

Zentralschweiz: Bachmann bäckt unter Vakuum

Von:Redaktion Am:Do 2010-02-04 (161 Zugriffe)

Trends +
Konzepte

Rotkreuz / CH. (ots) Das Geheimnis heißt Vakuumbacken. Dabei entsteht das wohl gesündeste Brot. «Gesundheit, die man schmeckt», ist Raphael Bachmann überzeugt, Bäckermeister und Geschäftsführer vom Confiseur Bachmann in Luzern. Dabei geht es weniger um Hexerei als um Physik.

Rotkreuz / CH. (ots) Das Geheimnis heißt Vakuumbacken. Dabei entsteht das wohl gesündeste Brot. «Gesundheit, die man schmeckt», ist Raphael Bachmann überzeugt, Bäckermeister und Geschäftsführer vom Confiseur Bachmann in Luzern. Das Herstellungsverfahren bietet nebst einem einmaligen Broterlebnis, auch eine optimierte Frischhaltung und eine verlängerte Knusprigkeit. Zudem bleiben Vitamine, Spurelemente und Nährstoffe mit dieser Technologie dem Brot besser erhalten. «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 war der Erfolg und die daraus entstandene Produktqualität nur mäßig und die Technologie konnte sich nicht durchsetzen. Duss gelang, woran sich viele vor ihm jahrelang die Zähne ausbissen.



Bildquelle: Aston Foods 2010

Gut gelaunt präsentieren Raphael Bachmann (links) und Patrick Duss Gebäcke aus der neuen Anlage, hergestellt in der Confiseur Bachmann AG (Luzern, Zentralschweiz).

Der ursprünglich gelernte Bäcker und Konditor Duss kann sich seither von Nachfragen nicht mehr retten. In der ganzen Welt werden bereits Anlagen aufgestellt oder Verhandlungen mit potentiellen Kunden geführt. Ob Lateinamerika, USA, Russland oder Deutschland, kein Land ist zu weit weg, um

auch den andauernden Nachfragen gerecht zu werden. Die nächste Anlage wird nach Australien geliefert. Eigentlich erstaunlich, wenn man bedenkt, dass selbst für kleinste Anlagen mit einem Investitionsvolumen von 300'000 Schweizer Franken gerechnet werden muss. Gebaut werden die Anlagen von A-Z in der Schweiz und so beschäftigt die Aston Foods mit Ihren Subunternehmern eine stattliche Anzahl Personen und sichert dadurch über 80 Arbeitsplätze.

Und so funktioniert's ...

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 die Verkleisterung vom Teigling zu Brot. Da Wasser unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen (bereits ab 10° Celsius) zu kochen beginnt, kann unter Vakuum ohne Hitzeeinwirkung (fertig-) gebacken werden. Dieses physikalische Gesetz kennt jeder, der schon mal auf über 2.000 Metern über dem Meeresspiegel versucht hat, ein Dreiminuten-Ei zu kochen.

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 und manch anderes Hilfsmittel werden dadurch überflüssig. Somit ist der Weg zu E-Nummern freien Backwaren mit einem Clean Label und dem größtmöglichen Gehalt an Nährwerten und Vitaminen geebnet.

Generell für alle Brote und Gebäcke geeignet

Bachmann bäckt sämtliche Produkte, auch seine zertifizierten Biobrote, unter Vakuum. «Wir wollen unseren Kunden diesen Mehrwert bei allen Produkten bieten», meint Raphael Bachmann. Daraus entstanden ist auch das neue Reinheitsgebot . «Unsere Kunden sollen wissen, für was Bachmann steht und welchen Mehrwert wir bieten. Schließlich ist Brotkauf Vertrauenssache», ergänzt der Luzerner Bäckermeister. Obwohl sich Bachmann mit der neuen Technologie erst vertraut machen musste und aufwändige Einführungen durchlief, ist er heute überglücklich mit der neuen zukunftsweisenden Brotqualität. «Unsere Kunden sind vom Mehrwert begeistert». Der Brotverkauf hat seit der Umstellung bei vielen Brotsorten im zweistelligen Bereich zugenommen. Es entsteht der Eindruck dass ein Kunde, der vakuumgebackenes Brot gegessen hat, immer wieder komme, sagt Bachmann.