

# Vordenker und Pionier

FREDY HIESTAND GALT SCHON IMMER ALS PIONIER – EGAL OB BEIM EINSATZ NEUER TECHNIK ODER BEI DER ENTWICKLUNG VON BACKWAREN. IN SEINEN BETRIEBEN VEREINT ER DIE PRODUKTION VON HOCHWERTIGEN BACKWAREN MIT AUTOMATISCHEN HOLZBACKÖFEN.



++ Bild 1

**Zusätzliche Informationen und ein ausführliches Interview mit Fredy Hiestand finden Sie unter [www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

++ Bild 1 Jede Sektion verfügt über einen Brennraum für die Pellets



++ Bild 2

++ Bild 2 Fredy Hiestand, Geschäftsführer der Schweizer Fredy's AG, setzt auf automatische Holzbacköfen

„Erfolg kann süchtig machen“, sagte Fredy Hiestand und so erwarb der Bäckermeister im Jahr 2003 eine Produktionsstätte im schweizerischen Baden, in der Nähe von Zürich. Die Fredy's AG war gegründet und wuchs kontinuierlich. Im Jahr 2010 investierte Hiestand rund 5 Mio. CHF (ca. 3,85 Mio. EUR) in einen zweiten Standort

++ Bild 3 Produktionsleiter Oliver Hiestand beim Heizen des Ofens. Pro kg Teig verbraucht der Ofen 0,275 kg



++ Bild 3

in Birnenstorf, Schweiz, mit rund 1.100 m<sup>2</sup> Produktionsfläche. Heute beschäftigt das Unternehmen 135 Mitarbeiter; teilweise wird im Drei-Schicht-System gearbeitet. Fredy Hiestand hat sich mit der Bäckerei ganz seinem ehrgeizigen Ziel verschrieben – der Förderung des gesunden und vollwertigen Brotkonsums. So machte sich Fredy's als Hersteller und Vertreiber von gesunden Backwaren in der Schweiz einen Namen. Aus Überzeugung und ethischer Haltung setzt das Unternehmen möglichst natürliche und regionale Rohstoffe ein und verarbeitet diese nach alter traditioneller Teigführung. Bei fast allen Backwaren werden mindestens 5 % Weizenvollkornmehl und 2 % Weizenkeime zugesetzt. Dabei schwört Fredy Hiestand auf die vorteilhafte Wirkung von Weizenkeimen, die mehr als 70 Vitamine, Vitalstoffe und Spurenelemente enthalten. Im Selbstversuch spürte er, dass die tägliche Einnahme von einem gehäuften Esslöffel frischen Weizenkeimen eine äußerst positive Wirkung auf seinen Gesundheitszustand hatte. So begann er seine Brotrezepte zu überarbeiten und die Herstellung von Mehrwert-Produkten zu entwickeln. Dieses Premium-Konzept kommt gut an: Zu den Kunden gehören neben dem Lebensmitteleinzelhandel auch Spitzen-Hotels und Restaurants in der Schweiz. Die Produktion von



++ Bild 4

++ Bild 4 Insgesamt 135 Mitarbeiter arbeiten im Schicht-System

frischen Backwaren macht dabei rund 20 % aus. Die restlichen Backwaren vertreibt das Unternehmen als TK-Ware unter dem Motto: The Fine Art of Bread.

### Erfolgskonzept

Bei der Wahl der Rohstoffe achtet Fredy Hiestand darauf, dass die Rohstoffe vorwiegend aus der Schweiz kommen. Die ausgewählten Lieferanten müssen sich verpflichten, natur- und tiergerecht zu produzieren. Bei der Herstellung setzt die Bäckerei z. B. ausschließlich auf Schweizer Frischeier aus Freiland-Auslaufhaltung. In der Produktion wird zudem noch viel von Hand auf- und verarbeitet. So biegen Mitarbeiter die Croissants von Hand, die Plunder-teiglinge erhalten ihre Füllung händisch und auch das Formen der Brote und Baguettes erfolgt durch geschulte Hände. Eine besondere Note erhalten die Backwaren neben dieser teigschonenden Verarbeitung auch durch das Backen in Holzbacköfen.

Einer der zwei automatischen Holzbacköfen steht am Standort Baden. Die Konstruktion stammt vom spanischen Ofenbauer J. Llopis, G.D.P. S.L., Barcelona, Spanien. Die Basis des fünf Jahre alten Ofens ist gemauert. Der Ofen ist mit rotierenden, 3,5 cm dicken Backplatten ausgestattet. Der Ofenführer gibt die Teiglinge über einen Belader auf die einzelnen Platten, die ähnlich wie ein Paternoster-System durch den über 35 cm hohen Backraum laufen. Dabei umströmt der heiße Rauch die Backwaren. Die Brote gelangen bei einer Temperatur von 230 °C in den Ofen. „Eine Beschwadung ist nicht nötig“, erklärt Bäckereitechniker und Produktionsleiter Oliver Hiestand. „Der Wassergehalt der Teiglinge reicht, um eine optimale Gebäckqualität zu erzielen.“ Der Ofen erzeugt zudem durch die Wärmestrahlung eine stabile Hitze, sodass die Gebäcke eine gleichmäßige Farbe und eine dicke Kruste erhalten. Geheizt wird mit Buchenholz aus kontrolliertem Anbau. Den Verbrauch gibt die Fredy's AG mit 0,275 kg Brennholz pro kg Teig an. Am Standort Birnenstorf setzt das Unternehmen auf einen Ein-Etagen-Durchlauf-Holzbackofen der italienischen Firma CLM Srl aus Fontanelle, Treviso. Der über 60 t schwere Ofen setzt sich aus insgesamt vier Modulen zusammen.



++ Bild 5

++ Bild 5 Bei der Backwarenproduktion setzt das Unternehmen auf natürliche und regionale Rohstoffe sowie traditionelle Teigführung

Auch hier ist die Basis gemauert. Jedes Modul verfügt über eine eigene Kammer zum Heizen der Steinplatten. Geheizt wird in Birnenstorf mit Holzpellets, die über ein Magazin automatisch in die Brennkammer gefördert werden. Sensoren sorgen dafür, dass die Temperatur in der Backkammer konstant bleibt. Insgesamt verfügt der Ofen über eine Backfläche von 36 m<sup>2</sup> und die Schwadenerzeugung erfolgt über externe Aggregate. Der Verbrauch an Brennholz liegt bei 0,282 kg pro kg Teig. +++

++ Bild 6 Die Brote kühlen erst aus und wandern anschließend in den Froster



++ Bild 6