

Mehr **Ruhe** und mehr **Vielfalt**

Mit einer neuen **leistungsfähigeren Kleingebäckanlage** kann das **Backparadies Leefen** aus Kiel eine höhere Anzahl von Brötchensorten deutlich entspannter aufarbeiten.

Foto: BJ / Stefan Schürter 2021

[1] Die Premium K läuft bei Leefen mit nur 16 Takten, damit bei Ein-Mann-Bedienung der Absetzzeit genug Zeit bleibt, die Dielen in die Stikken für die Filialen vorzusortieren.



Bäckermeister Thomas Leefen legt großen Wert auf handwerkliche Qualität und auf rationelle Abläufe. Das merkt man sofort, wenn man ihn mit seinem Team bei der Arbeit in der Backstube beobachtet. Jeder Handgriff ist durchdacht und wo es sinnvoll ist, kommt moderne Technik zum Einsatz. So steht beispielsweise seit anderthalb Jahren eine Premium K-Anlage von Fortuna mit einer Primus Pro 6-Kopfmaschine für die Kleingebäckaufarbeitung bereit. „Wir hatten schon langjährige gute Erfahrungen mit Fortuna, trotzdem haben wir uns vor

dem Kauf natürlich auch bei anderen Herstellern umgeschaut und bei Kollegen, die die Premium K schon im Einsatz hatten. Letztendlich sind wir dann bei Fortuna geblieben, nicht zuletzt, weil für uns die Schnittbrötchen die wichtigste Kleingebäcksorte sind“, erklärt Leefen. Die Premium-Schnittbrötchen des Backparadieses heißen Malzys. Sie enthalten Mehl aus einer alten Steinmühle und hochwertiges Gerstenmalzextrakt anstelle eines höher dosierten Malzbackmittels. Bei der Aufarbeitung der Teiglinge in großen Stückzahlen ist das feststehende und druckluftbetriebene Messer



Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

[2]

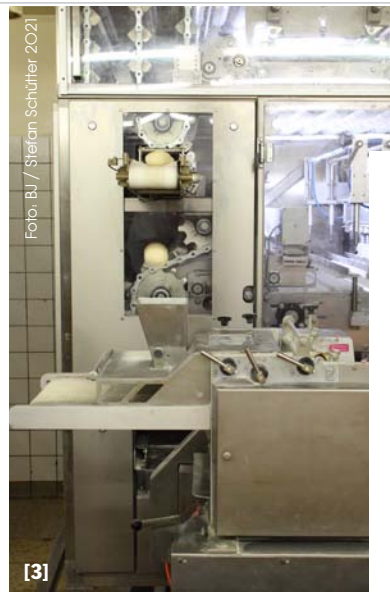


Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

[3]

[2] In den Programmen der Touchscreen-Steuerung sind auch die zu den jeweiligen Gebäcken passenden Absetzbilder hinterlegt. [3] Über den Queraustrag laufen die Teiglinge für Laugenzöpfe und Laugenstangen direkt aus dem Vorgärschrank in den angestellten Wickler. [4] Die Einstrang-Laugenzöpfe werden von den Mitarbeitern ganz traditionell von Hand geflochten und nicht mit dem Housky-Stempel der Anlage aufgearbeitet. [5] Ausrichtklappen positionieren die Teiglinge vor der Übergabe an Gärgehänge oder Wirktassen noch einmal ganz exakt und verbessern die Gleichmäßigkeit beim Langrollen.



Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

[4]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

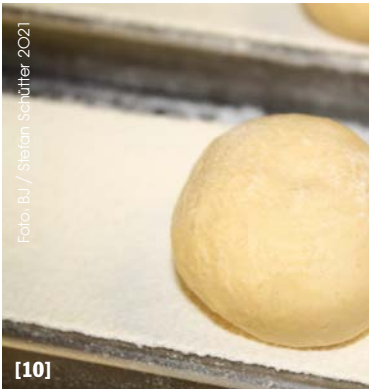
[5]

der Premium K von Vorteil, denn es hat nur einen vergleichsweise geringen Verschleiß und ist gut zugänglich. Die Teiglinge der Malzys reifen dann auf Dielen ganz behutsam über 20 Stunden in der Kälte und entwickeln dabei eine wattige Krume und eine glänzende Kruste.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Die alte Fortuna-Anlage beherrschte nur Schnitt- und Kaiserbrötchen. Daher waren die Spezialbrötchen früher überwiegend eckig, aufgearbeitet mit einer gravimetrischen Teigbandanlage, die täglich durchschnittlich acht Stunden lief. Die Einsatzzeiten der alten Fortuna-Anlage waren im Vergleich dazu deutlich kürzer. Weil die neue Premium K eine große Produkt- und Formenvielfalt beherrscht, ist die Rheon inzwischen nicht mehr so lange im Einsatz und beide Anlagen arbeiten größtenteils parallel. Über die Premium K läuft dabei alles, was rund ist. Das sind beispielsweise alle gestüpfelten Kleingebäcke, wie etwa Mohn-, Sesam- und Kaiserbrötchen, Laugensemmeln und Kieler Semmeln. Für diese regionale Spezialität aus süßem Brötchenteig werden die Teiglinge mit 75 Gramm Einwaage zum Abschluss von Hand in Zimtschmalz aufgeschauert. Aus dem süßen Brötchenteig bestehen auch die runden Käsebrötchen, die mit dem Rautenstempel gedrückt werden. Dann befeuchtet sie ein Mitarbeiter und legt eine ganze Käsescheibe auf. Durch den Stempel lassen sich die gebackenen Käsebrötchen später ganz einfach in mundgerechte Stücke brechen. Die länglichen Mübebrötchen mit Rosinen werden dementsprechend mit dem Housky-Stempel aufgearbeitet, sodass sie für den Verzehr aus der Hand ebenfalls

schon praktische „Sollbruchstellen“ haben. Mit der neuen Anlage kann Leefen nun aber auch einige Spezialbrötchen sowie seine Laugen- und Quarkteige aufarbeiten. Die Rüstzeiten beim Produktwechsel sind dabei kurz. Am aufwendigsten ist die Umstellung von Schnittbrötchen auf Berliner, die jedoch nur maximal fünf Minuten dauert.

Flexible Kopfmachine. Für einen schnellen Tausch der Mehler an Kleingebäckanlage und Kopfmachine sind alle Kabel nur gesteckt und nicht fest verbaut. Nimmt man den Mehler der Primus Pro 6 ab, so sind auch die Walzen gut zugänglich, die den Teig in die darunter liegenden Sternmesser ziehen, die immer nur kleine Teigportionen für den Pressbereich abteilen. Bis auf den Messkolben ist das gesamte Teilsystem ölfrei und es ist ohne Werkzeug zerlegbar. Dabei kann die Primus Pro 6 mit nur einer Wirktrommel Teiglinge im Gewichtsbereich von 35 bis 80 Gramm herstellen. Ihre Wechselzylinderplatten ermöglichen ergänzend auch noch höhere Stückgewichte. „Unsere kleinsten Teiglinge sind die Berliner mit 40 Gramm Teiginwaage, aber auch Teiglinge mit 90 Gramm laufen noch einwandfrei durch, wenn der Teig jung genug aufgearbeitet wird. Das nutzen wir für unsere Dinkel-Honig-Krustis, Spezialbrötchen aus einem Mehrkornteig mit 60 Prozent Dinkel und 40 Prozent Roggen sowie zusätzlichen 20 Prozent Vollkornanteil. Weil solche Teige in der alten Kopfmachine geschmiert haben, mussten wir sie früher mit der Rheon aufarbeiten. Für die Primus Pro 6 sind sie aber kein Problem.“ Selbst die Mini-Baguettes mit 100 Gramm Einwaage beherrscht die neue Kopfmachine. „Da-



