

Gedämpfte Backwaren aus den Niederlanden

In den Niederlanden hat sich die Bäckerei Trade Factory auf die Produktion von Bapaos spezialisiert. Die gefüllten und gedämpften Brötchen sind bei jungen Verbrauchern beliebt. Zu kaufen gibt es die Backwaren im Lebensmitteleinzelhandel entweder frisch in der Kühltheke oder als Tiefkühlprodukt.



++ Drei Rheon-Anlagen bringen die verschiedenen Füllungen in die Teiglinge

+ Beim Thema gedämpfte Backwaren wird in Asien an Jiaozi, Baozi, Gyoza oder auch Mandu gedacht. Die gefüllten und gedämpften Teigtaschen sind sehr populär. In China soll es über 40 Jiaozi, auch als chinesische Dumplings bekannt, in verschiedenen Variationen in Größe, Form, Füllung, Wickelart und Garmethoden geben. Bei den japanischen Dumplings, den Gyoza, ist der Teig im Vergleich zu den Jiaozi/Baozi um einiges dünner. Die halbmondförmigen, gebratenen Teigtaschen werden oft als Beilage serviert. Es gibt aber auch gedämpfte und frittierte Varianten. Die Version aus Korea wird Mandu genannt. Dabei handelt es sich um ein gedämpftes Produkt, das mit oder auch ohne Füllung angeboten wird. Die Teiggerichte aus Asien ähneln dabei den osteuropäischen Pelmeni, die auch gekocht oder gedämpft werden. Andere Produkte aus Europa, die ebenfalls gedämpft oder gekocht werden können, sind Knödel. In Deutschland, Österreich, Südtirol und Tschechien gibt es Knödel als Beilage, Hauptgericht oder auch als Dessert und als Suppeneinlage.

Es gibt zudem sowohl in Asien als auch in Europa größere Varianten von gedämpften Backwaren. So sind in der öster-

reichischen und der bayerischen Küche Germknödel, eine Zubereitungsweise von Hefeklößen, sehr beliebt. Auch hier gibt es unterschiedliche Varianten, z. B. mit einer Pflaumen- oder Heidelbeerfüllung (Südböhen/Regionen in Tschechien). Dabei werden die warmen Germknödel mit Butter übergossen oder mit Vanillesauce serviert. Zudem können die Gerichte mit gemahlenem Mohn und Staubzucker bestreut werden. Als Dampfbrötchen werden in China Hom Bao bezeichnet. Diese werden z. B. mit einer süßen, roten Bohnenpaste verkauft. Aber auch herzhaftes Füllungen sind möglich.

Bapao für die Niederlande

Eine besondere Nische hat die Bäckerei Trade Factory B.V., CX IJmuiden, Niederlande, gefunden: Das Unternehmen stellt Bapao, eine Art gedämpftes Brötchen mit verschiedenen Füllungen, her. Dabei gibt es in den Niederlanden keine besonders große asiatische Gemeinschaft, die solche Produkte nachfragt. Die Käufer der Gebäcke sind besonders junge Verbraucher, die schnell und einfach einen Snack essen wollen. Und so kann man die Bapaos in vielen Supermärkten als Tiefkühlware oder auch als frische Ware kaufen, erklärt Trade Factory Manager Erwin Koopstra.



++ Auf Zusatzstoffe wird verzichtet: In den Teig für die gedämpften Brötchen kommen Weizenmehl, Wasser, Zucker, Salz, Hefe und Fett

Die Bäckerei hat im Jahr 2006 den Betrieb aufgenommen. Der Mutterkonzern der Bäckerei, Seafood Parlevliet, kommt aus der Fischindustrie. Dies merkt man in der Planung der Produktion und an den hohen Hygienestandards. So werden die Anlagen und die gesamte Halle täglich nass gereinigt, erklärt Produktionsleiter Roel Heida. Die Planung der gesamten Bäckerei hat das Technisch Buro Kortlever B.V., DJ Meerkerk, übernommen.

So startet die Herstellung der Bapaos an jedem Werktag um sechs Uhr in einem Spiralkneter der Firma Diosna. Der Hauptrohstoff Weizenmehl wird automatisch in den Knetkessel dosiert. Es folgen Wasser, Zucker, Hefe, Salz und Fett. Der fertig geknetete Teig wird mittels Hebekippen in einen Vorportionierer transportiert. Über Förderbänder gelangt der Hefeteig dann in eine der drei Rheon Encrusting Maschinen Cornucopia KN400. Die Rheon verfügt über zwei Trichter. In den einen gelangt der Teig, in den anderen die Füllung für die gedämpften Brötchen. „Dies kann z. B. Huhn, Rind oder auch eine vegetarische Füllung sein“, so Manager Erwin Koopstra. Die jeweilige Füllung bekommt die Trade Factory bereits fertig zubereitet geliefert.

