



# Unglaubliches Potenzial

DER TEIGTEILER PANEOTRAD VON BONGARD ERMÖGLICHT DAS SCHONENDE TEILEN SEHR WEICHER, GEGARTER TEIGE IN VERSCHIEDENEN FORMEN. DAS KONZEPT HAT DEN GESAMTEN PRODUKTIONSABLAUF IN DER BOULANGERIE & PÂTISSERIE VON RENÉ GLADY IM ELSÄSSISCHEN PLOBSHEIM VERÄNDERT.

**S**low baking hat sich auf den Weg nach Frankreich gemacht, um sich die Herstellung von französischem Baguette in einer kleinen Bäckerei im elsässischen Plobsheim, in der Nähe von Straßburg anzusehen. Die Boulangerie & Pâtisserie an der Hauptstraße gehört René Glady. Es ist eines von zwei Geschäften, die der Bäckermeister betreibt. Die Theke ist aufgeräumt, das Sortiment über-

sichtlich und wird natürlich von Backwaren aus Weizenmehl dominiert. Die kleine Backstube im hinteren Teil des Geschäfts fällt sofort ins Auge. Der elektrisch beheizte Ofen steht gleich neben dem Brotregal. Ein Bäcker schneidet gerade Baguettes auf dem Abziehband, um sie anschließend sofort zu backen. In einem der unteren Herde sind in wenigen Minuten große rechteckige Ciabattabrötchen fer-

tig zum Ausbacken. Die Verkäuferinnen belegen diese speziellen Brötchen immer mit frischem Salat sowie Wurst oder Käse für die Snacktheke. Glady ist nicht zu unrecht stolz auf seine Backwaren, die den ganzen Tag von fünf Uhr morgens bis 19 Uhr abends frisch nach Bedarf gebacken werden. Bis zum frühen Nachmittag backen die Bäcker selbst, anschließend übernehmen diese Aufgabe die Verkäuferinnen.

Während der gesamten Ladenöffnungszeiten nach Bedarf backen? Das klingt sehr nach dem Einsatz von Teiglingen. Doch dem ist nicht so. Glady hat seine komplette Produktion auf ein neues Aufarbeitungssystem von Bongard umgestellt, das ihm erlaubt, sehr weiche Teige mit langer Teigführung direkt aufzuarbeiten bzw. so schonend zu teilen, dass sie direkt im Anschluss gebacken werden können. Herzstück des Bäckereikonzepts ist der Teigteiler Paneotrad.

### Traditionelle Teigbereitung

Noch bis vor wenigen Monaten folgten der Bäckermeister und seine Mannschaft dem gleichen Arbeitsrhythmus wie viele seiner Kollegen. Früh in der

dauerte die Gärzeit, wollte man nicht Kompromisse in der Gebäckqualität eingehen. An der Qualität hat sich nichts geändert. Auf lange Teigruhezeiten legt Glady nach wie vor großen Wert, um den typischen aromatischen Geschmack, die glasige und unregelmäßige Krumenstruktur zu erhalten, die seine Kunden erwarten.

Die Teigbereitung erfolgt nach einem relativ einfachen Schema: 20 Prozent Vorteig bzw. Teig aus der vorherigen Produktion, der mindestens schon 24 Stunden im Kühlhaus geruht hat, Mehl, Wasser, Salz und sehr wenig Hefe – unter einem Prozent. Das sind die Zutaten des Geschmacks. Keine Backmittel oder komplizierte Vorteigführungen. Ob das alles ist? »Jeder muss seine

Stikkenwagen, mit dem sie bei 2–3 °C in eine Kühlzelle geschoben werden. »Die Teige müssen mindestens einen Tag in der Kühlung bleiben, erst dann können sie verarbeitet werden«, berichtet Glady. Neben dem Standardteig für Baguettes stellt er noch für andere Backwaren Teige auf diese Weise her. Oft sind es aber auch nur einfache Variationen mit Oliven, Tomaten usw.

