

Brötchen backen bei Bertschi

Die Schweizer Bertschi Bäckerei beliefert mit etwa 1.000 Produkten über 450 Kunden im Umkreis von Zürich und in der Schweiz. Bisher arbeitete Bertschi überwiegend händisch, nun wurde für einen Teil der Produktion auf eine Brötchenanlage umgestellt.

Vor vier Monaten hat sich die Bäckerei für eine Brötchenanlage der Fortuna Maschinenbau Holding AG aus Bad Staffelstein, Deutschland, entschieden. Ein entscheidendes Kaufkriterium für Bertschi war, eine große Bandbreite in höchster Qualität herstellen zu können. Außerdem musste die Anlage Teige mit einer hohen Kesselgare von bis zu 120 Min. verarbeiten können. Mit der Technik von Fortuna konnten Bertschis Qualitätsmaßstäbe erfolgreich umgesetzt werden.

Die 4-reihige, 12,6 m lange Kleingebäckanlage Premium K von Fortuna stellt max. 7.200 Brötchen/Std. im Direktdurchlauf sowie ca. 4.800 Stück/Std. bei Vorgärschrankbetrieb her. Für die etwa 26 Produkte wird die Kopfmachine Magnus KI 4 befüllt. Dank des enthaltenen Kammertrommelmehlers kann die Magnus sehr weiche Teige mit langer Teigruhe ohne Probleme aufarbeiten. Das ist bei Bertschi nötig: Das Unternehmen benutzt für seine Backwaren eine Langzeitführung, bei der fast kein Teig unter 2-3 Std. gärt. So werden in der Premium K Teiglinge mit einer TA von bis zu 172 bei reinem Weizenteig geführt.

Um Teigstücke lang zu rollen, bietet die Anlage zwei Langrollsysteme: den Flachbandlang-

roller für schlusslos langgerollte Produkte wie z. B. Zöpfe, sowie den Oberbandlangroller mit einer zusätzlichen Einschlagfunktion. Sie ist lose eingehängt, sodass mit und ohne Einschlagfunktion gearbeitet werden kann. Stellt man das angetriebene Oberband auf Gleichlauf, werden die Teigstücke nicht langgerollt, sondern in runder Form flachgedrückt. Es werden beispielsweise Hamburger Brötchen oder kleine Fladen produziert.

Nach dem Vorgärschrank werden die Brötchen in der Stüpfelstation gedrückt bzw. gestanzt, während sie in den Stüpfeltassen aus Kunststoff liegen. Der Wechsel, beispielsweise von einem Kaiser- zu Knopfbrötchen, geht über einen um 180° drehbaren Revolverkopf. Das vollständige Umrüsten des Revolverkopfes ist innerhalb von ein paar Minuten möglich, indem die Trägerplatte mit den Stüpfelwerkzeugen, die auf dem Revolverkopf montiert ist, herausgenommen werden kann. Eine Sonderausführung für Bertschi ist das blaue Stufenband am Ende der Brötchenanlage, das versetzt übergeben kann. So können lange Produkte zweireihig weiterverarbeitet werden.

(Die ausführliche Originalfassung des Artikels finden Sie in Ausgabe 4/2011 der Zeitschrift **brot+backwaren**.)

Der Kunde

Vor 115 Jahren, im Jahr 1896, gründete das Paar Emil und Anna Elisabeth Bertschi-Linder die Bäckerei in der Marktgasse in Zürich. Drei Bertschi-Generationen führten das Unternehmen, bevor der Betrieb 1986 von Christian und Annemarie Hertig, die zu der Zeit schon seit acht Jahren bei Bertschi arbeiteten, übernommen wurde.



Ende der 90er Jahre erfüllten die Räumlichkeiten die Anforderungen des Unternehmers nicht mehr, sodass die gesamte Produktion nach Glattbrugg verlegt wurde. Damit verbunden war auch das Ende des eigenen Verkaufslokals in der Zürcher Altstadt – seither ist Bertschi ein reiner Lieferbetrieb. Nach zehn Jahren in dem Mietobjekt wurde schließlich vor zwei Jahren ein Grundstück von 8.000 m² in Kloten, unweit vom Züricher Flughafen gekauft.

Nachdruck aus der Ausgabe 4/2011
brot+backwaren

