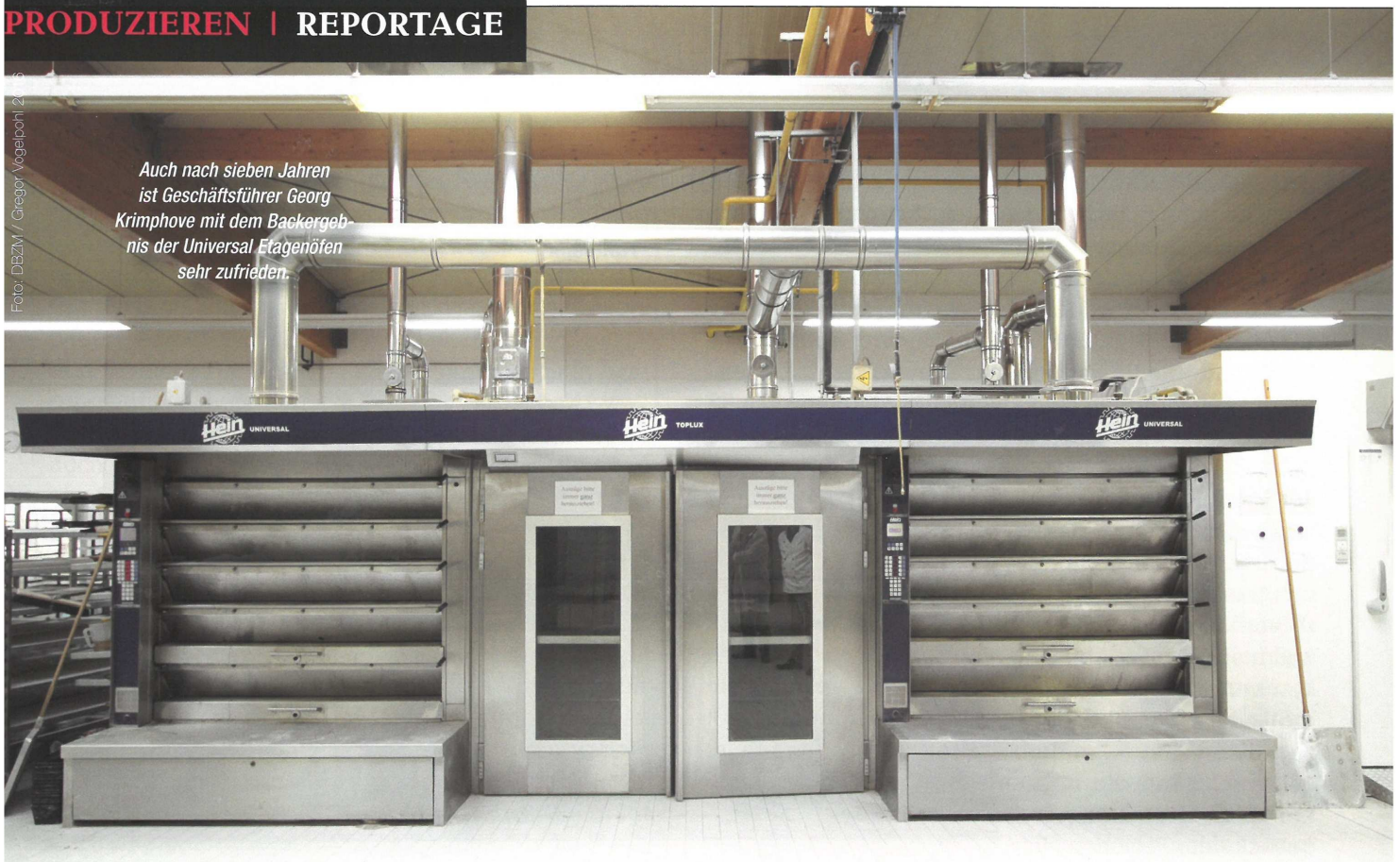


Auch nach sieben Jahren ist Geschäftsführer Georg Krimphove mit dem Backergebnis der Universal Etagenöfen sehr zufrieden.



