

# Kontrastreich und farbenfroh

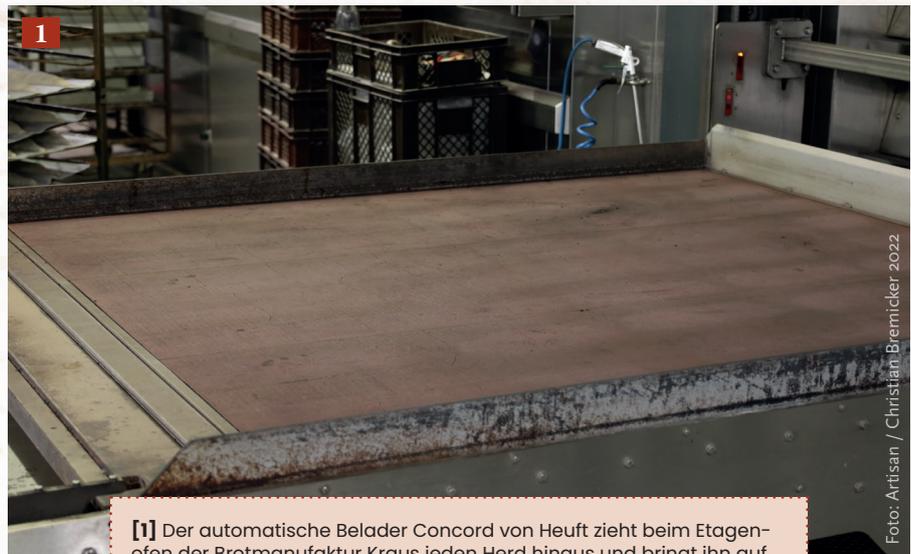
DIE PANPAN BROTMANUFAKTUR KRAUS HAT SICH AUF DEN WEG GEMACHT. VOM TRADITIONELLEN BÄCKER HIN ZUM VIELSEITIGEN GENUSSPROFI. SEINE KERN-KOMPETENZ HAT ER NICHT VERGESSEN, ABER ENTSCHEIDEND ERWEITERT.

Baguettes wie aus dem Lehrbuch. Für Raphael Kraus ist es wichtig, dass seine Backwaren das „Drei-Farben-Spiel“ aufweisen.



**A**ls die Bäckerei Kraus am 1. September 1949 gegründet wurde, dachte wahrscheinlich keiner daran, dass die Aufgaben eines Bäckers irgendwann weit über das Backen von Brot hinausgehen könnten. Heute sieht man das bei der PanPan Brotmanufaktur Kraus im oberbergischen Wiehl etwas anders. Die dritte Generation, Hanno Kraus, fragte sich, was er machen könne, um auch zukünftige Generationen für gutes Brot zu begeistern. Er wollte sein Arbeiten klar differenzieren zu dem Brot, was heute jeder im Supermarkt kaufen kann. Zusammen mit seinen beiden Söhnen, Raphael und Fabian versuchte er die Frage zu beantworten. Die Antwort, die sie fanden ist kurz und knapp: PanPan. Dahinter verbirgt sich ein generationsloses Konzept, ein Allrounder für den Alltag und weit mehr als das, was die üblichen Aufgaben eines Bäckers umfasst. PanPan will nicht nur das Frühstück gestalten, für den Lieblingskaffee sorgen und einen leckeren Lunch zaubern. Darüber hinaus soll ein Treffpunkt sein: zum Entspannen und Genießen. Damit die gelingen kann, hat sich Familie Kraus einiges einfallen lassen. Sie haben viele Abläufe verändert und optimiert. Vor allem aber waren und sind sie bereit zur Veränderung. Angefangen bei den Backwaren, bis hin zum selbst gerösteten Kaffee.

