

Nr. 1

Die Zeitung für den Bäcker von
AHA · Mönshheimer Mühle · HEIN · Paillasse Marketing

PARTNERSCHAFT SCHAFFT SICHERHEIT

Reto Hausammann, De Zopf-Beck von Züri, setzt auf AHA360° als Ladenbaupartner.

Reportage

Die Koekjes Bakkerij im niederländischen Veenendaal backt ihre Kekse in Vierfachstikkenöfen LUXROTOR MAMMUT von HEIN.

Brotideen

Neue Brotideen aus Ruchmehl und Dinkelruchmehl sollen die Marktposition der Bäckerei Bürenkemper im Raum Bielefeld weiter stärken.

Spezialbrote

Erstklassiges Mehl ist bei den Sommerbroten von Pain Paillasse die erste Voraussetzung für beste Produkte.

Workshop

Anders als andere, besser als andere. Weiterbildungsworkshop der Mönshheimer Mühle mit Partnern.

AHA
360°

HEIN
BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK

Mönshheimer Mühle
DECKER + MÖNCH

Pain Paillasse



International gefragt:
HEIN LUXROTOR ECOSTONE.

Erfolgreicher Start

Nach dem schon sehr guten Jahr 2015 gelang es der HEIN-Gruppe, ihre Verkaufszahlen im ersten Halbjahr 2016 noch einmal um knapp 10 Prozent zu steigern. Wesentlich für den erneuten Aufschwung ist nach Meinung der beiden Geschäftsführer Ferdinand Hein und Pierre Thein die international gute Nachfrage nach Backöfen, die es ermöglichen, beste Qualität sicher und mit sparsamem Energieeinsatz zu backen. Das gilt für die UNIVERSAL Ringrohrbacköfen – speziell die Versionen mit Beladertechnik und bis zu 50 Quadratmeter Backfläche sind sehr gefragt – ebenso, wie für die LUXROTOR Stikkenöfen. Vor allem der LUXROTOR ECOSTONE hat sich zu einem



gefragten Ofen entwickelt. In der Entwicklungsabteilung steht auch 2016 die konsequente Energieeinsparung über die Ofentechnik im Zentrum der Arbeit.

Auch die Vorbereitungen zur Südback laufen auf Hochtouren. In Stuttgart wird der neue SHOPSTONE Ladenbackofen bei drei Partnern backen, um die Vorteile der Ringrohr-Ofentechnik zum Backen im Laden in der Praxis zu zeigen. Anfang Juli erhielt HEIN für die ökologische Abfallentsorgung des gesamten Betriebs zum wiederholten Mal das begehrte Luxemburger Qualitätslabel „Superdreckskecht“.

AHA 360°



Die neue Filterkaffeemaschine 92°
der AHA GmbH.

FILTERKAFFEE IN PERFEKTION

Mit der neuesten Produktinnovation Filterkaffeemaschine 92° bringt die AHA GmbH das klassische Trendgetränk marktgerecht ins Außer-Haus-Geschäft. Eine zukunftsweisende Komplettlösung, die sich durch die professionelle Filtermethode einfach in den täglichen Ablauf integrieren lässt. Dem Gast wird ein Erlebnis mit allen Sinnen geboten, von der individuellen Auswahl der Bohnen über den speziell abgestimmten Mahlvorgang bis hin zum Servieren. Jede Tasse wird frisch gebrüht, um das volle Kaffeearoma zu erhalten – so wird Kaffeegenuss auf eine einzigartige Weise zelebriert. Im Gegensatz zu Siebträgermaschinen oder Vollautomaten, bei denen das heiße Wasser unter Druck durch das Kaffeepulver gepresst wird, wird bei der Filterkaffe Zubereitung das Wasser ohne Druck auf das Kaffeepulver gegossen. Das 3-fach-Brühverfahren brüht den Kaffee gleichmäßig auf. Somit ist der Vorgang mit

einer professionellen Zubereitung per Hand vergleichbar – Kaffeequalität auf höchstem Niveau. Die Schankanlage ermöglicht zudem eine äußerst schnelle und bis zu drei Tassen gleichzeitige Zubereitung. Dabei wird die stilvolle Zubereitung zum optischen Highlight im klaren Design. Auch in puncto Personal und Zeit werden nicht mehr Ressourcen benötigt als bei der Bedienung eines Vollautomaten. Mit der Filterkaffeemaschine 92° wird das Trendthema professionell inszeniert und zum klaren Wettbewerbsvorteil mit zusätzlichem Umsatzpotenzial. In Gersthofen entwickelt und gebaut erfüllt die Filterkaffee-Schankanlage höchste Standards in der Verarbeitung und Technik. Jedes Detail wurde durchdacht, von der Zubereitung bis hin zur Entsorgung der Filtertüten. Ab sofort erhältlich! Weitere Informationen unter www.aha360.com/raum/aktuell

Neues Dinkelruchmehl

Die Mönshheimer Mühle Decker + Mönch hat den Anfragen und Wünschen vieler Kunden folgend ein neues Dinkelruchmehl entwickelt. Es ist ein reines Mehl, das zu 100 Prozent aus regional angebautem Dinkel hergestellt wird und mit Ausnahme der Ascorbinsäure ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auskommt. Um die gewünschten Eigenschaften zu erzielen, werden wie auch beim klassischen Ruchmehl der Mönshheimer Mühle verschiedene Mehlfractionen, die innerhalb des Mahlprozesses ent-

stehen, miteinander kombiniert. So entsteht mit hohem müllerischem Können ein Mehl, das sich hervorragend verarbeiten lässt, eine hohe TA erlaubt und so die Grundlage für besonders saftige Brote und Kleinprodukte bildet. Das Mehl ist ab August in Mönshheim zu bestellen. Selbstverständlich stehen die Backmeister der Mühle wie gewohnt mit Rezeptideen (siehe auch Seite 21 und 22 in diesem Heft) und Herstellungshinweisen mit Rat und Tat zur Seite.



Herausgeber:

**AHA
360°**

AHA GmbH
Augsburger Straße 162,
D-86368 Gersthofen,
Tel. +49 (0)8 21 79 09 84-0,
www.aha360.com



Mönshheimer Mühle
Decker + Mönch GmbH & Co. KG
Pforzheimer Straße 8,
D-71297 Mönshheim,
Tel. +49 (0)70 44 9 11 55-0,
www.decker-moench.de



HEIN BACKÖFEN GmbH
102 Rue du Kiem,
L-8030 Strassen/Luxemburg,
Tel.: +352 45 50 55-1,
www.hein.lu



Paillasse Marketing /
International SA
Faubourg de l'Hôpital 1,
CH-2000 Neuenburg,
info@paillasse.ch,
www.paillasse.ch

IMPRESSUM

Redaktion & Konzept: Kleinemeier – Die Text-Agentur zum Backmarkt, Im Ensereck 1, 59269 Beckum, Tel. +49 (0)1 71 204 0971, www.agentur-kleinemeier.de - Grafische Gestaltung: Kommunikation Grafik Design, Heike Jahnke, Essen, www.kommunikation-grafik-design.de - Bildmaterial: AHA GmbH, HEIN BACKÖFEN GmbH, Hermann Kleinemeier, Koch Feinkost, Mönshheimer Mühle - Druck: Verlagsgesellschaft Ottensener Straße UG, Hamburg

„Anders als andere“

Liebe Leser,

auf der Internorga im März in Hamburg kam ich mit einem Bäcker ins Gespräch, der mir beiläufig erzählte, dass er auf der Suche nach einer Lösung zum Backen von dünnen Brotchips sei. Es stellte sich heraus, dass er sie aktuell in Stikkenöfen mit der für Brötchen normalen Auflagenzahl von 20 Blechen je Wagen backt. Das ergibt je Ofen mit einem Wagen eine Backfläche von 9 Quadratmetern.

Schon ein Doppelstikkenbackofen macht die Arbeit durch einfachere Beschickung rationeller und spart bereits einiges an Energie. Aber wie viel kann dieser Bäcker sparen, wie effektiv kann er arbeiten mit einem Vierfachstikkenbackofen wie dem HEIN MAMMUT? Auf einer Stellfläche von nur 6,6 Quadratmetern erreicht dieser bei der Verwendung von 40 Auflagen je Wagen, wie für Brotchips oder Kekse möglich, sagenhafte 72,4 Quadratmeter Backfläche bei Verwendung von Blechen im Euromaß. Und backt dazu im Vergleich mit deutlich weniger Energie. Da lohnt es sich, einmal neu und „anders als andere“ zu denken. Das hat die Bäckerei Veldt im niederländischen Veenendaal, die wir Ihnen in dieser Nr. 1 vorstellen, bereits getan. Sie hat heute schon vier MAMMUT Stikkenbacköfen zum Backen ihrer 80 Sorten Kekse und Kuchen im Einsatz.

„Anders als andere – besser als andere“, so das Motto des Workshops, den die Mönzheimer Mühle Decker+Mönch, Paillasse Marketing, RHEON, HEIN Backofenbau und Snackcoach Michael-Klaus Schumacher gemeinsam im Backzentrum der Mönzheimer Mühle durchgeführt haben. Ob Rohstoff, Aufarbeitung, Backen oder Veredelung – immer ging es dabei um das Ziel, ein bestmögliches Produkt sicher herzustellen. Ich war selbst dabei und kann wie die Teilnehmer sagen: Der Besuch des Workshops hat sich gelohnt.

Auf der Suche nach neuen Brotspezialitäten zur Ergänzung des Sortiments haben wir die Bäckerei Bärenkemper in Bielefeld begleitet. Bäckermeister Matthias Elkmann, Verkaufsleiter der Mönzheimer Mühle, stellte hier unter anderem Brote und Brötchen aus Ruchmehl und Dinkel-Ruchmehl vor. Die Bilder machen Appetit auf mehr...

Anders als andere – das gilt auch für die neue Verkaufsstelle der Familie Hausammann in Uster. Reto Hausammann und seiner Frau Ellen bot sich die Chance in einem neu errichteten Wohn- und Geschäftszentrum eine weitere Filiale zu eröffnen. Was dabei in enger Zusammenarbeit mit **AHA360°** herausgekommen ist, ist wahrlich kein Ladenbau von der Stange und kann sich in jeder Hinsicht sehen lassen. Das Konzept beweist ein weiteres Mal, dass beste Backwaren in einer hochwertigen Einrichtung einfach eine ideale Kombination darstellen. Und das LED-Beleuchtungskonzept ist ebenso schön wie sparsam.

Viel Spaß beim Lesen dieses Heftes wünscht Ihnen



Pierre Thein, Geschäftsführer HEIN Deutschland



Pierre Thein

Geschäftsführer
HEIN Deutschland





Schumis-Welt

Anders als andere. Besser als andere.

GEMEINSAM STARK FÜR DEN BÄCKER. DIE SPEZIALMEHLE DER MÖNSHEIMER MÜHLE, IHRE VERARBEITUNG ÜBER DEN NEUEN TEIGTEILER EZ-DIVIDER VON RHEON, DAS BACKEN IM HEIN SHOPSTONE UND DIE WEITERVERARBEITUNG ZU ATTRAKTIVEN UND LUKRATIVEN SNACKS MIT IDEEN VON SNACKCOACH MICHAEL-KLAUS SCHUMACHER WAREN THEMEN EINES WEITERBILDUNGSWORKSHOPS IN MÖNSHEIM.

Seit vielen Jahren bereits ist die Mönzheimer Mühle nicht nur ein starker Partner, wenn es um hochwertige Mehle aus der Region für die Region geht. Auch als Anbieter von Spezialmehlen für Genussbrote hat sich die Mühle in ganz Deutschland einen Namen gemacht. Pain Paillasse, Sant'Abbondio, Pain du Soleil und seit einigen Monaten neu auch das Huusbrot aus Ruchmehl sind die Markennamen, die bei Bäckern und letztlich auch bei Kunden höchstes Ansehen genießen. Es sind die Backergebnisse in Form der typisch krustigen, aromatischen Brote und Kleingebäcke, die dank langer Teigführungen von bis zu 48 Stunden, der sicheren Herstellung, der Vermittlung des notwendigen Wissens um Knetzeiten, Teigtemperaturen sowie Steh- und Reifezeiten zum Erfolg der Spezialmehle beigetragen haben.

