

Nr. 1

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

OFEN MIT FEUER

Der holzbeheizte Ringrohrbackofen WOODSTONE von HEIN ist Herz der einsehbaren Produktion der Bäckerei Backsüchtig in Bielefeld.

Erlebnis Bäckerei

In der SAM Urban Bakery in Bremen werden in der Schaubäckerei Teige aus Pain Paillasse zu eigenen Rockefeller-Markenbrotten verarbeitet.

Positive Wirkung

HEIN LILLNORD baute für die Bäckerei Gasser in Lüssen/Südtirol ein komplexes Kältekonzept. Arbeitsabläufe, Herstellungskosten und Qualität verbesserten sich.

Erstklassig

Ein Jahr Mühlenstolz. Die Erfahrungen der Bäckerei Fuchs in Altdorf mit dem Dinkel-Ruchmehl der Mönsheimer Mühle Decker + Mönch.

AHA
360°

HEIN
BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK

LILLNORD
next generation cooling technologies

Mönsheimer Mühle
DECKER + MÖNCH

Pain Paillasse



Aus eigener Fertigung

HEIN Backofenbau bietet für Betriebe aller Größen zukunftsfähige Back- und Kältekonzepte als Basis für einen langfristig wirtschaftlichen und erfolgreichen Betrieb einer Bäckerei. In den vergangenen sechs Jahren investierte das Unternehmen rund 9,5 Millionen Euro in den weiteren Ausbau der Produktionshallen, in das Verwaltungsgebäude sowie in neue Maschinen zur Fertigung. Typisch für das Luxemburger Unternehmen ist die enorme Fertigungstiefe. Viele Kleinteile, aber auch größere wie Wellen, Zahnräder, Türgriffe, Herdklappen oder die Backplatten aus Stein werden aus Gründen der Qualität und Flexibilität in Strassen selbst hergestellt. Neue, intelligente Fertigungstechnik garantiert dabei ein Höchstmaß an Präzision und vermindert den Materialeinsatz. Nach der Modernisierung der Schweiß-



Selbst gefertigte Bauteile. Beste Qualität in höchster Präzision.

und Lasertechnik konnte mit einer neuen vollautomatischen CNC-gesteuerten Drehanlage ein weiterer Schritt getan werden, um unabhängig von Zulieferern nach eigenen hohen Qualitätsmaßstäben mit geringsten Fertigungstoleranzen zu produzieren. Aus einem Stück entstehen damit zum Beispiel auch die massiven Türgriffe der Stikkenbacköfen.



Die neue computergesteuerte CNC-Maschine.

Neu im Team



Neu im LILLNORD Team für Vertrieb und Marketing in Deutschland, Österreich und der Schweiz ist Karen Mygind-Ehnert. Die Diplom-Betriebswirtin, die zuvor als europäische Marketingleiterin eines international agierenden Softwareunternehmens, für weitere Unternehmen aus USA, China, Dänemark und Deutschland, sowie für einen in Deutschland führenden Großhändler von Kälte- und Klimaanlage tätig war, wird den für die D-A-CH Region zuständigen Vertriebsleiter Dirk Meyer zukünftig im Backoffice unterstützen. Zu ihren Aufgaben wird dann auch die Abwicklung von Kundenanfragen sowie Aufgaben im Marketing gehören. Für den dänischen Anbieter von Bäckereikälte und Gärtechnik LILLNORD ist der weitere Ausbau des deutschen Büros die Basis, um in Zukunft, gemeinsam mit dem Vertriebspartner HEIN Backofenbau, noch mehr Bäcker von den Kältekonzepten, der energiesparenden Technik und der dauerhaften Qualität zu überzeugen.



