



■ In der hauseigenen Rösterei wird der Röstvorgang genau überwacht: „Das ist bei Aroma und Geschmack einer Füllung eindeutig zu riechen und zu schmecken“, ist Geschäftsführer Gustav Eisele (r.) sicher.

Kleine Einheiten garantieren Frische

Breisgau-Backmittel stellt Füll- und Backmassen sowie Backmittel und Spezialmehle her / Individuelle Mischung dank kleiner Chargen möglich

Von Dieter Kauffmann

Das fällt sofort auf und nimmt den Besucher gewissermaßen wohlthuend gefangen: Betritt man das Produktionsgebäude von Breisgau Backmittel in Freiburg, riecht man sofort das angenehm milde Aroma von frisch gerösteten Haselnüssen. Beeindruckend daran: Die das Rösten der Nüsse in der heimischen Backstube begleitende Bitterstoffnote fehlt bei diesem Aroma völlig. Dieses Können des „auf den Punkt Röstens“ brauche Erfahrung und Können und mache letztendlich die Qualität aus, wie Geschäftsführer Gustav Eisele betont: „Wir rösten und mahlen hier selbst, und das macht sich bei Geschmack und Aroma einer Nussfüllung ganz anders bemerkbar als bei Nüssen, die im Herkunftsland verarbeitet wurden und mehrere Wochen nach Deutschland unterwegs waren.“

Das kleine und feine Unternehmen am Rande des Schwarzwaldes produziert seit 60 Jahren und war bisher eine eher regional bekannte Größe. Mit einem überarbeiteten Marktauftritt, einem optimierten Produktangebot und einer neuen Philosophie will sich das Unternehmen bun-

desweit als Anbieter von hochwertigen Lebensmitteln im Sinne einer Top-Qualität besser darstellen. Die Voraussetzungen dafür sind da: Die Manufaktur in Freiburg kann flüssige, pastöse und pulverisierte Produkte herstellen und zwar individuell zugeschnitten, in kleinen Mengen und Chargen – ein entscheidender Vorteil in Bezug auf Frische und Verfügbarkeit. „Wenn unser Partner eine bestimmte Zusammensetzung eines Produktes möchte, dann können wir das genau für ihn in kleinen Mengen produzieren“, beschreibt Eisele die Vorteile der kleinseriellen Produktion mit seinen erfahrenen Mitarbeitern.

Verschiedene Veredelungsstufen

Das Sortiment umfasst nicht nur Nuss-, Mandel- und Mohnprodukte in jeder Mischung und Veredelungsstufe, sondern auch Spezialmehle, Backmittel, Fonds, Grundmassen, Schneideöle und Kuvertüren. Besonders im Segment der Füllmassen kann Breisgau-Backmittel sein Know-how voll ausspielen: „Durch die langjährige Erfahrung in diesem Bereich haben wir viele erprobte Rezepturen im Haus“, erklärt Gustav Eisele. So werden beispielsweise nicht ein-

fach nur Mandel- oder Haselnuss-Makronenmassen angeboten, sondern auch geschmacklich abgestimmte Produkte wie Mokka-, Pistazien-, Zimt- oder Kirschwassermakronenmassen – alles dressierfertig vorbereitet und im Kunststoffeimer geliefert. Auch Mohnprodukte stehen in unterschiedlicher Konsistenz und Zusammensetzung zur Verfügung: Als gemahlener, stabiliertes und getrockneter Mohn in Pulverform, als Füllung mit unterschiedlichen Mohnanteilen und als pastöse Backmasse, auch mit Honig.

Geschäftsführer Gustav Eisele sieht Breisgau Backmittel als Problemlöser im Backzutatenbereich für Bäcker und Konditoren. Besonders erwähnt er in diesem Zusammenhang den Stabilisator für backstabile Quarkmassen mit geringer Zugabemenge, die ihr Volumen beim Backen beibehält.

Das Sortiment der hochwertigen Backzutaten von Breisgau Backmittel wird abgerundet durch den exklusiven Vertrieb der Schokoladen und Cremes des italienischen Herstellers Irca.

Informationen:
Breisgau Backmittel
Manufaktur – Importhaus
Tel. 0761 42055
www.breisgau-backmittel.de



■ Füllungen, Makronenmassen, Backmittel und Spezialmehle können individuell zugeschnitten werden.



■ Hochwertige Schokoladen und Cremes des italienischen Herstellers Irca ergänzen das Sortiment. Fotos: Kauffmann