Der Einladung der Mühle und der mitveranstaltenden Unternehmen Paillasse Marketing, HEIN Backofenbau, RHEON und Carlton Food-Technik sowie Snackcoach Michael-Klaus Schumacher folgten 20 Bäcker aus ganz Deutschland. Als Veranstaltungsort dienten Backstube und Kellergewölbe des im Oktober 2011 nach mehreren

Jahren Umbauzeit wiedereröffneten historischen Backhauses im Ortskern von Mönshiem. Es liegt auf dem Gelände des heute in fünfter Generation im Familienbesitz von Müllermeister Markus Mönch betriebenen Mühlenbetriebs. Verkaufsleiter und Bäckermeister Matthias Elkmann übernahm die Begrüßung und stellte in kurzer Form auch die teilnehmenden Unternehmen vor.



Bei einem Workshop legen auch die Teilnehmer Hand an. Hier bei der Herstellung von Focaccia.



Das Geheimnis des Geschmacks. „Anders als andere“ und damit auch „besser als andere“ – das war das Motto der Veranstaltung, das den Teilnehmern durch einen Mix an Informationen, Vorführungen, aktiver Mitarbeit und Verkostung näher gebracht wurde. Den Anfang im Reigen der Vortragenden machte für die Mönshheimer Mühle Verkaufsleiter Bäckermeister Matthias Elkmann. Der Ablauf des Workshops folgte dem Herstellungsweg der Spezialbrote. So stellte Elkmann zunächst die am Vortag und am Morgen frisch gebackenen Spezialbrote und ihre Besonderheiten vor. „Das Geheimnis des Geschmacks liegt im Rohstoff, aber auch in der langen Teigführung.“ Die war für einige anwesende Paillasse-Bäcker zwar kein Geheimnis mehr, aber verschiedene Tipps konnten auch sie mit nach Hause nehmen. Das Prinzip der langen Teigführung mit einem genau definierten Zusammenspiel aus Knetzeit und -intensität, Teigruhe, Lagerung in der Kühlung und Akklimatisierung bei Raumtemperatur ist zum Gelingen der Genussbrote eine unabdingbare Voraussetzung und gilt neben den diversen klassischen Pain Paillasse-Spezialitäten (Hell, Dunkel und Rustick) ebenso auch für das Pain du Soleil oder das neue Huusbrot aus Ruchmehl. In seinen Ausführungen widmete sich Elkmann in besonderer Weise dem immer wieder gehörten Vorbehalt zu hoher Rohstoffkosten und entkräftete sie mit Hinweis auf die Marktentwicklung, die es Bäckern ohne hochwertige Spezial-

„Anders als andere“ – die Spezialmehle der Mönshheimer Mühle bildeten die Grundlage für eine Vielzahl langgeführter Genussbrote. Immer wieder wurden Handys gezückt um Produkte und Herstellungsweise abzulichten.



Der RHEON EZ-Divider ist ein neuer Mini-Abwieger in der Erprobung, der derzeit noch nicht auf dem deutschen Markt erhältlich ist. Auch empfindliche, langgegarnte Teige werden zuverlässig geteilt und gewogen, ohne die über die Teigruhe herangebildete Teigstruktur zu zerstören. Bäckermeister Helmut Papak und Service-Technikerin Inge Ruschival stellten den neuen Abwieger vor.



brote mit herausragendem Geschmack schwer mache, durch gute, gerechtfertigte Preise die Zukunft ihres Unternehmens zu sichern. „Nur aus einem Teig, in den Gutes hineinkommt, lässt sich am Ende auch ein gutes Produkt erzielen. Das beginnt beim Mehl und endet bei Olivenöl, Peperoni oder Schafskäse“, brach er eine Lanze für die Verwendung hochwertiger Rohstoffe. „Nur mit besten Rohstoffen, die eine sichere Herstellung eines Spitzenprodukts ermöglichen, werden Sie anders und besser als andere.“ Schon am Vortag und am Morgen der Veranstaltung hatte das Backteam mit Matthias Elkmann und den erfahrenen Backmeistern Manuel Dietrich, Rolf Blöchle und Urs Wattinger (Paillasse Schweiz) ganze Arbeit geleistet. Vorbereitet waren verschiedene Teige aus Paillasse Hell, Dunkel und Rustick, dazu weitere aus Ruchmehl und Pain du Soleil. Ein dunkles Roggenbrot sollte dazu die Eignung des SHOPSTONE zum Backen krustiger roggenhaltiger Brote unter Beweis stellen.

Neuer EZ-Divider. Die Teige für die Spezialbrote weisen in der Regel eine hohe TA bis über 190 auf und stellen damit besonders hohe Anforderungen an die Verarbeitung. Das Team von RHEON und Carlton Food-Technik mit Bäckermeister Helmut Papak und Service-Technikerin Inge Ruschival stellte dazu aus der RHEON Entwicklungsabteilung mit dem EZ-Divider einen neuen Mini-Abwieger vor, der derzeit allerdings noch nicht auf dem deutschen Markt erhältlich ist. Bei dieser neuen Maschine wird der Teig aus der Wanne zunächst auf den im rechten Winkel angeordneten Aufgabetisch gegeben, von wo aus er in den Divider läuft. Ein quer über den Aufgabetisch laufendes Rundmesser teilt den Teig in ein durchgängiges Teigband. Möglich wird das durch einen genauen Takt und einen Schnitt, der nicht komplett zu Ende geführt wird, so dass letztlich nicht einzelne Teigstücke, sondern ein zusammenhängendes, beliebig langes Teigstück ohne Überlappungen entsteht. Das wurde anschließend, wie man es etwa auch aus dem Stress Free Twin Divider kennt, sehr schonend

gewichtsgenau im Bereich zwischen 20 und 350 g geteilt und abgesetzt. Auch empfindliche, langgegarnte Teige wie die Pain Paillasse-Teige werden zuverlässig geteilt und gewogen, ohne die über die Teigruhe herangebildete Teigstruktur zu zerstören. Auffallend für die Teilnehmer war neben der Gewichtsgenauigkeit auch die niedrige Geräuschkulisse. Der Servomotor des Guillotinenantriebs sorgt dabei ebenso für eine Reduzierung des Lärmpegels in der Backstube wie auch der leise Ringrohrfen, der keinerlei technische Unterstützung in Form von Motoren und Pumpen benötigt.

Urs Wattinger gab Hinweise zur optimalen Verarbeitung des Pain Paillasse und demonstrierte dabei unter anderem auch, wie sich aus Paillasse Hell das Paillot Choc, ein Weizenbrötchen mit eingebackenen Riegeln aus hochwertiger echter Schweizer Schokolade, aber auch pikante Varianten wie die Speckröllchen oder das Focaccia herstellen lassen.



Aufsteiger Ruchmehl. Als erfahrener Müllermeister stand Johannes Bentel für Fragen rund um das neue Ruchmehl zur Verfügung. Ruchmehl, in der Schweiz ein Standardmehl, ist aktuell in Deutschlands Backstuben ein Aufsteiger im Mehlsortiment. Das Weizen- oder seltener auch Dinkelmehl, das noch einen Teil der Korn-Randschichten enthält, ist die Basis für besonders geschmackvolle Brote, hergestellt in langen Teigführungen. Zu seiner Herstellung aus qualitativ hochwertigen kleberreichen Getreidemischungen ist hohes müllerisches Wissen und Können notwendig. Gezielt werden verschiedene Mehlfractionen, die beim Mahlen anfallen, zusammengeführt und zu einem besonderen Mehl mit sehr guten Aufarbeitungs- und Backeigenschaften homogenisiert. Ruchmehl enthält mehr Eiweiß, Mineralien und Vitamine aus der Randschicht des Korns und ermöglicht geschmacklich gut abgerundete Brote mit dunklerer Krume, die wegen der höheren Wasserbindung auch eine bessere Frischhaltung bieten. Zwar entspricht es in etwa dem Ausmahlungsgrad der deutschen Type 1050 oder der österreichischen Type W 1600, doch echtes Ruchmehl ist immer etwas anderes und besonderes. Das Ruchmehl der Mönshheimer Mühle ist ein reines Mehl, das mit Ausnahme der Ascorbinsäure ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auskommt. Modernste Müllereitechnik macht backaktive Substanzen wie Weizenquellmehle, Weizenstärke, Zucker, Milchsäurebakterien, Hefen und Enzyme, wie sie bisweilen auch in anderen Ruchmehlmischungen zu finden sind, überflüssig.

Pierre Thein, Geschäftsführer HEIN Deutschland erklärt Manuel Dietrich, Backmeister der Mönshheimer Mühle, den neuen SHOPSTONE. In ihm wurde das komplette Sortiment, also Pain Paillasse Hell und Dunkel, Pain du Soleil Baguette, Roggenbrot, Kleingebäcke, Focaccia und diverse Snacks – in großen Teilen auch zeitgleich bei nur einer Backtemperatur von 235° C – gebacken.

Backen auf Stein. Pierre Thein, Geschäftsführer HEIN Deutschland, stellte mit dem SHOPSTONE einen neuen, elektrisch beheizten Ringrohröfen für den Laden vor. In ihm wurde das komplette Sortiment, also Pain Paillasse Hell und Dunkel, Pain du Soleil Baguette, Roggenbrot, Kleingebäcke, Focaccia und diverse Snacks – in großen Teilen auch zeitgleich bei nur einer Backtemperatur von 235°C – gebacken. Direkt auf der Steinplatte, im Kasten oder auf dem Blech. Die 1,5 cm dicken Steinplatten aus einer speziellen Tuff-Steinmehlmischung sorgten dabei für einen kräftigen Boden, die sanfte, weiche Strahlungshitze für eine feuchte Krume mit guter Frischhaltung. Dementsprechend positiv fiel dann auch die Beurteilung der Backergebnisse aus. Als Ringrohröfen für den Verkaufsraum wurde der SHOPSTONE von Grund auf neu entwickelt, als echter Produktionsofen für den Laden, elektrisch beheizt, ohne Kamin und Brenner. Seine Technik beruht auf dem bekannten Ringrohrprinzip, bei dem eine genau festgelegte Menge Wasser in geschlossenen Röhren erwärmt wird und als Dampf durch die Röhren zirkuliert. HEIN ist es gelungen, dieses Prinzip eines in Steinplatten eingebauten Rohrsystems für Ober- und Unterhitze durch Entwicklung eines speziellen Wärmetauschertanks mit einer elektrischen Beheizung zu verbinden. Ein massiver Hitzespeicher aus Thermesteinen sorgt dafür, dass der Ofen auch bei mehreren auf-



In die Praxis ging es im letzten Part des Workshops mit Snackspezialist und Snackcoach Michael-Klaus Schumacher. Er demonstrierte, wie sich attraktive Kleingebäcke und Brotscheiben mit überschaubarem Aufwand auch in kleinen Verkaufsstellen in lukrative Snacks verwandeln lassen.

einanderfolgenden Backprozessen nicht in die Knie geht. Schon sein Gewicht und seine Masse von insgesamt 2.200 kg machen deutlich, dass der SHOPSTONE mit einem herkömmlichen Ladenetagenofen kaum vergleichbar ist. Das gilt besonders für das unvergleichlich sanfte und wenig aggressive Backverhalten, aber auch für den Energieeinsatz. Mit seinen 5 Quadratmetern Backfläche auf fünf Herden genügt dem Produktionsofen für den Laden ein Anschlusswert von gerade einmal 19,5 kW, das sind nur circa 4 kW je Quadratmeter (inkl. Schwaden). Ein konkurrenzlos niedriger Wert. Gegenüber herkömmlichen Elektrobacköfen erzielt der SHOPSTONE eine Energieeinsparung von beachtlichen 20 Prozent. Den SHOPSTONE gibt es mit Backflächen von 2 bis 7 Quadratmetern und mit den Maßen 80 (B) x 60 (T) oder

120 (B) x 80 (T) mit jeweils 4 oder 5 Herden. Der Ofen ist auch in Nostalgieoptik in Schwarz erhältlich und wird komplett montiert in den Laden gerollt. Die übersichtliche TOUCHMATIC Computersteuerung regelt hinter Glas alle Backprozesse wie Backzeit, Schwadengabe und Schwadentlastung. In der anschließenden Diskussion interessierten die Fachleute auch die Unterschiede zwischen dem Ringrohr- und dem Thermoölsystem. Thein stellte diesem das umweltfreundliche Wärmeübertragungsmedium Wasserdampf und den deutlich verminderten technischen Aufwand durch das Fehlen jedweder elektrisch betriebener Pumpen und Motoren mit Ausnahme des Schwadenabzugs gegenüber. Nur so ist für einen zehnerherdigen Ringrohrtagenbackofen mit einer Backfläche von 50 Quadratmetern ein Anschlusswert von nur 185 kW zum Heizen bei einer durchschnittlichen Brennerlaufzeit von 60 Prozent möglich. Dazu kommen dann noch gerade einmal 0,5 kW Elektroanschluss zum Betrieb. Außerdem bietet das Backen ohne Temperaturkurven mit nur einer Backtemperatur von 235°C für mehr als 90 Prozent aller Produkte eine enorme Vereinfachung von Arbeitsabläufen.

