

Vakuumbacken wird serienreif

Zentralschweizer Unternehmen Aston Foods AG gelingt Durchbruch: Brot bleibt länger frisch, Rösche stabil, Vitamine erhalten

ROTKREUZ, SCHWEIZ (p). Beim Vakuumbacken soll ein ganz besonders gesundes Brot entstehen: „Gesundheit, die man aber auch schmeckt“, ist Raphael Bachmann, Bäckermeister und Geschäftsführer vom Confiseur Bachmann, überzeugt. Das Herstellungsverfahren bietet neben einem einmaligen Broterlebnis, auch eine optimierte Frischhaltung und eine verlängerte Knusprigkeit. Zudem bleiben Vitamine, Spurelemente und Nährstoffe mit dieser Technologie dem Brot besser erhalten, so Bachmann.



Raphael Bachmann (links) und Patrick Duss vor dem Vakuumofen in der Confiseur Bachmann AG in Luzern.

„Keine Hexerei sondern reine Physik dient dem Vakuumbacken als Grundlage“, erklärt Patrick Duss, CEO der Aston Foods AG in Rotkreuz. Er hat es geschafft, dieser Technologie zum Durchbruch zu verhelfen. Denn Vakuumbacken gibt es in der Backbranche bereits seit über 40 Jahren. Leider waren der Erfolg

und die daraus entstandene Produktqualität oft nur mäßig und die Technologie konnte sich nicht richtig durchsetzen. Der Aston Food AG gelang nun offenbar, woran sich viele jahrelang die Zähne ausbissen. In der ganzen Welt werden nach Firmenangabe bereits Anlagen aufgestellt bzw. Verhandlungen mit potenziellen Kunden ge-

führt. Eigentlich erstaunlich, wenn man bedenkt, dass selbst für kleinste Anlagen mit einem Investitionsvolumen von 300.000 Franken (ca. 205.000 Euro) gerechnet werden muss. Gebaut werden die Anlagen von A-Z in der Schweiz und so beschäftigt die Aston Foods mit Ihren Subunternehmern über 80 Mitarbeiter.

Als Grundlage dienen die Gesetze der Natur. Zum Backen erzeugt man durch die Hitze des Backofens Wasserdampf im Brot. Dadurch wechselt das Backgut seine Struktur durch den sogenannten Verkleisterungsprozess von Teig zu Brot. Da Wasser unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen (bereits ab 10 °C) zu kochen beginnt, kann unter Vakuum ohne Hitze einwirkung (fertig-) gebacken werden.

Durch die Tatsache, dass unter Vakuum keine Wärme mehr zum Backen benötigt wird, werden Inhaltsstoffe weniger durch Hitze zerstört. Vakuumgebackene Produkte sind länger haltbar und bleiben länger frisch, weil weniger Wasser verdampfen kann. Chemische Backhilfsmittel werden dadurch überflüssig. Somit ist der Weg zu E-Nummern freien Backwaren mit den größtmöglichen Gehalt an Nährwerten und Vitaminen geebnet.

Generell ist das Verfahren für alle Brote und Gebäcke geeignet. Bachmann backt sämtliche Produkte, auch seine zertifizierten Bio-Brote, unter Vakuum. „Wir wollen unseren Kunden diesen Mehrwert bei allen Produkten bieten“, meint Raphael Bachmann. Daraus entstanden ist auch das neue Reinheitsgebot (www.reinheitsgebot.ch). „Unsere Kunden sollen wissen, für was Bachmann steht und welchen Mehrwert wir bieten. Schließlich ist Brotkauf Vertrauenssache“, ergänzt der Bäckermeister aus Luzern. Obwohl Bachmann mit der neuen Technologie auch zuerst vertraut werden musste und aufwendige Einführungen machte, ist man heute überglücklich mit der neuen zukunftsweisenden Brotqualität. „Unsere Kunden sind begeistert.“ Bei Bachmann hat der Brotverkauf bei vielen Brotsorten seitdem im zweistelligen Bereich zugenommen.