

M+INDUSTRIE

Die M-Industrie gehört mit 18 Unternehmen im Inland und 3 Betrieben im Ausland zur Migros-Gruppe. Sie stellt mehr als 20 000 Produkte her: von der Konfitüre bis zum Waschmittel. Mit über 11 000 Mitarbeitenden – darunter 415 Lernende in mehr als 20 Betrieben – ist die M-Industrie eine der bedeutendsten Arbeitgeber der

Schweiz und zählt weltweit zu den grössten Produzenten von Eigenmarken. Sie beliefert nicht nur die Migros, sondern exportiert Schweizer Qualitätsprodukte in mehr als 50 Länder. In einer losen Serie porträtiert das Migros-Magazin verschiedene Unternehmen der M-Industrie. Weitere Informationen: www.mindustry.com.

Midor, die Spezialistin für Feingebäcke und Eiscreme

Erfolgsrezept – nicht nur für Zwieback

Die Midor hat einen besonderen Stellenwert in der Geschichte der grössten Schweizer Detailhändlerin. «Hier hat alles angefangen», sagt Erwin Casanova (61), Bereichsleiter Backwaren. Gemeint ist: 1928 hat Gottlieb Duttweiler die damals konkursite Alkoholfreie Weine und Konservenfabrik AG im Herzen von Meilen am Zürichsee übernommen und damit den Grundstein gelegt für die heute 21 Unternehmen der M-Industrie.

Vom ursprünglichen Betrieb, in dem einst Süssmost, Konfitüren und Konserven hergestellt wurden, ist kaum mehr etwas zu sehen. In den letzten 85 Jahren ist das Unternehmen organisch gewachsen. «Wer hier zu arbeiten beginnt, braucht am Anfang einen Götti oder eine Gotte, damit er sich in den verwinkelten Treppenhäusern und Gängen zu recht findet», erklärt Casanova. Er ist seit 34 Jahren bei der Midor tätig, die heute Guetsli, Eiscreme, Apérogebäck,

Dessertpulver und Fasnachtschüechli produziert. Trotz des Wachstums ist man dem Standort, einen Steinwurf vom Bahnhof Meilen entfernt, treu geblieben. Treu ist man auch den Produkten, die in den Backstuben seit 1930 hergestellt werden: den Petit Beurres, «Totenbeinli» und vor allem dem Zwieback.

Praktisch unverändertes Rezept seit über 80 Jahren

Casanova ist sichtlich stolz auf die Tradition, die im Haus gepflegt wird: «Der Zwieback ist eines unserer meist verkauften Gebäcke.» Damals, in den 30er-Jahren, stand der Zweite Weltkrieg vor der Tür. Die Krise war spürbar und der Bedarf nach einem Lebensmittel, das wie der Zwieback lange haltbar und bekömmlich ist, gross. Die Wurzeln des Gebäcks reichen allerdings viele Jahrhunderte zurück. Bereits die Griechen kannten ein zweimal gebackenes und damit sehr trockenes Brot. Im

17. Jahrhundert fand das Gebäck seiner langen Haltbarkeit wegen Eingang in den Militär- und Schiffsproviand. Besonders aromatisch dürfte es aber nicht gewesen sein.

Dies ganz im Gegensatz zum heutigen Zwieback, der aus Rohstoffen von höchster Qualität produziert wird. Bereits das Mehl ist nicht irgendein Mehl, sondern ein bestimmtes, nach den genauen Vorgaben der Midor zusammengestelltes Weissmehl, das über einen hohen Kleberanteil verfügt, damit der Teig später ein optimales Gebäckvolumen erhält. 800 Tonnen davon gelangen jedes Jahr in die Produktion des Originalzwiebacks, des beliebtesten unter den fünf in der Migros erhältlichen Varianten. Er wird seit 1930 nach praktisch unverändertem Rezept hergestellt.

«Von jeder Anlieferung werden Proben genommen», sagt Michael Haid (32), zuständig für die Qualitätskontrolle bei der Midor. Er verweist auf eine Ket-



5



WUSSTEN SIE, DASS ...

... in der Midor seit 1949 Glace produziert wird? Damals war der kühle Genuss ein echter Luxus, verfügte doch die Mehrheit der Haushalte über keinen Tiefkühler.

... jedes dritte Guetsli der Midor im Ausland verkauft wird? Zu den Exportländern zählen unter anderen Brasilien, Thailand und die Philippinen.