Snacks mit Gewinn. Letzter im Reigen der Vortragenden war schließlich Snackspezialist und Snackcoach Michael-Klaus Schumacher. Er demonstrierte, wie sich attraktive Kleingebäcke und Brotscheiben mit



überschaubarem Aufwand auch in kleinen Verkaufsstellen in lukrative Snacks verwandeln lassen. Mit mehr als 30 Jahren nationaler wie internationaler Praxiserfahrung ist er ein absoluter Fachmann, wenn es um Snacks und deren Herstellung und Vermarktung geht. Vor allem sein begleitendes intensives und innovatives Snack- und Strukturcoaching ist heute gefragt. Schumacher zeigte, wie sich Focaccia, Baguette oder Huusbrot in kreative Snacks mit Gewinn verwandeln und erfolgreich verkaufen lassen.

Insgesamt wurde den Teilnehmern ein Workshop geboten, der seinen besonderen Reiz aus der Vielzahl der Veranstalter und ihrer engen Zusammenarbeit von der Rohstoffauswahl, der Teigherstellung und dem Abwiegen bis zum Backen und Veredeln zog und ihn so lohnend machte.



Sommerbrote



ERSTKLASSIGES MEHL IST BEI DEN SOMMERBROTEN VON PAIN PAILLASSE DIE ERSTE VORAUSSETZUNG FÜR BESTE PRODUKTE. DAZU KOMMEN HERVORRAGENDE ANDERE ZUTATEN.

Aus Paillasse Hell lassen sich durch Zugabe von erstklassigen Zutaten wie Feta oder getrockneten Tomaten oder durch andere Formen bei der Aufarbeitung Brot- und Kleingebäckideen entwickeln, die speziell im Sommer, wenn es bei den Kunden um Grillen, Picknick oder auch Urlaubsstimmung geht, Umsatzimpulse setzen können. Bei den Bäckern ganz vorn liegen die gedrehten, runden, zum Halbmond gebogenen Paillasse-Brote, die durch die Zusätze zum mediterranen Grillgebäck werden. Sie erhalten ihren ganz besonderen Charakter durch Oliven, schwarz und grün, Fetakäse oder getrocknete Tomaten. Doch allzu schnell wird dann gekauft, was der Großhandel so bietet, „bewährte Qualität“ und die auch noch möglichst preiswert. Doch nur aus erstklassigen Rohstoffen und Zutaten lassen sich auch erstklassige Produkte backen. Wer aber Premiumprodukte in seinem Brotregal will, der hat nur die eine Wahl, nämlich auch Premium-Rohstoffe einzusetzen, beim Mehl ebenso wie bei den mediterranen Backzutaten.

Getrocknete Tomaten. Getrocknete Tomaten von guter Qualität lassen die Sonne erahnen, unter der sie gereift sind, heißt es. Die beliebte italienische Delikatesse gibt es sowohl nur getrocknet als auch noch einmal in Öl eingelegt. Dann dient das Fett noch einmal als Geschmacksverstärker. Durch den geringen Wasseranteil sind getrocknete Tomaten im Geschmack besonders intensiv. Zur Herstellung werden eher große Tomatensorten verwendet, das austretende Wasser reduziert im Trocknungsprozess die Größe. Frisch haben Tomaten einen Wassergehalt von bis zu 95 Prozent, für ein Kilogramm getrocknete Tomaten werden bis zu 14 Kilogramm frische Tomaten benötigt. Die Zugabe zum Teig erfolgt erst am Ende des Knetprozesses. Als Richtwert für die Zugabe gelten circa 15 - 20 Prozent aufs Mehl bezogen bei getrockneten und bis zu 30 Prozent bei in Öl eingelegten Tomaten.

Feta und Hirtenkäse. Feta ist ein Käse aus Schafsmilch oder auch Ziegenmilch, der in Salzlake gereift ist. Feta bedeutet im griechischen soviel wie „die Scheibe (Käse)“. Bis zur Umsetzung einer EU-Verordnung im Jahre 2002 war der Begriff Feta nicht geschützt, so dass auch Käse aus Kuhmilch als Feta verkauft werden konnte. Seitdem hat der Fetakäse jedoch den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung. So darf sich nur noch Käse aus Griechen-

land, der aus Ziegenmilch oder Schafsmilch hergestellt wird, Feta nennen. Der Begriff Hirtenkäse bezieht sich auf Produkte aus Kuhmilch, die in der Regel deutlich günstiger angeboten werden. Feta wird aus Schafsmilch oder Ziegenmilch sowie Mischungen dieser Milchsorten hergestellt, darum sind die Inhaltsstoffe im fertigen Käse recht unterschiedlich. Durch die Lagerung in der Salzlake enthält auch der Käse selbst relativ viel Salz. Der Geschmack wird als salzig-säuerlich und zugleich würzig beschrieben. Bei der Zugabe von Fetakäse zum Teig empfiehlt es sich, ihn in gefrorenem Zustand 60 bis 90 Sekunden langsam in den fertigen Teig unterzuarbeiten. Als Richtwert für die Zugabe gelten circa 15 - 20 Prozent auf Mehl.

Oliven. Die rötlich-braunen bis dunkel-violetten griechischen Kalamata-Oliven gelten als die besten mit dem ausgeprägtesten Geschmack und sind demzufolge auch teurer als zum Beispiel grüne Oliven aus Spanien. Oliven aus Spanien sind günstiger im Einkauf. Sie sollten ein feines, mildes Aroma und festes Fruchtfleisch aufweisen. Als Richtwert für die Zugabe gelten circa 20 Prozent auf Mehl gerechnet, damit bekommt jedes Brot eine eigene Charakteristik und einen besonderen Geschmack. Grundsätzlich gilt wie auch für allen anderen mediterranen Zutaten, dass sie erst in der letzten Knetphase dem fertigen Teig zugesetzt und nur kurz und langsam untergemengt werden. Die zu frühe Zugabe würde den Teig grau werden lassen. Aus Gründen der Optik empfiehlt sich der Einsatz ganzer Oliven. Diese aber immer noch abtropfen lassen, um so wenig Restfeuchte wie möglich in den Teig zu bringen.

Ideen, Tipps und Rezepte für Sommerbrote erhalten Sie vom Pain Paillasse-Außendienst.

Kalamata-Oliven haben eine eigene Charakteristik, sind sehr aromatisch und ein wenig salzig. Die mandelförmigen Früchte werden in der Region Kalamata-Laconia auf der Insel Peloponnes geerntet. Kalamata-Oliven sind von Natur aus dunkel und nicht gefärbt. 20 Prozent Zugabe zum Teig.



PASTEN

Bei sommerlichen Broten sind eine leichte Schärfe und ein pikanter Geschmack durchaus gewünscht. Bei guten Zulieferern sind entsprechende Pasten zu beziehen. Der Zusatz kann bei 3 bis hin zu 5 Prozent liegen. Beim Testen ist zu beachten, dass sich die Schärfe erst nach einigen Sekunden auf der Zunge äußert und sich bei langem Stehen eines Teiges auch verflüchtigen kann.





Das vom Bauherrn ursprünglich einmal als Eiscafé gedachte Objekt machte die Raumaufteilung zu einer Herausforderung. Die 12 Meter lange Theke führt durch den Raum.

Partnerschaft schafft Sicherheit

RETO HAUSAMMANN, BEKANNT ALS „DE ZOPF-BECK VO ZÜRI“, SETZTE BEI KONZEPTION, PLANUNG UND UMSETZUNG DES NEUEN OBJEKTS IM LICHTHOF IN USTER AUF DAS BREITE LEISTUNGSPAKET VON **AHA360°**. DAS NEUE BÄCKEREI-CAFÉ STELLTE DIE PLANER VOR BESONDERE HERAUSFORDERUNGEN.

AHA 360°

Neubau der Produktion, Planung und Eröffnung einer neuen, großen Verkaufsstelle, eine weitere Filiale zum Ende des Jahres und die Geburt der Tochter – Reto und Ellen Hausammann werden die ersten Monate des Jahres 2016 so leicht nicht vergessen. Beide wissen, dass sich solche Herausforderungen nur mit einem guten Partner an der Seite bewältigen lassen. Beim Objekt Lichthof, der vor wenigen Wochen eröffneten neuen Verkaufsstelle in Uster war **AHA360°** der Partner, der für die Planung, das Lichtkonzept, das Feintuning des Konzepts und die gesamten anfallenden Umbaumaßnahmen des Objekts die Verantwortung übernahm. Erste Erfahrungen mit dem Ladenbauunternehmen aus Gersthofen hatte man zuvor bereits mit der Planung eines zunächst verschobenen und nun im kommenden Dezember wohl realisierten Objekts sammeln können. Die Bäckerei Hausammann betreibt neben dem Stammgeschäft an der Universitätsstraße in Zürich aktuell damit noch drei weitere Standorte. Im Dezember werden es dann insgesamt fünf Verkaufsstellen sein. Als Hausammanns die 160 Quadratmeter große Fläche im neu erbauten Lichthof Zentrum in Uster, einer 30.000 Einwohner Stadt im Kanton Zürich, angeboten wurde, stand schon nach der ersten Besichtigung auf Grund von Lage und Fläche die Idee eines Bäckerei-Cafés im Raum. Doch das ursprünglich vom Bauherrn einmal als Eiscafé gedachte Objekt brachte auch seine speziellen Herausforderungen und dementsprechend froh waren Hausammanns, dass sie sich bei Konzeption und Umbau voll auf die Spezialisten von **AHA360°** verlassen konnten. „Es ist bei den großen Aufgaben, die wir mit dem Produktionsneubau und natürlich mit unserer Familie hatten, einfach sehr entlastend, wenn man bei einem so herausfordernden Objekt mit einem Partner zusammenarbeitet, der sich zuverlässig kümmert.“

Das Objekt liegt in einem Wohngebiet an einer stark befahrenen Einfahrtsstraße in die Stadt Zürich, ideal für einen Zwischenstopp für einen Kaffee oder ein belegtes Sandwich auf dem Weg zur Arbeit, nicht zuletzt auch



Auch für die vielen feinen, selbst hergestellten Confiterie- und Schokoladenartikel wurde eine optimale Präsentation gefunden. Die Mitte des Raums dominiert der große, gut 5 Meter lange Stammtisch mit seinen 12, der Bequemlichkeit wegen leicht erhöhten Stühlen.





Leder und Eichenholz dominieren die beiden Sitzbereiche an den Eingängen, die durch den mittleren Block mit Treppenaufgang und Toiletten getrennt sind.

KREATIVE RAUMGESTALTUNG

Das Lokal bot gute Möglichkeiten zur kreativen Raumgestaltung, um das Angebot von Brot und Kaffeespezialitäten bis hin zu Snacks, Traiteurartikeln und frischen Nudelgerichten gut in Szene zu setzen. Auch für das Angebot der vielen selbst hergestellten hochwertigen Confiserie- und Schokoladenartikel fanden sich beste Präsentationsmöglichkeiten.

