

Die Paneotrad von Bongard ist mehr als nur eine Anlage, um Teig zu teilen. Der Hersteller bietet ein komplettes System zur Herstellung französischer Spezialitäten.

Die Teiglinge reifen im Ofen schön auf, wodurch die rustikale Optik unterstrichen wird. Obwohl auch das Backen im Stikkenofen möglich ist, empfiehlt sich das Backen im Etagenofen.



Die **Montfort Bäckerei** im österreichischen Feldkirch arbeitet nach traditionellen Methoden. Mit dem Paneotrad-System von Bongard konnte das Sortiment um ein Produkt erweitert werden, das den Qualitätsansprüchen des Unternehmers genügt.

Tradition im Heute

Stolz berichtet Manfred Kuster, dass er komplett auf Convenience Produkte verzichtet und mit althergebrachten Methoden wie Vorteigen und langen Teigführungen arbeitet. Beispielsweise enthält sein süßer Hefeteig lediglich drei Prozent Hefe, wird aber über die Kühlung geführt, so dass auch bei diesem Produkt die enzymatischen Prozesse im Teig ausreichend Zeit haben, ein volles und abgerundetes Aroma zu bilden. Der Unternehmer, selber ein Genießer und Freund der französischen und italienischen Küche, legt größten Wert auf Produkte aus guten Rohstoffen, die dann durchaus etwas teurer als vergleichbare Backwaren der Mitbewerber sein können. Der Erfolg gibt ihm Recht. Während bei vielen Bäckern bereits Kundenbons um die drei Euro Standard sind, ist in der Montfort Bäckerei ein Wert von etwa fünf Euro normal, an guten Tagen kann der Bon pro Kunde auch

mal zehn Euro erreichen. Dies liegt zum einen bestimmt an den guten Produkten, die der Unternehmer anbietet, zum anderen aber auch am Auftreten des Bäckermeisters. Nur in Bäckerkleidung besucht er seine Filialen. Zu jedem Arzt- oder sonstigen Termin nimmt Kuster Backwaren aus seinem Unternehmen mit und bleibt so lange im Gedächtnis. Wer sich länger mit ihm unterhält, merkt schnell, dass dieser Mann seinen Beruf liebt und mit großer Leidenschaft backt. Aber auch feine Pralinen, Kekse und besondere Produkte wie den Bürgermeisterzopf findet man in den Theken des Unternehmens. Dieser Hefezopf ist mit einer Mohn-, einer Topfen- und einer Mandelmasse gefüllt, wird glasiert und mit Mandeln bestreut. Ein etwa 30 Zentimeter langer Zopf kostet acht Euro, wird aber dennoch viel verkauft. „Meine Kunden bekommen für ihr Geld auch viel“, ist der Bäcker überzeugt. „Ein ganzer



(Bilder links): Der vollgare Teig lagert in den mitgelieferten Teigwannen. Zur Verarbeitung wird er in die speziellen Behälter gegeben und dann in die Maschine eingebracht. (Bild oben rechts): Der Rand des Teilbehälters lässt sich abnehmen. So können die Teiglinge leichter und schonender entnommen werden. (Bild rechts): Auch nach dem ganzen Teil- und Verarbeitungsvorgang sind die Teiglinge noch vollgare und können sofort geschnitten und gebacken werden.

Zopf reicht, um mit vier oder fünf Personen Kaffee zu trinken.“ Zudem sind alle Füllungen selbst hergestellt und bieten einen Geschmack und eine Textur, die kaum ein Convenienceprodukt erreicht.

Durchdachter Maschineneinsatz. In das Qualitätsverständnis des Unternehmers passen nicht viele Maschinen. Mit der Paneotrad von Bongard konnte er jedoch überzeugt werden. Der französische Hersteller verkauft hier nicht nur eine Anlage, um Teig zu teilen, sondern ein komplettes Produktkonzept inklusive Rezepturen und Verfahrensweisen. Zur Schaffung dieses Konzeptes haben sich Bäcker, Müller und Maschinenbauer zusammen getan, wodurch ein aus allen Blickwinkeln gut durchdachtes System entstand. Der Teig wird nach einem vorgegebenen Rezept hergestellt, welches an individuelle betriebliche Bedürfnisse angepasst werden kann. Der mit Vorteig hergestellte Teig wird in spezielle Lagerwannen gefüllt und darin zwischen 12 und 72 Stunden lang im Kühlhaus gelagert. Nach dieser Zeit kommt die eigentliche Paneotrad Anlage zum Einsatz. Der hochgare Teig wird in spezielle, vorher bemehlte Formen gegeben und in die Ecken gezogen, ohne beansprucht zu werden. Eine Mehlschicht kommt auf die Oberfläche, auf der deutlich Gärblasen zu erkennen sind. Anschließend kommt die Form in die Anlage, die zuerst sanft die Teigoberfläche egalisiert, um gleichmäßige