# Sanfte Hitze

FÜR DIE BÄCKEREI KRIMPHOVE AUS MÜNSTER IST DIE STEIGERUNG DER BROTKOMPETENZ ENG MIT DEM SYSTEMWECHSEL AUF DEN HEIN RINGROHRETAGENOFEN UNIVERSAL VERBUNDEN.

von Gregor Vogelpohl

Vor sechs Jahren feierte „Der gute Bäcker Krimphove“ seinen 150. Geburtstag in Münster. Das ist heute, in unserer schnelllebigen Zeit, keine Selbstverständlichkeit mehr für einen familiengeführten Betrieb, wie er in fünfter Generation von Georg Krimphove geleitet wird. Der Erfolg in der westfälischen Metropole hat viele Väter. „Mit unserer Sparte Der gute Bäcker Krimphove haben wir unser Profil als Handwerksbäcker mit ausgeprägter Brotkompetenz in der Stadt Münster geschärft, nicht nur gegenüber unseren Kollegen, sondern auch gegenüber den SB-Bäckereien, die schon am Anfang der Bewegung im Münsteraner Stadtbild anzutreffen waren. Darüber hinaus bieten wir mit Pain et Gâteau und Brotzeit zwei weitere Konzepte, die durch ihren individuellen Charakter eine ganz andere Käuferschicht ansprechen“, erläutert Krimphove die Struktur des Unternehmens, das dazu noch ein ausgeprägtes Liefergeschäft betreibt. Grundlage aller Konzepte ist eine sehr gute Qualität der Backwaren. Diese drohte in der alten, zu klein gewordenen und zweigeteilten Backstube nicht

mehr den Anforderungen des Innungsoberrmeisters der Münsteraner Gildebäcker zu entsprechen. Die Lösung brachte der Neubau einer Bäckerei mit Verwaltung und Backstubenladen im Jahr 2009, der nicht nur die Arbeitsabläufe in der Backstube verbesserte, sondern auch die Entscheidung für ein neues Ofensystem mit Ringrohröfen von Hein als Ersatz für die alten Heizgasöfen mit sich brachte.

## Der Ringrohretagenofen

Charakteristisch für den Ringrohretagenofen Universal von Hein sind die nahtlosen, hochwertigen Endlos-Rohre, die im Werk im Luxemburgischen Strassen gebogen und anschließend zu einer Ringrohrgruppe zusammengefügt werden. Der untere Teil der Ringrohre befindet sich im Bereich der gemauerten Thermosteinföhrung. Dieser Rohrbereich ist mit einer genau definierten Wassermenge gefüllt. Ein Brenner erhitzt nun die Thermosteine und mit ihnen die dort laufenden Ringrohre, in denen das Wasser





Foto: DBZM / Gregor Vogelbohl 2016



Foto: DBZM / Gregor Vogelbohl 2016



Foto: DBZM / Gregor Vogelbohl 2016



Foto: DBZM / Gregor Vogelbohl 2016



Foto: DBZM / Gregor Vogelbohl 2016

[1] Geräuschlos und ohne Pumpen steigt der Dampf in den Rohren auf und verteilt sich absolut gleichmäßig in dem geschlossenen System. [2] Jeder Herd besitzt separate Rohre für Ober- und Unterhitze, die im Gesamtkreislauf des Ringrohrsystems integriert sind. [3] Die Backprogramme und Temperaturkurven werden bei der neuen Steuerung Hein-Touchmatic in Form von Balken- und Kurvendiagrammen gespeichert und wiedergegeben. [4] Tartes sind das Aushängeschild des Konzepts Pain et Gâteau, von dem Krimphove in Münster mittlerweile drei Fachgeschäfte betreibt. [5] Herzhaft oder süß – die Auswahl an Tartes in den Fachgeschäften ist groß.