Paillasse ausgezeichnet

Der überragende Geschmack und die Qualität des Pain Paillasse® wurden erneut ausgezeichnet. Paillasse Rustick und Diavolino haben mit 3 Sternen die höchste Auszeichnung beim renommierten Wettbewerb ITQI gewonnen. Das Internationale Institut für Geschmack und Qualität mit Sitz in Brüssel ist eine weltweit anerkannte Organisation mit der Aufgabe Nahrungsmittel und Getränke höherer Qualität zu testen und zu fördern (www.itqi.com). Wer original Pain Paillasse-Produkte anbietet, kann diese in der Schweiz seit Beginn des Jahres mit einer Oblate kennzeichnen. Die essbare Oblate mit dem Gütesiegel „Pain Paillasse Original“ können nur Bäcker erhalten, die das echte, das Original Pain Paillasse anbieten. So soll den zahlreichen, minderwertigen Kopien auf dem Markt, besonders in den Supermärkten und Tankstellen, der Kampf angesagt werden.



Der überragende Geschmack und die Qualität des Pain Paillasse wurden erneut ausgezeichnet.



Blütenkorn

Traditionen bewahren, Regionalität pflegen, für eine gesunde Umwelt und gesunde Menschen sorgen – das ist das Anliegen eines Zusammenschlusses mit dem Namen Blütenkorn. Mit dabei ist auch die Mönshheimer Mühle Decker + Mönch. Gemeinsam mit der Universität Hohenheim, dem Institut für Bienenkunde, einem Bienenzüchterverein und der Betriebsgemeinschaft Neuhof entstand die Idee, ein nachhaltiges, gesundes Getreide anzubieten, das durch ein innovatives und nachhaltiges Anbauverfahren entsteht. In die Ackerflächen für das Blütenkorn sind Blütenstreifen eingesät, die den Bienen die Vielfalt an Blüten bieten, die sie zur Erzeugung eines guten Honigs brauchen. Mit dem Konzept Blütenkorn wird die Vision einer ökologischen und nachhaltigen Landwirtschaft Wirklichkeit, mit einem Mehrwert für Mensch, Natur, Umwelt und Bienen.

AHA
20 Jahre 360°



Die AHA GmbH aus Gersthofen ist mit ihrem 100 Mitarbeiter starken Team eines der innovativsten Unternehmen in Sachen Raum- und Lichtarchitektur für Bäckereien, Coniserie und Feinkostanbieter und Konditorei. Wenn in Deutschland oder dem angrenzenden Ausland eine außergewöhnliche Erlebnis- oder Markenwelt zu sehen ist, könnte es sehr gut sein, dass diese von AHA konzipiert und realisiert wurde. Im Jahr 1997 von Inhaber und Geschäftsführer Michael Mayer als Schreinerei mit sechs Angestellten gegründet, hat sich der Mittelständler zu einem gefragten Innovations-Partner entwickelt. Über 2.000 Projekte wurden mittlerweile erfolgreich realisiert. Die Fachleute für Raum- und Lichtarchitektur stehen ihren Kunden von der Planung über die Entwicklung bis zu sämtlichen Einrichtungsdetails zur Seite. In diesem Jahr feiert AHA sein 20-jähriges Jubiläum und bedankt sich bei Kunden, Lieferanten und Partnern für die langjährige und treue Zusammenarbeit.

Ein frisches Heft

Liebe Leser,

als international in vielen Ländern agierender Anbieter von Bäckereikälte und Gärtechnik werden wir mit einem Begriff immer wieder konfrontiert: Frische. Mit unseren Kältekonzepten stellen wir unseren Kunden die Technik zur Verfügung, die es ihnen ermöglicht, Backwaren zum idealen Zeitpunkt zu backen, mit optimaler Frische für den Kunden. In diesem Heft finden sich gleich mehrere erfolgreiche Beispiele und Konzepte, die zeigen, wie es gelingt, dem Kunden den ganzen Tag über die Frische zu bieten, die er heute bei Backwaren verlangt.