**Das „Drei-Farben-Spiel“.** Gefragt danach, was Raphael Kraus an seinen Backwaren besonders am Herzen liegt, sind es nicht nur die ausgesuchten Zutaten, die handwerkliche Herstellung und der gute Geschmack, die ihm sofort einfallen. Bemerkenswert ist zudem ein Gesichtspunkt, der ebenso auf das ganze Sortiment passen soll, aber viel weniger geläufig ist, als das zuerst Genannte. Er nennt es das „Drei-Farben-Spiel“. Gemeint ist damit das möglichst kontrastreiche Erscheinungsbild seiner Backwaren. Das Baguette zum



**[1]** Der automatische Belader Concord von Heuft zieht beim Etagenofen der Brotmanufaktur Kraus jeden Herd hinaus und bringt ihn auf eine angenehme Arbeitshöhe. **[2]** Auch die Baguettes der Bäckerei werden so eingeschossen. Ganz bewusst Etage für Etage.



## Feuerlaib

Der Feuerlaib ist einer der vielen Höhepunkte im Brotregal. Das Brot, das besonders dunkel ausgebacken ist, ist ein deutliches Alleinstellungsmerkmal der PanPan Brotmanufaktur. „Es geht schon so weit, dass unsere Kunden sagen, wir sind die mit dem Feuerlaib“, berichtet Raphael Kraus. Doch nicht nur die dunkle Farbe macht den Feuerlaib unverwechselbar. Das Weizen-Sauerteig-Brot wird mit einem Vorteig-Anteil von etwa 40 Prozent zubereitet und bekommt insgesamt 18 Stunden Stückgare. Das fördert Frischhaltung und Aroma. Dazu wird es komplett händisch aufgearbeitet: Zunächst reift der Teig in einer Wanne, anschließend wird er lediglich gedrittelt und nicht mehr abgewogen. Verkauft wird die dunkle Spezialität nach Gewicht.

Foto: panpan Brotmanufaktur Kraus 2022





**[3]** Sind die Baguettes entsprechend dem „Drei-Farben-Spiel“ gebacken, nimmt der Bäcker sie aus den einzelnen Etagen. **[4]** Im Anschluss legt er die noch heißen Brote zügig in bereitgestellte Bäckerkisten, bis die Etage entpackt ist. **[5]** Direkt neben dem Ofen wartet schon die Vakuumanlage, in der auch die Baguettes konditioniert werden. **[6]** Gesteuert wird die Anlage intuitiv über ein modernes Touchpad. Das Programm für die Kraus'schen Baguettes dauert drei Minuten. Deswegen werden die Baguettes leicht verzögert eingeschossen und ausgepackt. So entsteht vor der Vakuumanlage kein Rückstau. **[7]** Stapel für Stapel durchläuft die Vakuumanlage. Aber auch Stikkenwagen finden Platz.

Beispiel: Die fast schon scharfen Ecken und Kanten der Kruste hat die Energie des Etagenofens mitunter dunkelbraun bis schwarz gefärbt. Goldbraun hingegen erscheinen Ausbund und Taille, während die tiefsten Stellen der Einschnitte durch ein helles Gelb, annähernd weiß auffallen. Dieser Kontrastreichtum macht das Baguette und auch die anderen Backwaren schon allein optisch interessant und somit ansprechend für den Kunden. Damit die

Kraus'schen Backwaren aber nicht nur echte Hingucker sind, sondern auch geschmacklich überzeugen, hat sich die Familie entschlossen, die Grenzen der Physik etwas zu verschieben.