Das Ergebnis einiger Besichtigungen, intensiver Planung und Besprechungen zwischen dem Ehepaar Hausammann und der Planungsabteilung von **AHA360°** ist ein zeitgemäßes, attraktives Bäckerei-Café mit Gastroangebot, eingebettet in einen gut gelungenen, harmonischen Mix aus kühler Betonoptik der Säulen, Wände und der Decken, sichtbarer Technik wie Belüftung und Leitungen an der Decke, kombiniert mit viel Wärme ausstrahlendem Holz (Eiche grau, geölt), wie es an der Wand des Brotregals, im Echtholzfußboden, den Raumteilern, Stühlen und Echtholztischplatten zu finden ist. Auch die Lamellenwände mit hinterlegter Dämmung

für einen verbesserten Schallschutz und Raumklang hinterlassen Eindruck. Sie wurden bewusst in den Oberflächen etwas unregelmäßig gehalten, was dem Auge so mehr Abwechslung bietet. Dazu kommt ein außergewöhnliches, zentral gesteuertes Lichtkonzept, mit vielen sehr abwechslungsreichen und teils auch ungewöhnlichen Beleuchtungskörpern in langlebiger, energiesparender LED-Technik. Auf Wunsch programmiert lässt sich die Beleuchtung über den Tag den geänderten Lichtverhältnissen je nach Bereich individuell und effektiv anpassen.

Der zentrale Raum mit diversen Sitzbereichen hat die imposante Höhe von 5,60 Metern, so dass viele Lampen von der Decke an Ketten tief in den Raum gehängt wurden. An der Decke selbst setzt die nicht abgedeckte Technik in Form von Belüftungsrohren, Elektrik und Leitungen unter dem Sichtbeton ihre eigenen Akzente, ebenso wie die Säulen und Wände aus grau gestrichenem Sichtbeton. Auch sie machten die Raumaufteilung zu einer Herausforderung.



Blick vom Innenhof aus durch den Laden.



Das Backwarenangebot wird in Theke und Rückwand bestens präsentiert. Die Theke hat verschiedene Klimazonen und ist so konstruiert, dass sich die einzelnen Glaselemente zur Reinigung leicht nach vorn kippen lassen. Über der Theke beträgt die Raumhöhe nur 3 Meter, dementsprechend ist darüber, ebenso wie im gegenüberliegenden Bereich Platz für eine weitere Etage.



wegen der guten Parkplatzsituation. Eine aufmerksamkeitsstarke Werbung soll schon von Weitem auf die Bäckerei Hausamann hinweisen und viele täglich vorbeifahrende Pendler zu Stammkunden machen. Schließlich hat man in den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Chocolaterie, Traiteur und auch als Eishersteller ein attraktives Angebot zu bieten, ebenso breit wie hochwertig. Ganz besonders bekannt ist die Bäckerei für ihre kunstvoll geflochtenen Butterzöpfe, nicht umsonst ist Hausamann bekannt als „De Zopf-Beck vo Züri“.

12 Meter lange Theke. Der Grundriss macht die Aufteilung des Objekts klar. Vom Eingang von der Straße aus (Automatiktüren) liegt links die über 12 Meter lange Theke, die sich mit der Trockentheke, Kühltheken, einer Warmtheke und Snackstation mit Nudelkocher und Bain Marie letztlich durch den ganzen Raum bis hin zum zweiten Eingang zieht. Dieser erschließt die Bäckerei vom zentralen Innenhof der Anlage. Hinter der Theke fand nah am Eingang zunächst das Brotregal seinen Platz. Bewusst eher klein gewählt, soll es durch Nach- und Umräumen immer wieder ein wechselndes Bild bieten. Ein Spiegel schafft Warendruck. Es folgen der Getränkebereich mit Kaffeesiebträgermaschine und eine Kaffeepäsentation. Ein gläserner Getränkekühlschrank und der schwarze HEIN Ladenbackofen in Nostalgieausführung mit einem untergebauten Atollspeed Snackofen sowie zwei große Kühlschränke schließen sich an. Eine schwarze Folierung soll die Edelstahlgeräte zukünftig harmonischer in die Einrichtung integrieren. Den Abschluss dieser Seite bildet der Vorbereitungs- und Lagerraum mit

Die Lamellenwände mit hinterlegter Dämmung für einen verbesserten Schallschutz und Raumklang hinterlassen Eindruck. Der zentrale Raum mit diversen Sitzbereichen hat die imposante Höhe von 5,60 Metern. An der Decke selbst setzt die nicht abgedeckte Technik ihre eigenen Akzente, ebenso wie die Säulen und Wände aus grau gestrichenem Sichtbeton.

BEGEISTERT



Reto und Ellen Hausammann sind sich nach den ersten Wochen sicher, mit dem richtigen Partner **AHA360°** auch das richtige, zum Standort passende Konzept gewählt zu haben. Die vielen neuen Kunden und deren Reaktionen auf das Angebot stimmen zuversichtlich und positiv. Und auch der großzügige, weitgehend überdachte Außenbereich im Innenhof des Lichthof-Gebäudes bietet noch viel Potential.

„Diese Mischung aus natürlichen Materialien und kühlem und modernem Design, das Lichtkonzept und die vielen funktionellen Ideen begeistern uns immer wieder. Planung, Konzept, Abwicklung und Nachbetreuung – wir haben mit **AHA360°** einen sehr guten Partner gewählt.“



Bäckerei Konditorei Café Hausammann
Universitätstraße 88, CH-8006 Zürich
Tel. +41 (0) 4 43 62 19 97
www.zopfbeck.ch



Für Frische steht auch der HEIN Ladenbackofen in Nostalgieausführung, der seitlich mit einer modernen Computersteuerung ausgerüstet ist. Hier werden Croissants und Gipfeli, aber auch Pizzasnacks gebacken.

Gefragte Snacks. Wichtiger Bestandteil des Sortiments ist neben Brot, Brötchen und Konditoreiartikeln das Angebot von Snacks und kleinen Gerichten. Außer den vor allem am Wochenende stark gefragten Frühstücksversionen (Z'Morge) sind das auch Klassiker wie pikante Wähen, Snacks auf Blätterteigbasis, Sandwiches und die typischen Canapés sowie vorverpackte Salate. Auf diesem Gebiet verfügte man bereits über Erfahrungen aus anderen Filialen. Der Zuspruch der Kunden, denen neben den Plätzen im Café auch einige im Außenbereich zur Verfügung stehen, ist mehr als vielversprechend. Reto Hausammann: „Die Einrichtung verspricht dem Kunden vom ersten Blick an eine Bäckerei von hoher Qualität. Wir halten dieses Versprechen mit unseren Produkten. Egal ob es dabei um Brot, Kleingebäcke, Patisserie, Sandwiches, Kaffee, Schokolade, Eis oder kleine Mittagsgesichte geht. Laden und Konzept kommen an und so hatten wir auch schon eine Reihe von Kollegen bei uns, die neugierig waren, was **AHA360°** uns gebaut hat.“

Spülmaschine. Der Blick auf die andere Seite fällt gegenüber dem Brotbereich zunächst in einen Sitzbereich mit Tischen, Stühlen und einer langen Sitzbank. Hier finden hinter dem circa 1,20 Meter hohen Raumteilerregal 16 Gäste Platz. Die Mitte des Raums dominiert der große, gut 5 Meter lange Stammtisch mit seinen 12, der Bequemlichkeit wegen leicht erhöhten Stühlen. Die erhöhte Sitzposition führt außerdem dazu, dass bereits sitzende durch andere, vorbeigehende Gäste nicht so stark gestört werden. Eine Tür führt im daneben liegenden mittleren Block zu den Toiletten und zur Treppe, über die es in den Personalbereich geht. Und ein abgetrennter Bereich für Kinder bietet neben Sitz- und Spielgelegenheiten einen Fernseher, in dem ein Kinderprogramm läuft. Es folgt ein weiterer Sitzbereich mit 16 Sitzplätzen, wieder abgetrennt durch einen Raumteiler. Hier schmückt ein kleines Kunstwerk aus Holzrahmen montiert auf einer Filzunterlage nicht nur die Wand, sondern bietet auch die Möglichkeit bestimmte Waren zu präsentieren.



Neu ist das Angebot an frischer Pasta. Dazu werden vorgekochte und vorportionierte Nudeln einfach im Wasserbad erwärmt, während die passenden Saucen aus dem Bain Marie kommen. Frischer geht es kaum.



Vom Raum zum Lichterlebnis

Zu einem perfekten Lichtkonzept gehören viel Know-how und lange Erfahrung. Bei AHA360° gibt es beides. Der Kunde erhält ein komplettes Leistungspaket für die bestmögliche Lichtlösung. Basierend auf den persönlichen Bedürfnissen des Kunden entwickeln die Spezialisten von AHA360° eine spezifische und qualifizierte Lichtplanung. Licht und Architektur ergänzen und verstärken sich in ihrer Wirkung dabei gegenseitig und schaffen durch die geschickte Verbindung einzigartige Magneten für Menschen und Sinne. Das Lichtmanagement von AHA360° macht Räume erlebbar. Dabei ermöglicht die Lichtsteuerung einfach integrierbare und leicht bedienbare dynamische Lichtlösungen. Höchste Qualität der Beleuchtungskörper ist dabei selbstverständlich. Alle AHA360° Strahler werden in Deutschland entwickelt, gefertigt und durchlaufen strenge Qualitätskontrollen. So lässt sich ein hervorragendes Wärmemanagement sowie eine äußerst lange Lebensdauer gewährleisten. Und da auch beim Licht Weiß nicht immer gleich Weiß ist, setzt AHA360° auf ein perfektes Binning-Verfahren. Damit werden die LED-Chips im Produktionsprozess in verschiedene Klassen von Schattierungen oder Farbtemperaturen von Weiß sortiert, durchgeführt in Deutschland und in Top-Qualität. Dieses garantiert dem Kunden jederzeit eine einheitliche und konstant hohe Lichtqualität.

Optimale Farbwiedergabe. Die wegweisenden AHA-Strahler haben eine Farbwiedergabe von bis zu 98 CRI und sind dank neuester Chip-Technologie die erste Wahl für jedes Bäckerfachgeschäft. Den Unterschied zu Standard-Strahlern beweisen Ihnen die Lichtspezialisten von AHA360° im hauseigenen Lichtlabor mit Lichtschächten und Messprotokoll gern live. Profitieren Sie



von der unverbindlichen und unabhängigen Beratung der Experten. Oder testen Sie kostenlos jede namhafte Leuchte selbst im Lichtlabor. Und damit die Pläne von Anfang an erfolgreich und refinanzierbar sind, spielt auch das Energiemanagement jedes Projekts eine große Rolle. AHA360° managt, plant, berechnet und optimiert Ihre Energiekosten.

Das AHA360° Licht- und Leistungsspektrum

- Ganzheitliche Objektbetreuung
- Analyse der Beleuchtungsanforderung
- Ausführung von Lichtkonzepten
- Individuelle, herstellerunabhängige Beleuchtungsplanung
- Beratung durch Fachpersonal, auch vor Ort
- Entwicklung und Eigenbau exklusiver, individueller Leuchten
- Entwicklung von Food-Strahlern
- Vertrieb aller renommierten Markenprodukte
- 360° Dienstleistungsspektrum „Alles aus einer Hand“



Dieses außergewöhnliche Lichtkonzept mit vielen sehr abwechslungsreichen und teils auch ungewöhnlichen Beleuchtungskörpern wird zentral gesteuert. Die effektive und sparsame LED-Beleuchtung erlaubt es, die Lichtverhältnisse den Erfordernissen in optimaler Weise anzupassen.

Neue Brotideen



AUF EIN GUT GEPFLEGTES STANDARDBROTSSORTIMENT, KOMBINIERT MIT DEM ANGEBOT VON GENUSSBROTEN AUS WEICHEN TEIGEN MIT LANGER FÜHRUNG SETZT DIE BÄCKEREI BÜRENKEMPER. NEUE BROTIDEEN AUS RUCHMEHL UND DINKELRUCHMEHL DER MÖNSHEIMER MÜHLE DECKER + MÖNCH SOLLEN DIE MARKTPPOSITION IN UND UM BIELEFELD WEITER STÄRKEN.