Die Encrusting-Anlagen KN400 lassen nun aus der Masse/Füllung und dem Teig den gefüllten Teigling entstehen. Die Form ist je nach Portionieraufsatz und Schneideblende (Iris) nahezu frei wählbar. Der Kreativität sind dank einer Vielzahl von inzwischen mehreren Hundert möglichen Vorsätzen für die Encrustingmaschinen kaum Grenzen gesetzt. Dabei lassen sich Füllungen bis zu einer Konsistenz vergleichbar der von Mayonnaise problemlos verarbeiten, ebenso stückige Füllungen und eine breite Auswahl von Teigen. „Die Füllungen können ebenso komplett ummantelt werden wie nur halbseitig, sodass sie an der Oberseite sichtbar wird“, so Bäckermeister Michael Kretschmann von der Rheon Automatic Machinery GmbH, Düsseldorf, Deutschland.



++ Die gefüllten Teiglinge werden auf Bleche abgesetzt. Die Zu- und Abführung erfolgt automatisch. Das gesamte Projekt hat die Firma Kortlever entworfen



++ Jeweils zwei Stikkenwagen fahren automatisch für 60 Minuten in den Gärraum



++ Das fertige Produkt mit Rindfleischfüllung

Dampföfen

Die gefüllten Teiglinge verlassen nun die Rheon-Anlagen und werden ausgerichtet. Ein Förderband transportiert die Teiglinge weiter zur Absetz-Station. Dabei werden mit Backpapier belegte Bleche von einer Station bereitgestellt. 30 Teiglinge mit einem Gewicht von 120 Gramm finden auf einem Blech Platz. Die vollen Bleche gelangen nun automatisch in einen Stikkenwagen. Einer der beiden Mitarbeiter der Produktion schiebt dann den komplett gefüllten Stikken zur finalen Gare. Dabei werden jeweils zwei Stikken vor dem Durchlaufgärschrank auf ein Transportsystem gegeben. Der Gärraum fasst dabei insgesamt vier Stikken auf zwei Linien, sodass parallel gearbeitet werden kann. Nach 60 Min. Gare wandern die meisten Teiglinge samt Stikken automatisch in den Dampföfen. „Zudem hat die Bäckerei die Möglichkeit, einen der drei Stikkenöfen von Wachtel zu nutzen“, erklärt Gery Kortlever, Sales Manager, Technisch Buro Kortlever B.V., das Projekt. So kann die Bäckerei neben den gedämpften Backwaren auch gebräunte Produkte wie eine Art Pita-Brot mit Füllung anbieten. Dies erhöht die Flexibilität. Allerdings landen nur rund 10 % der hergestellten Produkte in den Stikkenöfen.

Rund 90 % der Produktion landen im Dampfbackofen. Er wird mit jeweils zwei Stikken beladen und fasst, wie der Gärschrank, insgesamt vier Stikken. Nach 20 Min. verlassen

die fertig gedämpften Brötchen den Ofen. Es folgt das Abkühlen und bei Bedarf das Frosteten. Anschließend wartet die Verpackungsabteilung auf die Produkte.

Mit der Auslastung der Produktion sind Produktionsleiter Roel Heida und Manager Erwin Koopstra zufrieden. Pro Schichten stellen die Mitarbeiter rund 60.000 gedämpfte Brötchen her. Eine Steigerung der Produktion ist noch möglich. Die Vertriebskanäle sind der nationale und internationale Einzelhandel und der Foodservice-Markt. Zudem können individuell entwickelte Produkte, falls gewünscht, unter eigenem Label, hergestellt werden. Die Formen können offen, geschlossen, rund oder länglich sein und es sind Gewichtsbereiche von 40 bis 200 Gramm möglich.

Die Zubereitung der gedämpften Produkte erfolgt am schnellsten in der Mikrowelle. Einfach die frische Ware (Mindesthaltbarkeit unter Schutzgas verpackt: 90 Tage) samt Verpackung für rund 40 Sek. bei 700 Watt zum Erwärmen in die Mikrowelle. Ein Dämpfen ist auch möglich. Sollte der Kunde mehr Gebäckbräunung wünschen, kann das Gebäck auch beim Verbraucher zu Hause für 14 Min. bei 170 °C in den Backofen. In Zukunft möchte die Trade Factory weiter expandieren und es gab schon Anfragen z. B. aus Belgien und Deutschland. So könnte die Bäckerei z. B. auch gedämpfte Hamburger-Buns herstellen. +++