Die Bäckerei Gasser in Lüssen/Südtirol arbeitet jetzt mit einem komplexen LILLNORD Kältekonzept und setzt dazu neben der klassischen Gärunterbrechung und -verzögerung auch auf ein neues Verfahren von uns. Wir haben es FlexBaker UV genannt. FlexBaker UV ist ein sicheres System aus Abkühl- und Lagertechnik, um zum Beispiel mediterrane Produkte mit langer Teigführung in größeren Mengen rationell herzustellen und über einige Tage ohne jeden Qualitätsverlust und Frischeeinbuße zu lagern. Zudem kann statt in der Nacht in ruhigen Tageszeiten produziert und so der Arbeitsbeginn nach vorn verschoben werden. Das freut die Mitarbeiter und senkt aber vor allem auch die Produktionskosten ohne Abstriche bei Frische und Qualität der Backwaren.

Mit der SAM Urban Bakery hat die Wümme Bäckerei von Volker Sammann aus Fischerhude ein Bäckereikonzept entwickelt, das sich in Angebot und Einrichtungskonzept deutlicher an den jüngeren, urbanen Kunden richtet. Im zweiten SAM-Standort in Bremen entstehen aus in den typischen Boxen angelieferten Pain Paillasse-Teigen in einer Schaubäckerei täglich diverse Brotspezialitäten, die unter dem Markennamen Rockefeller die Kunden begeistern. Das Paillasse-System verbindet hier in idealer Weise Produktqualität mit Produktionssicherheit.

Ebenfalls auf die Demonstration von absoluter Frische setzt Hans-Martin Rolf in Bielefeld mit seiner Bäckerei mit dem schönen Namen „Backsüchtig“. Rolf ist süchtig nach dem Geruch frischen Brotes und lässt seine Kunden daran in seinem offenen Backstubenkonzept unmittelbar teilhaben. Vom Verkaufs- und Sitzbereich aus blicken die Kunden in die Produktion und auf den imposanten HEIN WOODSTONE Etagenofen in edler schwarzer Nostalgieausführung. Regelmäßig sehen die Kunden dann auch das Nachlegen von Holzscheiten in die Feuerung, denn der WOODSTONE wird mit Holz beheizt.

Es genügt heute nicht mehr nur gute Produkte zu haben, die Kunden wollen mit Neuem überrascht werden und lieben die entsprechenden Geschichten dazu. Als neues Brotgetreide ist Tritordeum schon als Rohstoff interessant und die Basis für eine Vielzahl außergewöhnlicher Produkte. Kommt noch eine spezielle Herstellungsweise wie etwa mit Rosinenwasser statt Hefe als Triebmittel dazu, erhöht sich das Marketingpotential weiter. Die Mönshheimer Mühle Decker + Mönch, unter anderem auch der deutsche Vertriebspartner von Pain Paillasse, unterstützt die Bäcker dabei, für besondere Rohstoffe besondere Herstellungsweisen anzuwenden. Eine ganz eigene Erfolgsgeschichte schreibt dabei seit einem Jahr das Dinkel-Ruchmehl Mühlenstolz. Die Erfahrungen der Bäckerei Fuchs in Altdorf, dem ersten Kunden dieses außergewöhnlichen Mehls, sind jedenfalls ausgesprochen positiv.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe.

Und wenn Sie mögen, so sagen Sie uns gerne Ihre Meinung zu diesem Heft und seinen Themen.

