



Den Stand von Technopool dominierte ein großer Spiralturm in Aktion.



Mit großem Stand und Truck auf der Messe in Verona: Pain Paillasse.



Italienisches Design im Ladenbau.

# SIAB – eine Messe mit Europa-Format

*Die Bäckereifachaustellung SIAB in Verona hat ihren Platz unter den Fachmessen von europäischem Format gefunden. Eine gelungene Balance zwischen Vielfalt und Übersichtlichkeit machten den Besuch lohnenswert.*

Die diesjährige italienische Fachmesse SIAB in Verona zeigte sich so umfangreich, vielfältig und interessant wie nie zuvor. Sechs Hallen mit gutem Ausstellermix, angenehmem Klima und breiten Gängen machten den Besuch so strapaziös wie selten. Das Publikum strömte aus ganz Europa nach Verona, wo die Aussteller ihm die gesamte Silo-, Bäckerei- und Verpackungstechnik, Rohstoffe (hauptsächlich Mühlen) sowie die üblichen Accessoires wie Geräte, Be-

rufsbekleidung u.s.w. präsentierten. Übersichtlicher als die iba und besser, sprich breiter sortiert als die Europain, dürfte sich die SIAB damit endgültig in die erste Liga der Bäckereimessen gespielt haben.

Der bestbesuchte Stand war zweifellos der von Benini-Berto, dem Zusammenschluss aus Ofen- und Kältebauer Mondial Forni (Eigentümer ist die Familie Benini) und dem Knet- und Maschinenbauer Pietro Berto. Beide Firmen gingen jüngst in eine gemeinsame Holding ein.



Bunte Handabdrücke auf den Hydra-Knetern von Sancassiano sollen die handwerkliche Qualität des Knetprinzips verdeutlichen.



Chico, die neue Ladenbackofenlinie von Zucchelli.

Aber auch die zahlreichen und namhaften deutschsprachigen Aussteller (WP, Fritsch, Back-Tech, Backaldrin, Wolf Butterback, Fortuna, Wachtel, Miwe, Rondo-Doge, HB-Technik) dürften in Verona ihre wichtigsten Kunden getroffen haben.

So kurz nach der iba gab es auf der SIAB verständlicherweise keine dramatischen Neuheiten zu sehen, dafür aber zahlreiche interessante Details. Bongard, in Verona mit sämtlichen Schwestergesellschaften der AGA-Gruppe vertreten, stellte u. a. einen Baguetteroller vor, der Teigstücke von bis zu 1.500 g verarbeitet, und Schwester Esmach zeigte neue Versionen ihrer Kneten – unter anderem mit hohen Deckeln aus durchsichtigem Kunststoff – und sogenannte „Gruppo italiano“, zweireihige Kleinbrotanlagen für Schaubäckereien, mit denen sich gestanzte, gewickelte und geformte Ware herstellen lässt. Zucchelli offerierte eine neue Ladenbackofenreihe in ungewöhnlichem gelben Design. Gut besucht war auch der

Stand des piemontesischen Knetherstellers Sancassiano, der im Heimatland nicht wie diesseits der Alpen vorwiegend als Lieferant von Großanlagen gesehen wird, sondern auch das Handwerk bedient. Unter den Exponaten fanden sich neben großen Knetern mit Bodenaustrag und einem Knetekarussell, die beide demnächst in Deutschland eingesetzt werden, auch eine ganze Reihe von Hydra-Knetern in unterschiedlichen Größen. Der Knetter, der statt mit der Spirale mit zwei dreieckigen Stäben den Teig wirkt (siehe *brot+backwaren* 4/2003), hat nicht nur in Italien mittlerweile erhebliche Marktanteile gewonnen.

Auch Osteuropa war unter den Ausstellern vertreten. Neben Maschinenbauer Gostol Gopan aus Slowenien, zeigte auch Jeremy aus Warschau sein umfangreiches Ofen- und Maschinenprogramm in Verona, darunter einen Etagenofen, den man modul- bzw. etagenweise kaufen kann.

Traditionell setzt die SIAB drei Präsentations- und Demonstration-

Schwerpunkte, in denen sich die drei Berufsgruppen der weißen Kunst wiederfinden: Bäcker, Konditoren und Pizzabäcker. Vor allem Letzteren galt die schier endlose Auswahl an Steinbacköfen – drehend oder nicht drehend, im traditionellen oder im modernen Look und natürlich mit direkter oder indirekter Heizung. ■



Der neue Baguetteroller von Bongard verarbeitet Teigstücke von bis zu 1.500 g Stückgewicht.

Anzeige

# WIR TORTEN.



Die neue, fein passierte Zentis Belfit Fruchtfüllung Erdbeer-Pink Grapefruit ist da – und Ihre Kunden werden sie lieben. Ob sie Ihre Torten, Gebäckstücke oder Berliner nun als erfrischende Füllung oder als fruchtig-feiner Belag verfeinert, bester Geschmack ist Ihnen

mit Belfit Erdbeer-Pink Grapefruit immer gewiss. Ihr Fachhändler informiert Sie gern ausführlich über dieses und andere Zentis-Produkte. Denn Backen mit Zentis ist Backen mit bester Qualität.

Franz Zentis GmbH & Co. KG • Jülicher Straße 177 • D-52070 Aachen • Tel.: 02 41/47 60-0 • Fax: 02 41/47 60-3 69 • [www.zentis.de](http://www.zentis.de)

**ZENTIS**

*Einfach traumhaft gut.*