

Feste Fette aus dem Container automatisch dosieren? Bislang war das unmöglich. Jetzt hat die Walter Rau Neusser Öl und Fett AG ein System entwickelt, das Abhilfe schafft und all jenen Freude macht, die ihre Rohstofflogistik zur Handarbeits-freien Zone erklären.

Fett for Fun

Ziemlich genau vor zwei Jahren berichtete brot+backwaren von einem neuen Sonnenblumenfett, das viele ungesättigte, auch zweifach ungesättigte Fettsäuren mitbringt und dennoch ähnlich wenig Neigung zum Ranzigwerden zeigt wie Kokosfett und so gut abtropft, dass die Fettaufnahme der Gebäcke bis zu 10% unter der von Erdnussfett liegt. Das Fett «SONET-TA» von der Walter Rau Neusser Öl und Fett AG gibt es inzwischen in den Varianten fest und halbfest, jeweils mit Butter-Aroma. Seit Dezember 2002 verkaufen die Neusser ihr Fett in einem Container-System, das neu ist auf dem deutschen Markt.

Der Container besteht aus einem flexiblen Plastiksack, der seinerseits in einer stabilen Papphülle auf einer Palette steht. Unter dem Plastiksack liegt vollflächig eine Heizmatte, die etwa zwei bis drei Tage vor Nutzung des Fetts eingeschaltet wird. Langsam und ohne aggressive Hitze erwärmt sie das Fett, so dass es zum Bedarfszeitpunkt flüssig und pumpfähig ist und bleibt. In der Steuerung der Heizung sind die Höchst- und Mindesttemperaturen fest vorgegeben und optimal für Pflanzenfette eingestellt.

An einen ausgestanzten seitlichen Flanschloch befindet sich der Auslass, an den ein Hahn aus Vollplastik geschraubt, ein spezieller Öffner sticht die innere Folie an und das Fett kann durch den mit einem Kugelventil versehenen Hahn abfließen. Die 50 mm Durchmesser des Zapfhahns lassen

so viel Fett durch, dass die 900 kg oder 1.000 l in fünf Minuten rauslaufen könnten. Der Hahn ist zwar von Hand zu bedienen, daran kann aber die automatische Dosierpumpe von der Ulrich Gerhardt Consulting GmbH angeschlossen werden, so dass seine vollautomatische Fettzuodosierung erreicht werden kann. Während der Entleerung fällt der flexible innere Folienbeutel zusammen, was ein Öffnen des oberen Einfüllstutzens zwecks Belüftung überflüssig macht. Dadurch wird das Eindringen von Luft-sauerstoff und Feinpartikel oder gar Keimen in das Fett verhindert. Der komplett und einfach handhabbare Hahn wird von Rau für 99 € angeliefert. Die Verpackung ist kostenfrei wird nach Entleerung von Rau kostenfrei wieder abgeholt.

Die Außenhaut des Containers aus 8 Schichten Pappe ist so stabil, dass vier gefüllte Container übereinander stehen können, ohne dass die Wände unter dem Gewicht Falten werfen.

Das neue System soll künftig auch für eine weitere Fettentwicklung eingesetzt werden, das DONATTIN. Dieses neue Frittierfett ist ein Pflanzenfett

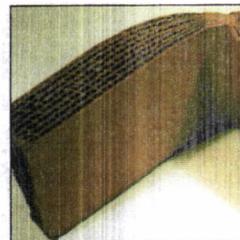


ohne Rapsölanteile und gilt als preiswerte Alternative zum edlen Sonnenblumenraffinat. Der Preisabstand liegt laut Key Accounter Dirk Kappes bei 20 bis 25%. Zwei Varianten sind auf dem Markt. Welche zu empfehlen ist, richtet sich nach der TA der zu frittierenden Gebäcke. Variante 1 für Gebäcke mit einer TA bis 170 weist einen Schmelzpunkt zwischen 30 und 35 °C auf, Variante zwei für Gebäcke mit einer TA über 170 °C schmilzt bei 20 bis 28 °C. Quarkbällchen oder Spritzkuchen bekommen so einen saftigeren Eindruck. Bei Bedarf gibt es auch eine Variante, deren Schmelzpunkt über 35 °C liegt, was vor allem dann von Vorteil ist, wenn die Gebäcke von den Konsumenten mit der Hand gegessen werden, ohne dass eine Zuckerschicht beispielsweise das Gefühl, etwas Fettiges anzufassen, abmildert.

Beide Fettsorten und auch der Container sind in einer engen Kooperation zwischen Walter Rau, Neuss und Ulrich Gerhardt, Verfahrenstechnologe und Produktoptimierer für die Backbranche, entwickelt worden. Kappes: „Wir sind vom Ursprung her Lieferanten der Industrie und liefern üblicherweise komplette Tanklastzüge. In der Zusammenarbeit mit Herrn Gerhardt gehen sein branchenspezifisches Fachwissen und unser Produkt-Know-how eine optimale Verbindung ein. Er ist unser Ansprechpartner für die Fett-Bäcker-Branche, egal, ob es um Lieferung oder Beratung geht.“

Die vollflächige Heizung am Boden des Containers sorgt für ein langsames Aufschmelzen des Fetts und hält es dann konstant pumpfähig. Der Kaltgerätestecker ist weltweit anschlussbar. (Computer sind üblicherweise mit diesem Steckersystem ausgerüstet.)

Die Ecke des aufgeschnittenen Containers zeigt, wie stabil die Konstruktion ist. Vier gefüllte Container können problemlos übereinandergestapelt werden.



Jeder Container fasst 1000 l Fett.

Der Hahn ist sowohl von Hand zu bedienen wie auch elektronisch ansteuerbar.