



# DER GESCHMACK ZÄHLT

Die Modrow-Brot GmbH in Berlin Reinickendorf setzt auf Vorteige und Zeit zur Geschmacksbildung. Seit Februar backt sie ihre Brötchen und Kleingebäcke auf fünf Hein Luxrotor Stikkenöfen mit Softair Frequenzsteuerung.



**J**ung-Unternehmer mit 60 Jahren? Was auf den ersten Blick etwas befremdend erscheint, erklärt sich bei der „Großbäckerei und Konditorei“ durch die Tatsache, dass Gunthard Zittlau zwar schon seit 1986 als Geschäftsführer verantwortlich für die Modrow-Brot GmbH ist, seit 2003 aber als geschäftsführender Gesellschafter.

Die Brotfabrik selbst hat nicht nur eine lange, sondern auch bewegte Geschichte hinter sich. 1871 durch Wilhelm Modrow in Reinickendorf gegründet, wurde sie 1964 von der Familie Schiesser gekauft. Nach dem Ende des einstigen Brot-Imperiums von Horst Schiesser und einer Übergangszeit im Insolvenzverfahren erwarb schließlich der langjährige Geschäftsführer Gunthard Zittlau zusammen mit einem Partner zunächst die komplette Produktion

*Damit die alten Wagen weiter verwendet werden konnten, erhielten die Ofen spezielle Wagenaufnahmen. Der Antrieb erfolgt geschützt von oben.*

## HEIN LUXROTOR

- Rotationsstikkenofen standardmäßig mit Kopfaufhängung, Einsatz aller Stikkenwagensysteme möglich, Obenfeuerung, dreiseitig anstellbar, Softair Frequenzsteuerung optional
- Anschlusswert: 82 kW
- Maße: Breite 1.550, Höhe 2.600, Tiefe 1.420 mm
- Computersteuerung Bakmatik mit 99 Programmen
- 1.000 mm tiefe Dunstabzugshaube mit großem Volumen

und Betriebsausstattung. Kürzlich folgte auch das Grundstück in der Mittelbruchzeile und Zittlau wurde zum „Jung“-Unternehmer.

Einst nur Brotfabrik, hat sich der Betrieb im Laufe der Zeit mit Aufnahme der Weißbäckerei im Jahre 1987 – damals mit 5.000 Brötchen täglich – zu einem Komplettanbieter gewandelt, der allerdings nicht unter eigenem Namen Filialen betreibt, sondern als Zulieferer für Lebens-

*Die Brötchenherstellung beginnt so spät wie möglich. Ein Mann arbeitet vor den fünf Öfen, wendet, schiebt ein und backt aus.*

mittelmärkte und mit den 1983 eingeführten Bio-Produkten für den Handel fungiert. Wichtigster Kunde ist Butter Lindner, eine Kette von qualitativ hochwertigen Fachgeschäften für Feines Essen und Trinken. Zu Butter Lindner gehört auch das Tochterunternehmen backfrisch (Bäckereifachgeschäfte), das mit 22 Filialen in Berlin und sechs Filialen in Hamburg – allesamt Shop-in-Shop mit Butter Lindner – vertreten ist.

Täglich geht ein Lastzug mit Modrow Backwaren in die Hansestadt, wo die Produkte in den dortigen Lindner Filialen verkauft werden. Neben Brot und Brötchen werden die Kunden auch mit hochwertigen Konditoreiartikeln aus der 1989 in Betrieb genommenen und kürzlich erneuerten und erweiterten Konditorei beliefert.

Etwa 100 bis 110 Anfahrten hat der Lieferbetrieb jeden Tag. Um 6 Uhr verlässt der letzte LKW zur morgentlichen ersten Belieferung den Hof, die zweite Tour absolvieren die Fahrzeuge dann zwischen 9 und 10 Uhr.

### Vorteige und Sauerteige

Backen mit Zeit für Geschmack – das ist für Gunthard Zittlau lange geübte Praxis. Alle Brötchenteige werden z. B. mit einem Vorteig hergestellt. Die Schrippen werden über Langzeitführung zum Geschmack gebracht. Ab 5 Uhr morgens wird für den nächsten Tag vorproduziert. Die Zeit bis dahin verbringen die Teiglinge nach einem kurzen Frosterlebnis bei gemäßigten Temperaturen von knapp über 0 °C.