Die Entwicklung der Bäckerei Bürenkemper in

Bielefeld belegt eindrucksvoll, dass der Kunde heute nicht allein nach Preis kauft, sondern Qualität und Geschmack von Backwaren erkennt und honoriert und darum auch durchaus bereit ist, dafür einen fairen Preis zu bezahlen. Immerhin konnte das Unternehmen die Zahl seiner Verkaufsstellen von acht im Jahr 2002 auf 46 zum Ende dieses Jahres erweitern. Dazu trug auch die gelungene Integration des Bielefelder Traditionsunternehmens Café-Konditorei Kriemelmann bei.

Bernhard Bürenkemper Senior und Bernhard Bürenkemper Junior, die gemeinsam die sehr erfolgreiche Entwicklung der letzten Jahre verantworten, wissen, dass sie im Preis nie mit den Ergebnissen der großen Produktionsanlagen von Industrie und Lebensmittelhandel werden mithalten können. Vielmehr setzen sie daher auf eine herausragende Qualität eines breiten Sortiments.

Matthias Elkmann, Deutschland Verkaufsleiter der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch stellt Bernhard Bürenkemper Senior und Junior die neuen Brotideen aus Ruchmehl und Dinkelruchmehl vor.





Dieses umfasst ein komplettes, selbst hergestelltes Angebot an Backwaren, dazu aber auch erstklassige Feine Backwaren, Sahnetorten, Kaffeespezialitäten, Snacks und in geeigneten Filialen auch Mittagstisch, ebenfalls aus eigener Herstellung. „Wir bieten unter unserem Namen in unseren Filialen, die heute ausnahmslos im Franchisesystem betrieben werden, ein komplettes Angebot, pflegen dafür unser Basissortiment, ein gutes Schnittbrötchen, Mischbrot, Paderborner Landbrot etc. und ergänzen es um besondere, langgeführte Spezialbrote.“ So setzt man bereits seit über acht Jahren mit Erfolg auf die Pain Paillasse-Brote aus den Sorten Hell und Rustick. Gut gefragt sind auch die Schweizer Knoten und verschiedene Varianten mit Zutaten wie Tomaten und Fetakäse.

„Ein gutes Standardsortiment in bester Qualität, hergestellt zum Beispiel auch mit Sauerteigführungen und Vorteigen, ist immer die Grundlage, weich und lang geführte Spezialbrote mit viel Kruste und lange gebacken sind die Ergänzung“, skizziert Bernhard Bürenkemper Senior den erfolgreichen Ansatz. Qualität definiert sich für ihn über beste Rohstoffe, eine ansprechende Optik, herausragenden Geschmack und eine gute Frischhaltung. „Damit ist man dann sicher nicht der billigste Anbieter, aber in jedem Fall preiswert. Der Kunde allgemein ist heute sicher anspruchsvoller geworden. Und man sollte nicht den Fehler

Das Huusbrot (oben links) zählt bereits zum Sortiment der Bäckerei Bürenkemper. Andere Brot- und Kleingebäcksorten werden dazu kommen. Sie sollen dann auch im geplanten Holzbackofen gebacken werden.



Hausbrot

Ruchmehl,
Teigführung über Nacht, TA 190,
TE 900 Gramm, länglich-spitz
aufgearbeitet



Dinkel Krustis

Dinkelruchmehl und
Dinkelmehl,
Kühlung der Teiglinge über Nacht,
TE 120 Gramm,
Backzeit 24 Minuten



Baguette

Weizenmehl T 550 und Ruchmehl, TA 195,
hergestellt mit einem Bühstück,
aufgearbeitet über Nacht gekühlt.
Kann nach kurzer Akklimationierung bei
Raumtemperatur sofort abgebacken werden.
Kräftig ausbacken.



Schnittbrötchen

Weizenmehl T 550
und Ruchmehl,
TA 166, hergestellt über die
Brötchenanlage,
Kühlung der Teiglinge über Nacht,
TE 70 Gramm, Backzeit 16 Minuten

Hausbrot (groß)

Ruchmehl,
Teigführung über Nacht, TA 190,
TE 2.500 Gramm,
lang aufgearbeitet und
kräftig ausgebacken.





Ruchmehlbrot

100 Prozent Ruchmehl,
direkt hergestellt mit Zugabe
eines Brühstücks
(abgekühlt über Nacht),
TA 200, TE 900 Gramm,
Backzeit 60 Minuten

machen, ihn zu unterschätzen. Er kann durchaus unterscheiden, was Qualität ist und was nicht, denn er hat dazu einen ganz einfachen Indikator. Es schmeckt ihm bei seinem Bäcker oder es schmeckt ihm nicht. Dazu braucht er keine Fachausbildung. Es gibt natürlich immer Kunden, die sagen: Ob teuer oder billig, satt machen beide Brote. Aber es gibt auch genügend andere Kunden, die Qualität erkennen und wertschätzen. Wir müssen daher das Standardsortiment wie das Paderborner Brot pflegen, aber auch eine Auswahl an Broten bieten, die nicht alltäglich sind und die es auch nicht in allen Bäckereien gibt.“ Aus diesem Grund schätzt Bürenkemper auch den Gebietsschutz, den er mit der Pain Paillasse-Lizenz 2008 erhielt.

Rohstoffkosten relativ. Was die Höhe der Rohstoffkosten angeht, hat er eine klare Position. „Die sind immer relativ – zum Preis des Brotes, zum Image, zum Geschmack, zur Qualität. Natürlich spielt der Preis eine Rolle beim Einkauf, da muss man

sich nichts vormachen, aber wir wissen, dass für beste Qualität beste Rohstoffe die Voraussetzung sind. Es ist unser Anspruch auf höchstem Niveau zu arbeiten, da darf es keine Rolle spielen, ob das Rohmaterial nun ein wenig teurer ist oder nicht. Für ein besseres Produkt machen wir klare Zugeständnisse.“ Und von dieser Meinung könnte ihn auch kein Betriebsberater abbringen. „Kostspielige externe Beratung in unserer Kernkompetenz brauchen wir nicht.“

Neue Ideen mit Ruchmehl. Neben den Pain Paillasse-Mehlen kauft die Bäckerei seit einigen Monaten auch eine Ruchmehlmischung der Mönshheimer Mühle und backt daraus das Huusbrot. Aktuell plant man weitere Brote aus Ruchmehl ins Sortiment aufzunehmen und ließ sich daher von Matthias Elkmann, Verkaufsleiter Deutschland Mönshheimer Mühle, einige neue Produktideen zeigen. Basis dazu waren das Ruchmehl sowie das neue Dinkelruchmehl. „Ruchmehl ist natürlich teurer

Dinkelruchmehlbrot

100 Prozent Dinkelruchmehl,
direkt hergestellt mit Zugabe
eines Brühstücks
(abgekühlt über Nacht),
TA 200, TE 900 Gramm,
Backzeit 60 Minuten





Das Große

Ein echter Hingucker in jedem Brotregal ist das rustikale Großbrot in viereckiger Form. 2.500 Gramm Teigeinwaage ergeben nach dem Backen ein circa 2.000 Gramm schweres, attraktives Großbrot. Es lässt sich im Ganzen oder auch halbiert oder im Viertel verkaufen. Es wird zu einem Preis zwischen 7,20 und 9,60 Euro je Brot verkauft. Die Herstellung ist unkompliziert, sie erfolgt auf direktem Weg. Einzige Vorarbeit ist der Ansatz eines Poolish, der über Nacht gekühlt wird. Dazu kommen dann Ruchmehl, Roggenmehl und betriebseigener Sauerteig, eventuell auch Eis. Der Teig ist mit einer TA von circa 200 recht weich.

Den fertig gekneteten Teig zu Stücken von 10 kg in Kisten abwägen und für zwei Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach einer Stunde den Teig einmal aufziehen, das heißt zusammenschlagen und zusammenfalten. Das bringt Sauerstoff in den Teig und verbessert Stabilität und Stand. Nach zwei Stunden die Wanne auf den gut gemehlten Tisch leeren, das große Teigstück vierteln und die Brote auf Abzieher legen. Danach stehen die Brote noch circa 5 Minuten bei Raumtemperatur und werden anschließend circa 90 Minuten kräftig ausgebacken.

Ergebnis: Ein saftiges, grobporiges Brot, das dennoch stabil ist und sich auch ideal zum Verkauf an Restaurantbetriebe eignet.



als unser Standardweizenmehl, aber wir backen daraus dann auch ein Spezialbrot, das unverwechselbar ist.“ Bei der Herstellung fanden sowohl die bewährten langen Teigführungen über Nacht, aber auch neue Ideen mit Einsatz eines Brühstücks Anwendung. Die ebenfalls erzielten hohen Teigausbeuten von bis zu 200 sind für Bürenkemper allerdings nur wichtig im Hinblick auf die Geschmacksentwicklung und Frischhaltung. „Das Wasser macht uns nicht reicher.“ Die neuen Brotideen passen auch in ihrer Herstellungsweise gut zu den geänderten Anforderungen im Unternehmen. Bei den Brotspezialitäten ist mit der Aufarbeitung am Tisch heute wieder die Handarbeit gefragt. Ansonsten gilt immer: zuerst der Teig, dann die Maschine oder Anlage.

Bereit neue Wege zu gehen. Die Bäckerei Bürenkemper hat sich in der Vergangenheit nie gescheut, neue Wege zu gehen. So setzt man schon seit vielen Jahren sehr erfolgreich auf das Franchisesystem zum Betrieb der Filialen. Auch das Thema Kaffee wurde in seiner Bedeutung für die Bäckerei früh erkannt. Aktuell



Seit 2008 bezieht die Bäckerei Bürenkemper ihr Mehl für die Pain Paillasse-Spezialitäten – hier die Herstellung der Knoten – von der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch.

arbeitet man gemeinsam mit der Rösterei Daniel Moser an einem Konzept, um nach den großen sukzessive auch alle kleineren Standorte auf den Einsatz von hochwertigen Siebträger-Kaffeemaschinen umzurüsten. Mit den im Oktober erreichten 46 Verkaufsstellen wollen sich Bürenkemper nicht zufrieden geben. Es wird weiter investiert. Die Produktion wurde kürzlich vergrößert, aktuell steht eine Erweiterung der Backfläche an. Und die Aufnahme neuer Produktideen ins Brot- und Brötchensortiment zählt sicher auch zu den Investitionen in eine erfolgreiche Zukunft.

HYDRA VON SANCASSIANO



Die Bäckerei Bürenkemper setzt beim Kneten seit einigen Jahren auf Maschinen des italienischen Herstellers Sancassiano. Sie wurden von der Firma Peuckmann verkauft, das Unternehmen aus dem nahen Verl bei Gütersloh ist zuständig für den Vertrieb und Service der Sancassiano Maschinen. Drei Knetmaschinen des Typs Hydra 220 der Baureihe GENESI stehen bei Bürenkemper. Acht Kessel mit einem Fassungsvermögen von 220 kg Teig und 330 Liter Volumen sorgen für ausreichende Flexibilität bei der Teigherstellung und Teigruhe. Die Anschlussleistung je Knetter beträgt 22 kW. Die Funktionsweise der Hydra-Knetter unterscheidet sich deutlich von der intensiven Bearbeitung durch andere Knetwerkzeuge wie Spirale oder Wendeln, wie sie Sancassiano ebenfalls anbietet. Zwei so genannte Hydra-Knetstäbe ziehen und drücken den Teig, vergleichbar dem Kneten mit der Hand und ebenso schonend wie etwa ein Artofex-Knetter. Allerdings ist der Hydra-Knetter für eine breitere Produktpalette und auch relativ kleine Chargen geeignet. Die Knetter sind für alle Teige einsetzbar, von sehr weichen Brotteigen wie Ciabatta, Roggenteigen, Weizenteigen, Brötchenteigen bis hin zu festen Teigen für Laugengebäck. Das Werkzeug erfasst bei jeder Umdrehung circa 60 Prozent des Kesselinhaltes. Durch die schonend und wie von Hand arbeitenden Hydra-Stäbe ergibt sich eine deutlich geringere Reibung beim Knetprozess. Daraus resultieren viele Vorteile: Sehr teigschonende Arbeitsweise, bessere Kleberausbildung mit höherer Wasserbindung im Teig (2-7 Prozent mehr je nach Teig im Vergleich zum Spiralknetter). Die deutlich geringere Teigerwärmung (nur 50 Prozent im Vergleich zum Spiralknetter) macht weniger Eis bzw. Eiswasser als Zugabe nötig. Deutlich geringer (circa 2/3 kWh weniger als Spirale) ist auch der Energieeinsatz. Die Steuerung erfolgt mittels eines Touch Panel, jede Maschine verfügt über Frequenzumformer. Der Knetprozess lässt sich über Zeit, Energie und Temperatur steuern. Außerdem zeigt die Steuerung Diagramme ähnlich einem Farinogramm, die Teigqualität bzw. Teigzustand darstellen. Bei Interesse stellt die Firma Peuckmann eine Testmaschine vor Ort beim Kunden zur Verfügung.