### Der neue Weg

Statt wie früher um Mitternacht oder noch einige Stunden vorher, beginnt die Arbeit in der Backstube heute erst gegen drei Uhr, rund zwei Stunden, bevor der Laden öffnet. Dennoch kommt keine Hektik auf. Glady holt einen Stikken mit



*(Links) Das Herzstück des Bäckereikonzepts ist der Teigteiler Paneotrad. Nach dem Kneten bleibt der Teig eine Stunde bei Raumtemperatur liegen und wird anschließend in immer gleich schweren Portionen in flache Kunststoffwannen gelegt und mit Folie abgedeckt.*

Nacht aufstehen, die Teige, die traditionell mit sehr wenig Hefe hergestellt werden, aufarbeiten und anschließend langsam garen lassen, damit sie pünktlich zur Ladenöffnung aus dem Ofen kommen. Die Menge an Backwaren wurde anhand von Erfahrungswerten und Vorbestellungen festgelegt und abgearbeitet. Viel Spielraum für schnelle Entscheidungen gab es nicht, zu lange

eigenen Erfahrungen machen und mit dem Teig spielen, bis er das Brot bekommt, das er haben möchte«, erzählt Glady.

Nach dem Kneten bleibt der Teig eine Stunde bei Raumtemperatur liegen und wird anschließend in immer gleich schweren Portionen in flache Kunststoffwannen gelegt und mit Folie abgedeckt. Die Wannen kommen in einen

Teigen aus der Kühlung. Er zieht eine Wanne mit Teig aus dem Stikkenwagen und entfernt vorsichtig die Folie. Der Teig ist sehr weich und klebt an der Folie fest, sodass er mit einem Teigschaber nachhelfen muss. »Bis zu 72 Stunden nach der Teigbereitung oder anders gesagt: zwei Tage nach der minimalen Teigruhephase kann ich meine Teige verarbeiten.«



*Glady entfernt vorsichtig die Folie von dem Teig, der mindestens 24 Stunden in der Kühlung geruht hat. Der Teig ist sehr weich und klebt an der Folie fest, sodass er mit einem Teigschaber nachhelfen muss.*

Anschließend kippt er den Teig in einen rechteckigen Kunststoffrahmen, der zuvor bemehlt wurde. Mit den Händen zieht er den Teig in die Ecken des Rahmens, ohne ihn zu stark zu beanspruchen. Schon jetzt zeichnen sich deutlich Gärblasen auf der Teigoberfläche ab. Der Meister nimmt den Rahmen und stellt ihn auf einen Metalltisch, auf dem ein Mehler montiert ist, den er über den Rahmen bewegt. Ohne Staubentwicklung liegt nun eine durchgehend gleichmäßige, aber dünne Mehlschicht über dem Teig, wie man es von au-

tomatischen Mehler einer Spezialbrotlinie her kennt. Glady öffnet die Frontklappe des Teigteilers Paneotrad von Bongard und stellt den Rahmen hinein, schließt die Klappe wieder und stellt zwei gegenüberliegende Schalter auf dem Steuerungsfeld jeweils auf »Eins«. »Das gibt Baguettestangen«, sagt er und drückt »Start«.

### Das Teilsystem

Zuerst senkt sich eine flache Andrückplatte auf den Teig, die exakt auf den

Rahmen angepasst ist. Der Teigteiler wird motorisch angetrieben und darf deshalb nicht mit den hydraulisch arbeitenden Verwandten verwechselt werden. Der ausgeübte Druck beträgt nur einen Bruchteil im Vergleich zu der Kraft eines Hydraulikteilers. Die Platte soll den Teig nur in dem Rahmen egalieren, um ein möglichst gleichmäßiges Flächengewicht zu erzielen.

Anschließend hebt sich die Platte, und der Teilkopf im Inneren dreht sich einen Schritt weiter, bis die gewünschte Ma-



*Zuerst senkt sich eine flache Andrückplatte auf den Teig, Der ausgeübte Druck beträgt nur einen Bruchteil im Vergleich zu der Kraft eines Hydraulikteilers. Anschließend hebt sich die Platte, und der Teilkopf im Inneren dreht sich einen Schritt weiter, bis die gewünschte Matrize über dem Rahmen zum Stehen kommt und den Teig einteilt.*



*Glady zieht den Teig im Rahmen in Form und bewegt anschließend einen Mehler über den Rahmen. Ohne Staubentwicklung liegt nun eine durchgehend gleichmäßige, aber dünne Mehlschicht über dem Teig.*

trize mit länglicher Einteilung über dem Rahmen zum Stehen kommt und sich absenkt.

