

Besondere Schrippen

Die **Bäckerei Rauen** aus Heppenheim konnte mit einer neuen **Fortuna-Brötchenanlage** die Herstellung ihrer Eingeschlagenen rationalisieren und die Qualität verbessern.



[1] Geschäftsführer Hans-Peter Rauen ist mit seiner neuen Anlage sehr zufrieden. Vor allem die automatische Absetzung macht die Aufarbeitung deutlich rationeller.

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2022

Die Bäckerei Rauen ist bekannt für ihre Brötchen, insbesondere für ihre Eingeschlagenen, die Bergsträßer Weck heißen. „Vom Norden ist ein großer Mitbewerber mit seinen Schnittbrötchen inzwischen bis zu uns gekommen, und von Süden ein anderer großer Mitbewerber. Dazwischen müssen wir uns mit unseren eingeschlagenen Schrippen behaupten. Das klappt aber sehr gut“, erklärt Geschäftsführer Hans-Peter Rauen. Die Eingeschlagenen sind ein Alleinstellungsmerkmal der Bäckerei. „Die sehen einfach deutlich individueller aus. Viele Kunden sagen zudem, wir hätten die besten Brötchen hier im Kreis. Die würden sogar am nächsten Tag noch schmecken.“ Rauen ist zudem im Konditoreibereich gut aufgestellt. „Ein Stück handwerklich hergestellte Torte ist einfach ein Stück Lebensqualität. Daher bieten wir noch richtige Torten an und nicht nur uniforme Sahne- oder Cremeschnitten.“ Um sich an die aktuelle Situation anzupassen, hat die

Bäckerei ihr Sortiment aber insgesamt etwas verschlankt. „Wir denken dabei jedoch aus der Sicht des Kunden, dem wir weiterhin eine gute Auswahl bieten möchten. Dabei sieht die Theke mit größeren Chargen von weniger Sorten sogar ansprechender aus. Es heißt nicht umsonst: Viel verkauft viel.“ An der Qualität spart Rauen allerdings nicht, im Gegenteil. So bezieht er den Aufschnitt für die belegten Brötchen seit 2021 von einem regionalen Metzger. Aufgrund des höheren Wareneinsatzes hat er die Preise von durchschnittlich 2,20 Euro auf 2,60 Euro angehoben. „Den Unterschied schmeckt man aber. Außerdem haben wir die Preisanpassung und den Grund dafür offen kommuniziert. Die Verkaufszahlen sind seitdem gestiegen. Die Kunden honorieren mehr Regionalität und Nachhaltigkeit.“

Erfolgreiches Brötchengeschäft. 2015 hat das Familienunternehmen die größere Produktion eines Kollegen in Hep-

penheim übernommen und ein Jahr später die Brötchenherstellung auf eine Langzeitführung umgestellt. Seitdem hat sich der Brötchenumsatz mehr als verdoppelt. Die Teiglinge werden auf gestapelten Dielen zu drei Vierteln vorgegart. Dann sind sie backfertig, kommen für eine Viertelstunde in eine Saugkühlung und anschließend mit etwa 6 °C Kerntemperatur bis zur Auslieferung am nächsten Morgen in die Kühlung. In den Filialen werden insgesamt vier Brötchensorten frisch vor Ort gebacken, die in der ABC-Statistik alle unter den ersten sechs A-Artikeln zu finden sind: Eingeschlagene, Rosenbrötchen sowie die Muntermacher, eckige Mehrkornbrötchen mit Karottenstiften, und die Malzkracher, rustikale Weizenmischbrötchen mit Hartweizengrieß, verschiedenen Malzen und Hopfenöl. Die größeren Standorte haben eigene Kühlschränke, in denen die Dielen mit den vier Teiglingssorten problemlos bis zu zehn Stunden stehen können. Bei einer Zugabe von nur 0,8 Prozent Hefe ist die Triebkraft so begrenzt, dass ohnehin nur im Sommer eine Lagerung in der Kälte nötig ist.