Ziel Nr. 1 ist die Qualität der Backwaren, dafür setzt man auf Vorteige und manuell geführte Drei-Stufen-Sauerteige. Ziel Nr. 2 ist die Frische: Stets soll so nah wie irgend möglich am Auslieferungszeitpunkt produziert werden. „Unser Kunde kann in Berlin ein Mehrkornbröchen für 60 Cent kaufen, aber auch für 20 Cent“, weiß Zittlau um die Unterschiede. Erst ab 2 Uhr startet die Weißbäckerei mit



**Backen Schuss auf Schuss. Kaum ist der eine Wagen ausgefahren, wird der nächste eingeschoben. Brötchen backen in 20 Minuten bei 230 °C auf 190 °C fallend.**



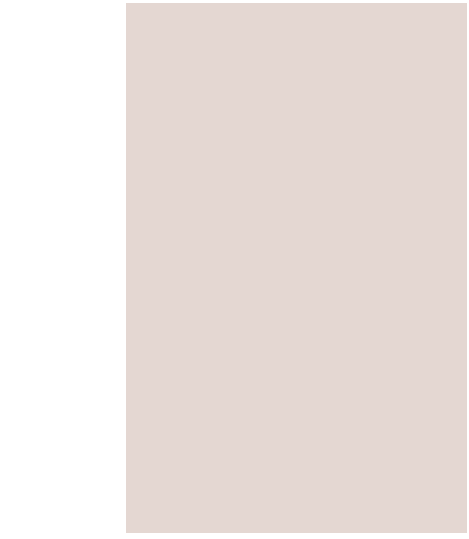
ihrer Arbeit, die Brotproduktion beginnt wegen der Vollsauerführung schon drei Stunden früher. „Wir arbeiten handwerklich. Auf eine Sauerteiganlage zur automatisierten Herstellung haben wir bisher aus Qualitätsgründen verzichtet.“

Als Zittlau 1986 als Geschäftsführer zur Brotfabrik stieß, produzierte man u. a. noch in alten Dampfbacköfen. Seitdem wurde kontinuierlich investiert, so dass die Produktion heute technisch gut ausgestattet ist. Einen

**Ab sieben Uhr wird überwiegend halbgebackene Ware produziert.**

**Gleichmäßige Ware über das Blech wie über die Höhe. Die Vorteigführung garantiert den Geschmack.**

alten Vorback- und Durchlaufbackofen gibt es zwar immer noch, ansonsten besteht die Ausstattung aber aus Etagenöfen mit Belader und fünf Stikkenöfen für Kleingebäck und Weißware. Derzeit spielt man mit dem Gedanken, den betagten Durchlaufbackofen zu ersetzen. Das allerdings soll mit großer Behutsamkeit geschehen, wird doch schließlich das bekanntes-



Anzeige

te Modrow-Produkt, das Krustenbrot, über Vorback- und Durchlauföfen produziert. Ein Spitzenbrot mit Historie, dessen Entstehung bis in das Jahr 1964 zurückreicht. Auch im Bereich der Aufarbeitung von Brot, Brötchen und Feingebäck ist man auf aktuellem Stand. Als Maxime gilt: „Wir setzen Maschinen dort ein, wo sie Arbeitserleichterung bringen, aber unter keiner Maschine darf die Qualität leiden.“ Die erste Frage lautet daher immer: Was bringt die Investition für die Produkte?

Nachdem die alten Stikkenöfen zehn bzw.



zwölf Jahre auf dem Buckel hatten und größere anstehende Reparaturen unwirtschaftlich erschienen, stand ein Austausch der Backfläche an. Gerade recht kam Zittlau da ein Kontakt zum Luxemburger Ofenbauer Hein. Nicht nur, dass er die Produkte kannte, die Öfen waren außerdem mit der von Zittlau gewünschten Frequenzanpassung lieferbar. Je nach Produkt wird

**PRODUKT-HIGHLIGHT**

Das Krustenbrot ist wohl kannteste Modrow-Produkt Roggenmischbrot wird mit L. teig hergestellt und über Vo gebacken. Ein Spitzenbrot mit Historie, dessen Entstehung in das Jahr 1964 zurückreicht. 1.000 g kosten im Verkauf 2,65 Euro.



Foto: BackMedia



Über die Stikkenöfen wird ein breites Brötchensortiment gebacken.

was bringt die Investition denn jetzt wirklich für die Produkte?

**Qualität mit Anpassung**

Bis ca. 6 Uhr wird morgens Schuss auf Schuss, Wagen raus, Wagen rein, gebacken. Die Brötchen werden am Morgen aus der Kühlung geholt und stehen bei Backstubentemperatur oder auch im Gärraum noch einmal etwa eine Stunde. Ein

In der Bakmatik Steuerung sind 50 Programme hinterlegt.



Auch wegen der soliden Tür überzeugte der Luxrotor Zittlau.