[6] Spezialbrötchen, im Bild die Dinkel-Honig-Krustis, werden in doppelten Reihen auf Dielen abgesetzt und dann von den Mitarbeitern von Hand mit dem passenden Dekor versehen.[7] Der Revolverkopf der Stüpfelstation ermöglicht dank seines Rastbolzens kurze Umrüstzeiten. Die Messer für die Schnittbrötchen sind feststehend und ist Luft druckbe-trieben.[8] Zueiner rationelleren Aufarbeitung trägt auch die große Arbeitsfläche der 1,20 Meter langen Absetzung bei, die vier 60 mal 40 Teiglingsdielen gleichzeitig fassen kann. [9] Für die Berliner-Aufarbeitung werden Wendeklappen (im Bild) und Ausrichtklappen mit engeren Abständen ein-gehängt und die Spreizbänder zusammengeschoben. [10] Der Schluss der Berliner-Teiglinge muss zugewirkt sein. Sie lau-fen dann unter der hoch gefahrenen Gehängekette über das vorgeschobene Durchschiebeband direkt in den Bypass.

Das Problem

Die alte Fortuna-Anlage mit Baujahr 1995 war in die Jahre ge-kommen, sodass eine Ersatzinvestition anstand. Ein Grund da-für war die immer schwieriger werdende Ersatzteilbeschaffung. Weil wichtige Bauteile fehlten, kam es am Ende sogar zu längeren Ausfällen der Anlage, sodass die Produktionssicherheit ernsthaft gefährdet war.

Die Lösung

Auf der südback 2017 sah Leefen zum ersten Mal die Premium K kurz von Fortuna mit der neuen sechsreihigen Primus Pro 6-Kopf-maschine. Ende 2018 nahm er Verhandlungen mit Fortuna auf, erteilte Anfang 2019 den Auftrag und erhielt im Dezember 2019 die neue Anlage. „Die Inbetriebnahme durch Fortuna lief sehr routiniert ab und auch die Dielensynchronisierung hat gut ge-klappt. Abschließend hat Fortuna unsere alte Anlage dann zum Ausschachten in Zahlung genommen“, erinnert er sich.

Technik

- Die Premium K Kurzversion arbeitet im sechsreihigen Betrieb wie bei Leefen mit einer Stundenleistung von bis zu 7.200 Teig-lingen.
- Der Gewichtsbereich der Primus Pro 6-Kopfmaschine ist stufen-los von 40 bis 100 Gramm einstellbar (andere Gewichtsbereiche sind ebenfalls verfügbar).
- Die Kopfmaschine erreicht maximal 20 Takte pro Minute, bei Leefen läuft sie aber nur mit 16 Takten.
- Die Serienausstattung der Premium K Kurzversion umfasst un-ter anderem einen Vorgärschrank, eine automatische Mehlbe-stäubung und ein verstellbares Langrolldruckbrett.
- Die Stüpfel-Schneidestation verfügt über einen drehbaren Re-volverkopf, der eine große Gebäckvielfalt ermöglicht.
- Die Schneidestation arbeitet mit einem ziehenden Messer.
- Die automatische UV-Entkeimung und Trocknung vor jeder Neubelegung hält die Gärgehänge hygienisch einwandfrei.
- Das Abzugsband gewährleistet eine exakt schlussgerechte Ab-setzung auf Gärgutträger, wie Bleche oder Dielen in den Maßen 60 mal 40, 58 mal 78 oder 58 mal 98 Zentimeter.
- Die Anlage ist SPS-computergesteuert, mit einer Dialog-Bedie-nerführung.

Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Kleingebäckaufarbeitung zahlreiche Anbieter wie zum Beispiel König, Rondo, Eberhardt, Kövy, WP, Fritsch, Jac und andere.

bei arbeiten wir den Teig ebenfalls sehr jung auf. Das ist aber kein Nachteil, denn wir haben die Gare einfach nach hinten verschoben. Durch die anschließende Langzeitführung in der Kühlung können die Mini-Baguettes die fehlende Teigentwicklung nachholen. Das Ergebnis ist eine baguettetypische Lockerung mit grober Porung.“ Die Teiglinge für die Mini-Baguettes werden auf der Anlage erst vorgelängt und dann von den Mitarbeitern auf einem mit Weizen-griß bestreuten Arbeitstisch auf die endgültige Länge gebracht. Anschließend kommen sie in die Kühlung. „Die Mini-Baguettes ha-ben wir erst mit der Premium K ins Sortiment genommen. Frühere Versuche eckige Teiglinge mit dem Wickler oder der Ausrollma-schine vorzulängen, brachten zu ungleichmäßige Ergebnisse.“ Die Mini-Baguettes sind als Snacks unter dem Namen „Schlemmer-Baguette“ bei den Kunden sehr beliebt. Es gibt sie in drei Varian-ten: mit Lachs und Lauch, mit Tomate und Mozzarella sowie mit Edelkochschinken-Raspeln und Coleslaw.

Vorgärschrank mit Extras. Die Türen des Vorgärschranks der Premium K sind aus Sicherheitsgründen mit Kontaktschaltern versehen und lassen sich im laufenden Betrieb nicht öffnen. Die im Gärschrank eingebauten Lüfter gewährleisten aber auch bei feucht-warmem Sommerwetter die richtige Klimatisierung. Bei Bedarf

IN KÜRZE

Backparadies Leefen KG
Lüdemannstraße 77
24114 Kiel
Tel.: 0431-729599

Internet: www.leefen.de
E-Mail: info@backparadies-leefen.de



Inhaber:	Thomas Leefen	Feinbackwaren:	10
Verkaufsstellen:	10	Konditorei:	10
		Snack:	15-20
Mitarbeiter:		Preise ausgesuchter Produkte:	
Produktion:	14	Schnittbrötchen (Malzy):	0,40Euro
Verkauf:	45	Mischbrot (1kg):	4,65 Euro
Fahrer:	3	Spezialbrot (750g):	4,65 Euro
Verwaltung:	3	Obstplunder:	2,65 Euro
		Berliner:	1,25 Euro
Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:		Becher Kaffee (0,2l):	1,50 Euro
Brot: 12, 6 davon rollierend aus 30		Belegtes Brötchen:	2,10 Euro
Brötchen:	30		

können dabei Entlüftungsklappen die überschüssige Feuchtigkeit abführen. Zudem durchlaufen alle Trögel nach jeder Entleerung zur Trocknung eine UV-Entkeimung. Eine weitere Neuerung ist für Leefen der Queraustrag aus dem Vorgärschrank, den es 1995 noch nicht gab. „Früher haben wir unsere Laugenzöpfe und -stangen mit 90 Gramm Teiginwaage daher über die Rheon portioniert und von Hand in den Wickler gelegt. Jetzt laufen die Teiglinge aus der Premium K automatisch in den Wickler.“ Auch der Bypass, der einen direkten Durchlauf der Teiglinge von der Kopfmachine zur Absetzung ermöglicht, gefällt Leefen gut. Diese Abkürzung ohne Vorgärschrank nutzt er beispielsweise für die Aufarbeitung seiner Berlinererteige direkt auf die Kippdielen. „Vorher mussten wir die Teiglinge dagegen am Auslauf der Kopfmachine von Hand abnehmen und auf die Kippdielen setzen. Jetzt ist der Prozess wesentlich rationeller, nicht zuletzt, weil die Absetzung sehr exakt arbeitet. So müssen wir die Teiglinge nicht noch einmal manuell zurechtrücken, sondern können sie gleich in den Gärschrank stellen und danach ins Fett gleiten lassen.“ Für eine rationelle Herstellung umfasst eine Charge des Fettgebäcks einen 25 Kilogramm Sack-Berlinermehl, das ergibt 40 Kilogramm Teig und etwa 900 Berliner. Allerdings sind Berliner bei Leefen kein Ganzjahresgebäck. Es gibt sie nur von Oktober bis März oder ausnahmsweise zu Demonstrationszwecken für diese Reportage „Für die automatisierte Berlineraufarbeitung waren die sechs Reihen der neuen Anlage entscheidend. Daher war dieses Gebäck ein wichtiger Grund, keine neue vierreihige Anlage zu kaufen.“