Der Teilkopf in der Maschine ist wie eine quadratische Trommel. Neben der flachen Andrückplatte kann sie mit drei unterschiedlichen Matrizen zum Schneiden des Teigs bestückt werden. Sie sind untereinander kombinierbar und lassen sich einfach über die beiden Schalter auf der Bedienung steuern. Position »Eins und Eins« bedeutet lange Baguettes. »Zwei und Zwei« sind kurze

Baguettes quer eingeteilt. »Eins und Zwei« ist die Kombination aus den beiden Schneidwerkzeugen und ergibt kleine quadratische Brötchen. Die dritte Matrize schneidet große Rechtecke für Ciabattas. Insgesamt lassen sich so fünf verschiedene Produktgrößen mit nur einem Teiler herstellen – einfach auf Knopfdruck und ohne Werkzeugwechsel. Auch die Schneidwerkzeuge schneiden nicht einfach den Teig. Das Edelmessermesser ist mit einem speziell geformten Kunststoff umgeben, sodass

nur die kurze Schneidekante herausguckt. Der Teig soll nicht wie mit einem Messer geschnitten werden, was zu offenen Poren an den Rändern führen würde. Der Kunststoff zieht beim Einteilen die Teigoberfläche mit nach unten zum Boden. So werden die Teigränder geschlossen. Der Vorgang ist also mehr ein sanftes Abkneifen als ein Einschneiden. Glady holt den Rahmen aus dem Teigteiler und stellt ihn auf einen Edelstahlrahmen, der den Wannboden nach oben drückt.



*Der Teilkopf in der Maschine ist wie eine quadratische Trommel. Das Edelmessermesser ist mit einem speziell geformten Kunststoff umgeben, da der Teig nicht wie mit einem Messer geschnitten werden soll. Der Kunststoff zieht beim Einteilen die Teigoberfläche mit nach unten zum Boden. So werden die Teigränder geschlossen.*



Die Baguettes auf dem Kunststoffboden des Rahmens können direkt abgenommen und auf den Abziehapparat gelegt werden. Eine Nachgärzeit wird nicht benötigt. Deutlich zeichnen sich Gärblasen auf dem frisch geteilten Teig ab.

Die Baguettes liegen jetzt frei auf dem Kunststoffboden des Rahmens und können direkt abgenommen und auf den Abziehapparat gelegt werden. »Eine Nachgärzeit benötigen wir nicht. Die Baguettes schieben wir direkt nach dem Schneiden in den Ofen.«

### Flexibilität

Für die Bäckerei haben sich durch das System völlig neue Möglichkeiten ergeben. »Früher mussten wir vorplanen. Heute entscheide ich kurz vor dem Backen, was für ein Produkt ich haben möchte. Bis zum fertigen Produkt habe ich eine Reaktionszeit von einer halben Stunde. Baguettes, Brötchen oder große

rechteckige Brötchen. Mit Oliven, Kräutern oder Tomaten. Der Kunde bekommt den ganzen Tag über frische Backwaren, und die Retourenquote hat sich nebenbei dramatisch gesenkt.«

An der Beschaffenheit der Backwaren hat sich nichts geändert. Dass die Baguettes jetzt eine rechteckige Spitze haben ist für Glady ein Markenzeichen. »Absichtlich! Ich könnte vor dem Schneiden die Enden noch kurz nachwirken, brauche ich aber nicht. So unterscheide ich mich von meinem Mitbewerber im Ort.«

Das System ist so einfach zu handhaben, dass am Nachmittag die Verkäuferinnen den Teigteiler und den Ofen alleine bedienen. Es muss keine Gärzeit

bestimmt werden, und er Teig ist auch fertig. Die zweite Verkaufsstelle der Bäckerei wird deshalb nicht beliefert, sondern ist ebenfalls mit den gleichen Maschinen ausgestattet.

Andreas Ranft

### Facts

**Boulangerie & Pâtisserie**  
Aux délices de Plobsheim  
Rue du Général Leclerc  
67115 Plobsheim  
Tel. : +33(0)3.90.29.54.83



René Glady führt seine Boulangerie & Pâtisserie an der Hauptstraße zusammen mit seiner Lebensgefährtin. Das Frischbackkonzept hat sich als voller Erfolg erwiesen, schon weil er direkt vor dem Backen entscheiden kann, welche Form der Teig haben soll.