Ulrich J. Gasbjerg, Direktor LILLNORD A/S



Ulrich J. Gasbjerg

Direktor
LILLNORD A/S

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

LILLNORD GmbH

Knudsminde 2,
8300 Odder/Dänemark,
Tel.: +45 (0) 87 80 31 30,
www.lillnord.dk

Paillasse Marketing/

International SA
Faubourg de l'Hôpital 1,
CH-2000 Neuenburg,
www.paillasse.ch

Redaktion & Konzept: Kleinemeier – Die Text-Agentur zum Backmarkt, Im Ensereck 1, 59269 Beckum, Tel. +49 (0)171 2 04 09 71, 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, Mönshheimer Mühle, LILLNORD GmbH, Familie Gasser, Richemont · **Druck:** Verlagsgesellschaft Ottensener Straße UG, Hamburg



GOLDGELBER BROTGENUSS

Besondere Teigherstellung, besondere Geschichte

TRITORDEUM – DAS NEUE MEHL DER MÖNSHEIMER MÜHLE DECKER + MÖNCH LEGT SCHON ALS ROHSTOFF DIE BASIS FÜR EINE VIELZAHL AUSSERGEWÖHNLICHER PRODUKTE. KOMMT NOCH DIE SPEZIELLE HERSTELLUNGSWEISE MIT ROSINENWASSER STATT HEFE ALS TRIEBMITTEL HINZU, ERHÖHT SICH DAS MARKETINGPOTENTIAL WEITER.

Kunden überraschen mit anderen Produkten als der Wettbewerb? Ihnen Geschichten erzählen zu besonderen Rohstoffen und Herstellungsweisen? Als außergewöhnliches Mehl legt das neue Tritordeum der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch die Grundlage dazu. Tritordeum ist eine einzigartige und zu 100 Prozent natürliche Getreideart, eine Kreuzung aus Hartweizen (*Triticum durum*) und Wildgerste (*Hordeum chilense*) und bisher das erste und einzige Getreide, das aus klassischer Züchtung, ohne genetische Veränderung geschaffen wurde und für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Es besitzt Eigenschaften und Funktionen, die andere Getreide nicht aufweisen und lässt sich in der Bäckerei zur Herstellung von Brot und Kleingebäcken, ebenso aber auch in der Konditorei für Feine Backwaren, Biskuit etc.



einsetzen. Ein idealer Rohstoff also für alle, die Backwaren anbieten möchten, die es nicht bei jedem Bäcker zu kaufen gibt.

Natürliche Getreideart. Tritordeum ist keine Weizenart wie etwa Dinkel, sondern eine neue, noch wenig bekannte Getreidesorte, mit einzigartigen rheologischen, ernährungswirksamen Eigenschaften, die daher schon einmal eine hohe Alleinstellung im Markt bringt. Es bietet dem Bäcker neue Möglichkeiten aus einem außergewöhnlichen Mehl außergewöhnliche Produkte zu backen. Das wird schon an der Krume mit ihrer attraktiven goldgelben Farbe und einer offenen Krumenstruktur sichtbar. Dazu kommt ein besonderer Geschmack, mit Röstaromen und einem milden, süßen Aroma. Nach Aussagen von spanischen Wissenschaftlern, die bereits

Besondere Verarbeitung, besondere Geschichte

Die Frage, wie ein außergewöhnlicher Rohstoff durch eine besondere Verarbeitung noch interessanter und so für den Kunden eine noch attraktivere Geschichte erzählt werden kann, ließ Matthias Elkmann, Deutschland Verkaufsleiter der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch nicht ruhen. Die Brote wurden hergestellt aus Tritordeum, allerdings völlig ohne Hefe. Die Lockerung wurde allein über den Einsatz von Rosinenwasser im Poolish erreicht. Dazu werden Rosinen, Honig und Wasser in einer Flasche über 48 Stunden bei warmen Temperaturen zur Gärung gebracht, was die Tätigkeit der auf den Rosinen haftenden wilden Hefen aktiviert.

Bei der direkten Herstellung dient das abgeschüttelte Wasser direkt als Schüttflüssigkeit zur Herstellung eines Poolish, der nach weiteren zehn Stunden Reifezeit die Basis für den ganz normal verarbeiteten Teig legt. Als Mehl findet ausschließlich Tritordeum Verwendung. Wirtschaftlicher ist es in jedem Fall, das Rosinenwasser zum Ansatz eines Mutterstücks Madre (Mama) zu nehmen, dieses fortzuführen und wie beim Sauerteig immer wieder einen Rest als Ansatz für den nächsten Tag zu verwenden.