**Mehr Qualität durch Vakuum.** Die PanPan Brotmanufaktur setzt bei vielen Backwaren auf den Einsatz einer Vakuumanlage. „Vor einigen Jahren haben wir uns bei einer Info-Veranstaltung von der Cetravac-Anlage begeis-

tern lassen. Heute empfinde ich das Arbeiten damit ein wenig wie eine Art Wettbewerbsverzerrung“, schmunzelt Raphael Kraus. Davor habe er qualitativ hochwertige Backwaren gebacken, so der Bäcker aus dem Oberbergischen. „Heute können wir die Grenzen des Möglichen verschieben und arbeiten jeden Tag daran, diesen Vorteil zu nutzen“, erklärt er. Vor allem Volumen, Stabilität und Frischhaltung konnte er ohne den Einsatz von Enzymen, Stabilisa-



Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022

**[8]** Links ist an der Form des Teiges für den Feuerlaib noch zu erkennen, dass er seine Reifezeit in einer Wanne verbringen darf. Dort entwickelt er Geschmack und Aroma. **[9 - 10]** Das Aufmachen des Spezialitätenteiges erfolgt äußerst sensibel und umfasst nur noch wenige Schritte. Auf ein Abwiegen verzichten die Bäcker komplett. Stattdessen wird der Teig aus einer Wanne lediglich nach Augenmaß gedreht. Da das Brot nach Gewicht verkauft wird, spielt ein genaues Abwiegen keine Rolle. **[11]** Die Bäcker geben dem Feuerlaib seine lange Form und legen im Anschluss **[12]** jeweils zwei Teiglinge längs auf ein Standardblech.



Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022



Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022



Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022



Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022

toren oder andere Backmittel im Brot allein durch die Vakuumanlage aus der Schweiz stark verbessern. Das gilt sowohl für seine Brote, wie Baguettes und Quattro (siehe Artisanprodukte), als auch für Kleingebäcke, zum Beispiel die Croissants. „Wir haben lange Zeit unsere Croissants in den einzelnen Fachgeschäften gebacken. Der Frische wegen. Seitdem wir die Vakuumanlage verwenden, backen wir alle Croissants wieder hier in der zentralen Backstube und konditionieren sie anschließend in der Cetravac-Anlage“, erklärt Raphael Kraus. Die Croissants und auch die anderen vakuumkonditionierten Backwaren blieben den ganzen Tag über rösch und saftig, begründet er. Daneben eröffnet eine Vakuumanlage noch weitere Vorteile in der Backstube: So müssen Brote, die im Kasten gebacken werden und im Anschluss an das Backen eine Vakuumanlage durchlaufen, nicht sofort aus den Kästen genommen werden. Normalerweise sollten Kastenbrote –

egal ob Rosinenstuten oder Roggenmischbrot – nach dem Backen rasch aus den jeweiligen Kästen genommen werden, um eine mehr oder weniger ausgeprägte Taillenbildung zu verhindern. Dieser Arbeitsschritt kann entfallen, wenn die Kastenbrote in einer Vakuumanlage schnell abkühlen. Diese Erleichterung scheint zunächst marginal. Aber jeder, der schon einmal den möglichen Stress am Ofen erlebt hat, wird dankbar sein, diesen Arbeitsschritt zeitlich flexibler gestalten zu können. Ein ganz anderes Einsatzgebiet der Vakuumanlage in der oberbergischen Backstube hängt mit den Kochstücken zusammen. Beispielsweise das Quattro beinhaltet ein Mehlkochstück, um die Frischhaltung zu verbessern. Darüber hinaus verwendet Kraus viele weitere Kochstücke in seiner Produktion. Die damit erzielten Qualitätsverbesserungen machen den nötigen Aufwand mehr als wett – allerdings spricht nichts dagegen, den zu erbringenden Mehraufwand so ge-



13

Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022



14

Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022



15

Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022



16

Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022

**[13]** Hier entsteht das „Oberberger“. Es ist ein Roggenmischbrot, das über Nacht geführt wird. Die daraus resultierenden Vorteile für Geschmack und Aroma sind die eine Seite der Medaille. Die andere sind die nötigen Umstellungen in der Herstellung. Kraus hat hier den Sauerteiganteil drastisch reduziert. „Dafür läuft die Fermentation während der Kälte weiter“, erklärt Kraus. **[14]** Das typische Muster erhält das Oberberger durch das spezielle Gärkörbchen. **[15]** Nachdem die Feuerlaibe aufgemacht sind, genießen sie noch eine ausgeprägte Stückgare. **[16]** Die zum Backen im Laden vorbereiteten Krosties erhalten jeweils einen Doppelschnitt. Mit zwei Klingen geht es doppelt so schnell.

