

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/78776/1555131/aston-foods-ag-zentralschweizer-unternehmen-revolutionieren-den-brot-weltmarkt> abgerufen werden.



Aston Foods AG: Zentralschweizer Unternehmen revolutionieren den Brot-Weltmarkt

03.02.2010 - 09:02 Uhr, Aston Foods AG

Rotkreuz, Schweiz (ots) - Das Geheimnis heisst Vakuumbacken. Dabei entsteht das wohl gesündeste Brot. "Gesundheit, die man aber auch schmeckt", ist Raphael Bachmann, Bäckermeister und Geschäftsführer vom Confiseur Bachmann, überzeugt. Das Herstellungsverfahren bietet nebst einem einmaligen Broterlebnis, auch eine optimierte Frischhaltung und eine verlängerte Knusprigkeit. Zudem bleiben Vitamine, Spurelemente und Nährstoffe mit dieser Technologie dem Brot besser erhalten. "Keine Hexerei sondern reine Physik dient dem Vakuumbacken als Grundlage", erklärt Patrick Duss, CEO der Aston Foods AG in Rotkreuz. Er hat es geschafft, dieser Technologie zum Durchbruch zu verhelfen. Denn Vakuumbacken gibt es in der Backbranche bereits seit über 40 Jahren. Leider war der Erfolg und die daraus entstandene Produktequalität nur mässig und die Technologie konnte sich nicht durchsetzen. Dem Luzerner Patrick Duss gelang, woran viele vor ihm jahrelang die Zähne ausbissen.

Der ursprünglich gelernte Bäcker und Konditor Patrick Duss, mit seiner Aston Foods kann sich seither von Nachfragen nicht mehr retten. In der ganzen Welt werden bereits Anlagen aufgestellt bzw. Verhandlungen mit potentiellen Kunden geführt. Ob Lateinamerika, USA, Russland oder Deutschland, kein Land ist zu weit weg, um auch den andauernden Nachfragen gerecht zu werden. Die nächste Anlage wird nach Australien ausgeliefert. Eigentlich erstaunlich, wenn man bedenkt, dass selbst für kleinste Anlage mit einem Investitionsvolumen von Fr. 300'000.- gerechnet werden muss. Gebaut werden die Anlagen von A-Z in der Schweiz und so beschäftigt die Aston Foods mit Ihren Subunternehmern eine stattliche Anzahl Personen und sichert dadurch über 80 Arbeitsplätze.

Und so funktioniert's Als Grundlage dienen die Gesetze der Natur. Zum Backen erzeugt man durch die Hitze des Backofens Wasserdampf im Brot. Dadurch wechselt das Backgut seine Struktur durch den sogenannten Verkleisterungsprozess von Teig zu Brot. Da Wasser unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen (bereits ab 10°C) zu kochen beginnt, kann unter Vakuum ohne Hitzeeinwirkung (fertig-) gebacken werden. Dieses physikalische Gesetz kennt jeder, der schon auf über 2000 m.ü.M. versucht hat, ein Dreiminuten-Ei zu kochen.

Durch die Tatsache, dass unter Vakuum keine Wärme mehr zum Backen benötigt wird, werden Inhaltsstoffe weniger durch Hitze zerstört. Vakuumgebackene Produkte sind länger haltbar und bleiben länger frisch, weil weniger Wasser verdampfen kann. Chemische Backhilfsmittel und Volumenvergrösserer werden dadurch überflüssig. Somit ist der Weg zu E-Nummern freien Backwaren mit den grösstmöglichen Gehalt an Nährwerten und Vitaminen geebnet.

Generell für alle Brote und Gebäcke geeignet Bachmann bäckt sämtliche Produkte, auch seine zertifizierten BIO-Brote, unter Vakuum. "Wir wollen unseren Kunden diesen Mehrwert bei allen Produkten bieten", meint Raphael Bachmann. Daraus entstanden ist auch das neue Reinheitsgebot (www.reinheitsgebot.ch). "Unsere Kunden sollen wissen, für was Bachmann steht und welchen Mehrwert wir bieten. Schliesslich ist Brotkauf Vertrauenssache!" ergänzt der Bäckermeister aus Luzern. Obwohl Bachmann mit der neuen Technologie auch zuerst vertraut werden musste und aufwendige Einführungen machte, ist man heute überglücklich mit der neuen zukunftsweisenden Brotqualität. "Unsere Kunden sind vom Mehrwert begeistert." Bei Bachmann hat der Brotverkauf bei vielen Brotsorten seitdem im zweistelligen Bereich zugenommen. Daher kann man bereits heute sagen: Ein Kunde, der vakuumgebackenes Brot gegessen hat, kommt immer wieder.

Für Foto-Shootings kann die modernste Anlage in der Bachmann Backstube in Luzern auch jederzeit mit Voranmeldung besichtigt werden.

Weitere Infos auch unter: www.astonfoods.com oder www.mehr-wert-brot.ch

Fotos zur freien Verwendung vor dem Vakuumofen bei der Confiseur Bachmann AG in Luzern. Download hohe Auflösung:

www.confiserie.ch/vakuum1.jpg

www.confiserie.ch/vakuum2.jpg

Links: Raphael Bachmann, rechts: Patrick Duss

Pressekontakt:

Aston Foods AG (Ltd.)
Patrick Duss, CEO

Foodprocessing Excellence
Industriestrasse 13
6343 Rotkreuz - Zug
Tel.: +41/58/666'06'00
Fax: +41/58/666'06'01
E-Mail: patrick.duss@astonfoods.com
Internet: www.astonfoods.com

Confiseur Bachmann AG
Raphael Bachmann, Geschäftsführer
Schwanenplatz 7
6002 Luzern
Schweiz
Tel.: +41/41/227'70'34
Fax: +41/41/227'70'72
E-Mail: raphael@confiserie.ch
Internet: www.confiserie.ch

Originaltext:

Pressemappe:

Pressemappe als RSS:

Aston Foods AG

<http://www.presseportal.de/pm/78776/aston-foods-ag>

http://presseportal.de/rss/pm_78776.rss2