

NEUE LUZERNER ZEITUNG



Aston Foods, Rotkreuz

Knusprig trotz geringer Hitze

Die Aston Foods in Rotkreuz hat ein neues Backverfahren entwickelt. Im Vergleich mit herkömmlicher Backtechnik lässt sich damit viel Energie, Zeit und auch Geld sparen.

VON PIRMIN SCHILLIGER

«Unser Geheimnis heisst Vakuumbacken», erklärt Bäckermeister Raphael Bachmann, Geschäftsführer der gleichnamigen Confiserie in Luzern. Tatsächlich schmecken seine Brötchen. Sie sind knusprig, luftig und intensiv duftend. Bachmann setzt in der Backstube auf ein neues Verfahren. Die Technologie, an der sich viele Entwickler jahrelang die Zähne ausgebissen haben, hat die vor zwei Jahren gegründete Aston Foods in Rotkreuz entwickelt. Patrick Duss, CEO von Aston Foods, erklärt: «Vakuumbacken ist keine Hexerei, sondern beruht auf reiner Physik.» Genutzt wird dabei, dass der Siedepunkt mit sinkendem Druck fällt. Das ermöglicht es, Backwaren nicht bei grosser Hitze, sondern bei tiefen Temperaturen auszubacken, mit vielen qualitativen Vorteilen.

Brot für die ganze Welt

Der gelernte Bäcker und Konditor, der Marketing und Ökonomie studierte, kam mit dem Vakuumbacken erstmals in Berührung, als er bei König im österreichischen Graz (A) arbeitete, einem führenden Hersteller von Maschinen für industrielle Grossbäckereien. Als dort ein teures Projekt zur Entwicklung des Vakuumbackens auf Eis gelegt wurde, packte Duss, der weiterhin an



Patrick Duss, CEO von Aston Foods: Sein Vakuumbackofen braucht fürs Gifflibacken weniger Energie.

BILD BORIS BÜRGISSER

re Bäckereien nicht spontan aus dem Ärmel schütteln können.

Hundertprozentig Swiss Made

Die Produktion der Anlagen hat Aston Foods vollständig ausgelagert. Die einzelnen Komponenten – Druckkörper, Vakuumpumpen, Steuerung – stammen aber allesamt von Schweizer Zulieferern. Zusammengebaut werden die Anlagen von der Firma Durrer Spezialmaschinen in Küsnacht SZ. Insgesamt beschäftigt die Aston Foods zusammen mit ihren Subunternehmen bereits mehr als 80 Personen. Verglichen mit anderen Verfahren benötigt das Vakuumbacken deutlich weniger Energie, ist zeit- und platzsparend, führt zu rascherer Lieferbereitschaft und erlaubt eine schlankere Logistik. «Für Unternehmen mit einem

«Vakuumbacken ist keine Hexerei, sondern beruht auf reiner Physik.»

PATRICK DUSS,
 CEO ASTON FOODS

Netz von mindestens fünf Filialen lohnt sich der Kauf einer Anlage sehr rasch», rechnet Duss vor.

Nebst wirtschaftlichen kann er bei seinen Kunden auch qualitative Argumente ins Feld führen: Die Backwaren enthalten, weil beim Vakuumbacken der Prozess viel schneller verläuft, deut-

ASTON FOODS

Fakten und Zahlen

Das Rotkreuzer Unternehmen Aston Foods ist erst zwei Jahre alt. 2008 gründete CEO Patrick R. Duss zusammen mit privaten Investoren die Firma. Im vergangenen Geschäftsjahr erwirtschaftete Aston Foods bereits einen Umsatz von fünf Millionen Franken. Drei Mitarbeitende sind angestellt, 80 Jobs nachgelagert. ps

lich weniger Keime und bleiben so länger frisch. Zudem überzeugen sie mit gleichmässigerer Struktur, mehr Stabilität, Volumen, Farbe, Bissfestigkeit und Geschmack.

Brot mit Mehrwert

Raphael Bachmann jedenfalls ist glücklich, dass er sich für die neue Technologie entschieden hat. «Sie ergänzt unser Reinheitsgebot, und wir backen heute sämtliche Produkte, auch unsere zertifizierten Knospens-Bio-Brote, unter Vakuum», betont er. Auf chemische Hilfsmittel und Volumenvergrösserer könne bei diesem Verfahren gänzlich verzichtet werden. Weniger Hitze bedeutet weiter, dass Nährstoffe, Vitamine und Spurenelement im Brot besser erhalten bleiben.

EXPRESS

- ▶ Aston Foods liefert ihre Vakuumbäcköfen bis nach Australien.
- ▶ Durch das Backverfahren verbleiben mehr Nährstoffe im Brot.

«Wir können so einen echten Mehrwert bieten», ist Bachmann überzeugt. Er lässt durchblicken, dass der Brotverkauf bei vielen Sorten seit Einführung der neuen Technologie zweistellig gewachsen ist.

Andere Bereiche im Visier

Für Duss und seine Aston Foods zählt sich nun aus, dass der einmal eingeschlagene Weg trotz mehrmaligen Rückschlägen beharrlich weiterverfolgt wurde. Das neue Backprinzip kann jetzt in der Schaubäckerei in den Firmenräumen an der Industriestrasse in Rotkreuz interessierten Kunden haut- und gaumennah vorgeführt werden. Das Jungunternehmen, das mit privaten Investoren im Rücken einige Millionen investiert hat, hat in kurzer Zeit den Break-even, die Gewinnschwelle, erreicht. Und Duss hat bereits weitere Pläne: «Mittelfristig möchten wir mit der neuen Technologie in weitere Lebensmittelbereiche vorstossen.»

**DIE AUFSTELLER
 KMU trotz der Krise**

die Technologie glaubte, die Chance. Er übernahm in einem Spin-out das vorhandene Know-how und entwickelte es weiter. Mit dem Resultat, dass die von ihm gegründete Aston Foods das neue Backprinzip im vergangenen Jahr auf verschiedenen Fachmessen präsentieren konnte.

Das war der Durchbruch, denn seither hagelt es Aufträge, und zwar nicht nur aus der Schweizer Bäckerszene. Die Aston Foods beliefert Kunden auf der ganzen Welt. Die nächste Anlage wird demnächst nach Australien geliefert. Das grosse Interesse auf dem Markt erstaunt, wenn man bedenkt, dass die Anlagen nicht gerade billig sind. Die kleinsten Modelle fürs Vakuumbacken kosten 300 000 Franken und schaffen 8000 Brötchen in der Stunde, für die grössten mit einer Kapazität von 45 000 Brötchen sind mehr als 2 Millionen Franken hinzublättern. Investitionen also, die grösse-