Nicht ideal, aber es funktioniert: Ein Blech Roggenbrötchen muss nachgebacken werden.



Auch das Backen der dreieckigen Brote funktioniert in den speziellen Backformen im Stikkenofen.

damit die Intensität der Luftbewegung dem Produkt individuell angepasst. Stärkere Bewegung in der Anbackphase, schwächere in der Ausbackphase – bei Brötchen kann der Hitzeübergang durch stärkere Luftbewegung direkter erfolgen als bei Croissants. Um ganz sicher zu gehen, testete Zittlau den Luxrotor zunächst über einige Monate in der Produktion, bevor er nach überzeu-

Das sagt Gunthard Zittlau:

„Die Frequenzregelung bringt uns eine Menge. Heute haben die Brötchen vor allem eine bessere und längere Röste bei gleicher Backzeit als früher und auch die Gleichmäßigkeit der Ware über die gesamte Höhe des Stikkenwagens ist sehr gut.“



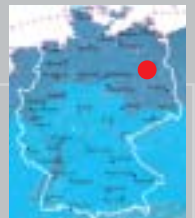
Foto: BackMedia

genden Ergebnissen den Auftrag für vier weitere Stikkenöfen erteilte. Neben den verschiedenen Brötchensorten werden auch Feingebäcke, wie Schnecken, Mandelhörnchen oder Brandmassen, in den Stikkenöfen gebacken. Blechkuchen allerdings kommen in die Etagenöfen. Doch



Foto: BackMedia

**Facts:**



Modrow-Brot GmbH  
Mittelbruchzeile 101-103  
13409 Berlin  
030/94998870  
modrow-gmbh@t-online.de

Geschäftsführung:	Gunthard Zittlau	
Gegründet:	1871	
Verkaufsstellen:	0	
Lieferkunden:	110	
Mitarbeiter:		
Produktion:	48	EDV/Büro: 5
Vertrieb/Logistik:	10	
Sortiment (täglich):		
Brot:	32	Brötchen/Kleingebäck: 15
Kuchen/Torten:	50	
Umsatz:	k. A.	



**Blick in die Brötchenproduktion. Der Betrieb hat in den letzten Jahren immer wieder investiert.**

Mann allein bedient die fünf Öfen. Dank der Computersteuerung Bakmatik genügt nach dem Schließen der Tür ein Knopfdruck, um eines der insgesamt ca. 50 Backprogramme zuverlässig ablaufen zu lassen. Die große Anzahl erklärt sich damit, dass auch das Backen von halben Belegungen hinterlegt ist. Alle wichtigen Parameter, wie Backtemperatur, Backzeit, Aufheizkurven, Schwadenzeitpunkt und -menge sowie Zug und Luftumwälzung durch Regelung der Frequenz, sind gespeichert und werden stets zuverlässig abgerufen. Je nach Programm sind drei bis vier Phasen ebenso hinterlegt, wie die wechselnde Frequenz über die Backzeit. Ausfälle der Steuerung gab es noch nicht.

Brötchen backen 20–30 Minuten bei einer Temperatur von 230 °C auf 190 °C fallend, Baguettebrötchen backen 35 Minuten. Zum Ende wird jeweils wieder aufgeheizt, damit der nächste Schuss direkt geschoben werden kann. Bei gleicher Backzeit haben die Brötchen heute vor allem eine bessere und



**Das Kältelager fasst 70 Stikkenwagen, dazu gibt es zwei Voll- und drei Halbautomaten.**

längere Rösche als früher und auch die Gleichmäßigkeit der Ware über die gesamte Höhe des Stikkenwagens ist sehr gut. Wenn ab 7 Uhr halbgebackene Brötchen gebacken werden, ist vor allem die Schwadenanlage noch stärker gefordert, denn die Backzeiten sind deutlich verkürzt, die Abstände zum Aufheizen der Anlage nach der Schwadengabe geringer. Doch auch bei diesen Produkten gibt es keinerlei Probleme.

Obwohl die Billiganbieter und der backende Lebensmittelhandel den Anteil der Brötchen am Umsatz haben schrumpfen lassen, schaut der „Jung“-Unternehmer Gunthard Zittlau optimistisch nach vorne. Schließlich konnte er den Umsatzrückgang durch den Ausbau der Konditoreiabteilung wieder auffangen, und nach wie vor macht Brot gut die Hälfte des Gesamtumsatzes aus. „Mit hochwertigen und vor allem geschmackvollen Produkten habe ich immer eine Chance. Die richtige Teigführung mit Vorteigen und langen Teigruhen ist dafür ebenso Garant wie die richtige Backtechnik.“

hk/kleinemeier@backmedia.info