Stücke zu erhalten. Anschließend teilen spezielle Matrizen den Teig, wobei die Kanten der Teigstücke direkt wieder verschlossen werden. Durch die speziell geformten Kunststoffwülste an den Edelstahlmessern, die den Teig so zusammendrücken, dass sie die entstehenden offenporigen Schnittstellen verschließen, entsteht ein Schluss an den Seiten. Da ein Elektromotor die Anlage antreibt, entsteht ein deutlich geringerer Druck als in einer ähnlich konstruierten Anlage, die hydraulisch betrieben würde. Die Teiglinge können nun auf Bleche oder auf Abziehapparate gelegt und direkt geschoben werden. Das System ersetzt Teigteiler, Vorgärschrank und Langwirker und kann somit, laut Angaben des Herstellers, 40 Prozent der Arbeitsschritte und dadurch Arbeitszeit sparen. Mit nur einem Quadratmeter Standfläche ist die Paneotrad eine Lösung auf kleinem Raum. Durch den Einsatz nur einer Maschine fällt auch weniger Zeit für den Unterhalt derselben an. Eine große Klapptür gewährt Zugang zu allen wichtigen Teilen der Maschine und erleichtert so die Reinigung. Weiterhin sind die Matrizen, die den Teig teilen, über eine Funktionstaste an der Maschine leicht erreichbar, um gereinigt zu werden. Die Verkabelung der Anlage ist so angelegt, dass die Leitungen nicht zustauben können, wodurch sich die Reinigung deutlich vereinfacht. Um den Produktwechsel zu beschleunigen müssen die Matrizen nicht bei jedem Produkt getauscht werden. Bis zu drei können gleich-



(Bild links): Direkt nach dem Auflegen auf Abziehapparate können die Teiglinge geschnitten und auch anschließend gebacken werden. (Bild rechts): Die große Frontklappe der Paneotrad Anlage erleichtert Reinigungs- und Wartungsarbeiten.

Passendes Konzept

Die Montfort Bäckerei ist ein Unternehmen, das man gerne besucht. Die Leidenschaft zu backen ist hier in jeder Ecke zu spüren. Die Qualität der Produkte und das Auftreten von Manfred Kuster, das durchaus mit dem von Josef Hinkel vergleichbar ist, transportieren diese Leidenschaft über die Theke zum Kunden. Das System Bongard Paneotrad passt in das Konzept der Bäckerei, da es die Herstellung qualitativ hochwertiger Backwaren rationalisiert und vereinfacht. Die hohe Flexibilität und die Möglichkeit, schnell auf Schwankungen in der Nachfrage zu reagieren sprechen ebenso für die Anlage wie die einfache Bedienung und die Qualität der Backwaren.



Kommentar von:
Markus Nitz,
Bäckermeister



Bilder links u. Mitte: Details wie ein hydraulischer Halter für die große Frontklappe und die Führung der Kabel innerhalb des Gehäuses erleichtern die Reinigung der Anlage. In der Zubehörklappe in der Anlagenfront lassen sich weitere Matrizen griffbereit lagern. Bilder rechts: Die speziellen Teilwerkzeuge der Matrice sowie die Mechanik zum Anheben des Teigträgers sorgen für eine schonende Teilung des Teiges.

zeitig in der Maschine eingesetzt sein und werden durch Drehen des Werkzeughalters gewechselt. Durch dieses System sind bis zu sechs Gebäckgrößen und –Formen mit einer einzigen Anlagenkonfiguration möglich. Bongard bietet 25 unterschiedliche Matrizen an, wodurch eine Vielzahl an Produkten mit der Paneotrad möglich ist.

