

Eifeler Brottradition

Prümter Mühlenbäckerei – hinter diesem Namen steht eine traditionsbewusste Brotbäckerei aus der Eifel. Ertragsstark und mit wachsenden Umsätzen wird hier in die Zukunft investiert.



Die Eifel, westlichster Landstrich der Republik, Grenzregion zu Belgien und Luxemburg, war stets eine arme Region. Brot musste nicht nur kräftig, sondern auch haltbar sein. Auch heute noch trotzen lang und dunkel ausgebackene Zwei-, Drei- und Vierpfünder aus stark roggenhaltigen Teigen allen Modetrends zu schlabbbrig-drückweichen Brotscheiben.

Die frühere Armut der Region trieb viele Eifeler in die Arbeitsmigration Richtung Ruhrpott oder Solingen, wo die Messerschmieden gute Jobs versprachen. Dörfliche Mühlenbesitzer in der Eifel mussten sich dank ihrer eigenen Vielzahl zusätzliche Einkommensquellen erschließen. Die Auswahl war bescheiden. Bauer oder Bäcker, manch einer machte gleich beides.

Alle Faktoren zusammen bilden das Fundament der Prümter Mühlenbäckerei aus Lünebach. Mühlenbesitzer und Bauer Herbert

Hahn gründete 1954 eine Bäckerei und neben dem Verkauf in den umliegenden Dörfern expedierte er seine kräftigten Landbrote in die Eifeler Kolonien nach Solingen und Gelsenkirchen.

Die Brottradition ist ebenso geblieben wie der Vertriebsweg. 45% des Brots werden auf Wochenmärkten verkauft, der Rest geht an Wiederverkäufer verschiedenster



Firmeninhaber Otmar Hahn (47) ist der Bäckermeister und führt Bäckerei und Mühle, während Bruder Ralf die gemeinsame Vertriebsgesellschaft managt.

Art und nach wie vor auch über die Eifel hinaus. Ansonsten hat sich manches geändert.

Was früher die komplette Backstube war, ist heute gerade mal der Eingangsbereich der Produktion. Was damals Nebenzweig war, ist längst Hauptsache. Die Mühle mahlt ausschließlich für die Prümter Mühlenbäckerei, und das in exklusiven Mehlqualitäten und Mahlgraden, insgesamt wöchentlich rund 74 t Mehl, Schrote nicht mitgerechnet.

23 t Mischmehle, 17 t Roggenmehle und 12 t Vollkornschrote braucht die Backstube wöchentlich allein für die beiden Hauptsorten Prümter (Roggenmischbrot) und die 12 t hauseigenes Vollkornbrot.

Insgesamt stehen auf der Rezeptliste des jetzigen Firmeninhabers Otmar Hahn knapp 20 Brotsorten, alle mit Roggenanteilen. Sie machen 75% seines Umsatzes aus, 25% steuert Weißware inklusive Feingebäck bei, die eigentlich nur als Ergänzung im Sortiment ist.

Otmar Hahn ist Brotbäcker und ein eigenwilliger und traditionsbewusster obendrein, Eifeler halt. Je nach Brotsorte werden zwischen 20 und 40% des Mehls versäuert, einstufig in zwei Varianten, eine etwas kräftiger, die andere milchsäurebetont und mild. Die TA liegt je nach Sorte zwischen 170 und 185.

Zwischen 18 und 60 Minuten dauert die Kesselgare, die Endgare in Weidenkörben rund 2 Stunden.

Gleiche Backzeit für alle

Dann wird gebacken, im kontinuierlich fahrenden Megador-Durchlaufofen, 70 Minuten, nicht mehr und nicht weniger und wohl gemerkt alle Sorten. Spezialitäten wie das Doppelback wandern anschließend noch mal für weitere 50 Minuten in den Etagenöfen.

Die einheitliche Backzeit hat ihre Vorteile. Welche Gewichtsklasse gerade durch den Ofen fährt, ist egal, Hauptsache die Sorte stimmt. So kann bei Bedarf auch mal eine 3,6-kg-Stange neben den Kilobrotten durch den Ofen marschieren oder ein Rundling neben den Langformaten. Die Temperaturen, bei denen die verschiedenen Brotsorten

**Original Eifeler
Landbrot verspricht
das Markenzeichen
der Prümter
Mühlenbäckerei.**





Hebekipper und Teigteiler TM 700, Rund- und Langwirker von Kemper verarbeiten das gesamte Brotsortiment und stehen damit für 75% des Umsatzes.

gebacken werden, differieren dabei maximal um 30 bis 40 °C, kein Problem für den Megador, und so ist einer kontinuierlichen Ofenbeschickung auch dann keine Grenze gesetzt, wenn die Tages-Charge der Sorten mehrfach aufgesplittet wird. Einzige Ausnahme ist das Vollkornbrot, das in diesem Jahr bei 280 °C gebacken wird. Im vergangenen Jahr waren es wegen der schlechten Fallzahlen der Mehle noch 300°C. Da kriegt der Ofenposten dann schon mal eine kurze Zigarettenpause, damit der Ofen aufheizen kann.