obachtet und vor allem geschmeckt werden: Das aufgebaute Vakuum wirkt sich nicht nur auf das in den Backwaren enthaltene freie Wasser aus. Auch die in den Nüssen befindlichen ätherischen Öle setzen sich in Bewegung. „Das Nussbrot schmeckt so intensiv nach Nuss, weil das Aroma der Nüsse durch das Vakuum ins Brot gezogen ist“, ist sich Kraus sicher.

**Vakuumanlage – ist das artisan?** Das Prinzip der Vakuum-Kühlung ist schon

erniedrigt wird. Um diese Bedingung erfüllen zu können, muss die vorhandene Luft aus einem Raum entzogen werden. Dies geschieht mit einer Vakuumpumpe. Wechselt eine Flüssigkeit, in diesem Falle Wasser als Kühlmittel, ihren Aggregatzustand von flüssig in gasförmig, so ist dafür eine bestimmte Energiemenge, genannt Verdampfungsenthalpie, notwendig. Üblicherweise geschieht dies durch den Eintrag von Wärmeenergie. Der Übergang von flüssig zu gasförmig findet am Siede-

punkt des Wassers statt. Dieser liegt, unter der Bedingung eines vorherrschenden Drucks von 1.013 Millibar (mbar), bei 100 Grad Celsius. Durch die Abhängigkeit des Siedepunktes von dem Umgebungsdruck ist es möglich, durch das Erstellen eines Vakuums, den Siedepunkt von Wasser auf beispielsweise null Grad Celsius bei etwa sechs mbar zu senken. Die zur Verdampfung notwendige Energie bezieht die Flüssigkeit aus der Umgebung. Die Umgebung ist in diesem Falle die noch heiße Backware. Die Verdampfungsenthalpie wird somit von der aus dem Backvorgang stammenden Wärmeenergie bezogen. Durch die rasche Verdampfung des Wassers setzt ein im Vergleich zu üblichen Kühlverfahren beschleunigter Kühleffekt ein. Jedes Produkt, das freies Wasser enthält und welches bei der Entfernung des Wassers als Wasserdampf nicht beschädigt wird, kann durch Vakuumkühlung gekühlt werden. Die Krustenstruktur und die Rösche werden durch die Vakuumkühlung positiv beeinflusst. Dieser Effekt ergibt sich durch die Stabilisierung der Kruste ohne eine Veränderung in der Krustendicke. Durch die Stabilisierung wird ebenfalls der klassische Nachlass-effekt der Kruste gestoppt. Bei manchen Backwaren bewirken die Vakuumkühlung und die damit verbundene Stabilisierung der Backware einer Volumensteigerung von 20 Prozent. Vor diesem Hintergrund: Der Einsatz einer Vakuumanlage kann auch die Backwaren-Qualität eines artisan-Bäckers verbessern, da es sich bei der verwendeten Technik lediglich um eine Veränderung der physikalischen Gegebenheiten handelt. Ein Einsatz von synthetischen Backmitteln findet nicht statt.

**Selbst geröstet.** Ein anderer Bereich, der heute zum PanPan-Konzept dazu gehört, ist das leidenschaftliche Interesse für Kaffee. Um beim Lieblingsgetränk der Deutschen neue Maßstäbe zu

## Baguette

Bei den Baguettes setzen die Bäcker der Brotmanufaktur komplett auf Autolyse. Das bedeutet, der Teig wird nicht geknetet. Zunächst werden lediglich Mehl und Wasser vermengt, sodass alle trockenen Bestandteile mit Wasser benetzt sind. Nach 20 Stunden ist die Teigentwicklung schon weit fortgeschritten und die restlichen Zutaten, Salz, Hefe, Olivenöl und Sauerteig werden eingeknetet. Ein Backmittel findet sich weder in den Baguettes, noch in einem anderen Brot bei PanPan. Nach dem Backen verstauen die Bäcker die noch heißen Baguettes in einem keinen Stapel Bäckerkisten und übergeben ihn an die Vakuumanlage. Darin stabilisiert sich die Kruste und durch das schnelle Abkühlen verbleibt viel Feuchtigkeit im Baguette, was es besonders saftig und aromatisch macht.