Auf einer Stellfläche von gerade einmal 30 Quadratmetern bieten die drei LUXROTOR MAMMUT Vierfachstikken- und der Doppelstikkenbackofen fast ungleubliche 160 Quadratmeter Backfläche.

Rekordverdächtig

DIE KOEKJES BAKKERIJ VELDT IM NIEDERLÄNDISCHEN VEENENDAAL BACKT IHRE KEKSE IN STIKKENÖFEN VON HEIN BACKOFENBAU. AUF EINER STELLFLÄCHE VON GERADE EINMAL 30 QUADRATMETERN BIETEN DIE DREI LUXROTOR MAMMUT VIERFACHSTIKKEN- UND DER DOPPELSTIKKENBACKOFEN FAST UNGLEUBLICHE 160 QUADRATMETER BACKFLÄCHE.

Der Stikkenofen LUXROTOR MAMMUT von HEIN Backofenbau ist sicher einer der ungewöhnlichsten und leistungsfähigsten Backöfen weltweit. Vier Stikkenwagen ermöglichen je Backprozess abhängig von der Zahl der Auflagen gewaltige Backflächen.

Die Koekjes Bakkerij Veldt (Koekjes, niederländisch für Kekse, Dauerbackwaren) setzt in ihrer Produktion in Veenendaal gleich drei der großen Stikkenöfen ein, dazu einen LUXROTOR Doppelstikken sowie einen weiteren MAMMUT in einem zweiten Betrieb. 2012 wurden die ersten drei dieser Backriesen gekauft, 2016 kam ein weiterer



MAMMUT dazu. Und schließlich wurde für eine neue Produktionsstätte noch ein weiterer Ofen dieser Baureihe gekauft.

Piet van Eden, als langjähriger Betriebsleiter im Unternehmen zuständig für den Bereich Investitionen, verfügt über reichlich Erfahrung mit Maschinen- und Backtechnik, und ist darüber hinaus ein kühler Rechner. Er erklärt die Gründe für diese Treue zum Produkt wie folgt: „Bestleistung beim Backen, absolute Gleichmäßigkeit der Ergebnisse, hohe Leistung auf geringer Stellfläche, dazu sehr zuverlässig und extrem sparsam im Betrieb.“

Aus kleinen Anfängen. 1980 war Veldt noch eine kleine Konditorei mit einer Verkaufsstelle und einigen Lieferkunden. Hergestellt wurde ein typisches Sortiment an Kuchen, Torten, Schokolade, Gebäck sowie Brot und Brötchen. Schon damals waren die Mandelkekse ein besonders gefragter Artikel. Und noch heute stammen viele der etwa 80 aktuellen Rezepte aus dem Rezeptbuch des Gründers.

Heute ist Kees Pacer der Eigentümer. Er setzt in der Unternehmensführung stark auf ein Miteinander und einen hohen Grad an Mitbestimmung durch die Mitarbeiter – einer der Faktoren, die den Betrieb zu einem gefragten Arbeitgeber machen. Auch wenn einige Produkte seit vielen Jahren unverändert sind und im Absatz vorn liegen, so kommt bei Veldt auch der Kreativität große Bedeutung zu. „Wir entwickeln nahezu jeden Monat ein neues Produkt.“ Während es bei manchen Produkten von der Teigherstellung bis zum Backen nur eine knappe halbe Stunde dauert, ruhen andere Teige für eine optimale Weiterverarbeitung über Nacht im Kühlraum. Bei einem Butteranteil von bis zu 26 Prozent ist das eine Grundvoraussetzung für beste Qualität.

Gleich drei große Dressieranlagen sorgen dafür, dass die Öfen in der Woche praktisch nicht kalt werden. Dabei werden die Maschinen immer



Etwa 80 verschiedene Sorten Kekse und Gebäck stellt die Bäckerei her. Zu den Kunden zählen klassische Bäckereien und Konditoreien, aber auch der Lebensmittelhandel.

dem Teig angepasst und nicht umgekehrt. Nur so ist es möglich, dass die Basisrezepte über die Jahre unverändert blieben und der Mandelkex heute noch genauso schmeckt wie vor 35 Jahren. Veldt steht schließlich für Qualität. Nach wie vor zählen neben dem Lebensmittel- und Einzelhandel auch viele Bäcker und Konditoren zu den Kunden und nicht wenige bekommen die Kekse unter ihrem eigenen Label verkaufsfertig und fertig ausgezeichnet verpackt.

Raumökonomie neu definiert. Gebacken wird bei Veldt auf Blechen im Euromaß 60 x 80 cm. Bei 24 Auflagen, wie sie die meisten Wagen bei Veldt haben, bietet jeder MAMMUT mit vier Wagen auf nur 6,6 Quadratmeter Stellfläche eine Backfläche von 46 Quadratmetern, beim Doppelstikken sind es 23, so dass in der Summe auf insgesamt nur 30 Quadratmetern Stellfläche für die vier Stikkenöfen heute fast unglaubliche 161 Quadratmeter Backfläche zur Verfügung stehen. Würde man, wie etwa für Brotchips oder andere dünne Gebäcke, Wagen mit 40 Auflagen wählen, erhöht sich die Backfläche eines MAMMUT sogar auf 72,4 Quadratmeter.



Vier Stikkenwagen ermöglichen je Backprozess, abhängig von der Zahl der Auflagen, gewaltige Backflächen. Als Sonderwunsch wurde der Drehteller aus Stabilitätsgründen aus vier Zentimeter dickem Stahl gewählt. Eine Größe, die heute beim MAMMUT serienmäßig ist. Einmal jährlich werden die Öfen gewartet. Da der Antrieb von oben erfolgt, entfällt ein regelmäßiges Schmieren der sonst üblichen unteren Ketten.

PIET VAN EDEN:



Piet van Eden ist ein kühler Rechner. Er schwört auf die Backergebnisse mit absoluter Gleichmäßigkeit, die Zuverlässigkeit und die Sparsamkeit der Backöfen von HEIN.

„Ein guter Teil der Investitionssumme macht sich schon allein über die Einsparung bei Energie- und Arbeitskosten bezahlt. Die Menge, die wir vor der Expansion gebacken haben, würden wir heute in nur einer Schicht backen.“



Koekjes Bakkerij Veldt
Gildetrom 18
3905 TC Veenendaal

80 Mitarbeiter
80 Sorten Kekse und Gebäck

Leistungsfähiger und ökonomischer geht es kaum. In den zehn Jahren, in denen er auf dem Markt ist, wurden weit über 100 Stück gebaut, allein in Deutschland stehen über 30 MAMMUTS.

2012, als es bei Veldt um den Ersatz der Doppelstikkenbacköfen aus italienischer Produktion ging, war ein Durchlaufofen kein Thema. Den HEIN LUXROTOR Stikkenbackofen kannte van Eden zwar von verschiedenen Messen, doch vor dem Kauf nahm er den MAMMUT



Kleine Gebäckauswahl im Lager – pikant mit Käse und süß.



Die Computersteuerung TOUCHMATIC sorgt mit ihren 60 fest abgespeicherten Programmen dafür, dass die insgesamt etwa 80 Produkte durch die immer gleichen Backparameter stets gleich gut gelingen.

in verschiedenen Bäckereien in Holland und Belgien in der Praxis genau unter die Lupe. Sowohl beim Backen von flachen Gebäcken als auch von Brot und Kleingebäcken – für solche Betriebe zählten neben der Heiz- und Steigleistung natürlich auch die Schwadenleistung und Schwadentlastung – vermittelten die Beurteilungen der Nutzer van Eden schnell das Vertrauen in die enormen Möglichkeiten des MAMMUT. Alle Anwender lobten die Vorteile gegenüber einem Durchlaufofen. Flexibilität, wenig Standfläche für eine kompakte Backfläche, hohe Leistungsfähigkeit im Vergleich zu konventionellen Stikkenbacköfen und die einfache, sichere Beschickung. Auch beim Energieverbrauch waren die Urteile durchweg positiv. Und die auf den verschiedenen Aussagen beruhenden Erwartungen wurden durch die Praxis bestätigt. „Wir haben von Anfang an sehr genau gemessen und können daher zuverlässige Aussagen über den Energieverbrauch machen“, erläutert van Eden. Im Vergleich zu den zuvor installierten Doppelstikken mit ihren „nur“ 138 Quadratmetern ging der Verbrauch an Gas um satte 33 Prozent zurück und das bei einem Plus in der Backfläche von ebenfalls 23 Quadratmetern. „Da macht sich ein guter Teil der Investitionssumme schon allein über die Einsparung bei Energie- und Arbeitskosten bezahlt. Die Menge, die wir vor der Expansion gebacken haben, würden wir heute in nur einer Schicht backen können.“ Dabei war die Umgewöhnung für das Ofenpersonal nach den Erfahrungen mit den Doppelstikken praktisch gleich Null. Je zwei Wagen werden eingefahren und jeweils





Verarbeitet werden sowohl Massen wie Mürbteige. Drei große Dressieranlagen sorgen dafür, dass die Öfen in der Woche praktisch nicht kalt werden. Natürlich dürfen auch die typischen gewürzten Kekse (Speculaas) nicht fehlen.

auf dem Kugelkopf fixiert, danach dreht der Antrieb auf Knopfdruck eine halbe Umdrehung weiter und macht die andere Seite zugänglich. Beim Entladen funktioniert es umgekehrt. Die Computersteuerung TOUCH-MATIC sorgt mit ihren 60 fest abgespeicherten Programmen (möglich sind bis zu 199) dafür, dass die insgesamt etwa 80 Produkte dank der immer gleichen Backparameter stets gut gelingen. 72 kleine Kekse, je nach Sorte neun bis elf Gramm schwer, liegen auf jedem Blech. Beim mit 450 g schwersten Produkt sind es je Blech zwölf.

Neben Aussehen und Gleichmäßigkeit aber kommt dem Geschmack natürlich auch eine große Bedeutung zu. Der Einsatz bester Rohstoffe und die sorgfältige Herstellung mit Einhalten notwendiger Ruhezeiten sind wesentliche Voraussetzungen. Zwischen 20.000 und 23.000 kg Kekse verlassen jede Woche die Backstube. 4.500 kg beste Butter werden dazu verarbeitet. Am Rohstoff wird bei Veldt grundsätzlich nicht gespart. Rahmbutter, Marzipan oder Mandeln sind immer von bestmöglicher Güte und prägen so den Geschmack der Koekjes. Schließlich stehen die Kekse und Koekjes von Veldt seit jeher für Spitzenqualität und werden vom Lebensmittelhandel nicht in den Regalen bei den Massenherstellern, sondern in den Regalen für die deutlich teureren hochwertigen Spezialitäten angeboten. Der Handel hat natürlich hohe Ansprüche an Gleichmäßigkeit und verlangt zudem die Erfüllung gängiger Herstellungsstandards. So ist man seit vielen Jahren zertifiziert nach IFS und BRC. Angst vor dem Wettbewerb kennt van Eden nicht. „Wir wissen, dass viele Betriebe Kekse und Plätzchen backen können, aber unseren hohen Standard muss man erst einmal zuverlässig erreichen“, zeigt er sich von der herausragenden Qualität seiner Koekjes überzeugt.

