

Bio-Brot vom Feinsten



Die Mauerer GmbH Öko-Bäckerei Konditorei aus München hat sich ganz der Herstellung von genussreichen Bio-Backwaren verschrieben. Mit der neuen Brotanlage Fortuna Panus produziert der Betrieb ein breites Sortiment vom Toastbrot bis hin zu Roggenvollkorn- und Krustenbrot.

In der Backstube des traditionsreichen Bio-Bäckers ist der Einsatz von künstlichen Zusätzen zur Verbesserung der Teigeigenschaften natürlich tabu. Deshalb ist die Aufarbeitung der Mauerer Bio-Teige eine echte Herausforderung. Die Brotteige sind teilweise sehr schwer zu verarbeiten und erfordern eine extreme Teigschonung. Kein Wunder, dass sie aus Qualitätsgründen bisher von Hand abgewogen wurden und nicht über eine Anlage liefen. Das änderte sich, als Fortuna eine neue Produktlinie für das Teilen und Wirken von Brotteigen auf den Markt brachte.

Flexibel und teigschonend

Seit März 2011 stellt die Öko-Bäckerei Mauerer pro Tag sieben verschiedene Brotsorten mit der neuen Fortuna Panus her – und das mit nur 800 Kilogramm Teigcharge insge-

samt. Das Sortiment reicht von Roggenvollkorn-, Sonnenblumen- und Krustenbrot über Gassenhauer, Bauern- und Dinkelbrot bis hin zu Toast- und Kastenweißbrot. *„Die kurzen Rüstzeiten machen den Produktwechsel besonders einfach“*, lobt Geschäftsführer Daniel Hagl. *„Diese Flexibilität hat uns von Anfang an begeistert. Sie ermöglicht es uns, viele kleine Chargen über die Anlage zu fahren und die große Produktvielfalt, die unsere Kunden so schätzen, trotz maschineller Aufarbeitung beizubehalten.“*

Ein weiterer Pluspunkt der Anlage ist laut Hagl die extrem teigschonende Arbeitsweise, bei der die empfindliche Teigstruktur so weit wie möglich erhalten bleibt. Die Produkte schmecken daher noch wie handgemacht. Und auch das Preis-Leistungs-Verhältnis kann sich mehr als sehen lassen.

Das Resümee des Geschäftsführers fällt durchweg positiv aus: *„Die Anlage hat mittlerweile ihre Feuertaufe bestanden und ist ein echter Gewinn für unsere Backstube. Mit ihr können wir das Beste aus jedem Korn herausholen und unsere Kunden auch in Zukunft mit unserem anspruchsvollen ökologischen Brotsortiment verwöhnen.“*

Öko? Logisch!

1936 gegründet, ist die Öko-Bäckerei Mauerer ein echter Traditionsbetrieb, der mittlerweile in der dritten Generation geführt wird. Schon 1993, also lange vor dem Bio-Boom, wurden die ersten ökologischen Backwaren in das Sortiment aufgenommen.



men. Fünf Jahre später erfolgte die komplette Umstellung des Sortiments auf ökologische Zutaten und Herstellungsverfahren. Der gute Ruf des Betriebs ist weit über die Grenzen von München hinaus bekannt, so dass auch Kunden im Kreis Nürnberg, Tegernsee oder Starnberg in den Genuss der feinen Bio-Backwaren kommen.

