Backwaren & Confiserie

Kleiner rüstet Brot-Qualität auf

Das traditionsreiche Bäckerei-Konditorei-Unternehmen Kleiner ist in Aufbruchstimmung. Im laufenden Jahr sind zahlreiche Neuerungen hin zu konsequenter Natürlichkeit und sinnlichem Genuss erfolgt und geplant. Uraltes, von Generation zu Generation überliefertes Fachwissen und moderne Backkultur treffen hierbei aufeinander. Notabene: Seit Mitte 2006 gehört Kleiner zu den ZFV-Unternehmungen, einem Zürcher Gastro-Hotel-Food-Mischkonzern.

Das Zürcher «Tagblatt» veranstaltete im März einen Berliner-Test und schrieb dazu am 18.3.2009: Kleiner hat die Grössten - überragender Sieger in allen Kriterien. Ausgewogen, nicht zu süsse Füllung, luftig leicht und trotzdem saftig.

Unter dem Motto «Natürlich, gesund und mit Gaumenfreude» geht Kleiner bei der Brotherstellung neue Wege. Seit jeher weiss man, dass vorzügliches Brot nur über einen langen, intensiven Reifeprozess entsteht. Dieses uralte Wissen machen sich die Kleiner Bäckermeister zu Nutze. Während die Teigmasse bei konventionell hergestelltem Brot nur während weniger Stunden gärt, wird der Teig in der Kleiner Backstube am Stock während 20 Stunden getrieben.

Das Ergebnis sind Brote, die über ein ausgeprägtes Aroma, eine schöne Kruste sowie eine lang anhaltende Frische und Saftigkeit verfügen. Nach dieser Methode hergestellte Brote machen Backhilfsmittel überflüssig, kommen mit deutlich weniger Salz und Hefe aus und sind deshalb besonders bekömmlich und gesund. Mit der Umstellung der Brotproduktion hebt sich Kleiner deutlich vom Branchenstandard ab. Die Kunden haben sehr positiv auf den neuen Brotgenuss reagiert. Dies zeigt eine über mehrere Wochen in den Filialen durchgeführte schriftliche Umfrage.

Verschiedene Neuerungen sind auch im Snack-Bereich erfolgt. Ein Genuss sind das neue hausgemachte Birchermüesli oder die feinen, stets frisch produzierten Sandwichs. Legendär sind die Torten und das Süssgebäck von Kleiner. So wurde der Kleiner Berliner in einem stadtweiten Test jüngst zum «überragenden» Sieger gekürt.

Qualitäts-Rangliste der Zürcher Berliner
1. Kleiner, 134 Punkte
2. Gnädinger, 126 Punkte
3. Hard, 114 Punkte
4. Stocker, 112 Punkte

5. Coop Take it, 103 Punkte
6. Migros Gourmessa, 76 Punkte
Getestet wurden diese 6 Produkte von 4 Degustatoren. Nach den Kriterien Geschmack, Aussehen, Füllung und Frische.

Kleiner verwendet ausschliesslich natürliche, qualitativ hochwertige Zutaten und verzichtet konsequent auf industrielle Fertigmischungen, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder synthetische Farb- und Zusatzstoffe. Das Mehlgetreide stammt aus der Schweiz, das Weizengetreide ausschliesslich aus der Region.

Dr. Monika Binkert, Leiterin Betriebe und Marketing: «Dank der Umstellung der Brotteigführung und Degustationen im Laden konnten wir den Brotumsatz seit Januar um einen Drittel steigern».

Die Baslerin ist quasi die Revanche von Basel für die Zürcherin und Altbundesrat-Tochter Miriam Blocher, die 2006 das Basler Läckerlihuus übernahm.

Zahlen und Fakten zu Kleiner

Die Bäckerei-Konditorei Kleiner wurde vom Bäckermeister Fritz Kleiner senior 1920 in Maschwanden im Kanton Zürich gegründet. Seit 1930 ist das Unternehmen in der Stadt Zürich ansässig. In den 60er bis 80er Jahren wurde das Unternehmen in zweiter Generation weitergeführt. Die Kleiner Bäckermeister haben sich in den Jahren ihres Wirkens verschiedentlich als innovative Köpfe hervorgetan.

Mitte 2006 wurde die Kleiner AG von den ZFV-Unternehmungen erworben. Kleiner betreibt heute zwölf Filialen und Snacks, davon zehn in der Stadt Zürich. Die Produktionsstätte befindet sich am Geerenweg in Zürich-Altstetten. Für das Unternehmen arbeiten insgesamt 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. (Mitteilung Kleiner)

Kleiner fördert seine Brotqualität

Früher galt Kleiner als Torten-Spezialist, heute will die Zürcher Traditionsbäckerei auch mit Brot punkten. Sie verlängerte die Teigführung auf 20 Stunden (heute wie früher eine direkte Führung), und arbeitet über die Kälte. Die meisten Rezepte enthalten keine Backmittel und einen reduzierten Salzgehalt. Beim Halbweissbrot beträgt dieser seit der Umstellung 1,3% im fertigen Brot. Vor der Umstellung lag er bei 1,8% - die Reduktion beträgt also fast einen Drittel. Der Salzgehalt im Brot ist ein Thema aufgrund der derzeit laufenden BAG-Kampagne zur Salzreduktion in der Gesamtkost aus gesundheitlichen Gründen.

Dr. Monika Binkert, Leiterin Betriebe und Marketing nennt weitere Highlights zum Kleiner-Brot: «Bestseller ist unser St.Galler Brot aus Ruchmehl. Unser Hausbrot enthält Weizen-Vollkornmehl und Körner. Wir sind zwar nicht IPSuisse-zertifiziert, aber was nicht ist, kann noch werden. Unsere Preise für Brote oder Torten bewegen sich zwischen den Grossverteilern und den gewerblichen Bäckereien».

Weiterlesen: Salzreduziertes Weizenbrot

Copyright www.foodaktuell.ch