Foto: panpan Brotmanufaktur Kraus 2022

setzen, genügt es der Brotmanufaktur Kraus irgendwann nicht mehr, einen besonders guten Kaffee zu kaufen und aufzubrühen. Stattdessen kauft sie nun die Kaffeebohnen selbst in Indien und Brasilien ein und importiert sie als sogenannten „direct trade coffee“

nach Deutschland. Um Nachhaltigkeit und einen fairen Handel gewährleisten zu können, kauft Familie Kraus ohne den Umweg über Zwischenhändler unmittelbar bei den Kaffeebauern. „Auf diese Weise erhalten die Kaffeebauern das Drei- bis Fünffache des Fair Trade

Weltmarktpreises“, so Kraus. Mit der Zeit sind dabei persönliche Beziehungen zu einigen Kaffeebauern entstanden. Beispielsweise zu den Brüdern Walter und Ednilson Dutra in Brasilien. Den importierten Rohkaffee rösten die Wiehler Bäcker selbst – doch



Foto: panpan Brotmanufaktur Kraus 2022



Foto: panpan Brotmanufaktur Kraus 2022



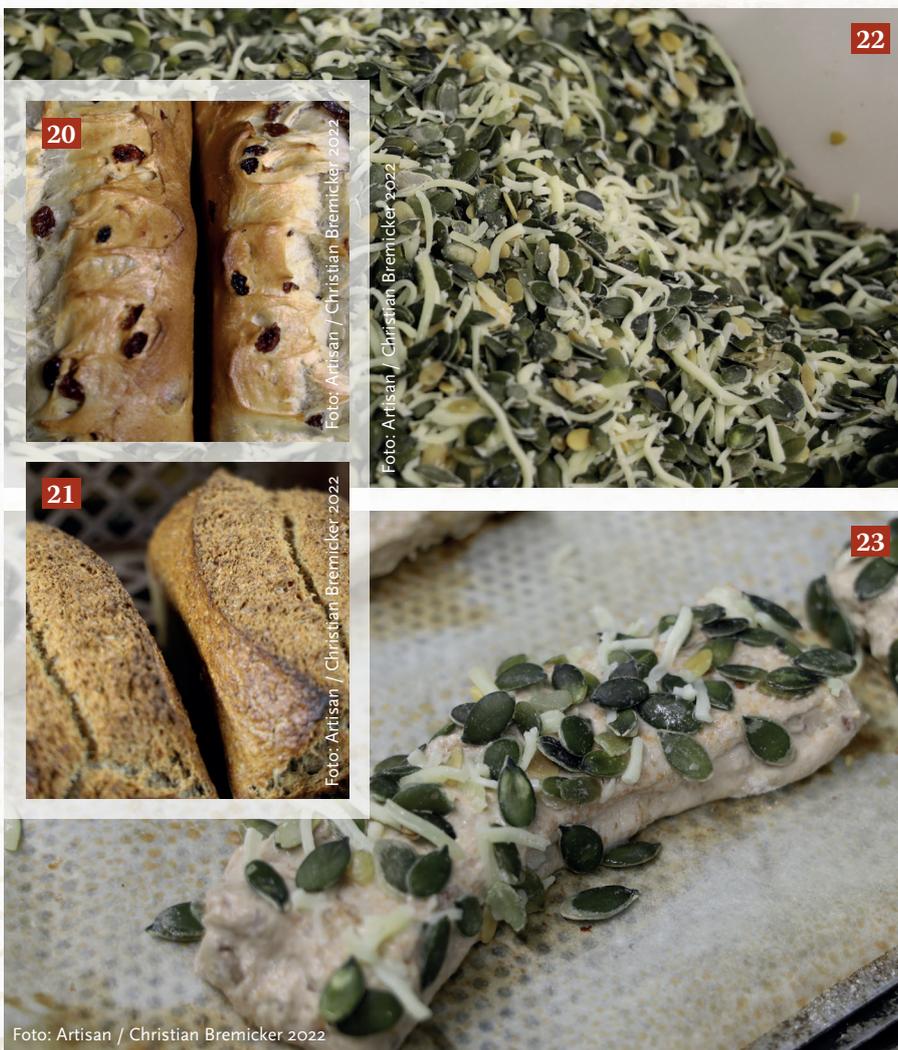
Foto: panpan Brotmanufaktur Kraus 2022

**[17]** Um die Qualität ihres Kaffees besser definieren zu können, röstet die PanPan Brotmanufaktur ihren Kaffee selbst. Den dazu nötigen Rohkaffee kauft sie in Brasilien und Indien. Im Gegensatz zu manch anderem Kaffee wird der Kraus'sche Rohkaffee lange und nicht so heiß geröstet. Dadurch können sich Aromen besser entwickeln und der aufgebürstete Kaffee ist magenschonender. **[18]** Seit 2015 ist der Hausespresso ein Cuvée aus 83 Prozent Arabica und 17 Prozent Canephora. Beides stammt von den Gebrüdern Dutra aus Brasilien. Das Besondere: Der Dutra-Rohkaffee ist nicht nur mehrfach ausgezeichnet. Bei seinem Anbau wird zudem darauf geachtet, zu einem ausgewogenen Ökosystem beizutragen und die Biodiversität zu erhalten. **[19]** „Smell, eat, smile“ – das ist die Mission, die PanPan erfüllen will. Beim Betrachten der Barista-Kunst kann man sich aber sicher sein, dass sich diese Mission nicht nur auf die Backwaren bezieht, sondern ebenso auf die Kaffeespezialitäten. Also: „Smell, eat, drink and smile“.