Vier Jahre steht der sechsherdige Megador in der Hahn'schen Backhalle, und die Auslastung wächst. Er liefert eine Tonne Brot pro Stunde und damit 400 kg mehr als die Kombination aus Vorbackofen und einflurigem Durchläufer, die er damals ablöste. Maximal zwei Mitarbeiter beschicken den Aufgabebereich, bürsten, stechen oder schneiden ganz nach Bedarf. Alle zwei, drei Minuten schickt der Lader eine neue Brotladung für 70 Minuten in die Hitze. Am anderen Ende der 108 m² bringt ein kurzes Transportband die fertigen Brote in die Expedition.

2 Bäcker arbeiten in 2 Schichten. Tagsüber wird aufgemacht, nachts gebacken. Nur die Kollegen von der Weißware arbeiten ausschließlich tags. Froster und eine Reihe von Gärhalbautomaten im neuen Anbau ersparen den Mitarbeitern dort die Nacharbeit. >>

"...als hätten Sie es selbst gemacht!"

Backfertige Butterteiglinge
von süß bis herzhaft.



Die *Himbeer-Vanille-* **Tasche.**

- mit reiner Markenbutter
- fruchtige Himbeerfüllung auf zarter Vanillecreme
- feinblättriger Plunderteig
- 125g/Stk.
- 2 x 50 Stk. im Karton

wolf
ButterBack

Alles in Butter

Wolf ButterBack GmbH & Co. KG
Magazinstraße 77 · D-90763 Fürth
Tel. 09 11/6 70 44-0 · Fax 09 11/6 70 44-40
www.butterback.de · info@butterback.de

Zusammen mit der Abteilung Weißware entstanden 2003 eine neue Kommissionierfläche und gleich nebenan eine Halle für die Marktbeschicker. Die stehen übrigens samt und sonders auf der Lohnliste der Vertriebsgesellschaft, die Otmar Hahn und sein Bruder Ralf gemeinsam gegründet haben.

Aber auch die Brotbäcker sind bei den Investitionsetats der vergangenen Jahre nicht schlecht weggekommen. Spiromatic hat neue Silos gebaut und eine neue Verwiegung, bei der es sich endlich erübrigt, auf der Bodenwaage nachzuwiegen. Die alte Brötchenanlage wurde durch eine Quadro-Round mit vorgeschaltetem Stranghersteller Relaxer von Kemper ersetzt, die das gesamte Kleingebäckprogramm abarbeitet und auch die Krapfenteiglinge liefert, die das ganze Jahr im Programm sind.

Mittelpunkt der Brotabteilung ist allerdings die Brotanlage, die vor zwei Jahren für mehr Kapazität und damit für mehr Spielraum sorgte. Sie kombiniert einen Abwieger von WP-Haton (TM 700) mit einem Bänderrundwirker und einem Langwirker von Kemper. Das Geschäft blieb in der Horstmann-Familie, die drei ersetzen einen Imperator von Kemper, der jetzt in der Weißwarenabteilung Dienst tut, und alte Winkler Rund- und Langwirker. Kapazitätserweiterung war das wichtigste Argument der Neuinvestition. Die Fähigkeit, die extrem weichen und fast flüssigen Teige zu bewältigen, ist das wichtigste Kriterium (siehe Kasten). Beides bietet die neue Brotanlage und sogar mehr. Während die alte Anlage permanent laufen musste, um die Menge bereitzustellen, bietet die neue Reserven. Mit 1.250 kg pro

Stunde ist sie gerade mal zu zwei Dritteln ausgelastet.

An Stückgewichten liefert Hahn alles, was der Kunde will, ganz egal, ob zwei Kilo, eines oder weniger. Hahn: „Kilobrote sind noch am häufigsten, von den Vierpfündern machen wir heute höchstens noch zehn Stück am Tag. Der Trend geht eindeutig hin zu 500-Gramm-Brot.“

Hahn ist mit der neuen Anlage zufrieden, zumal der Wirkweg des Rundwirkers 25% länger ist als früher und somit schonender arbeitet. Mindestens ebenso wichtig, so Hahn, war ihm allerdings auch die Reinigungsfreundlichkeit der Anlagen, da nach jeder Schicht die Bänder gereinigt werden müssen. „Einfach aufklappen und man kann die Bänder rausnehmen, das ist schon sehr gut“, so Hahn. Für Eifeler Verhältnisse ist das ein nahezu grandioses Kompliment. ■



Die Marktbeschicker parken ihre Wagen in einer eigens dafür eingerichteten Halle.