Rosinen, Honig und Wasser im richtigen Verhältnis ansetzen und bei den richtigen Temperaturen lagern – das Rosinenwasser ist mit der Triebwirkung der wilden Hefen eine Alternative zur Backhefe.

nahme ist für Brötchen- und Brotteige insgesamt ein wenig geringer als bei Weizenteigen, der Einsatz eines Kochstücks hat sich bei der Brotherstellung bewährt. Die Backzeit bleibt gleich. Allerdings ist bei langgeführten Teigen die durch den Abbau der Maltose stärkere Bräunung zu beachten.

Vorteile in der Landwirtschaft ergänzen den Wert von Tritordeum. So weist es eine hohe Resistenz gegen Trockenheit, hohe Temperaturen und Krankheiten auf. Tritordeum kann mit wenig Ressourcenaufwand und dank einer hohen Blattgesundheit auch mit stark reduziertem oder sogar ganz ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln angebaut werden. Auch das ist eine Information, die Kunden heute interessiert.

seit den späten 70er Jahren intensiv zum neuen Getreide forschen, zeichnet sich Tritordeum auch durch einen hohen Eiweißgehalt und den Reichtum an Antioxidantien aus. Der unverdauliche Proteingehalt des Glutens im Tritordeum ist geringer als beim Weizen, was für eine bessere Bekömmlichkeit spricht. Es enthält vergleichsweise viele Nahrungsfasern und Lutein (ein für die Gesundheit der Augen wichtiges Antioxidans) sowie Fruktane. Das sind Präbiotika, die zur Entwicklung und zum Gleichgewicht der Darmflora beitragen. Backwaren aus Tritordeum erfüllen aufgrund dieser ernährungsspezifischen Eigenschaften die Nachfrage des Marktes nach gesunden Produkten vom Bäcker.

Verarbeitung. In der Verarbeitung können die Werte von konventionellen Weizenprodukten im Wesentlichen übernommen werden. Die Wasserauf-

Wer den höheren Aufwand nicht scheut, hat mit dem Ersatz der Backhefe durch die wilden Hefen aus dem Rosinenwasser eine gute Geschichte für den Kunden, die das Tritordeum Brot und Gebäck noch attraktiver machen.

Matthias Elkmann

Seminar. Mehr zu diesem außergewöhnlichen Verfahren lesen Sie in der nächsten Ausgabe der Nr. 1 zur Südback. Für interessierte Kunden bietet die Mönshheimer Mühle nach der Südback ein Seminar zum Thema „Triebführung“ mit Werner Hürlimann von der Schweizer Fachschule Richemont an. Hürlimann gilt in Fachkreisen weltweit als Spezialist für alles rund um die Themen Brot und Backen.

DER AUFWAND LOHNT SICH WERNER HÜRLIMANN IM KURZINTERVIEW

Herr Hürlimann, lohnt sich nach Ihrer Erfahrung ein Mehraufwand durch spezielle Teigführungen? Müssen die immer lang sein? Uneingeschränkt ja. Der Mehraufwand lohnt sich und um Langzeitführungen kommt heute kein guter Betrieb mehr herum. Wer langfristig erfolgreich sein will, der setzt auf lange Triebführungen, egal ob über lange Teigruhen, Gärunterbrechung oder Gärverzögerung. So entsteht Geschmack und damit Qualität.

