Brotschneiden gehört zum Brotverkaufen meist dazu. Aber auch hier gibt es feine Unterschiede.

Foto: Rego Herlitzius 2023

Und Schnitt!

Das Schneiden von Brot gelingt heute fast immer problemlos. Dennoch passen manche Maschinen besser zum eigenen Sortiment als andere. Hier einige Unterschiede.

Von Christian Bremicker, Bäckermeister

Dass über Brotschneidemaschinen alles bekannt wäre, ist ein weit verbreiteter Irrtum. Ja, sie schaffen es irgendwie alle, einen ganzen Laib Brot in handliche und verzehrfertige Schnitten zu zerteilen. Viele sogar in unterschiedlichen Schnittstärken und bei hoher Schnittgeschwindigkeit. Es sind aber die Details, die den Unterschied machen können. Auf welche es sich zu achten lohnt, verrät ein Blick in Ihr Brotsortiment.

Intuitiv gesteuert. Finden sich in Ihrem Sortiment viele lange Brote, so kommt es für Sie darauf an, dass Ihre Brotschneidemaschine über einen ausreichend langen Brotkanal verfügt. Er sollte allen Broten, vielleicht abgesehen vom klassischen Baguette, problemlos Platz bieten. Dieser simplen Überlegung folgend bietet MHS Schneidetechnik die Modellreihen Premium und Premium touch in drei verschiedenen Ausführungen an. An die bekannten Konfektionsgrößen angelehnt, nennen sie sich S, M und L. Die kleinste Maschine schneidet Brote mit bis zu 32 Zentimeter Einlegelänge. Die beiden größeren Varianten scheuen sich nicht vor Broten mit 39 oder gar 50 Zentimeter Länge. Die Steuerung der Maschinen aus den Modellreihen Premium und Premium touch erfolge über ein intuitiv zu bedienendes und unempfindliches Smart-Touch-Display, so der Hersteller. Das Touch-Display hat eine übersichtliche Anordnung, die der Maxime folgt, alle wichtigen Funktionen auf einen Blick zu zeigen. Dementsprechend befindet sich ein großer, kreisförmiger Start-Button in der Mitte des

Displays. Umgeben ist dieser von sechs Feldern, die unterschiedliche Funktionen ausführen können. Bei den oberen Dreien handelt es sich um frei programmierbare Schnellstarttasten. Das bedeutet, hier können individuell die drei Schnittstärken hinterlegt werden, die erfahrungsgemäß häufig vom Endkunden verlangt werden. Zwei weitere Felder ermöglichen das Anwählen von Funktionen, die besonders häufig nachgefragt werden: Teilen und Halbaufschneiden. Das letzte Feld, unten mittig gelegen, erlaubt es der Verkaufskraft, auf die Art des zu schneidenden Brotes einzugehen. Bei eher festeren Broten, zum Beispiel Schrotbroten, empfiehlt es sich, das Kreismesser schnell durch den Brotlaib zu führen. Für diesen Fall kann die Schnittleistung von 220 Abschnitten pro Minute gewählt werden. Bei weicheren, empfindlicheren Broten ist eine langsamere Frequenz zu wählen. Hier sind es 130 Abschnitte pro Minute. Ergänzend zu diesen grundlegenden Funktionen, finden sich am linken und rechten Rand des Displays Auswahlmöglichkeiten für die Scheibenstärke und für die Scheibenzahl.

Von oben geschnitten. Eine Besonderheit des Brotschneiders Revolution von MW-Schickart ist die Messerführung. Im Gegensatz zu vielen anderen Brotschneidern gelangt das Messer hier von oben an das Brot. Dadurch wird laut Hersteller weniger Druck auf das Brot ausgeübt, was den Schneidevorgang an sich schonender machen soll. Ein weiterer Vorteil: Die entstehenden Krümel fallen durch die vielen Schlitze direkt in die Krümelschublade, passieren dabei das Messer aber nicht mehr, da es im oberen Teil der Maschine sitzt. So können die Krümel nicht mehr auf das Messer fallen. Dadurch verringert sich der Reinigungsaufwand. Das Antriebssystem sitzt oberhalb des Schneidebereiches und ist völlig abgekapselt. Das kommt einer guten Hygiene sehr entgegen. In der Messerführung stecken aber weitere Geheimnisse. Das Kreismesser wird auf dem sogenannten Schwert an den Brotlaib herangeführt, was gleich einen zweifachen Nutzen bringt. Zum einen ist das Schwert so gebaut, dass es einem Keil gleicht, der die frisch abgeschnittene Scheibe automatisch vom Laib trennt. So kleben die einzelnen Scheiben weniger stark zusammen. Zum anderen ermöglicht das Schwert einen relativ geringen Durchmesser des Kreismessers.