etwas anders, als das bei großen Röstern üblich ist. Während im Industrieverfahren kurz und heiß geröstet wird – manche Experten sprechen von bis zu 600 Grad Celsius, die für maximal vier Minuten auf die Bohnen einwirken – lässt sich Raphael Kraus mehr Zeit. „Wir rösten unseren Rohkaffee für etwa 24 Minuten und das bei maximal 200 Grad Celsius“, berichtet er. Die längere Zeit der Röstung und die relativ niedrige Temperatur erlauben dabei biolo-

gische und physikalische Prozesse vollständig abzuschließen. Das führt dazu, dass die enthaltenen Aromen vollumfänglich ausentwickelt werden. Das Aromenspektrum des Kaffees erweitert sich; im übertragenen Sinne könnte man davon sprechen, dass er kontrastreicher wird. Somit läge auch hier das gewünschte „Farben-Spiel“ vor. Doch wahrscheinlich sind weitaus mehr Farben zu „schmecken“, als die drei, die die Backwaren zeigen. Die verlänger-

te Röstdauer hat ebenfalls Einfluss auf die verschiedenen in der Bohne enthaltenen Säuren. So ist beispielsweise die Chlorogensäure nach einer langen Röstung deutlich stärker abgebaut, als in kurzen Industrieröstungen. Das macht den Kaffee insgesamt verträglicher. Das kann man nicht nur in den Fachgeschäften der Brotmanufaktur Kraus schmecken, wenn man sich dort einen heißen Kaffee gönnt. Zusätzlich verkauft Kraus den selbst gerösteten



**[20 - 21]** Zum breiten Brotsortiment der Brotmanufaktur zählen auch einige Kastenbrote. Auch diese durchlaufen nach dem Backen die Vakuumanlage. Nicht, weil sich am Volumen noch etwas machen ließe, sondern um die Taillenbildung zu verhindern, die schnell einsetzen kann, wenn die fertigen Brote nicht zügig aus dem Kasten genommen werden (können). Im Vakuum kühlen die Kästen rasch ab und die Brote stabilisieren sich ausreichend.