... bei der Midor ausnahmslos ungehärtete Fette und Öle sowie Eier aus Boden- oder Freilandhaltung verwendet werden?



Wie Zwieback entsteht

- 1) Die Hefe für den Vorteig, auch Hebel genannt, wird bereitgestellt.
- 2) Wiederverwertung: Die Zuckerlösung wird mit Einbackabschnitten angerührt.
- 3) Der Hebel wird mit der Zuckerlösung und dem restlichen Einbackmehl zu einer Masse vermengt.

Im Durchlaufknetter entsteht anschliessend der fertige Teig.

4) Auf seiner langen Reise wird der Einbackteig in Form gebracht.

5) Teigmacher Kujtim Cikaj kontrolliert jede halbe Stunde das Gewicht der fertigen Einbackstangen.



Michael Himmler arbeitet als Einback-Hersteller bei der Midor. Er profitiert von seiner Ausbildung als Bäcker-Konditor.

BERUFSBILDER

«Man muss ein Gefühl für den Teig entwickeln»

In Midors Zwiebackherstellung arbeiten sechs Fachleute, die sich ausschliesslich um die reibungslose Produktion des beliebten Gebäcks kümmern. «Eine Ausbildung als Bäcker-Konditor, wie ich sie habe, ist sicher von Vorteil», sagt Michael Himmler über seinen Beruf. In den zwölf Jahren bei Midor hat er sich auf die Zwiebackproduktion spezialisiert: **«Ich habe unten angefangen», erinnert sich der angehende Teamleiter.** «Es ist wichtig, dass man sämtliche Produktionsschritte kennt und weiss, wo welche Dinge geschehen.» Gefragt ist auch technisches Wissen, denn bei der Anlage, die durch weitläufige Produktionsräume führt und einzig für die Zwiebackherstellung reserviert ist, gilt es, manches Problem selbst zu lösen. «Das Anlageverständnis ist zentral», erklärt Himmler denn auch. Wenn bei der Kontrolle des Teigs zum Beispiel dessen Festigkeit nicht gegeben ist – «man muss ein Gefühl für den Teig entwi-

ckeln» – , muss man an der Dosierung der Zutaten Korrekturen vornehmen. Das Wissen wird in der Midor von Generation zu Generation weitergegeben. Um den Transfer zu professionalisieren, hat die Midor in Zusammenarbeit mit Produktion, Entwicklung und Qualitätssicherung eine interne Ausbildung entwickelt. Zentrale Themen sind die Rohstoffkunde, die Teigführung und die Anlagentechnik. «Man muss den Computer nicht nur einstellen können», sagt der Fachmann, «sondern ein technisches Verständnis für die Abläufe haben.» **Bei Naturprodukten wie Mehl und Hefe kann es zu Qualitätsschwankungen kommen, die es mit entsprechendem Know-how auszugleichen gilt.** «Wir sind stets damit beschäftigt, den Herstellungsprozess zu verbessern», sagt der Einbackhersteller. «Schliesslich verlässt nur qualitativ höchstwertige Backware unseren Betrieb.»

te von diversen Qualitätsprüfungen, welche die Produktion auf Schritt und Tritt begleiten. «Mit den Kontrollen gewähren wir auch die Rückverfolgbarkeit der Produkte und können allfällige Abweichungen vom Standard nachvollziehen.»

Seit rund 40 Jahren klickt und rattert die Zwiebackmaschine

Das in riesigen 32-Tonnen-Silos gelagerte Mehl gelangt über ein Rohrleitungssystem in die computergesteuerte Zentralverwiegerei und von dort in die Einbackproduktion – die «Nostalgie»-Abteilung, wie sie Kujtim Cikaj (41), Teigmacher bei der Midor, liebevoll nennt. Im Vergleich zu den anderen

Knet- und Backmaschinen, die leise vor sich hin schaffen, klickt und rattert die rund 40-jährige Zwiebackproduktionsanlage hörbar. In einem grossen Kessel mit Rührwerk wird der Vorteig, auch Hebel genannt, aus Hefe, Mehl und Wasser angesetzt. «Für die Zuckerlösung verwerten wir die Einbackabschnitte wieder, die beim Zuschneiden anfallen», erklärt Cikaj. Der Hebel – eine Seltenheit auch in modernen Grossbäckereien – treibt während rund 30 Minuten und trägt massgebend zum unvergleichlichen Aroma bei.