Jedes Brot sicher fixieren

Foto: MW-Schickart 2023

MW-Schickart hat sich bei der Entwicklung der Revolution von den Bedürfnissen der Bäcker leiten lassen. Deutlich wird das unter anderem am sogenannten Greifer. Dieser und die dazugehörige Anlegefläche sind wohldurchdacht. Kastenbrote lassen sich vergleichsweise einfach einspannen, da sie mit ihrem kurzen Ende flach an der Seite des Greifers anliegen. Hier bekommt er, vereinfacht ausgedrückt, genügend Brot zu fassen. Anders sieht es üblicherweise bei runden und ovalen Broten aus. Je nach Geometrie des Brotes kann der Greifer nur in einen sehr kleinen Randbereich der Kruste greifen. In der Folge ist das Brot nicht ausreichend fest fixiert und beginnt sich während des Schneides zu bewegen. Die Scheiben können folglich nicht mehr gleichmäßig geschnitten werden. Die Anlegefläche ist bei der Revolution nicht gerade. An den oberen Teil stoßen typische Kastenbrote. Der untere Teil der Fläche ist dagegen bewusst weiter nach rechts verlegt. Runde Brote berühren in der Regel den oberen Teil der Fläche nicht und rutschen so etwas weiter nach rechts. Da sich die Position des Greifers nicht ändert, bekommen die Krallen mehr Brot zu fassen, und auch runde Brote sind ausreichend fixiert. Zusätzlich sind die Krallen am oberen Ende des Greifers extra verlängert. Der Grund: Besonders lange Brote, die nicht in die Maschine passen, können manuell halbiert und anschließend nebeneinandergelegt geschnitten werden. Die langen Krallen helfen dabei, beide Hälften ausreichend festzuhalten.

Foto: JAC 2023

Die Varia von Jac ist der Sprinter unter den Maschinen mit Kreismesser: Sie schafft nach Herstellerangaben bis zu 240 Scheiben pro Minute.

Foto: Lebema 2023

Kompakt und frei zugänglich — das sind zwei der Vorteile der Lotus-Baureihe von Lebema.

Der Universalbrotschneider Eazy von Treif ist ein kompaktes Einstiegsmodell. Der Hersteller verspricht unter anderem ein Premium-Hygiene-Design und eine schnelle sowie effiziente Reinigung.

Foto: Treif 2023

Dreht sich das Kreismesser während des Schneidevorgangs, so entstehen dabei auch Schwingungen, die maßgeblich zum Schneidegeräusch beitragen. Hier gilt: Je kleiner das Messer, desto weniger Schwingungen, desto weniger Geräuschbelastung.

Vom Kunden geschnitten? Rego Herlitzius stellt zum Brotschneiden unter anderem die Rotec-Reihe zur Verfügung. Sie umfasst mehrere Varianten: Die Rotec 350, 400 und 500 unterscheiden sich durch unterschiedliche Einlegetiefen. Von 350 bis 500 Millimetern. Die Rotec 526 hat bei einer Einlegetiefe von 500 Millimetern sowohl eine etwas höhere Durchgangshöhe als auch eine breitere Durchgangsbreite im Vergleich mit den anderen Rotec Brotschneidern. Eine Besonderheit stellt die Rotec SB dar. Sie ist speziell für die Bedienung durch den Kunden gedacht. Die Möglichkeit des Brotschneidens durch den Kunden ist zwar im Handwerk noch wenig verbreitet, könnte aber durch den fortschreitenden Fachkräftemangel zu einer ernsthaften Alternative werden.

Foto: MHS Schneidetechnik 2023

Was hier schwarz ist, könnte auch weiß sein, oder grün, oder in Holzoptik. Die Varia touch von MHS Schneidetechnik passt sich Ihren Farbwünschen an.

Schwarzbrot schneiden

Foto: Rego Herlitzius 2023

Wer noch nach alter Tradition Schwarzbrot backt, weiß, dass sich das Schneiden desselben vom normalen Brotschneiden unterscheidet: Das Brot ist fester, die Scheiben dünner. Diesem Umstand treten viele Bäcker auch heute noch erfolgreich mit einer Sichelmessermaschine entgegen. Ein Außergewöhnliches dieser Exemplare ist die Sitec 2000 von Rego Herlitzius. Es handelt sich um eine Durchlaufmaschine, die nach Angaben des Herstellers bis zu 270 Scheiben pro Minute abschneiden kann. Dies ist gerade beim Schwarzbrot sinnvoll, da es meist pfundweise verkauft wird, also immer große Mengen auf einmal geschnitten werden. Die Brote werden direkt hintereinander auf eine 20 Zentimeter breite Stachelkettenbahn gelegt, die die Laibe kontinuierlich zum Messer führt. Über eine analoge Anzeige kann noch während des Scheideprozesses die Schnittstärke verändert werden. Nach dem Schnitt mit dem Sichelmesser ermöglicht das frei zugängliche Auslaufband die schnelle Entnahme der geschnittenen Brote.