

## Unkonventionell und ohne Kompromisse in der Qualität

*Im Familienbetrieb Reichl Brot aus St. Marien in Oberösterreich führt ein Team aus ‚jungen Wilden und alten Hasen‘ die 100-jährige Backtradition fort. Neben hoher Handwerksqualität legt Geschäftsführer Patrick Reichl sehr viel Wert auf unkonventionelles Denken und moderne Ideen. Das findet sich im Produktsortiment, im Maschinenprogramm und im eigenen ‚Homebaking‘-Blog von Produktionsleiter Dietmar Kappl wieder.*

**P**atrick und Sandra Reichl führen den Betrieb nunmehr in der vierten Generation. Mit Begeisterung und gutem Gespür betreiben sie vier Filialen nahe der Produktion in St. Marien. Patrick Reichl war es wichtig, dass der Familienbe-



Ein starkes Team: Patrick Reichl und Dietmar Kappl (v.l.).

trieb im Ort ansässig und auf dem neuesten Stand der Technik ist. Dazu gehörten auch laufende Investitionen, wie zum Beispiel die Erweiterung der Produktionsfläche und der Einbau von modernsten Anlagen. Dieser Mut trägt Früchte und so genießen die Backwaren in High-End-Qualität lange nicht mehr nur in der Region einen sehr guten Ruf. Reichl Brot beliefert neben den eigenen Filialen und verschiedenen Supermärkten unter anderem die Interspar-Gastronomiebetriebe, den Flughafen Wien, die BMW-Werke und die Voestalpine.

*‚The Art of Baking‘ – mit natürlichen Rohstoffen und der richtigen technischen Ausstattung von König*

Die Kunst für das Team von Reichl Brot besteht darin, aus natürlichen Rohstoffen, Fachwissen, handwerklichem Geschick und Leidenschaft die notwendige Basis für gutes Brot zu schaffen. Dazu gehört auch die geeignete technische Ausstattung des Betriebes. Bei der Aufarbeitung der Brotteige setzt man in der Backstube unter der Lei-



Auf der Ceres 2.1 von König werden sämtliche Brotsorten von Reichl Brot hergestellt.

Der Endlos-Teigstrang läuft anschließend über ein elektrisches Wiegesystem und wird mit einer Guillotine in einzelne Stücke mit dem gewünschten Gewicht geteilt. Je nach Bedarf kann das Stückgewicht bei 300 bis 3.000 g liegen. Dietmar Kappl ist sehr zufrieden mit den Anlagen: „Ich würde die Ceres nicht mehr hergeben, sie ist eine Maschine, die einfach funktioniert. Wir haben bei intensivem Betrieb keinen Verschleiß und keinen Stillstand.“

Mit den Brotanlagen werden sämtliche Spezialbrote und Schwarzbrote mit sehr wei-



⇒ chen Teigen und hoher Teigruhe hergestellt. Das reicht von reinem Roggenbrot über Jägerbrot, Toskanabrot bis hin zu Dinkeltoastbrot und das jeweils in verschiedenen Gewichten. In einer Schicht laufen bei Ein-Mann-Bedienung ungefähr 7 bis 8 Tonnen Teig über eine Ceres-Anlage.

Neben den Ceres-Anlagen ist in der Backstube auch eine KKM Kleingebäckanlage von König im Einsatz. Damit wird ein Großteil des Gebäck-Sortiments hergestellt. Die KKM-Anlage besteht aus einer 5-reihigen Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex und vereint in platzsparender Bauweise sowohl einen Vor- als auch einen Nachgärschrank und Stüpfelstation für verschiedene Stüpfelwerkzeuge. Mit Komponenten wie Vorlangroller, Schneidestation, Mohner und Seitenaustragung sind der Produktvielfalt keine Grenzen gesetzt. Reichl Brot stellt mit der KKM-Anlage zum Beispiel Semmeln, Krapfen, Wachauer und Burger Buns her. Mit der Seitenaustragung werden mit einem Wickelgerät beispielsweise Kornspitz und Dinkelspitz hergestellt. Dietmar Kappl ist auch von dieser Maschine überzeugt: „Die KKM ist absolut top. Wir verarbeiten damit teilweise auch sehr weiche Teige, wie für unsere Krapfen, und auch diese sind absolut gewichtsgenau und perfekt rund geschliffen.“

Die Zufriedenheit mit der Ausstattung liegt auch an der lokalen Betreuung. Mit König Vertriebspartner Karner Bäckereitechnik hat Dietmar Kappl einen zuverlässigen Ansprechpartner: „Das Team von Karner Bäckereitechnik ist immer für uns da und wir bekommen hier ein einzigartiges Service. Das war auch ein wichtiges Entscheidungskriterium für uns.“

## „Homebaking“-Blog – die Erfolgsgeschichte eines Herzensprojektes

Seit 2014 betreibt Produktionsleiter Dietmar Kappl seinen Blog ‚Homebaking‘ und teilt darin seine Leidenschaft für Brot. Hier veröffentlicht er Rezepte und möchte andere Menschen motivieren, gutes Brot zu backen: „Das Brot und Gebäck, das ich backe, verlangt viel Zeit und Geduld. Ich gebe dem Teig das zurück, was er braucht und früher immer schon hatte, nämlich Zeit zu reifen!“ Mindestens einmal pro Woche veröffentlicht Kappl ein neues Rezept, von Böhmerwaldbrot über Burger Buns bis hin zu Streuselkuchen und Amarettoküchlein sind der Fantasie des kreativen Produktionsleiters keine Grenzen gesetzt.

Was als Herzensprojekt begann, ist heute eine wahre Erfolgsgeschichte, die sich Dietmar Kappl nicht hätte träumen lassen. Pro Monat hat der Blog bereits mehr als 400.000 Seitenaufrufe, die Kurse der ‚Homebaking-Academy‘ sind bereits Monate vorher ausgebucht. Das liegt vor allem an dem täglichen Engagement, das Dietmar Kappl für die Inhalte und die Betreuung seiner Community aufbringt. „Ich will jeden Kommentar beantworten, das ist mir wichtig. Die Leute danken es einem und ich lerne selbst so viel dabei.“

Von Patrick Reichl erhält Dietmar Kappl dabei volle Unterstützung: „Wir möchten die Leser des Blogs dazu motivieren, gutes Brot selbst zu backen und wenn die Zeit dazu nicht reicht, sie wissen zu lassen, dass es bei uns solches gibt.“ Der Blog dient auch als eine Art Produktentwicklung. Viele Ideen und Tüftlereien vom Blog haben mittlerweile auch schon ihren Weg in das Produktsortiment von Reichl Brot gefunden. PR



Neben Kaisersemmeln, die auf der KKM gestanzt werden, werden täglich zusätzlich 4.000 Stück Handkaisersemmeln, ausgewogen mit der König Kopfmaschine der Anlage, hergestellt.



Teilt seine Leidenschaft für Brot auf seinem Blog: Dietmar Kappl.