



Bei der Bäckerei Raddatz stehen die Mitarbeiter im Vordergrund, wie hier Lutz Ausflug (links) und Rico Wilhelm, die mit der Ceres Brot aufarbeiten.



# Teigschonung im Doppelpack

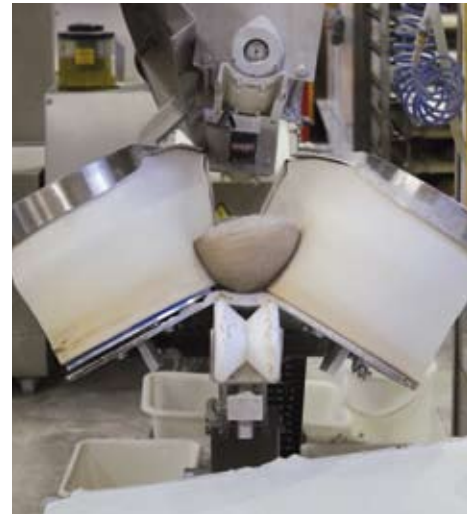
**Die Bäckerei Raddatz** aus Gröditz arbeitet seit zwei Jahren mit der Ceres von König. Eine zweite Maschine kam später dazu.

Der Name Raddatz steht für eine ostdeutsche Erfolgsgeschichte. Direkt nach der Wende 1990 machte sich Werner Raddatz, Vater von Christoph Raddatz mit einer Bäckerei selbstständig. Klein hat er angefangen: Eine Verkaufsstelle direkt an der Backstube reichte anfangs aus, die Backwaren unters Volk zu bringen. Und sein Brot kam gut an. Bereits ein Jahr später musste eine zweite Produktionsstätte her. Die Mitarbeiterzahl wuchs rasch, weil Raddatz mit Verkaufsfahrzeugen über Land fuhr und seine Waren verkaufte. Dann übernimmt Raddatz ein in den Konkurs geschlittertes, mittelständisches Bäckereiunternehmen aus Senftenberg. 1995 schließlich errichtete das Familienunternehmen in Gröditz eine neue Backstube auf 1200 Quadratmeter, die wenig später erweitert werden musste. 2009 erneuert das Unternehmen den Standort in Gröditz zum Teil, der jetzt auf 2400 Quadratmeter angewachsen ist. Heute sind 500 Mitarbeiter für den Firmenverbund Bäckerei Raddatz tätig, der 93 Filialen im südlichen Brandenburg, Sachsen und in Sachsen-Anhalt betreibt. Mit vier Frost- und 15 Frischefahrzeugen

**Oben links:** Über einen Hebekipper mit 1000 Kilogramm Traglast gelangt der Teig in den Maschinentrichter. Die Ausschleierichtung hilft bei klebrigen Teigen mit sehr hoher Teigausbeute nach. **Oben rechts:** Eine Scheibe am Boden des Teigtrichters schneidet durch die Rotation des Trichters den Teig ohne weitere Beanspruchung zu einem langen Band. **Eine Guillotine trennt davon die einzelnen Teigstücke ab. Mitte rechts:** Die eckigen Teigstücke können bei Kastenbrotten direkt abgenommen werden. **Unten links:** Alternativ wirken ein Bänder- und Exzenterrundwirker die Teiglinge rund. **Unten rechts:** In der großen Halle ist die Ceres von allen Seiten frei zugänglich, was die Reinigung erleichtert.

transportiert die Logistikabteilung die Backwaren und Teiglinge in die Verkaufsstellen in einem Radius von maximal 100 Kilometern um die Produktionsstätte.

**Ceres mit Bänderrundwirker.** Der Grund für den Erfolg von Raddatz liegt sicher in der Eigenwilligkeit. Christoph Raddatz sagt dazu nur: „Wir machen alles, was wir für richtig halten.“ Das betrifft die Qualität der Backwaren genauso, wie die Art der Herstellung oder die Rezepte. Wie Produktionsleiter Thomas Bothe erklärt, war man mit der



links: Durch das Anheben des Maschinenoberteiles ist der Kegel im Trichter zugänglich und kann für die nächste Brotsorte von Teigresten befreit werden. Mitte und rechts: Der Bänderrundwirker von König hinter der zweiten Ceres bewältigt problemlos die weichen Roggen- und Mischbrotteige der Bäckerei Raddatz.

bisher praktizierten Art der Brotaufarbeitung unzufrieden. Die Teige sollten mehr geschont und möglichst wenig belastet werden. Bei einem Aufenthalt in Ecuador erfuhr Werner Raddatz zufällig von der damals neuen Technik. Man ließ sich dann die Ceres direkt in Dinkelsbühl bei König vorführen. Obwohl es dort noch nicht einwandfrei funktionierte, war Bothe vom stressfreien Durchlauf des Teiges durch die Maschine weiterhin überzeugt. „Das war genau das, was wir gesucht hatten“, sagt jemand, der auch weitreichende Erfahrungen mit der Rheon V4 vorweisen kann. Schließlich kaufte Raddatz eine Ceres, die jetzt seit zwei Jahren im Einsatz ist. Ein drei Viertel Jahr später wurde die zweite Maschine bestellt. Mit einer Ceres stellen die Bäcker Spezialbrotte und

Roggenbrote her. Möglich wird das durch einen Bänderrundwirker, der die weichen und klebrigen Teige verarbeiten kann. Der Prototyp des Wirkers kam gleich zu Raddatz und wurde hier härtesten Tests unterzogen. Schließlich geht es bei der Teigausschneide bis auf 195. Auch das reine Roggenbrot wird dennoch relativ klaglos verarbeitet, wie der Brotchef Hartmut Dubielczyk bestätigt.