zum Verdampfen gebracht wird. Dann steigt es, den physikalischen Gesetzmäßigkeiten folgend nach oben und verteilt sich sehr gleichmäßig auf die Rohre für Ober- und Unterhitze der einzelnen Herdgruppen. „Durch das Fehlen von Motoren, Lüftern und Pumpen ist nicht nur die Geräuschkulisse am Ofen vermindert, sondern wir sparen uns auch die Folgekosten für Instandhaltung und Wartung“, nennt Krimphove weitere Argumente für seine Kaufentscheidung. Nach der erneuten Änderung des Aggregatzustandes von Wasserdampf zu Wasser läuft dieses dann wieder in den unteren Teil des Ringrohrsystems und der Kreislauf kann von Neuem beginnen. Durch die massive Bauweise ist der Universal sehr robust und sparsam. Ein großer Anteil des Gewichts von insgesamt circa zehn Tonnen macht die gemauerte Thermosteinfeuerung aus. Diese hat eine sehr große Speichermasse, so dass der Ofen bei Arbeitsbeginn vom Vortag noch eine Temperatur von circa 150 Grad Celsius aufweist und schon nach einer 20 minütigen Aufheizphase einsatzbereit ist. Die hohe Wärmespeicherkapazität der Thermosteinfeuerung aber auch die massiven 22 Millimeter starken, 1,80 Meter breiten und 2,00 Meter tiefen Platten aus einer Tuffsteinmischung erlauben ein Backen „Schuss auf Schuss“. Die kurzen Zyklen sind auch für die Sockelschwadenanlage kein Problem. Sie wird sowohl von der Thermosteinfeuerung als auch von den Heizgasen des Kamins erhitzt und liefert nassen und satten Schwaden in ausreichender Menge. Die dampfdichten Herdtüren sind aus Edelstahl hergestellt und verfügen über einen patentierten und einfachen Kippmechanismus ohne Türscharnier, der die Ofenseitenwand nicht durchbricht, so dass kein Dampf in die Wärmedämmung gelangen kann. Um einen übermäßigen Druckanstieg beim Beschwaden

in den Herden zu vermeiden, sind alle Herdgruppen mit einem Überdruckventil ausgestattet. „Die natürliche Übertragung der Wärme des Ringrohrretagenofens auf die Brote sichert uns die typische, gute Kruste und eine Feuchte in der Krume, die eine längere Frischhaltung bedeutet“, äußert sich der Innungsoberrmeister zum Backergebnis und fügt an: „Mit dem neuen System haben sich unsere Produktionszahlen erfreulich entwickelt. So haben wir zum Beispiel die Mengen für unser Premium Baguette mit einer Teigruhe von 24 Stunden in den letzten Jahren verdoppelt und für unser Altdeutsches Landbrot fast verdreifacht.“

## Betriebskonzept

Regionalität ist das Stichwort, das dem Besucher in den Sinn kommt, wenn er über die Bäckerei Krimphove aus Münster berichtet. Erstes Indiz dafür ist der Lieferradius von lediglich 15 Kilometern rund um die Backstube, in dem alle Filialen liegen. „Wenn unsere Lieferfahrzeuge über das Ortsausgangsschild von Münster fahren, dann bleiben sie stehen“, erklärt Georg Krimphove scherzhaft seine regionale Verbundenheit. Er ergänzt: „Alle unsere Filialen sind im Stadtgebiet von Münster. Hier möchten wir uns profilieren und unseren Bekanntheitsgrad bei den Kunden steigern.“ Dies gelingt mit drei unterschiedlichen Konzepten (Der gute Bäcker Krimphove, Brotzeit – Snacks und mehr und Pain et Gâteau), welche die Variabilität und den Ideenreichtum der familiengeführten Bäckerei in fünfter Generation zeigen – und die sechste steht schon in den Startlöchern. Auch Krimphove selbst lebt das Konzept der Regionalität vorbildlich. So engagiert er sich als Innungsoberrmeister seit Jahren bei den Münsteraner Gildebäckern und auch beim heimischen Fußballclub – den Preußen aus Münster – ist er seit ungefähr einem Jahr als Präsident in der Verantwortung.





## Produkt-Highlight

Das **Dinkel Urkorn** ist ein 500 Gramm schweres Brot aus 100 Prozent Dinkelvollkornmehl. Weitere Zutaten der Spezialität sind Dinkelmalzflocken und Haferflocken. Das Brot mit einer Teigausbeute von 200 wird aus dem Kessel ausgehoben, kurz in Haferflocken gewälzt und dann mit einem weiteren Brot in eine Kastenform gelegt. Die Backzeit im Stikkenofen liegt bei 60 Minuten bei einer Backtemperatur von 170 Grad Celsius. Der Verkaufspreis für das Dinkel Urkorn mit einer langen Frischhaltung liegt bei 3,- Euro.