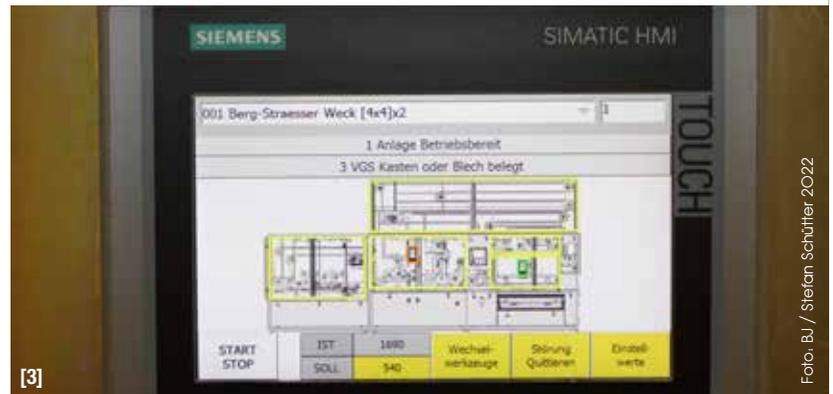
Rationellere Aufarbeitung. Die Eingeschlagenen wurden früher mit einer zweireihigen Kopfmaschine hergestellt. Dazu stand an normalen Freitagen und Samstagen ein Mitarbeiter fünf bis sechs Stunden an der Maschine. Wenn es große Bestellungen gab, auch immer wieder bis zu zehn Stunden. „Das wollten wir nicht mehr, dafür wollten wir mehr Betriebssicherheit. Schließlich beliefern wir beispielsweise auf dem zweitgrößten Weinfest Deutschlands fast jeden Stand. Da muss man sich auf seine Brötchenanlage verlassen können“, erklärt Geschäftsführer Hans-Peter Rauen. Er fragte daher bei verschiedenen Herstellern an, ob sie eine Brötchenanlage für Eingeschlagene liefern könnten und bekam nur positive Rückmeldungen. „Wir haben dann bei Fortuna gekauft, weil wir großes Vertrauen in die Technik aus Bad Staffelstein haben. Schließlich hat unsere alte Brötchenanlage von dort sehr lange gehalten. Die Verarbeitung ist einfach super, das merkt man auch an unserer Fortuna Tellerschleifmaschine, die wir 1988 gebraucht gekauft haben. Seitdem mussten wir lediglich Federn und den Puffer austauschen, an dem die Platte anschlägt.“ Mit der neuen Anlage konnte die Produktionszeit der Eingeschlagenen von sechs Stunden auf anderthalb Stunden verkürzt werden, ebenfalls mit nur einem Bediener. In normalen Wochen ist die Premium K dabei nur zu etwa 20 Prozent ausgelastet. Es gibt also für Weinfeste und andere Lieferungen noch ausreichende Kapazitätsreserven. Da die Brötchendielen für eine Langzeitführung nicht ausreichen, werden die Kaiser- und Schnittbrötchen für derartige Großbestellungen mit direkter Teigführung hergestellt. Die Rezepturen sind beim Anlagenwechsel gleich geblieben und auch die bewährte Chargengröße mit jeweils 60 Kilogramm Mehl. Dadurch ist gewährleistet, dass die Teige nicht zu lange stehen. „Freitags und samstags lassen wir meist zehn Teige laufen, mit jeweils 20 Minuten Teigruhe dazwischen. Die neue Anlage ist aber so schnell, dass die letzten Teige nur noch 10 Minuten liegen. Mit der neuen Ernte, die eine zwei Minuten längere Knetzeit benötigt, sind die Abläufe noch knapper geworden.“

Schrippenapparat und Absetzung. Über die Premium K laufen Eingeschlagene, Kaiserbrötchen und Schnittbrötchen,



[2]

Foto: BU / Stefan Schütler 2022



[3]

Foto: BU / Stefan Schütler 2022

[2] Seit dem 11. Mai 2022 ist in der Backstube die Fortuna-Anlage im Einsatz, bestehend aus Primus Pro-Kopfmaschine und sechsstufiger Premium K. [3] Die Premium K ist mit einer SPS-Computersteuerung ausgestattet. Die Dialog-Benutzerführung auf dem Touchscreen ist intuitiv bedienbar. [4] Die Primus Pro arbeitet vier- bis sechsstufig mit einem stufenlos einstellbaren Stückgewicht von 40 bis 100 Gramm. Optional sind auch andere Gewichtsbereiche möglich. [5] Die Besonderheit der Premium K von Rauen ist der Schrippenapparat. Dessen „Einschlagkrallen“ rollen die Teiglinge auf und das Druckbrett optimiert die Schlusslage. [6] Die Stüpfelstation mit drehbarem Revolverkopf und austauschbaren Werkzeugen ermöglicht mehr Abwechslung im Kleingebäck-Sortiment.