Vollkonzept. In Prospekten stellt der Hersteller gerne ein Konzept vor, dass in Deutschland und anderen europäischen Ländern schon vielfach realisiert wurde. Hierbei handelt es sich um ein Backshop Konzept, das auf dem Einsatz der Paneotrad beruht und

rund um die Uhr frische, mit der Anlage hergestellte, Produkte anbietet. Selbstverständlich kann dies mit anderen Schaukonzepten kombiniert werden, um die Bandbreite an Produkten zu steigern, die Paneotrad eignet sich aber aufgrund der Möglichkeit schnell auf steigende Nachfrage reagieren zu können, hervorragend dafür. Laut Berechnungen von Bongard reichen 27 Quadratmeter Bodenfläche, um bis zu 800 Baguettes täglich herzustellen und zu verkaufen. Auch in Deutschland wird dieses System von Bäckern genutzt. Teiglinge können direkt nach dem Teilen auch wieder kühlgestellt und ohne weitere Gare direkt in den Filialen abgebacken werden. So kann Frische auch abends an den Kunden gebracht werden, ohne das Verkaufsteam unnötig zu belasten. Seit Einführung des Systems vor drei Jahren wurden bereits über 560 Anlagen verkauft, davon über 20 in Deutschland.

Das Problem
Die Montfort Bäckerei arbeitet mit althergebrachten Rezepten und traditionellen Methoden. Manfred Kuster wollte die Qualität seiner Produkte nicht durch den Einsatz einer Maschine verschlechtern.

Die Lösung
Das System Paneotrad aus dem Hause Bongard überzeugte den Bäckermeister. Durch lange Teigführungen und schonende Teigteilung kann er die Produkte, die ihm gefallen rationell herstellen.

Technik

- Bongard Paneotrad Teigteiler
- Drei Matrizen
- Kühlanlagen von Kolb mit PATT System
- Bis zu 72 Stunden Teigruhezeiten
- TA von 170 mit minimalen Hefeinsatz von 0,5 Prozent

Alternativen
Sicherlich stellen auch andere Anbieter Teigteilsysteme her, die mit weichen und hochgarigen Teigen umgehen können. Ein in sich so geschlossenes System wie die Paneotrad, das von der Teigführung bis zur Anlage alles beinhaltet, ist allerdings einzigartig.

Teigführung. Als Vorteig setzt man bei Paneotrad auf einen Poolish, der kaltgeführt wird und anschließend im Kühlhaus 24 Stunden lagert. Bei der Bereitung des Hauptteigs kommen zum Vorteig das restliche Mehl und fast das gesamte Restwasser. Nachdem dies gemischt ist, bekommt der Teig eine lange Ruhephase. Hiernach kommen Hefe und Salz hinzu. Anschließend wird der Teig ausgiebig geknetet. In einer abschließenden Mischphase wird das restliche Wasser und nach Bedarf weitere Zutaten wie Oliven, getrocknete Tomaten, Nüsse oder Anderes untergemischt. Nach einer Kesselgare schlägt man den Teig zusammen und gewährt ihm eine weitere Ruhephase. Danach wird der Teig abgewogen, erneut zusammengestoßen und in gleich schweren Portionen in Kunststoffwannen gelegt. In diesen lagert der Teig nun maximal 72 Stunden im Kühlhaus. In der Montfort-Bäckerei stellt man drei verschiedene Größen her. Als Größtes sind Baguettes mit 300 Gramm Teigeinlage im Sortiment. Weiterhin stellen die Bäcker kleine Baguettes mit 150 Gramm Teigeinlage und Brötchen von 75 Gramm her. „Mit diesen drei Größen decken wir die Wünsche unserer Kunden optimal ab, erläutert Manfred Kuster. Zudem experimentiert der Bäckermeister mit verschiedenen Zutaten im Teig. So hat er neben den weit verbreiteten Baguettes mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kräutern auch schon Teige mit verschiedenen Nüssen, Knoblauch, Speck, Zwiebeln oder Kümmel ausprobiert. Der Experimentierfreude sind hier



Die mit dem Paneotrad-System hergestellten Produkte zeichnen sich durch eine kräftige Kruste, eine feuchte und lockere Krume und einen aromatischen Geschmack aus. Sie entsprechen damit den Erwartungen des Verbrauchers an französische Weißbrotspezialitäten. Der Teig kann einfach mit verschiedenen Einlagen wie Kräutern, Oliven oder Ähnlichem abgewandelt werden. Bild rechts: Mit außergewöhnlicher Werbung und gelebter Kundennähe sichert sich Kuster Marktanteile.

