



Seit Generationen gut



Die Backstube von Semi Askar präsentiert sich modern und traditionell zugleich. Damit es den Kunden genauso gut schmeckt wie schon seit Generationen, wird in der Bäckerei Eymann noch

von Hand nach traditionellen Originalrezepten gebacken. Die Maschinen hingegen, die in der Backstube zum Einsatz kommen, entsprechen neuesten Hygienevorschriften und garantieren eine herausragende Qualität der Backwaren.

Die Hausspezialität der Bäckerei Eymann ist die Brezel, die nach wie vor auf steinernen Herdplatten gebacken wird. Auch die Sternsemmeln sind bei den Kunden äußerst beliebt. Deshalb entschloss sich Semi Askar Ende 2010 zum Kauf einer neuen Brötchenanlage für gestüpfelte Brötchen mit einem Queraustrag zur Beschickung der Wickelmaschine. *„Ein wichtiges Kriterium war für mich, dass die Qualität unserer Brezeln durch die maschinelle Aufarbeitung nicht verändert wird“*, berichtet der Bäckermeister. *„Denn die Brezeln sind das Aushängeschild unserer Bäckerei.“*

Überzeugende Vorstellung

Nach einem Backtest in der Fortuna-Vorführbackstube war Semi Askar schnell klar, für welche Anlage er sich entscheiden würde. *„Das Anlagenkonzept der kombinierten Brötchenanlage Fortuna Premium K passt perfekt zu unserem Betrieb und die Qualität ist absolut überzeugend“*, erklärt Askar.

Besonders fasziniert hat ihn das breite Produktspektrum, das mit der Anlage hergestellt werden kann. *„Mit der neuen Anlage können wir viel mehr machen, als ursprünglich geplant und neue Produkte in unser Sortiment aufnehmen“*, freut sich der Bäckermeister. Auch die kompakte Bauweise der Anlage mit einer Gesamtlänge von nur vier Metern inklusive Kopfmaschine hat ihn überzeugt. *„Die Anlage bietet wirklich große Leistung auf kleinem Raum. Sie ist vielseitig und flexibel, extrem teigschonend und durch die abnehmbare Verkleidung sehr leicht zu reinigen. Für mich ein echtes Multitalent!“*

Der Kunde

1988 begann Firmeninhaber Semi Askar seine Lehre in der traditionsreichen Bäckerei Eymann in Aalen. Zehn Jahre später, nachdem er erfolgreich die Meisterschule absolviert hatte, übernahm er den Betrieb und führt ihn bis heute in bewährter Familientradition weiter. Seit 2001 können

BÄCKEREI
EYMANN



Eymann-Kunden die ofenfrischen Spezialitäten des Hauses direkt vor Ort im angrenzenden Stehcafé genießen. Es ist der ideale Platz für die kleine Pause zwischendurch und ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt.



Besonderheiten der Ausstattung:

- ☉ Vorgärschrank mit Klimatisierung
- ☉ Queraustrag für Brezeln oder gewickelte Produkte am Ende der Gärzeit
- ☉ Stüpfel-Schneidestation für Sternsemmeln, Schnittbrötchen und Quergedrückte
- ☉ Automatische UV-Entkeimung und Trocknung der Gärgehänge vor jeder Neubelegung
- ☉ Anlage fahrbar