**[22]** Auch bei der PanPan Brotmanufaktur Kraus beliebt: die Käse-Kürbiskern-Mischung.

**[23]** Es gibt Kürbiskerne und es gibt steirische Kürbiskerne – hier sind letztere zu sehen. Zwar liegen sie preislich deutlich über denen, die beispielsweise aus Asien kommen. Aber dafür sind auch Qualität und Geschmack auf deutlich höherem Niveau – das ist Kraus wichtig. Von der viel kürzeren Lieferkette ganz zu schweigen.



**FACTS**

**panpan  
Brotmanufaktur Kraus  
GmbH**  
Am Verkehrskreuz 9  
51674 Wiehl

Tel. +49 (0)2261 73 03 3  
E-Mail: buero@panpan-kraus.de  
Internet: panpan-kraus.de

Geschäftsführer: Hanno, Fabian und Raphael Kraus  
Verkaufsstandorte: 13  
Umkreis: max. 20 km  
Mitarbeiter: etwa 135  
Umsatz 2021, in EUR: k. A.

**Preise, in EUR:**  
**da gerade sehr volatil, leider k. A.**  
Ballerina (Schnittbrötchen): k. A.  
Käsebrötchen: k. A.  
Croissant: k. A.  
Rosinenschnecke: k. A.  
Feuerlaib, 1.000 g: k. A.  
Quattro, 750 g: k. A.

Kaffee, als Bohnen oder Pulver, für den Kaffeegenuss seiner Kunden zu Hause. Das hier Genannte ist nur ein kleiner Ausschnitt dessen, was Familie Kraus dafür tut, auch zukünftige Generationen vom Brot zu begeistern. Darüber hinaus gäbe es viele weitere Einfälle, die berichtenswert wären. Beispielsweise wenn es um die Brote geht, die über Nacht in der Kühlung reifen, oder die kreativen Ideen beim Ladenbau innerhalb eines Bahnhofes. Harry Potter grüßt hier leise vom Gleis 9 3/4. Mit Rücksicht auf den Umfang dieser Reportage bleibt aber nur eins: Machen sie sich auf ins schöne Bergische Land!

*cBre / bremicker@baeckerwelt.de,*

*Tel: +49 (0)234 91 52 71 32*

*Mobil: +49 (0)160 91 93 74 71*

## Quattro



Foto: Artisan / Christian Bremicker 2022

Das Quattro ist kein Brot, wie jedes andere. Zum Beispiel beinhaltet es nur das Mehl, was über die Vorstufen in den Teig gelangt. Bei der Teigbereitung wird nur Hartweizengries hinzugefügt. Zu den Vorstufen gehört der Weizensauer, der das milde Aroma des Quattro fördert und ein Mehlkochstück. Dieses unterstützt unter anderem die immense Frischhaltung sowie die Saftigkeit. Mehlkochstücke verfügen in der Regel über eine TA von 350 bis 400. Mehl und Wasser werden bei der Herstellung kontinuierlich auf eine Temperatur von etwa 95 Grad Celsius erhitzt, was die vollständige Verkleisterung der Stärke zur Folge hat. Darüber hinaus gönnen die Bäcker von PanPan den Quattro-Teig eine lange Kesselgare. Letztlich hat das Quattro eine sehr weiche Krume und eine zarte Kruste. Apfelpüree rundet sein Aroma ab. Auch beim Quattro kommt die Vakuumanlage zum Einsatz.