Das Zentrum der Bäckerei, ein sechsherdiger Megador mit 108 m² Backfläche. Vom Auslauf gehen die Brote automatisch über ein Zuführband in die Expedition.

Brotanlage für extrem weiche Roggenteige

Die extrem weichen Brotteige, die bei der Prümtaler Mühlenbäckerei verarbeitet werden, transportiert ein Hebekipper mit Ausschälvorrichtung in den Vorportionierungstrichter des WP-Haton-Abwiegers TM 700. Der Abwieger verfügt über einen sogenannten Voluminator. Dieser steuert den Druck, dem der Teig beim Teilvorgang ausgesetzt ist. Er besteht aus einem Federdruckregler, der die Bewegung des Hauptkolbens bis zu einem gewünschten, einstellbaren Widerstand steuert. In dem Moment, in dem der Teilvorgang beendet ist und das Messer geöffnet wird, wird der Fülldruck automatisch auf Null Bar gebracht, so dass der Teig auch jetzt nicht mehr strapaziert werden kann. Welchem Druck der Teig bei der Teilung ausgesetzt wird, ist einstellbar. Gleichzeitig bestimmt sich damit die Gewichtsgenauigkeit. Je schonender geteilt wird, desto größer die Gewichtstoleranz.

Das Rundwirken übernimmt ein Bänderrundwirker von Kemper, ein SBR 2500 G, geeignet sowohl für Weizen- und Weizenmischteige wie für Roggen- und Roggenmischteige. Ein dosierbarer Mehlstreuer verhindert ein Verkleben der Maschine. Der Wirkkanalwinkel der Wollfilzbänder ist manuell einstellbar. Der Rundwirker bewältigt Stückgewichte zwischen 200 und 2.000 g und kommt bei 200 bis 1.500 g Stückgewicht auf eine Stundenleistung von maximal 3.000 Stück.

Der anschließende IL Langroller von Kemper ist eine robuste und leistungsfähige Maschine für Roggen- und Roggenmischteige mit Teigausbeuten bis 180%, die lange tägliche Laufzeiten verträgt. Mit Zentrierwalzen werden die vom Rundwirker kommenden Teiglinge mittig auf das Wirkband übergeben. Zwei horizontal gelagerte Walzen sorgen für das Ausrollen. Die obere Walze ist höhenverstellbar, die untere ist unter dem Wirkband fest angeordnet. Das Zusammenspiel der Walzen sorgt für ein gleichmäßiges und schonendes Ausrollen des Teigs. Über eine Einschlagmatte werden die ausgewalzten Teiglinge aufgenommen und eingeschlagen.

Die eingeschlagenen Teiglinge können danach taktweise mit einem motorgetriebenen Impuls-Mehlstreuer bestäubt werden, anschließend wirkt die Langwerkstation sie in die endgültige Form. Die Wirkstation besteht aus einem höhenverstellbaren Drucktisch sowie dem Wirkband. Die Wirkraumhöhe ist über Stellräder veränderbar. Die Wirklänge beträgt von 450 mm. In einem Gewichtsbereich von 320 bis 2.500 g wirkt der IL gewichtsabhängig bis zu 2.500 Stück/h.

BETRFX™ Delivers Better Effects!

What is BETRFX™?

- A lipid based customizable delivery system
- Delivers discrete pockets of intense flavor, color, texture and aroma to food products
- Designed to meet food manufacturers' taste, texture, aroma, color and mouthfeel requirements in a single system
- Compound and complex flavor, color, aroma and texture combinations are made simple by using BETRFX™
- Are available in nuggets and flakes, which come in a variety of shapes and sizes
- Can be used as inclusions, in laminations or as topping
- Suitable for sweet and savory applications
- May be baked, unbaked, or even frozen

BetrFX™ is a **concept** that provides a convenient way to innovate new products

BetrFX™ is an **opportunity** to rapidly & easily introduce line extensions to existing products without costly investment

BetrFX™ is a **variety** system that can change flavor, color, aroma and appearance in food products

BetrFX™ let you create extraordinary food with ordinary effort...

Loders  Croklaan

Loders Croklaan B.V. Hogeweg 1 P.O. Box 4, 1520 AA Wormerveer Holland
Tel. +31 (0)75 629 29 11 Fax +31 (0)75 628 94 55
Loders Croklaan 24708 W. Durkee Rd. Channahon, Illinois 60410-5249 U.S.A.
Tel. +1 815 730 5200 Fax +1 815 730 52 02

E-mail: fats.lc@croklaan.com Internet: www.croklaan.com