

..freecall 0800 / 418 418 1

0800-Goldbiskin www.meistermarken.de

Gebäck-Kühlung in der Stikkenkammer

Ihre neueste Entwicklung, den LEHRE-line Stikkenwagenkühler, präsentierte die Lehre GmbH, Biebesheim, in Stuttgart. Die Stikkenwagen werden mit den Backwaren aus dem Ofen direkt in den Stikkenwagenkühler gefahren. Die Anlage arbeitet mit zwei Kammern. In der ersten Kammer wird über Filter gereinigte Frischluft gleichmäßig über das Backgut geleitet. Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsmessensoren sowie Ventile zwischen dem Ein- und Auslass sollen ein Austrocknen der Produkte verhindern. In der zweiten Kammer wird die erwärmte Luft wieder nach außen geführt. Heiße Kleingebäcke mit einer Kerntemperatur von 97 °C kühlen innerhalb von 16 min. auf 30 °C ab. Nach Unternehmensangaben sind die Back- und Abkühlzeiten der Produkte etwa gleich lang.

Nach Angaben des Anbieters senkt das Verfahren im Vergleich zu herkömmlicher Abkühlung den Feuchtigkeitsverlust, erhöht die Umlaufzahl von Stikkenwagen und Backblechen und spart somit Zeit. Der schnelle Abkühlvorgang senke zudem die Gefahr der Schimmelbildung in Backwarenverpackungen ebenso wie die Bildung von Kondenswasser an Decken und Wänden.



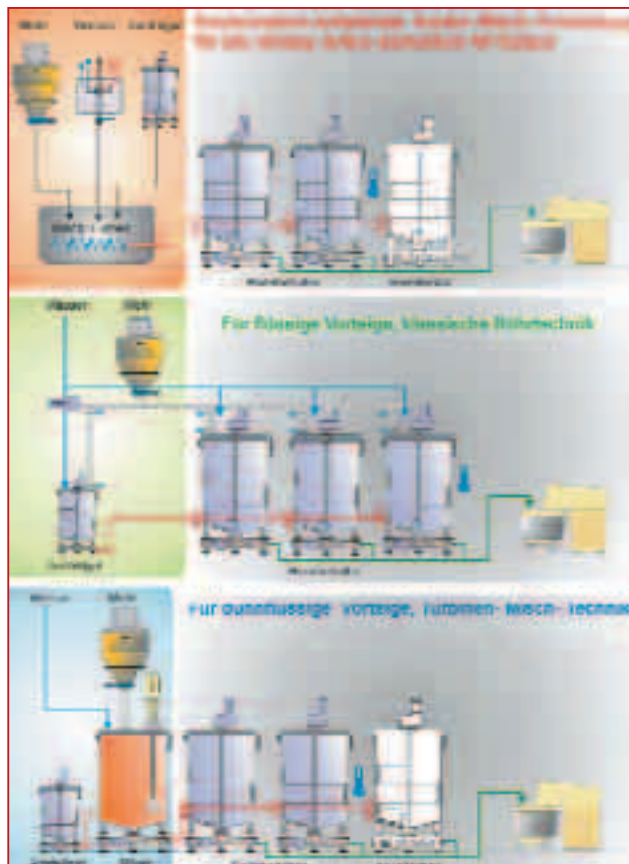
Durch die Verkürzung der Abkühlzeit lassen sich die Backwaren schneller verteilen.

Erste Laminiertechnik von WP-L

Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik stellte auf der Südback die erste Stufe seiner Laminieranlagentechnik vor. Eine Ausrollmaschine mit Namen Opti-Roll ST. Die Maschine erlaubt eine Walzenspaltöffnung von 0,2 bis 60 mm. Die von 10 bis 60 m/min variable Bandgeschwindigkeit ist abspeicherbar und das auch pro Abwalzschritt variiert. Ebenfalls abspeicherbar sind Aufspulgeschwindigkeit und optional die Mehlstreuungsgeschwindigkeit. Wie Gosbert Batzer, bei WP-L verantwortlich für den Verkauf dieser Technik, berichtete, wurden auf der Südback bereits die ersten Maschinen verkauft. Die nächste Stufe, eine Fengebäcklinie steht derzeit bereits für Kundentest zur Verfügung. Batzner: „Wir bieten in Ausführung und Preis eine interessante Alternative zum Markt und die Kunden honorieren dies.“

Anlagensysteme nach Kundenbedarf

Die gesamte Produktpalette, vom Mixer für Restbrot über Silos bis zum Hefeauflöser, stellte die AT Produktentwicklung GmbH, Lauda-Königshofen, vor. Ehler Meyer, Bezirksleiter Nord, konstatierte einen Trend zur Führung fester Sauerteige: „Der Bäcker geht viel zu oft Kompromisse ein, damit der Sauerteig pumpfähig ist. Die Tendenz bei Sauerteigen geht Richtung TA 170.“ AT bietet Anlagen und Systeme die individuell auf die Rezepturen und Verfahren ausgelegt würden.



AT bietet für jedes Produkt ein passendes System.

VDB trifft Mitglieder

In Halle 8 trafen sich täglich um 14 Uhr die VDB-Mitglieder. Gerd Schwäkendiek, Regionalleiter Süd, und Dr. Udo Saalfeld, Vorsitzender der Landesgruppe Baden-Württemberg, beantworteten Fragen zur Mitgliedschaft und den Weiterbildungsveranstaltungen der VDB.



Das traditionelle Messetreffen um 14 Uhr.