[4]

Foto: BU / Stefan Schütler 2022



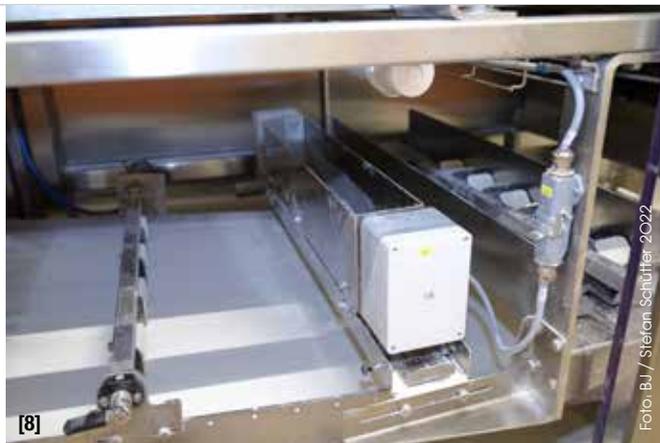
[5]

Foto: BU / Stefan Schütler 2022



[6]

Foto: BU / Stefan Schütler 2022



[7] Das Druckbrett des Langrollers ist mit Filz bespannt, verstellbar und lässt sich zu Reinigungszwecken leicht herausnehmen. [8] Bei den Mehlstreuern der Premium K sind die Motoren in eigenen Gehäusen außen angebracht, um die Reinigung zu erleichtern. [9] Über den Queraustrag können auch Teiglinge, etwa für Hörnchen oder Laugenbrezel, an einen angestellten Wickler oder Brezelschlinger übergeben werden. [10] Die großen Türen erleichtern die Reinigung der nach unten offenen Anlage. Da sie auf 30 Zentimeter hohen Füßen steht, fallen Verunreinigungen auf den Boden. [11] Die Scheiben der großen Sichtfenster bestehen aus Makrolon, einem besonders robusten Kunststoff, und sind 1,5 Zentimeter dick.

> Das Problem

Die alte Fortuna-Anlage für Kaiser- und Schnittbrötchen war 25 Jahre alt. In dieser Zeit wurde die Kopfmachine einmal ausgetauscht, allerdings auch schon vor 15 Jahren. Daher war die Zeit für eine Ersatzinvestition gekommen. Ergänzend gab es eine kleine Kopfmachine für runde und eckige Brötchen. „Ergänzt mit Zwischengärschrank und Schrippenapparat konnten wir damit zwar Eingeschlagene herstellen, das Problem war aber die manuelle Absetzung. Wenn ein Mitarbeiter freitags und samstags bis zu 8.000 Eingeschlagene und bis zu 5.000 Rosenbrötchen auf Dielen legen muss, ist das auf Dauer nicht möglich.“

> Die Lösung

So fiel die Entscheidung die alte Fortuna-Anlage und die kleine Kopfmachine durch eine neue Primus Pro-Kopfmachine und eine Premium K von Fortuna mit Schrippenapparat zu ersetzen. Um sich diese Anlagenkonfiguration im Einsatz anzusehen, ist Rauen mit seinen Söhnen zur Bäckerei Schulze in Urbach gefahren. „Der Besuch hat uns überzeugt, die richtige Wahl getroffen zu haben. Wir haben den Auftrag dann einfach vergeben und gar nicht über den Preis verhandelt.“

> Technik

- Die Premium K arbeitet bis zu 6-reihig Form- und Schnittbrötchen auf.
- Der Gewichtsbereich der Primus Pro-Kopfmachine ist stufenlos von 40–100 g einstellbar (andere Gewichtsbereiche sind ebenfalls verfügbar.)
- Die Kopfmachine erreicht maximal 20 Takte pro Minute und 6-reihig eine Stundenleistung von bis zu 8.000 Teiglingen.
- Die Serien-Ausstattung der Premium K umfasst unter anderem einen Vorgärschrank, eine automatische Mehlbestäubung und ein verstellbares Langrolldruckbrett.
- Die Stüpfel-Schneidestation verfügt über einen drehbaren Revolverkopf, der eine große Gebäckvielfalt ermöglicht.
- Die Schneidstation 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 Absetzung auf Gärutträger, wie etwa Bleche oder Dielen in den Maßen 60 x 40, 58 x 78 oder 58 x 98 Zentimeter.
- Die Anlage ist SPS-computergesteuert, mit einer Dialog-Bedienung.