Triebführung mit Rosinenwasser als Basis – ist das nur etwas für ganz besondere Enthusiasten oder ist das auch „massentauglich“? Es ist oft bewiesen, dass es sich lohnt, anders zu denken. Das Prinzip der Führung mit Rosinenwasser habe ich kürzlich auch bei der Ebäcko in Münster vorgestellt. Es funktioniert bei Brot, aber auch sehr gut bei Brötchen und anderen Produkten. Ein Basisteig, Mama genannt, wird mit Rosinenwasser herangezogen und kann anschließend wie beim Sauerteig immer wieder neu angefrischt werden. Wissen und Erfahrung hilft bei dieser Methode auf jeden Fall. Mit einer Mama auf natürlicher Basis

lassen sich nahezu alle Produkte herstellen, die sonst mit Hefe gelockert würden. Wenn man den Vorteig aufschlämmt, gibt es etwa bei Roggenbrot noch bessere Resultate, das ist eine Erfahrung. Im Seminar geht es genau darum, praxisgerechte Einsatzmöglichkeiten zu zeigen.

Was sind Ihre Erfahrungen mit dem Mut der Bäcker solche neuen Produkte auszuprobieren und neue Wege zu gehen? Die Betriebe, die heute Erfolg haben, sind diese Wege bereits gegangen. Wer als Bäcker eine neue Ära mit neuen Produkten als ersten Schritt in eine positive Zukunft beginnen möchte, benötigt dazu das Rüstzeug um die Verfahren sicher zu beherrschen. Wer den Mut hat, Neues zu wagen, wird sich abseits des Industrieangebotes zu profilieren suchen, um auf diese Weise die Zukunft erfolgreich zu gestalten. Und dafür sind Seminarbesuche oft die Initialzündung.



Werner Hürlimann



Ein Mehl für Dinkelbrote erster Klasse

SEIT EINEM JAHR GIBT ES VON DER MÖNSHEIMER MÜHLE DECKER + MÖNCH MIT MÜHLENSTOLZ EIN DINKEL-RUCHMEHL ZUR HERSTELLUNG VON BROTEN MIT GANZ BESONDEREM CHARAKTER. ALS ERSTER KUNDE DIESES MEHLS MACHTE DIE BÄCKEREI FUCHS IN ALTDORF SEHR POSITIVE ERFAHRUNGEN.

Mühlenstolz, das ist für die Mönshheimer Mühle Decker + Mönch die Erfolgsgeschichte eines Spezialmehls, das wegen seiner besonderen Eigenschaften aus dem Angebot von Standardmehlen herausragt. Seit einem Jahr hat die Mühle das schwäbische Dinkel-Ruchmehl unter dieser Bezeichnung im Programm und die Verkaufszahlen steigen stetig.

Der deftige Geschmack überzeugt die Bäcker und schließlich die Endkunden ebenso wie die Krumenstruktur und die ausgezeichnete Frischhaltung. Der hohe Wasseranteil und die langen Teigführungszeiten, ganz besonders aber der Einsatz eines Brühstücks bei der Teigbereitung, garantieren eine geradezu extreme Frischhaltung. Das Endergebnis sind Brote und Brötchen mit speziellen,

vom Kunden durchaus honorierten Eigenschaften, und besonderem Charakter. Aus Dinkel ein Ruchmehl herzustellen verlangt neben der entsprechenden technischen Ausstattung der Mühle auch hohes müllerisches Können. Verschiedene Mehlfractionen müssen schließlich in einem speziellen, schonenden Herstellungsverfahren in optimaler Weise wieder zusammengeführt werden, damit das Endergebnis mit einer rustikalen, krossen Kruste, einer saftigen Krume und einem etwas süßlichen, mild-aromatischen Geschmack dann tagtäglich überzeugt. „Brote aus Dinkel-Ruchmehl haben den Charakter eines Vollkornprodukts. Auch wenn es nicht zu 100 Prozent ein Vollkornmehl ist, die Nährwerte sind mit einem Vollkornprodukt durchaus vergleichbar“, weiß





Karina Hermann und Jasmin Mayer wissen, dass die Kunden Dinkelprodukte wie das Dinkel-Steinofenbrot mögen.