Foto: DBZM / Gregor Vogelwohl 2016

### Stikkenofen Ecostone

Krimphove ist von dem System der Ringrohröfen überzeugt und hat ergänzend erst kürzlich in einen neuen Ecostone Stikkenofen mit Drehteller für zwei Wagen investiert. Damit konnte er seine Backfläche um 19,2 Quadratmeter erweitern. Auch hier ist ein Wärmerückgewinnungssystem mit einem mindestens 200 Kilogramm schweren Hitzespeicher eingebaut, das die Wärme der Rauchgase nutzt und in den Stahlrohren und Thermosteinwänden, die im Ofen verbaut sind, aufnimmt. Nach Aussage von Hein wird so die Temperatur der Abgase um durchschnittlich 150 Grad Celsius gesenkt, so dass die Temperatur der Rauchgase beim Eintritt in den Kamin um circa 50 Grad Celsius unter der Backtemperatur liegt. Mit diesem System wird nicht nur die Laufzeit des Brenners reduziert, sondern auch der Temperaturabfall beim Beschicken

### DAS SAGT Geschäftsführer Georg Krimphove:

„Wir haben im Jahr 2009 unsere neue Produktion in Münster in der Loddenheide 45 bezogen. In der alten Produktion haben wir mit Heizgasöfen gearbeitet, die aber in die Jahre gekommen waren und eine Investition in neue Ofentechnik notwendig machten. Aus diesem Grund haben wir uns im Zuge des Neubaus sehr intensiv mit den am Markt gängigen Ofensystemen beschäftigt. Dabei wurden wir unter anderem auf den Ofenbauer Hein aufmerksam, der mit seinen Ringrohröfen konzeptionell einen ganz anderen Weg geht, als wir es aus der Vergangenheit kannten. Schließlich waren wir uns am Ende unseres Entscheidungsprozesses sicher, dass wir mit dem System der sanften Hitze und dem Backen auf Stein insbesondere unsere Brotkompetenz weiter verbessern können und dass sich darüber hinaus auch die Backqualität der anderen Gebäcke verbessert. Dass wir den richtigen Weg für uns eingeschlagen haben, zeigt sich nicht nur an der positiven Entwicklung unserer Bäckerei in den letzten Jahren, sondern auch darin, dass wir uns erst kürzlich für die Investition in einen weiteren Hein Ecostone entschieden haben.“



Foto: DBZM / Gregor Vogelwohl 2016



[4]

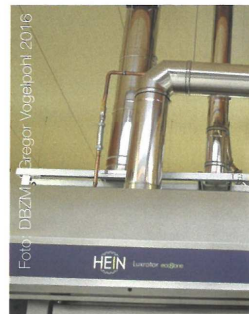


Foto: DBZM / Gregor Vogelwohl 2016

um circa 20 Grad Celsius vermindert. Neben der Energieeinsparung haben kürzere Backzeiten, eine gute Teigentwicklung und eine schöne Krustenbildung einen positiven Einfluss auf die Backwaren.

### Fazit

Die Umstellung auf das Backen mit dem Universal Ringrohrretagenofen ist der Bäckerei Krimphove gut gelungen. Und dies nicht nur im Bereich Brot und Brötchen, sondern auch bei den „empfindlicheren“ Konditoreiartikeln, die fast ausnahmslos auf dem Universal gebacken werden. „Natürlich war der neue Prozess, auf nahezu einer Temperatur ohne Backkurve zu backen, für uns zunächst eine Umstellung. Aber uns ist nichts schwarz geworden und mit der Unterstützung des Backmeisters von Hein haben wir sehr schnell gute Ergebnisse erzielt“, erinnert sich Krimphove an die Anfangszeit. Während er diese Aussage trifft, backt im übrigen der Produktionsleiter einen Blechkuchen mit Streuseln auf dem unteren Auszieher mit der Restwärme des Etagenofens, der schon eine Weile ausgestellt ist.

### Auf den Punkt gebracht:



Foto: DBZM / Gregor Vogelwohl 2016

Die beiden unteren Herde des Etagenofens sind ausziehbar. Dies erleichtert das Beschicken mit den Tartes oder das Backen des für die Region typischen Doppelback-Brotens.