**Ceres mit Exzenterrundwirker.** Die andere Ceres steht direkt daneben in der großen Produktionshalle. Über sie produzieren die Bäcker Weizenbrotte, Baguettes und Mischbrotte. Bei dieser Maschine fallen die abgetrennten Teiglinge in einen Exzenterrundwirker. Mit dem ist Bothe nicht wirklich zufrieden: „Hier hatten wir Probleme, bis ein zweiter Mehler installiert wurde.“ Die verhältnismäßig weichen Teige der Bäckerei Raddatz unterziehen das Equipment zur Aufarbeitung härtesten Bedingungen und belasten sie bis an die Grenzen ihrer Leistungsfähigkeit. Raddatz weiß auch warum: „Als gewachsener Kleinbetrieb setzen wir weiterhin, trotz unserer jetzigen Größe, auf weiche Teige und Teigruhen wo das möglich ist.“ Bothe ist darum bestrebt, die Maschinen an die Teige anzupassen und nicht umgekehrt. Dass die Teige der Bäckerei Raddatz so anders sind, liegt auch daran, dass ausschließlich unbehandeltes Mehl verbacken wird. „Wir setzen dieses ursprüngliche Mehl ein, weil wir über die Zugabe von Backhilfsstoffen selbst entscheiden wollen“, erklärt Bothe.

**Teigschonung geht vor.** Trotz der großen Mengen Brot, die täglich die Backstube verlassen, legt Raddatz Wert auf das handwerkliche Finish der Backwaren. Das Schwerekräftsystem der Ceres unterstützt dieses Anliegen. Die fertigen Teige gelangen nach ihrer Teigruhe per Liftsystem in den geölten Teigtrichter. Auf eine Anregung von Raddatz bekam der Trichter einen zusätzlichen Rand aus Blech, der das Vorbeifallen von Teig unterbinden soll. Die Ausschälvorrichtung unterstützt das saubere und vollständige Entleeren der Bottiche auch bei sehr klebrigen Teigen. Der Trichter rotiert, wobei eine Scheibe am Grund des Trichters den Teig zu einem langen Band abtrennt und formt. Dabei treten außer der Schwerekräft keine Kräfte auf, die Einfluss auf die Struktur des Teiges oder die Gärblasen darin haben. Nachdem das Teigband geformt ist, trennt eine Guillotine Stücke davon je nach gewünschtem Gewicht ab. Bei Raddatz fallen die eckigen Teiglinge dann in den Exzenter- beziehungsweise Bänderrundwirker. Nach dem Rundwirken formt ein Langroller von Glimex die gewünschte Brotform.

### Das Problem

Raddatz wollte bei der Aufarbeitung der Brotteige mehr Teigschonung realisieren.

### Die Lösung

Zwei Ceres Anlagen von König übernehmen die Aufarbeitung des gesamten Brotsortiments. Eine Maschine benutzt Raddatz für die mehr roggenbasierten Teige, die andere für die mehr weizenbasierten.

### Technik

- eine Ceres-Anlage 2.0 mit Bänderrundwirker (Roggen)
- eine Ceres-Anlage 2.0 mit Exzenterrundwirker (Weizen)
- Hebekipper Herkules mit 1000 kg Traglast
- Ausschälvorrichtung
- Teigtrichter, Fassungsvermögen 300 kg
- Teilsystem mit Guillotine
- Stundenleistung 1200 Stück

### Alternativen

Das Schwerekräftsystem der Ceres ist einzigartig auf dem Markt. Systeme anderer Anbieter wie WP, Rondo, Rademaker, Fritsch oder DrieM arbeiten ebenfalls mit einem Teigband.



Links: Das 100% Dinkelbrot oder auch das Mehrkornbrot (Mitte) besitzen die typische Krumenstruktur handwerklich hergestellter Produkte, die Raddatz und Bothe mit der Veränderung angestrebt hatten. Rechts: In den Verkaufsstellen der Bäckerei ist Brot nach wie vor das Hauptgeschäft. Bis zu 12.000 Stück stellt Raddatz pro Tag laut eigener Aussage davon her.

**Die Zukunft.** Raddatz blickt ganz entspannt in die Zukunft. Die Bäckerei, die etwa zehn Tonnen Mehl täglich verbackt, ist modern eingerichtet. Viele Zutaten, wie das unbehandelte Mehl, kamen schon aus der Region, lange bevor Regionalität zu einem Trend wurde. Auf externe Dienstleister ist das Unternehmen kaum angewiesen: Das komplette Marketing wird im Hause gemacht genauso wie die Wartung von Gebäude- und Bäckereitechnik. Der Aufwand für Energie soll durch eine zusätzliche Wärmerückgewinnung und Nutzung der Wärme für Heizung und Warmwasser weiter gesenkt werden. Große Photovoltaikpaneele auf den Dächern und an der Außenwand eines Gebäudes sichern für die Zukunft die Versorgung mit Strom. Mit einem Umsatz von 19 Millionen Euro im letzten Jahr und einem Team aus motivierten, jungen Mitarbeitern sieht sich Raddatz für die Zukunft gut aufgestellt. Lediglich „qualitativ wachsen“ wolle man noch. Zumindest für das Brotsortiment habe man mit den Ceres' dafür alles getan.

Andreas Wernicke

### IN KÜRZE

Bäckerei Raddatz Firmenverbund	
Gewerbering 10	
01609 Gröditz	
Tel.: 03 52 63 / 3 04 73	
www.baekerei-raddatz.de	
Filialen:	93
Ofenfläche:	400 m <sup>2</sup>
Kühlfläche:	>300 Paletten
Mitarbeiter, gesamt:	500
Produktion	120
Verkauf	320
Logistik	20
Verwaltung & Marketing	40
Sortiment	
Brot	20
Kleingebäck	35
Feingebäck/Snacks	40

Anzeige