Zwei Reihen mehr. Durch den Umstieg von einer vierreihigen Anlage auf eine sechsstufige Anlage stehen Leefen nun bis zu 50 Prozent mehr Stundenleistung auf nahezu gleicher Stellfläche zur Verfügung. Die Premium K ist aufgrund der höheren Reihenzahl lediglich etwas breiter als die alte Anlage. Mit einem zusätzlichen Bestreumodul wäre die neue Anlage jedoch zu lang gewesen. Daher werden einige Brötchensorten wie die Dinkel-Honig-Krustis in Doppelreihen abgesetzt, damit weniger Dielen zu entnehmen sind. Dann befeuchtet sie ein Mitarbeiter von Hand und drückt sie in das jeweilige Dekor. Die höhere Reihenzahl sorgt für mehr Ruhe bei der Arbeit, denn die neue Anlage läuft nun mit 16 Takten pro Minute etwas langsamer als die alte Anlage mit 18 Takten. Sie erreicht aber trotzdem die gleiche Stückzahl Teiglinge in insgesamt kürzerer Zeit. Mit vollen 20 Takten würde die Premium K sogar mit einer Stundenleistung von 7.200 Schnittbrötchen arbeiten, bei sehr gleichmäßigen Stückgewichten. Für mehr Effizienz sorgt zudem die exakte Absetzung der neuen Anlage. So kann die Premium K nun ein Mitarbeiter allein bedienen, während Leefen früher immer zwei Mitarbeiter einsetzen musste. Zu einer rationelleren Aufarbeitung trägt auch die größere Arbeitsfläche der 1,20 Meter langen Absetzung bei, die vier 60 mal 40 Teiglingsdielen gleichzeitig fassen kann. In die alte Anlage konnten dagegen nur je zwei 60 mal 40 Teiglingsdielen eingelegt werden. Der Mitarbeiter an der Absetzung der Premium K hat so genug Zeit, um die Stikkenwagen für die verschiedenen Filialen gleich mit den passenden Dielenmengen der verschiedenen Brötchensorten für den nächsten Tag zu befüllen. An jeden der vorsortierten Stikkenwagen kommt dann ein kleiner Zettel, auf dem die dazugehörige Filiale steht. So ist schon alles für den Versand vorbereitet.

Stefan Schütter, Bäckermeister



[11]



[12]

[11] Auflageleisten, die in der Absetzung einrasten, sorgen mit speziellen Anschlägen dafür, dass die Kippdielen immer korrekt anliegen und die Berliner exakt positioniert sind. [12] Die sensiblen Teile der Primus Pro 6 sind leicht zugänglich. Daher liegt der Vorteiler beispielsweise nur auf und ist ausziehbar. Zudem sind Antriebs- und Teigbereich getrennt. [13] Da die Mini-Baguettes eine Einwaage von 100 Gramm haben, wird der Teig jung aufgearbeitet und dann langzeitgeführt. Das bewirkt eine baguettetypische Lockerung mit grober Porung. [14] Dies ist ein Auszug der mit der Anlage hergestellten Kleingebäcke. In der vorderen Reihe die Dinkel-Honig-Krustis, die Käsebrötchen und die Mürbebrötchen mit Rosinen.



[13]



[14]