

Maßgeschneidert für die Backstube

Die Bäckerei Hönig im Hamburger Stadtteil Niendorf ist ein Handwerksbetrieb im besten Sinne. Dort wird das Gebäck noch mit Herz und der richtigen Balance zwischen Technik und handwerklichem Können hergestellt. Industriell produzierte Teiglinge oder Fertigmischungen sind in der Backstube tabu. Dafür bekommen die Backwaren eine extra Portion Zeit, um sich zu entwickeln und Geschmacksstoffe zu bilden. Den Unterschied schmeckt man! Kein Wunder, dass Deutschlands führendes Gourmet-Magazin FEINSCHMECKER der Bäckerei Hönig den Titel „Hamburgs bester Bäcker“ verliehen hat.

Besonders beliebt bei den Kunden sind die sogenannten „Langschläfer“. Das sind goldbrau-

ne Schnittbrötchen mit feuchter Krume, stundenlangem Rösche und einem einzigartigen Geschmack, der sich während der 24-stündigen Lager-/Reifezeit optimal entfalten kann. Für ihre Herstellung setzt die Bäckerei Hönig seit Kurzem auf die Brötchenanlage Fortuna Kompakt SB, die zusätzlich mit Stanzwerkzeugen



Geschäftsführer Hans-Günter Hönig

für Kaiser- und Houskabrotchen ausgestattet ist. Letztere wurden ganz neu ins Sortiment aufgenommen.



„Ich habe mir auf der iba viele Anlagen unterschiedlicher Hersteller angeschaut und mich noch vor Ort für Fortuna entschieden“, erklärt Bäckermeister Hans-Günter Hönig. *„Die Anlage ist ein echtes Platzwunder und dabei enorm flexibel – genau das Richtige für unsere kleine Backstube.“* Um die Anlage millimetergenau an unsere Platzverhältnisse anzupassen, haben die Fortuna-Ingenieure ganze Arbeit geleistet.“