Sehr gut entwickelt. Die starke Entwicklung des Umsatzes wurde erst durch die neuen Backöfen möglich. Piet van Eden lobt besonders die sehr hohe Gleichmäßigkeit der Produkte. „Dank einer verbesserten

Qualität und Gleichmäßigkeit konnten wir den Absatz erhöhen und gleichzeitig den Ausschuss deutlich verringern. Egal welches Blech im Wagen, egal welcher Wagen, die Gebäcke sind immer gleich.“ Und das, obwohl sie wegen ihrer geringen Dicke und dem hohen Anteil an bräunendem Zucker extrem empfindlich sind. Egal, ob die Mandelgebäcke nun im ersten oder vierten Ofen backen – das Endergebnis stimmt. Längst stößt die Produktion an Grenzen, beim Platz für die Aufarbeitung und ebenso natürlich für die Öfen. Ein weiterer MAMMUT wäre hier allerdings noch möglich. Entlastung wird sicher die neue Produktion in der unmittelbaren Umgebung des Stammsitzes bringen, für die der dann vierte MAMMUT bereits bestellt ist.

Gebacken wird durchgehend von Sonntag 22 Uhr bis Freitag 15 Uhr, nachts allerdings sind nur zwei Backöfen im Betrieb. „Eine außerplanmäßige Störung hatten wir in den ganzen Jahren noch nicht, so dass ich zum Notdienst nichts sagen kann.“ Einmal jährlich werden die Öfen gewartet. Der Aufbau ermöglicht die Durchführung aller Arbeiten komplett von vorn. Da der Antrieb von oben erfolgt, entfällt ein regelmäßiges Schmieren von Ketten zum unteren Antrieb, wie es bei vielen anderen Stikkenöfen üblich ist.

Die Treue, die Piet van Eden dem Luxemburger Ofenbauer HEIN mit den weiteren Käufen hält, kommt nicht von ungefähr. Die nüchterne Rechnung, die den Investitionen zu Grunde lag, ist schließlich komplett aufgegangen. Hohe Backleistung auf sehr wenig Raum, niedrige Energiekosten im laufenden Betrieb sowie eine sehr hohe Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. „Jeder kann Kuchen backen, aber wer in dem harten Wettbewerb mit den ganz Großen der Lebensmittelindustrie dauerhaft erfolgreich sein will, muss mit besten Rohstoffen und niedrigen Energie- und Arbeitskosten dafür die Basis legen. Und da haben wir mit den HEIN LUXROTOR Stikkenbacköfen wirklich ausgezeichnete Voraussetzungen.“



Echte Größe

IN DER „HEISSEN ZONE“ DER BÄCKEREI ZÄHLEN NEBEN DER BACKWARENQUALITÄT VOR ALLEM EFFEKTIVITÄT, PLATZBEDARF, INVESTITIONS- UND DAUERHAFT BETRIEBSKOSTEN. DIE HEIN LUXROTOR STICKENBACKÖFEN FÜR ZWEI UND VIER WAGEN ERFÜLLEN DIESE ANSPRÜCHE.



STECKBRIEF

Doppelstickenbackofen LUXROTOR LR-816-H

- Zwei Wagen mit Blechen im Euromaß von 78 x 58 cm
- Auf einer Stellfläche von nur 4,2 Quadratmetern eine Backnutzfläche von 18,1 (bei Wagen mit 20 Auflagen für Brötchen und Kleingebäck) bis 36,2 Quadratmeter (bei Wagen mit 40 Auflagen für dünne Brotchips oder ähnliche Produkte); bei anderen Typen und Blechgrößen entsprechend höhere Backflächen
- Bei 20 Auflagen mit je 32 Brötchen je Schuss bis zu 1.280 Brötchen
- Kompakte Bauweise mit 197 cm (T) x 215 cm (B) x 273 cm (H)
- Platzersparnis in der Breite circa 1 Meter im Vergleich zu nebeneinanderstehenden Einzelstickenbacköfen
- Circa 25 Prozent geringere Investition
- Circa 20 Prozent geringerer Anschlusswert im Vergleich zu nebeneinander stehenden Einzelstickenbacköfen
- Weitere Modelle für zwei Stickenwagen:
LR-1012-H (Blechmaß 58 x 98 cm)
LR-1016-H (Blechmaß 80 x 80 cm) mit entsprechend höheren Backflächen
- Auch als LUXROTOR ECOSTONE mit Thermosteinauskleidung der Backkammer lieferbar

STECKBRIEF

Vierfachstickenbackofen LUXROTOR LR-1612-H

- Vier Wagen mit 20 Backblechen im Euromaß von 78 x 58 cm
- Auf einer Stellfläche von nur auf nur 6,6 Quadratmetern eine Backnutzfläche von 36,2 (bei Wagen mit 20 Auflagen für Brötchen und Kleingebäck) bis 72,4 Quadratmeter (bei Wagen mit 40 Auflagen für dünne Brotchips oder ähnliche Produkte); bei anderen Typen und Blechgrößen entsprechend höhere Backflächen
- Bei 20 Auflagen mit je 32 Brötchen je Schuss bis zu 2.560 Brötchen
- Kompakte Bauweise mit 244 cm (T) x 271 cm (B) x 273 cm (H)
- Platzersparnis in der Breite circa 3,5 Meter im Vergleich zu nebeneinander stehenden Einzelstickenbacköfen
- Circa 40 Prozent geringere Investition im Vergleich zu nebeneinander stehenden Einzelstickenbacköfen
- Circa 35 Prozent geringerer Anschlusswert im Vergleich zu nebeneinander stehenden Einzelstickenbacköfen
- Auch für die Blechgrößen 58 x 98 cm und 100 x 80 cm mit entsprechend höheren Backflächen lieferbar



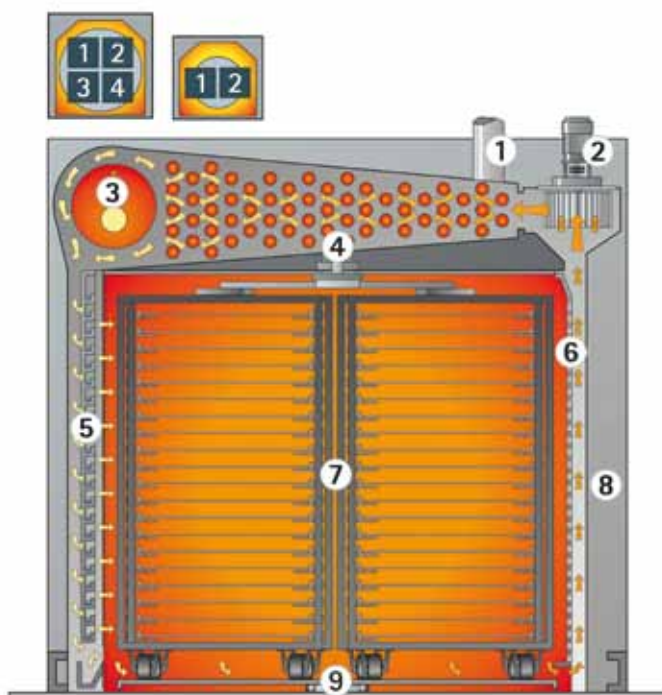
Die Rückwand aus Steinen im Stikkenofen bei HEIN: 77 Steine und 2,36 m² Abstrahlfläche im Ofen für einen Wagen, 119 Steine und 3,65 m² Fläche im doppelbreiten LUXROTOR. Die Masse zur Wärmerückgewinnung und -speicherung aus Wärmetauscher und Steinen besteht aus 207,5 kg im kleinen und 397 kg im größeren LUXROTOR.

Sparen lässt sich in der Bäckerei bekanntlich auf vielerlei Arten. Material- und Personalkosten sind dazu nicht außer Acht zu lassen, vorausgesetzt, die Qualität der Backwaren bleibt hoch. Beste Rohstoffe und qualifizierte, fair bezahlte Mitarbeiter einmal gesetzt, verdient der Energieanteil bei den Herstellungskosten immer höchste Beachtung. Neben dem sparsamen Umgang der Ofentechnik mit der Heizenergie ist auch die Platzausnutzung innerhalb der begrenzten Räumlichkeiten für den wirtschaftlichen Erfolg einer Bäckerei heute entscheidend. Die Kunst besteht in der guten Kombination zwischen diesen Zielen.

HEIN Backofenbau bietet für Betriebe, die große Mengen eines Produktes oder auch gleichartiger Produkte auf extrem geringer Stellfläche mit optimalen Arbeitsabläufen, sparsamem Energieeinsatz und dazu in Best-Qua-

lität herstellen wollen, mit den beiden großen Stikkenöfen der bewährten und überaus soliden LUXROTOR Reihe zwei herausragende Alternativen. Weltweit setzen immer mehr Betriebe auf die Vorteile der größeren Stikkenbacköfen. Schon der LUXROTOR für zwei Stikkenwagen bietet auf 4,2 Quadratmetern Stellfläche neben einem ausgezeichneten Backergebnis Backnutzflächen bis 36,2 Quadratmeter (abhängig von der Auflagenzahl im Wagen). Der große MAMMUT schafft auf 6,6 Quadratmetern Stellfläche je Backvorgang zum Beispiel bis zu 2.560 Brötchen. Wie bei allen HEIN Backöfen sind auch die großen Stikkenbacköfen mit einer extrem leistungsfähigen Schwadenanlage ausgerüstet. Die großen LUXROTOR Stikkenbacköfen sind aber nicht nur für Kleingebäcke geeignet, auch Brot lässt sich in ihnen backen, ohne dass die Backleistung dabei in die Knie geht. Die effektiven, großen Wärmetauscher machen es möglich.

Konstruktion. Der LUXROTOR backt mit drehendem Stikkenwagen in konstantem Luftstrom. Die Heißluft strömt durch die justierbaren Luft-



Das Funktionsprinzip der LUXROTOR Doppel- oder Vierfachstikkenbacköfen:

- 1 Kamin (Abzug)
- 2 Luftumwälzturbine
- 3 Brenner
- 4 Drehende Kopfaufhängung
- 5 Hochleistungs-Schwadenanlage
- 6 Ansaugwand
- 7 Hängender Stikkenwagen
- 8 Isolation

eintrittskanäle gleichmäßig verteilt über die gesamte Höhe des Backraums. Dadurch wird das Backgut, ganz gleich auf welcher Ebene des Wagens, den gleichen thermischen Bedingungen ausgesetzt. Egal ob ein, zwei oder vier Stikkenwagen, die Backwaren backen immer sehr gleichmäßig.

Der Antrieb erfolgt von oben, ein Antrieb im „heißen“ Bereich wird so vermieden. In der Ausführung für nur einen Wagen wird der Wagen beim Einschleiben in den Backraum automatisch auf der schrägen Rollenbahn der Kopfaufhängung angehoben. Dadurch benötigt man keine Auffahrrampe und der Ofenboden ist komplett frei und eben. Mittels eines Adapters oder auch durch einen Drehteller kann der HEIN LUXROTOR praktisch jeden Wagen anderer Ofenhersteller aufnehmen. Bei den beiden größeren Versionen werden die Wagen unten mit einem Kugelkopf fixiert, der auf einem stabilen Drehteller fixiert ist. Sämtliche wartungsrelevanten Teile der Stikkenbacköfen wie Brenner, Turbine oder Schaltkasten sind von vorn zugänglich, so dass eine dreiseitige Anstellbarkeit gesichert ist.

