

Stressfrei in Linie

Gleich zweimal setzt die Stadtbäckerei auf Technik von Rheon.

Teige schonend aufarbeiten und gleichzeitig rationell arbeiten, das geht. Dies beweist die Stadtbäckerei Westerhorstmann in Düsseldorf gleich in zweifacher Hinsicht. Dort wird Brot mit einem Rheon-Abwieger aufgearbeitet. Die gleiche Technik wird auch genutzt, um eckige Brötchen herzustellen. „Beides hat sich bewährt“, ist Produktionsleiter Andreas Fröhlich zufrieden.

Wenn Maschinenbauer Rheon hier von stressfreier Teigaufarbeitung spricht, kann Bäckermeister Andreas Fröhlich dies nur bestätigen: „Die Teige werden so schonend wie in keiner anderen Maschine behandelt.“ Wichtig sei dies sowohl im Brotbereich, als auch bei der Herstellung von eckigen Spezialbrötchen.



Für die Aufarbeitung von Broten ist ein Abwieger des Typs Twin-Divider im Einsatz. Dieser Abwieger kann bei Bedarf gleich zwei Teigstücke nebeneinander abwiegen. Die Technik dafür ist genial und einfach gleichermaßen: Der Teig formt sich durch seine Fließkraft regelrecht selber zum Teigband. Dieses Teigband wird dann mittels zweier Bandwaagen genau portioniert, ja sogar grammgenau abgewogen.

In der Stadtbäckerei Westerhorstmann wird der Teig mittels Hebekipper dem Twin Divider zugeführt. Der Teigtrichter ist mit einer speziellen Beschichtung ausgestattet, die wie beim Lotosblüteneffekt den Teig abweist und abfließen lässt. Hinzu kommt noch eine automatische Beölung bzw. Bemehlung in den Bereichen des Abwiegers, in denen der Teig durchfließt.

Einer für alle

„Wir arbeiten hier das gesamte Brotsortiment auf“, erklärt Andreas Fröhlich die Nutzung des Twin Dividers. Dabei werden sowohl Baguettes, als auch Dinkelvollkornbrote, ja sogar Roggenbrote mit 100 Prozent Roggenanteil über die Maschine abgewogen.

Dabei können Teige mit normaler Teigruhe wie etwa das Roggenmischbrot (20 Minuten) genauso aufgearbeitet werden, wie der Teig für die Midsommerringe. Dies ist ein Weizenteig, der 2,5 Stunden Kesselgare hinter sich hat, bevor er

aufgearbeitet wird. „Da wäre es schade, wenn die natürliche Teigstruktur beim Aufarbeiten wieder zerstört wird“, erklärt Fröhlich. Doch mit dem Twin Divider ist dies kein Problem. Teige mit Gewichtseinheiten von 200 bis 1.200 g werden in der Stadtbäckerei so abgewogen.



Die weitere Aufarbeitung aller Brote und Baguettes erfolgt dagegen von Hand. „Wenn dies gut organisiert ist, dann braucht dies auch nicht mehr Zeit als die Aufarbeitung mittels Maschinen“, argumentiert Bäckermeister Fröhlich. Die Handarbeit sei teigschonender und man könne flexibler reagieren.



Um rationell arbeiten zu können, bedient sich die Stadtbäckerei eines Aufarbeitungstisches, den Rheon durch den Partnerbetrieb BMTEC bauen lässt. So ist es möglich, dass der Teig vom Austragungsband des Abwiegers kommend auf ein Transportband des Aufarbeitungstisches übernommen wird. Der Teig kann abgenommen und dann von Hand schonend gewirkt werden.

Eckige Brötchen

Auf Handarbeit möglichst verzichten will die Stadtbäckerei dagegen bei der Herstellung von eckigen Brötchen. „Im Vergleich zu früher sparen wir hier drei Mitarbeiter und täglich vier Stunden ein“, erklärt Produktionsleiter Fröhlich. „Die Mitarbeiter können an anderer Stelle sinnvoller eingesetzt werden.“ Denn jetzt reicht ein Mitarbeiter, um die

gesamte Aufarbeitung der eckigen Brötchen zu erledigen.



Rheon hat dafür zusammen mit Partnerbetrieb BMTEC eine komplette, aber auch äußerst flexible Brötchenlinie aufgebaut. Flexibel heißt zum Beispiel auch, dass auch Stuten mit einem Teiggewicht von 1.200 g darüber aufgearbeitet werden können.

Dies ist sinnvoll, da der Twin Divider bereits voll ausgelastet ist. Der Stutenteig wird an der Brötchenlinie nur abgewogen und dann von Hand weiter aufgearbeitet. Möglich ist dies, weil auch bei der Brötchenlinie ein Abwieger von Rheon als Herzstück, nicht nur sprichwörtlich als Kopfmaschine arbeitet.

Teigbandformer

Für die Herstellung von eckigen Brötchen wird der Rheon Abwieger als Teigbandformer genutzt. „Wir können jetzt ganz neue Produkte rationell herstellen“, verdeutlicht Andreas Fröhlich einen Vorteil dieser Technik. Dabei nennt er zum Beispiel die Ciabattini, kleine Ciabatta mit einem Teiggewicht von 120 g. „Früher haben wir Ciabatta von Hand portioniert und abgewogen. Bei den Ciabattini wäre dies wirtschaftlich erst recht nicht möglich.“

Doch mit der Rheon-Anlage ist dies wirtschaftlich möglich. Dabei wird sogar noch die Produktqualität erhöht. Zwei Stunden steht zum Beispiel der Teig für die Ciabattini, bevor er mit der Anlage aufgearbeitet wird. Bereits angegart und sehr weich, lässt er sich trotzdem hervorragend bearbeiten. Die Teigstruktur bleibt unbeschädigt.

Daten & Fakten:
Stadtbäckerei Westerhorstmann GmbH & Co. KG
Inhaber: Frank Westerhorstmann-Bachhausen

Fachgeschäfte: 20

Mitarbeiter:
Produktion: 25, davon 8 Auszubildende
Verkauf: 105, davon 15 Auszubildende
Versand/ Logistik: 5
Verwaltung: 5, davon 2 Auszubildende



Dabei werden die Ciabattini fünfzeilig ausgetragen. Entsprechende Spreiz- und Transportbänder befördern die Teiglinge weiter. Selbst die Absetzung auf Backbleche erfolgt automatisch. Integriert sind zudem verschiedene Befeuchtungs- und Bestreuungseinrichtungen, um die eckigen Brötchen dekorieren. Selbst die beidseitige Bestreuung ist möglich.

„Wir sind hier äußerst flexibel“, zeigt sich Bäckermeister Fröhlich überzeugt von der Technik. So konnten neben den Ciabattini auch Wibbelchen, 80 g schwere Spezialbrötchen aus Dinkelmehl, neu ins Sortiment übernommen werden. Selbst Fladenbrote lassen sich über die Anlage aufarbeiten. Und wie immer gilt auch hier: äußerst teigschonend.



Das sagt Andreas Fröhlich:
„Mit dem Abwieger von Rheon können wir das gesamte Brotsortiment teigschonend aufarbeiten. Der Abwieger als Kopf einer Produktionslinie für eckige Brötchen spart Arbeitszeit und gibt uns die Möglichkeit ganz neue Produkte herzustellen.“

Preisbeispiele:
Brötchen 0,27 Euro
Roggenmischbrot 1.000 g 2,70 Euro
Spezialbrote 500 g 2,45 Euro
Plunder 1,10 Euro