Es muß doch einen Weg geben, Ciabatta effizienter herzustellen ...

Wenn Sie wissen möchten, wie man Ciabatta höchster Qualität wirklich auf wirtschaftliche Weise herstellen kann, sprechen Sie mit FRITSCH - oder besuchen Sie unsere Webseite



Bernd das Brot in der Bäckerei

Eine 15-minütige Dauer-Nacht-Schleife im Kinderkanal ebnete den Erfolg der Stoffpuppe „Bernd das Brot“. Inzwischen ist Bernd das Brot eine Kultfigur und hat den Weg zum Bäcker gefunden. BakeMark Deutschland erhielt kürzlich die Lizenz, die Kultfigur als Werbeträger zu nutzen. BIB-Ulmer Spatz, Bingen, bietet eine Dreikorn-Brotmischung mitsamt Werbematerial. MeisterMarken, Bremen, hat ab dem 24. Mai einen Mix für Brioche-Kastenstuten sowie Donuts als TK-Teigling oder als Mix unter dem Label Bernd das Brot im Programm.

Zu den Rohstoffen gibt es Werbemittel wie Brot-Banderolen, Figuren und Deckenaufhänger. Die Kunden der beiden BakeMark-Töchter werden mit dem Erwerb der Mischungen bzw. Teiglinge ebenfalls lizenziert, die unfröhliche Kultfigur Bernd das Brot in die eigenen Marketingstrategien einzubinden. Das Konzept, so BakeMark Pressesprecher Franjo Steffen, soll weiter ausgebaut werden und künftig auch die beiden Serienmitstreiter von Bernd das Brot, den Busch Briegel sowie das Stuntschaf Chili, mit einbeziehen.



Bernd das Brot war ein Publikumsmagnet in Stuttgart.

Back Europ mit Eigenmarken

Ratio-Back heißt die Eigenmarke, die von einer Reihe zumeist süddeutscher Händler der BACK EUROP DEUTSCHLAND GmbH & CO. KG, Elsdorf, vorgestellt wurde. Das Programm umfasst Aprikosenfrischfrucht, Eierguss, Backmargarine, Ziehplatten, Hefequarkteigmischung, Kaltcreme, Mohnmix, TK-Laugenbrot, Apfeltrockenfüllung und Silikonbackpapier.

Hygiene-Gärschrank

Ein vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie mit dem Bundespreis 2004 für hervorragende innovative Leistungen für das Handwerk ausgezeichnete Gärschrank wurde von der Wiesheu GmbH, Affalterbach, auf der Südback präsentiert. Das Augenmerk liegt auf einer besonders einfachen Reinigung. Kanten sind mit großen Rundungen und Schrägen versehen. Außerdem wurde durch die Konstruktion des Innenraums aus einem hochwertigen Polymerwerkstoff eine helle und sehr glatte Oberfläche erreicht. Ein weiterer Vorteil dieses Materials gegenüber Edelstahl liegt in einer stark verminderten Wärmeleitfähigkeit. Die Scheiben bestehen aus kratzfestem Polycarbonat und sind praktisch nicht zerstörbar.

Sveba Dahlen mit rotierendem Ladenbackofen

Auf großes Interesse stieß der „kleine“ Rotationsstikkenofen S 400 des schwedischen Ofenbauers Sveba Dahlen AB, Fristad, (Vertrieb in Deutschland Rudolf Richter GmbH, Heimsheim). Auch auf den Drehrichtungswechsel braucht man bei dem für 10 Auflagen ausgelegten Ofen nicht zu verzichten. Nach Aussagen von Evelyn Richter verfügt der kleine Stikkenofen über eine Computersteuerung und ist wahlweise auch mit passendem Gärschrank und Abzugshaube erhältlich.



Drehender Stikkenofen für das Ladenbacken von Sveba Dahlen.

Diosna mit Tandemknetanlage und Rapidojet

Neben der breiten Palette von handwerklichen Knetmaschinen aus dem Programm von Boku und der DIOSNA Dierks & Söhne GmbH präsentierten die Osnabrücker erstmals den serienreifen Rapidojet. Mit der Teigkanone lassen sich alle Arten von Vorteigen herstellen. Insbesondere die Teigstabilität kann durch den Einsatz des Rapidojet erheblich verbessert werden. Die Anlage wurde inzwischen vom BILB (Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnik) auf Herz und Nieren erfolgreich getestet. „Erste Demonstrationen mit Kunden haben inzwischen die Praxistauglichkeit des Systems eindrucksvoll dokumentiert“, so Verkaufsleiter Benno Brink.

Einen Blickfang bildete eine Tandemknetanlage zweier Spiralknetter mit Mittenentleerung. „Ziel dieser Anlage ist es, eine hohe Teigleistung in kurzen Intervallen und damit mit minimalen Qualitätsveränderungen bis zur Aufarbeitung quasi kontinuierlich herstellen zu können“, erklärte der Vertriebsleiter Industrie, Dr. Theo Koch. Der Status jedes Kneters ist auf dem Steuerungsbildschirm visualisiert zu sehen, was die Bedienung der Anlage vereinfacht. Üblicherweise wird eine solche Kneterkonfiguration zum Betrieb von Monolinien mit Teigleistungen von 2 t und mehr in der Stunde vollautomatisch betrieben.



Tandemknetanlage von Diosna mit Mittenentleerung und Abtransportband.

Die neue Ofengeneration für Top-Produktion



Professional-line



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



WP WERNER & PFLEIDERER
LEBENS MITTELTECHNIK

HORSTMANNGROUP