Mit dem restlichen Mehl und den weiteren Zutaten findet der Vorteig in einem Durchlaufknetter zusammen, der eine endlose Teighbahn auf ein Förderband

legt. Seitliche Schaufeln bringen die Masse in Form, die gefaltet und immer wieder gestupft wird, um die Luft aus dem Teig zu treiben. Mit fachmännischen Griffen testet Cikaj die Festigkeit des Teigs, der schön elastisch ist. Schliesslich legen sich Stücke von 60 Zentimeter Länge in Backformen, die von einem weiteren Förderband zugeführt werden, welches das Herz jedes Modelleisenbahnfans höher schlagen liesse.

Sämtliche Backwaren werden mit der Bahn transportiert

Die Reise führt über den Köpfen der Mitarbeitenden hin zum Gärschrank, wo in den nächsten 45 Minuten der Teig richtig aufgeht und anschliessend für eine halbe

9



Pro Jahr verarbeitet die Midor rund 800 Tonnen Weissmehl zu Zwieback.

Stunde gebacken wird. Ein herrlicher Duft erfüllt den Raum, als die Einbacklaibe ausgeformt werden. Michael Himmler (37, siehe Box) greift sich eine feste Schublehre und testet die Höhe des frischen Backguts, das in einem Konditionierraum gelagert und weiter getrocknet wird: «Erst jetzt kann der Einback in 60 Tranchen geschnitten werden», sagt er.

18 geschnittene Stangen werden nebeneinander auf ein breites Band geführt, das die Scheiben auf zwei Etagen durch den Röstofen fährt, der ihnen die typische goldgelbe Farbe verleiht. «Jede Stunde führen wir hier Kontrollen durch», sagt der Qualitätsverantwortliche Michael Haid und vergleicht die frisch gebackenen Scheiben mit dem

Qualitätsbeschrieb. Die Scheiben werden schliesslich im Dutzend luftdicht umhüllt und zu zwei Dutzend in die Originalzwiebacksschachtel verpackt. «Sämtliche Backwaren der Midor werden mit der Bahn transportiert», sagt Erwin Casanova und zeigt auf die Güterwagen, die gerade vor den Toren der Firma beladen werden. «Rund 25 Prozent unserer Zwiebackproduktion wird im Kanton Tessin genossen, denn dort gehört der Zwieback einfach zum Frühstück, ebenso wie in Italien.» Eine gute Idee, denn Zwieback ist weit mehr als nur eine bekömmliche Schonkost für jene Tage, die man Tee schlürfend im Bett verbringt.

Texte: Marc Bodmer
Bilder: Nik Hunger

Wie Zwieback entsteht

6) Zwiebackofen: Hier werden die Einbackstangen während gut 30 Minuten goldgelb gebacken.
7) Michael Himmler testet mit einer Schublehre die Höhe des frischen Gebäcks.
8) Einmal stündlich werden die Zwiebackscheiben mit den Vorgaben verglichen.

9) Jeweils zwei Dutzend Zwiebackscheiben werden luftdicht in die gelben Schachteln verpackt, die man von den Regalen kennt. Von den insgesamt fünf in der Migros angebotenen Zwiebacksorten verkauft sich der Originalzwieback am besten.

3 FRAGEN AN



Guido Gebert ist Geschäftsführer der Midor AG.

Dynamisch trotz langer Tradition

Guido Gebert, was macht die Midor einzigartig?

Dass wir als erstes Industrieunternehmen der Migros die ganze Migros-Geschichte miterlebt und mitgeprägt haben und trotz des hohen Alters jung und dynamisch geblieben sind.

Wo liegt Ihre grösste Herausforderung?

Wir wollen im gesättigten Heimmarkt in einem traditionellen Geschäft weiteres Wachstum generieren, die richtigen Nischen mit Produktideen besetzen und gleichzeitig bei der aktuellen Frankenstärke gegen die ausländische Konkurrenz bestehen.

Wo sehen Sie die Midor in zehn Jahren?

Wir werden auch in zehn Jahren eine leistungsfähige Lieferantin des Migros-Detailhandels für Biskuits und Glace sowie Fasnachtschüechli sein, die wichtigen Ernährungstrends mitgestalten und in Nachhaltigkeitsthemen ein Vorbild sein.

