



■ Die aus Edelstahl gebaute Premium K für Schnitt- und Stüpfelbrötchen kann auf zwei kleine Bleche oder ein Großes ablegen.

## Vielseitig Kompakte

Bäckerei Dumler GmbH (Kupferberg) arbeitet mit der neuen Kombi-Brötchenanlage von Fortuna / Schneiden und stüpfeln auf kleinstem Raum / Hohe Teigausbeuten möglich für saftige Brötchen

Von Margitta Pöttsch

**E**rst seit wenigen Wochen arbeiten Bäckermeister Markus Schwedler und seine Backstuben-Mannschaft mit der neuen Brötchenanlage Fortuna Premium K und sie sind bereits voll des Lobes. Sie haben sich für die Anlage mit Kopfmaschine der Fortuna Maschinenbau Holding AG entschieden, weil sie komplett aus Edelstahl gefertigt ist und eine hohe Lebensdauer verspricht. Außerdem nimmt sie mit ihren vier Metern Länge weniger Platz ein als viele Konkurrenzanlagen.

Brötchen spielen die Hauptrolle in der Bäckerei Dumler, werden an sieben Tagen in der Woche frisch produziert und machen rund die Hälfte des Ge-

samtumsatzes aus. Insbesondere in der Urlaubssaison, die in Oberfranken von Mitte Mai bis Mitte Oktober dauert, gehen sie weg wie die sprichwörtlichen „warmen Semmeln“.

„Wie robust die Funktionsteile der Anlage sind, das ist beeindruckend“, schwärmt Backstubenleiter Schwedler. Und doch gleitet das pneumatisch getriebene Messer scheinbar schwerelos über die vier langerollten Teigstücke in Reihe, verpasst ihnen einen idealen, ziehenden Schnitt wie von Hand. Aus Platzgründen kam für den traditionellen Handwerksbetrieb nur eine vielseitige Brötchenanlage in Betracht, mit der das ganze Sortiment an Kleingebäcken rationell aufgearbeitet werden kann. Und weiterer Qualitätsgewinn war ein

ebenso wichtiges Entscheidungskriterium für die Investition. Auch in dieser Hinsicht haben sich die hohen Erwartungen der Bäcker mehr als erfüllt: „Die Brötchen sind viel lockerer, saftiger und rörscher geworden.“

Seit Jahrzehnten genießt die Fortuna KM, die Kopfmaschine, bei Bäckern einen exzellenten Ruf, sie wird von kleinen Betrieben als Solo-Maschine zum Aufarbeiten runder Teiglinge genutzt, steht vor Brötchenanlagen unterschiedlichster Hersteller, aber natürlich auch vor Gärstranganlagen der Marke Fortuna. Ihre Beliebtheit verdankt sie ihrer ausgereiften Konstruktion, die hohe Leistung, schonende Teigteilung und gleichmäßigen Teiglingausstrag optimal miteinander verbindet. Deshalb lassen

## Meinung



Markus Schwedler zur Fortuna-Brötchenanlage:

Wir haben uns für die Anlage entschieden, weil sie komplett aus Edelstahl und sehr solide gebaut ist. Wir wollen sie ja viele Jahre lang nutzen. Der gute Ruf der Fortuna-Kopfmachine war auch uns bekannt und wir sind ebenso begeistert davon wie viele Kollegen. Nach vier Tagen Einarbeitung, in denen uns ein Fortuna-Mitarbeiter zur Seite stand, sind alle Mitarbeiter gut mit der Bedienung der Anlage zurechtgekommen.



Die Kopfmachine Fortuna KM wirkt auch Teiglinge aus weichen Teigen genau und zuverlässig. Fotos: Pöttsch

sich mit ihr auch sehr weiche und zum Kleben neigende Teige einwandfrei teilen und wirken. Bei Dumler werden bis auf die reinen Roggenbrötchen- alle Brötchenteige von der Fortuna KM bearbeitet.

