

Brötchenproduktion ohne Kompromisse



In der Hauptstraße 14 in Ammelshain, östlich von Leipzig, steht seit 1894 die Backstube der Bäckerei Wolf. Hier hat schon der Urgroßvater von Bäcker- und Konditormeister Volker Wolf den Brotteig geknetet. Seit diesen Tagen hat sich viel verändert. Neben dem Stammsitz in Ammelshain



gehören mittlerweile 6 Filialen zu dem traditionsreichen Betrieb, und in der Backstube hat modernste Technik Einzug gehalten.

Die neueste Errungenschaft ist eine kompakte Brötchenanlage aus dem Hause Fortuna. „Ich wollte eine Anlage, mit der ich all unsere Formbrötchen sicher und rationell herstellen kann, ohne die Rezepte ändern zu müssen“, erzählt Volker Wolf. Nach intensiver Evaluierung hat er sich für die Fortuna Kompakt SB entschieden. „Überzeugt hat mich vor allem die kompakte, solide Bauweise der Anlage und die langjährige Erfahrung von Fortuna im Anlagenbau“, so der Bäckermeister. *„Beeindruckend ist auch die Kopfmaschine, die ein breites Spektrum unterschiedlichster Teige von weich bis fest absolut schonend und präzise verarbeitet.“*



Über die Anlage produziert die Bäckerei Wolf Schnittbrötchen, Doppelsemmeln und verschiedene Spezialbrötchen, teils mit hohem Roggenanteil. „Dank der ausschwenkbaren Kopfmaschine können wir auch Teige, die nicht durch die Anlage laufen müssen, rationell aufarbeiten“, freut sich Volker Wolf. „Dazu gehören zum Beispiel unsere Pfannkuchenteige oder Kuchenteige für Rosinen- und Mundbrötchen.“