> Alternativen

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



aber auch Berliner, Rosinenbrötchen sowie alle Laugengebäcke. Für die Laugenstangen kommen drei Mitarbeiter zum Einsatz. „So sind wir einfach schneller als beim Einsatz vom Queraustrag mit angestelltem Wickler. Stattdessen nehmen wir die Teiglinge von Hand ab, setzen sie dicht nebeneinander auf Dielen und längen sie dann auf der Ausrollmaschine mit eingehängter Wirkschleppe. Dabei erhalten die Teiglinge auf den Dielen sogar noch 20 Minuten Teigruhe unter einer Haube im Stikkenwagen.“ Die Besonderheit der neuen Fortuna-Anlage ist der Schrippenapparat. Dieser rollt die Teiglinge mit Hilfe einer in der Höhe einstellbaren und verchromten Walze zuerst aus. Dann erfassen Einschlagkrallen die Teigstücke und rollen sie auf. Es folgt ein Druckbrett, das sich mechanisch mit Hebeln am Einlauf und am Auslauf verstellen lässt. So kann die Schlusslage der Teiglinge beim späteren Absetzen optimiert werden. Die sehr exakte Absetzung der neuen Anlage beschleunigt nicht nur die Brötchenaufarbeitung, sondern verbessert auch die Brötchen-

IN KÜRZE

Backwerk Rauen GmbH
Benzstraße 6
64646 Heppenheim
Tel.: +49(0)6252 / 99610

Internet: www.baecckerei-rauen.de
E-Mail: service@baecckerei-rauen.de



Geschäftsführung:	Hans-Peter Rauen, Daniel Rauen	Feinbackwaren	12
Verkaufsstellen:	19	Konditorei	15
Mitarbeiter:	150	Snack	10
Produktion	25	Preise ausgesuchter Produkte:	
Verkauf	114	Eingeschlagene:	0,40 Euro
Fahrer	6	Mischbrot, 500 g:	2,10 Euro
Verwaltung	5	Spezialbrot, 500 g:	2,60 Euro
Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:		Obstplunder:	1,60 Euro
Brot	12	Berliner:	1,25 Euro
Brötchen	13	Tasse Kaffee:	1,70 Euro
		Belegtes Brötchen:	2,60 Euro



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[12]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[13]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[14]

[12] Die Verkleidung der Anlage ist nicht mit Schrauben montiert, sondern mit Schnellverschlüssen, die sich leicht lösen lassen. [13] Als Alleinstellungsmerkmal bietet die Bäckerei keine klassischen Schnittbrötchen an, sondern Eingeschlagene, die am Schluss besonders rustikal aufreißen. [14] Damit jeder sofort weiß, um welche Teiglinge es sich handelt, gibt es bei Rauen für die verschiedenen Brötchensorten Dielen in verschiedenen Farben.

qualität, weil nun keine Teiglinge mehr aneinander backen. Da die Absetzung so präzise ist, werden nun zudem 16 Teiglinge auf jede Diele gesetzt, in vier Reihen mit je vier Brötchen. „Bei zehn Dielen, also 160 Teiglingen, liegen vielleicht zwei oder drei nicht exakt auf dem Schluss. Das ist eine super Quote.“ Früher kamen dagegen nur 15 Teiglinge in drei Fünferreihen auf jede Diele. „So benötigen wir für 450 Teiglinge jetzt statt 30 nur noch 28 Dielen. Das spart beim Backen Ofenfläche und damit Energie.“ Die programmierbare Absetzung kann durch die entsprechende Einstellung der Bandgeschwindigkeiten auch mehrere Teiglinge aneinander absetzen. So legt sie bei Rauen für den Einback vier Reihen mit je zwölf angeschobenen Teiglingen auf ein Blech. „Früher haben wir die Teiglinge gepresst, händisch langgerollt

und auf Bleche gesetzt. Mit der Anlage geht das jetzt viel schneller und exakter.“ Die Schokobrötchen laufen jedoch nicht über die Anlage, weil man danach jedes Mal Schokoladenreste von den Bändern entfernen müsste. „Der Reinigungsaufwand lohnt sich bei unseren Chargen nicht. Daher arbeiten wir die 15 Pressen täglich weiter von Hand auf.“ Insgesamt ist die Premium K aufgrund der großen Türen und der guten Zugänglichkeit aber deutlich besser zu reinigen als die beiden alten Anlagen. Früher mussten beispielsweise erst viele Schrauben gelöst werden, um die Bleche der Verkleidung abnehmen zu können. Die Premium K ist dafür mit praktischen Schnellverschlüssen ausgestattet, die sich ohne Werkzeug lösen lassen.

Stefan Schütter