ECOSTONE. Die LUXROTOR Stikkenbacköfen für einen oder zwei Wagen gibt es auch in der Ausführung als ECOSTONE. Dabei wird Wärme in der speziellen Thermosteinrückwand sowie effektiver Energierückgewinnungsanlage zwischengespeichert. Die beim Ein- und Ausbacken zwangsläufig entweichende Hitze wird schneller ersetzt, die Ofentemperatur fällt im Durchschnitt 20 °C weniger ab, was der Backqualität durch eine hervorragende Kruste, den kräftig entwickelten Boden sowie eine erhöhte Frischhaltung zu Gute kommt. Außerdem liegt die Abgastemperatur 50 °C unter der Backraumtemperatur. 200 kg Thermosteine schaffen einen starken Hitzespeicher mit Energierückgewinnungssystem. Eine verkürzte Brennerlaufzeit von rund 10 Prozent sowie ein gegenüber dem normalen Stikkenofen niedrigerer Anschlusswert von 20 Prozent senken den Gesamtenergieverbrauch um bis zu 25 Prozent. Und das alles ohne irgendeine anfällige Mechanik oder aufwendige Regelungen, sondern allein durch den Einbau von Thermosteinen und eine einfache, effektive Wärmerückgewinnung mittels massiver Ringrohre. Vergleicht man in der Praxis ermittelte Werte aus dem Energieverbrauch bei realen Brennerlaufzeiten, so ergeben sich rechnerisch bei Energiekosten

ENERGIEEINSPARUNG

Seit vielen Jahren arbeitet HEIN konsequent daran, den Energiebedarf für die Stikken- wie die Etagenbacköfen immer wieder zu optimieren und zu verringern. Dabei konnten beim Stikkenofen vor allem mit der Stein-Speicherwand spektakuläre Einsparungen erreicht werden. Mit dem Kauf eines neuen Ofens werden entscheidende Weichen für die Energiekosten über viele Jahre getroffen. Längst kann es sich kein Betrieb in welcher Größe auch immer noch erlauben, die Energiekosten als marginal zu erachten.

LUXROTOR vom TÜV getestet. Um die Vorteile der von HEIN mittlerweile in nahezu allen Stikkenöfen verbauten Thermosteinwand nachzuweisen, ließ das Unternehmen beim TÜV Rheinland Energie und Umwelt GmbH eine energetische Vergleichsmessung durchführen. Beim Vergleich des konventionellen LUXROTOR LR 86 A und eines LUXROTOR ECOSTONE LR 86 H ging es um Anschlusswerte, Brennerlaufzeiten und auch Abgastemperaturen. Der Vergleich fand in einer Bäckerei statt. Der ECOSTONE ist im Vergleich zum normalen LUXROTOR mit einem Wärmerückgewinnungssystem ausgestattet, einem Abgaswärmetauscher, der mit den 77 Thermosteinen verkleidet ist. Dieser entzieht dem Abgas zusätzliche Wärme und überträgt diese an die Speichersteine. Das führt zu einem geringeren Temperaturabfall beim Öffnen des Ofens sowie einer verkürzten Brennerlaufzeit. Der ECOSTONE arbeitet im Vergleich zum konventionellen LUXROTOR beim Gasbrenner mit einer geringeren Leistung von nur 66 kW. Gemessen wurden die Aufheizphase sowie die benötigte Energie für verschiedene Backprozesse, außerdem die Abgastemperaturen. Bei 235 °C Backraumtemperatur betrug die Abgastemperatur im Durchschnitt nur 180 °C. Der TÜV Rheinland steht für die Richtigkeit der Ergebnisse. Als Testergebnis hielt er fest, dass „der Stikkenofen LUXROTOR ECOSTONE LR 86 H im Vergleich zu dem vergleichbaren Stikkenofen LUXROTOR LR 86 A das gleiche Backergebnis in der gleichen Backzeit bei geringerem Energieverbrauch liefert“.

Doch nicht nur bei den Stikkenbacköfen setzt HEIN auf sparsamen Energieeinsatz. Die TÜV Rheinland Energie und Umwelt GmbH hat im Bericht Nr. ET 410 2013 M 1 eine energetische Verbrauchsmessung an einem Etagenofen, einem HEIN UNIVERSAL EA 9090 Ringrohren,

durchgeführt. Mit bis zu zehn Etagen erreicht dieser Ofentyp ebenfalls eine enorme Backfläche auf relativ geringer Stellfläche. Stefan Hug (Leiter Beschaffung und Infrastruktur der Bäckerei Hug in Luzern, zwei HEIN UNIVERSAL Ringrohröfen, siebenherdig, je 33 Quadratmeter Backfläche, 135 kW Anschlusswert Heizleistung und gerade einmal 0,5 kW Anschlussleistung für die notwendige Elektrik) hat errechnet, dass sich bei nur einem UNIVERSAL die Investition allein über die Energieeinsparung im Vergleich zum vorher genutzten Reversierofen in nur acht Jahren voll amortisiert hätte.

Fragen Sie bei HEIN nach den TÜV-Berichten. Sie bieten Ihnen echte Hilfe bei anstehenden Investitionsentscheidungen.





RICHTIG RECHNEN

Pierre Thein, Geschäftsführer HEIN Deutschland

„Wer seinen Ofen allein nach dem günstigsten Preis kauft, darf sich letztlich nicht über seine eigenen Kunden beschweren, die ihre Brötchen und Croissants nach Preis beim billigen Discounter kaufen. Wir versuchen immer, unsere Kunden auf die Gesamtbetriebskosten über die Laufzeit eines Ofens hinzuweisen. Dazu tragen zum einen die reinen Energiekosten bei, was zum Beispiel die Ausstattung unserer Stikkenbacköfen mit Thermosteinen als ECOSTONE so sinnvoll macht. Eine weitere Rolle spielen die Investitionskosten, der Platzbedarf und das Handling. Hier bieten wir mit unseren großen Stikkenbacköfen, aber auch mit unseren großen UNIVERSAL Ringrohröfen Lösungen, die einfache Beschickung, geringere Investitionskosten und extreme Raumausnutzung vereinen. Bei Energievergleichen schnell vergessen werden auch die reinen Stromkosten zum Betrieb. Die Unterschiede von Ofensystemen, die zum Bei-

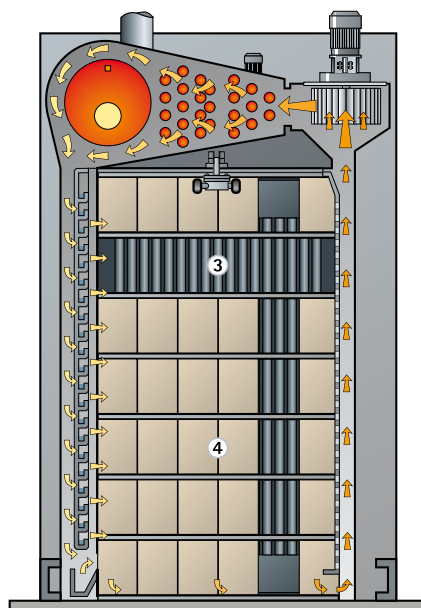
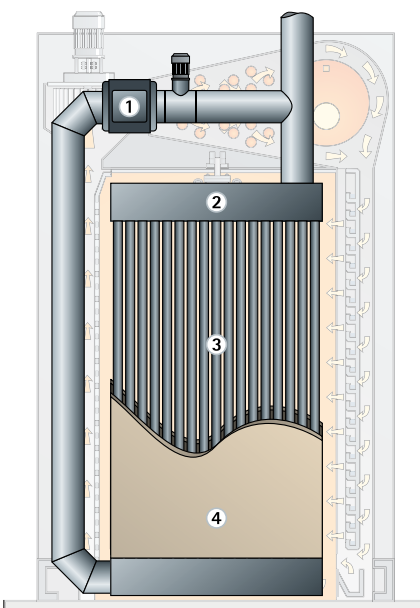
spiel mit viel Steuer- und Regeltechnik arbeiten und dazu permanent laufende und damit stromfressende Motoren einsetzen, im Vergleich zu unseren Ringrohrbacköfen sind dramatisch. 0,5 kW wie bei unserem UNIVERSAL sind ein Spitzenwert. Und auch die Anschlusswerte zur Energieversorgung müssen zu einem aussagekräftigen Vergleich herangezogen werden. Nur 195 kW für 50 Quadratmeter Backfläche, wie sie unser Ringrohröfen UNIVERSAL mit zehn Herden bietet, sind sensationell wenig. Wohlgermerkt bei einer hervorragenden Backleistung, Backen auf Steinplatten und bei nur einer Backtemperatur für fast 90 Prozent der Produkte. Das ist einmalig. Die Wärmerückgewinnung ist für uns immer erst der zweite Schritt. Zunächst muss bei uns der Ofen als Primärquelle schon sparsam im Energieverbrauch sein. Denn was an Energie nicht in den Kamin geht, muss man schließlich auch nicht mit einer aufwändigen Wärmerückgewinnung zurückholen.“

von 0,78 Euro je Kubikmeter Gas und 12,5 Stunden Backzeit täglich Energiekosten von 16.655 Euro für den LUXROTOR Einzelstikkenbackofen und 28.337 Euro für den Doppelstikken. Das bedeutet, dass ein Doppelstikkenbackofen im Vergleich zur Version mit nur einem Wagen im Jahr circa 5.000 Euro an Energie spart. Über einen Zeitraum von zehn Jahren gerechnet sind das circa 50.000 Euro, der Ofen bezahlt sich somit praktisch fast von selbst.

TOUCHMATIC Steuerung. Die seit 2005 in weit über tausend HEIN-Öfen eingebaute Steuerung ist robust und zuverlässig. Neben der Steuerung aller relevanten Daten und Prozesse wie Nachtstartzeit, Temperaturverlauf, Backzeit, Schwadengabe und Schwadenzug kann die HEINTOUCHMATIC alle relevanten Ofendaten aufzeichnen (Logbuch). Ausgereifte Backprozesse lassen sich bequem ohne Netzwerkanschluss per USB-Stick von einem Ofen zu einem anderen übertragen. Die regulären Serviceintervalle werden automatisch angezeigt. SOFTSTART, der „sanfte“ Stikkenwagenantrieb mit

Frequenz gesteuertem Anlauf- und Abbremsmotor, oder SOFTAIR zur genauen Regelung der Luftgeschwindigkeit pro Backschritt sind weitere Features der heute auch mit Glasoberfläche angebotenen TOUCHMATIC.

Türsystem. Das einzigartige, massive HEIN Türsystem verschließt die Backkammer dampfdicht. So bleiben Schwaden und Wärme dort, wo sie hingehören, und die Ware trocknet nicht aus. Die dampfdichte Tür verhindert zudem dunkle Dampfflecken an der Ofenfront. Die große, serienmäßige Dunstabzugshaube mit Kiemendunstfang und besonders starkem Absaugventilator ermöglicht bei Türöffnung außerdem ein sofortiges und effektives Absaugen der austretenden Hitze und des Schwadens und verhindert somit effektiv das Heruntertropfen von Kondenswasser (Rutschgefahr). Als sinnvolle Erweiterung lässt sich für den LUXROTOR zur leichteren Überwachung eine große Anzeige für Backtemperatur und Restbackzeit bestellen.



Das Funktionsprinzip der LUXROTOR ECOSTONE Einfach- bzw. Doppelstikkenbacköfen:

- 1 Verteilungseinheit
- 2 Wärmerückgewinnungsanlage
- 3 Massive Ringrohre
- 4 Thermosteine (Wärmespeicher)

AHA 360°

AHA GmbH

Augsburger Straße 162
D-86368 Gersthofen

Tel. +49 (0)8 21 79 09 84-0

Fax +49 (0)8 21 79 09 84-9

service@aha360.com

www.aha360.com



Mönshheimer Mühle

Decker + Mönch GmbH & Co. KG

Pforzheimer Straße 8

D-71297 Mönshheim

Tel: +49 (0) 70 44 9 11 55-0

Fax: +49 (0) 70 44 9 11 55-90

info@paillasse.de

www.paillasse.de

Ihre Qualitätspartner



BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK

HEIN BACKÖFEN GmbH

102 Rue du Kiem
L-8030 Strassen/Luxemburg

Tel.: +352 45 50 55-1

Fax: +353 45 50 55-333

info@hein.lu

www.hein.lu



**Paillasse Marketing /
International SA**

Faubourg de l'Hôpital 1
CH-2000 Neuenburg

info@paillasse.ch

www.paillasse.ch