### Weiche Brötchenteige

„Wir können jetzt alle Brötchenteige mit höherer Teigausbeute fahren, das wirkt sich nicht nur gut auf die Produktqualität aus, sondern spart auch Rohstoffe“, freut sich Inhaber Fritz Dumler. Besonders gewonnen hätten dadurch seine Favoriten, die langen, großen Altmeister-Brötchen. Bei ihnen wird mit einer Teigausbeute von TA 170 gearbeitet. Aber auch die Kaisersemmeln haben nach Dumlers Überzeugung deutlich gewonnen. Bei den Kaiserbrötchen kann die neue Anlage zusammen mit der Kopfmachine bereits auf höchster Geschwindigkeit gefahren werden, 5000 Stück pro Stunde, erzählt Schwedler. „Mit der alten Anlage haben wir höchstens 1800 Stück geschafft.“ An Kaisersemmeln werden täglich mindestens 7000 produziert, wie er berichtet, am Wochenende kann ihre Zahl bis zu 12.000 steigen. Hinzu kommen Tausen-

de weitere gestüpfelte und geschnittene Brötchen, darunter 1600 bis 2000 „Altmeister“.

Das Teigteilsystem der Fortuna KM besteht aus einem gegenläufigen Sternwalzenpaar, das den Teilkammern jeweils nur kleine Mengen Teig zuführt. Damit wird nur so viel Teig, wie für die Teiglinge benötigt wird, quasi abgeschnitten und in die Teilkammern der Wirktrommel eingeschoben – ein Verfahren, das die Teigstruktur mit ihren Gärzellen nicht verletzt. Die Messkolben tauchen bei jedem Arbeitsgang in ein Ölbad ein, „deshalb kommt die Maschine auch mit relativ klebrigen Teigen ohne Wirkmehl gut zurecht“, erläutert Schwedler die Technik. Das Rundwirken erfolgt in den Teilkammern. Stückgewicht und Wirkintensität können von Hand stufenlos geregelt werden.

In der Fortuna Premium K werden die Teiglinge im Kreislauf bewegt: Vor- und Zwischengare, Stüpfeln, Langrollen und Schneiden sowie exakte Absetzung auf Bleche oder Gärdielen – diese Funktionen sind auf vier Metern untergebracht. Sollen nur rundgewirkte Teiglinge herauskommen, wie für Berliner oder Brezeln, kann auf Durchlauf geschaltet werden. Auf einem Revolverkopf in der

Stüpfelstation lagern verschiedene Stempelwerkzeuge – bei Dumler sind es die für Kaiser- und Knopfsemmeln sowie für Zöpfe. Nach der gewünschten Entspannungszeit können die Teiglinge die Langrollstation durchlaufen. Der Abstand der Rollbretter wird mit einer Kurbel von außen reguliert. Die Schneidestation befindet sich unmittelbar hinter der Stüpfelstation. Ein kleines, superscharfes Messer wird durch die in einer Mulde liegenden Teiglinge gezogen, natürlich ist auch die Schnitttiefe regulierbar.

Die Ablage der Teiglinge kann sowohl auf Bleche als auch auf Sturzkästen erfolgen. Auch hier arbeitet die Maschine exakt. Die Kaisersemmeln kamen bei der Demonstration in einem sehr gleichmäßigen versetzten Muster – die versetzte Ablage ist eine Wunschoption – auf die großen Bleche. Auch das ist eine wichtige Bedingung, damit auf Hochturen an der Anlage gearbeitet werden kann. Beim Absetzen von „Altmeistern“ auf kleine Gärdielen für die Ladenofenbleche waren Handkorrekturen erforderlich. „Fortuna hat sich etwas einfallen lassen, ein Ablegemuster für zwei kleine Sturzkästen hinzubekommen“, klärt Geselle Tino Adam auf.



Hinter der Stüpfelstation (links) sitzt die Schneidestation, die in die Teiglinge einen Schnitt macht wie von Hand. Abgesetzt wird auf Bleche oder Sturzkästen.

## Daten & Fakten

- ▶ **Firma:** Bäckerei Dumler GmbH  
Sankt-Veit-Str. 3, 95362 Kupferberg  
Inhaber: Fritz Dumler  
Geschäftsführer: Fritz Dumler und Markus Schwedler
- ▶ **Unternehmensstruktur:**  
Fachgeschäfte: 6  
Größere Lieferungen
- ▶ **Mitarbeiter:**  
Gesamt (davon 2 Auszubildende): 40  
Produktion: 15  
Versand / Fahrer: 12  
Verwaltung: 2  
Verkauf: 11