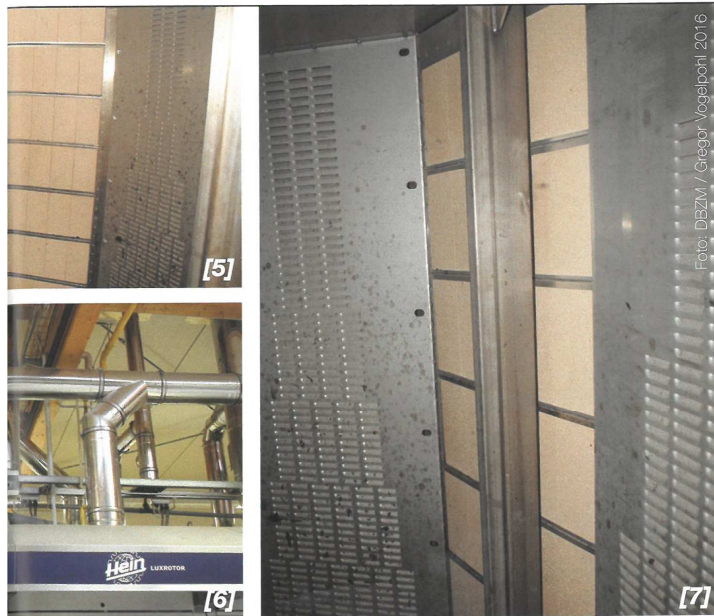
### Hygiene

Das massive Türsystem von Hein mit Hebe-Senk-Mechanismus verschließt die Backkammer dampfdicht und verhindert somit durch Dampfaustritt verursachte Verfärbungen über der Ofentür.



Foto: DBZM / Gregor Vogelwohl 2016





[4] Der Hein Ecostone backt die Gebäcke auf drehenden Stikkenwagen in einem konstanten, regulierten Luftstrom. [5] Das Herzstück des Ecostone ist das von Hein neu entwickelte Wärmerückgewinnungssystem mit massiven Stahlrohren und Thermosteinwänden. [6] Die Anschlüsse für Dunstabzugshaube, Rauchgas und Schwaden liegen gut erreichbar und übersichtlich oben auf dem Dach des Stikkenofens. [7] Bei jedem Nachheizen des Brenners wird der Hitzespeicher durch Abkühlen der Rauchgase wieder aufgeheizt – auch an den Seitenwänden. [8] Georg Krimphove kontrolliert fast jeden Morgen die Qualität der Backwaren für die eigenen Filialen und die große Anzahl an Lieferkunden.

## FACTS

**Der gute Bäcker**  
**H. Krimphove GmbH**  
 Loddenheide 45  
 48155 Münster  
 Tel.: 0251-133220  
 krimphove@krimphove.de  
 www.krimphove.de



Foto: DBZM / Gregor Vogelpohl 2016

Geschäftsführer: Georg und Heinrich Krimphove  
 Gegründet: 1860  
 Fachgeschäfte/Cafés: 21  
 davon:  
 Der gute Bäcker Krimphove: 14  
 Brotzeit – Snacks und mehr: 4  
 Pain et Gâteau: 3

**Mitarbeiter 225**

### Sortiment (Sorten täglich)

Brot: 20  
 Kleingebäck: 20  
 Feingebäck (nicht alles tägl.): 25  
 Snacks (nicht alles tägl.): 15-20

### Preisniveau durchschnittlich

(eig. Einschätzung):  
 Lambertikruste 500g: 2,90 Euro  
 Pain Paillasse 400g: 2,90 Euro  
 Alt. Landbrot 1 kg: 3,70 Euro  
 Roggenbrötchen: 0,60 Euro  
 Weizenbrötchen: 0,35 Euro  
 Gemüsetartes: 3,90 Euro  
 Tasse (Pott)  
 Kaffee: 1,90 - 2,30 Euro  
 Mischbrot 1 kg: 3,70 Euro  
 Spezialbrot 750g: 3,60 Euro  
 Laugenstange: 1,00 Euro  
 Sahneschnitte: 2,20 Euro  
 Plunder: 1,90 Euro  
 Berliner Zucker: 1,10 Euro