kaum Grenzen gesetzt. Auch das war für das Vorarlberger Unternehmen ein Grund, sich für Paneotrad zu entscheiden. Allerdings, so schränkt Kuster ein, stellt er nicht alle Sorten gleichzeitig her. Bisher testet er im wöchentlichen Wechsel, worauf seine Kunden Lust haben. Als Favoriten haben sich bisher Oliven, Knoblauch, Kräuter und die Natur-Variante herausgestellt. So senkt er auch die Retourenquote. „Was bringt es mir, jeden Tag sieben verschiedene Sorten anzubieten, wenn ich von jedem nur zehn Stück herstelle? So habe ich höhere Stückzahlen und meine Kunden haben Abwechslung, die sie übrigens auch sehr zu schätzen wissen.“

Flexibilität. Durch den hohen Vorteiganteil - 20 Prozent des Mehls werden zum Poolish verarbeitet - die weichen Teige und die lange Führung entwickelt sich ein außergewöhnliches Aroma, das beim ersten Biss zu schmecken ist. Komplizierte Vorteigführungen und Backmittel sind in diesem Produkt nicht notwendig. Zwar muss jeder Bäcker an den Feinheiten arbeiten, um das Gebäck bei Bedarf an besondere betriebliche Bedürfnisse anzupassen, mit den von Bongard vorgeschlagenen Parametern kann jedoch erst einmal gearbeitet werden. Durch die spezielle Arbeitsweise mit vollgarigen Gebäcken, die ohne weitere Garzeit gebacken werden können, ist zwar das Backen frischer Produkte nach Bedarf ohne lange Vorlaufzeit möglich, in der Montfort Bäckerei nutzt man diesen Vorteil aber nur teilweise. Hier wird ein Teil der Produkte halbgebacken und bis etwa 15:00 Uhr nach Bedarf in der Produktion fertig gebacken. Der Unternehmer setzt aus drei Gründen keine Ladenbacköfen ein. Zum einen möchte er die Verkäuferinnen entlasten, dadurch die Verkaufsqualität aufrechterhalten und den Kundenkontakt pflegen. Weiterhin spielt neben den Energiekosten auch das Image und die Backwarenqualität eine entscheidende Rolle. In der Backstube hergestellte Produkte haben bei



Bäckermeister Manfred Kuster lebt und liebt den Beruf des Bäckers. Die Paneotrad passt genau in das Produktschema seines Betriebes.

seinen Kunden ein besseres Image als solche, die im Laden gebacken werden. Wahrscheinlich liegt dies auch daran, dass Kuster das Bäckersein nach außen trägt und die Kunden an ihn andere Anforderungen haben als an Kollegen.

Etwas anders. Nicht nur mit seinen Produkten hebt sich Manfred Kuster von seinen Mitbewerbern ab. Auch seine Verkaufsstellen sind etwas Besonderes. Der Unternehmer setzt auf einfache Gestaltung mit viel Holz. In dem von uns besuchten Geschäft steht die 140 Jahre alte Holztheke mit dazugehörigem Brotregal im Mittelpunkt und hebt so die ausgestellten Produkte hervor. Ebenfalls ungewöhnlich ist die Brötchentheke. Diese ähnelt Möbeln, wie sie aus SB-Bäckereien bekannt sind. Der Kunde hat hier die Möglichkeit sich seine Brötchen selber auszusuchen und mit einer Zange zu entnehmen. Neben den mit dem System zufriedenen Kunden kann der Unternehmer auch feststellen, dass die meisten Kunden mehr kaufen als wenn sie bedient würden. „Die Auswahl verlockt dazu“, erklärt Kuster. Weiterhin fällt die Pralinenkühlung ins Auge. Der Bäckermeister ist fest davon überzeugt, dass Pralinen in ein gut geführtes Unternehmen gehören, da sie eine gute Möglichkeit sind, sich von den Mitbewerbern abzuheben und beim Kunden die romantischen Vorstellungen eines Bäckers, der alles selbst herstellt, zu bedienen. „Wir sind ein Unternehmen, in dem alle Produkte nach traditionellen Methoden hergestellt werden, die schon unsere Großväter nutzten“, erzählt Kuster. „Das System Paneotrad hat uns geholfen, diese Traditionen mit Maschinenhilfe ins 21. Jahrhundert zu transferieren“.



IN KÜRZE

Montfort Bäckerei
Runastraße 1
A-6800 Feldkirch
Tel.: +43 (5522) 72306
E-Mail: montfort-baekerei@aon.at

Inhaber:	Manfred Kuster
Angestellte:	
Produktion:	8 (3 Azubis)
Verkauf:	18 (2 Azubis)
Logistik/Verwaltung:	5
Lieferradius:	50 km
Materialeinsatz:	21 %
Durchschnittsbon:	5,00 Euro

Markus Nitz