Markus Mönch, Inhaber der Mönzheimer Mühle und Müllermeister in fünfter Generation. „Erst die Kombination von erstklassiger Müllereitechnik und dazu hohem müllerischem Können ermöglicht die Herstellung eines Dinkel-Ruchmehls.“ Für ihn ist es wichtig, dass seine Kunden ein sicheres Produkt erhalten, das mit seinen guten Backeigenschaften jedem Betrieb jeden Tag, unabhängig von der technischen Ausstattung, die Herstellung außergewöhnlicher Backwaren, echter Genussbrote, garantiert. Dabei ist Mühlenstolz ein zu 100 Prozent reines Dinkelprodukt. Das Geheimnis des Müllers liegt dabei im Zusammenführen der verschiedenen Mehlfraktionen zu einem Mehl, das diese Produktionssicherheit bietet. Die TA von 190 garantiert dem Bäcker dazu eine hohe Wirtschaftlichkeit, die plastischen, gut formbaren Teige lassen sich aber trotz der hohen TA problemlos auch über Teigteilmaschinen verarbeiten. Mühlenstolz wurde von Bäckern und dem Team der Mönzheimer Mühle gemeinsam entwickelt und zur Südback 2016 in Stuttgart erstmals präsentiert. „Das Interesse an Dinkelprodukten beim Kunden ist groß, der Markt für Dinkelprodukte in den vergangenen zehn Jahren stark gewachsen. Wir haben Erfahrung mit der Herstellung von Ruchmehlen, die ebenfalls gefragt sind. Was lag



da näher, als ein Dinkel-Ruchmehl zu entwickeln. Die Rohstoffe dazu stammen regional aus Baden-Württemberg. Wir haben das Produkt dann Mühlenstolz genannt, weil wir als Mühle herausgefordert waren und wirklich stolz sind auf das Resultat.“ Das Mehl wird im gesamten Bundesgebiet verkauft, geliefert wird in 25 kg Säcken auf einer Palette innerhalb von 48 Stunden. Wie immer bei der Mönzheimer Mühle wird der Kunde nicht allein gelassen mit dem Mehl, sondern erhält durch die Backmeis-



Auch wenn es nicht zu 100 Prozent ein Vollkornmehl ist, die Brote haben durchaus den Charakter eines feinen Vollkornprodukts.



Ein Geheimnis des saftigen Dinkel-Ruchmehlbrot ist der Einsatz eines Brühstücks, das bei der Teigbereitung zugesetzt wird. Nach dem Teigteiler wird manuell am Tisch aufgearbeitet.



ter die Hilfe, die er zur Herstellung benötigt. „Wir unterstützen unsere Kunden auf dem Weg zum Genussbäcker.“

Positive Erfahrungen. Der erste Bäcker, der das neue Produkt bezog, war Michael Fuchs (Aus Freude am Genuss, Nr. 1, Ausgabe 3/2016, S.26 ff). Qualität wird im Backhaus Fuchs groß geschrieben. Wegen des hohen Anspruchs müssen neue Produktideen dann auch schon sehr überzeugend sein, wenn sie es in das Sortiment schaffen wollen. Dem Dinkel-Ruchmehlbrot ist das seit seiner Präsentation vor einem Jahr gelungen, es gehört heute von Montag bis Samstag fest zum Sortiment und wird in Stückzahlen zwischen 80 und 120 für die sechs Verkaufsstellen gebacken. 3,75 Euro kostet das 750 g schwere Brot.

„Der Preis war bei den Kunden nie ein Thema.“ Michael Fuchs und Partnerin Elisabeth Reif sind überzeugt vom Mühlenstolz. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass ein Plus an Qualität auch zu einem Plus beim Umsatz führt. Das Dinkel-Ruchmehl ist eine

einmalige Kombination, die es uns ermöglicht, ein interessantes Produkt anzubieten und neue Kunden zu gewinnen.“ Ruchmehl genießt durch seinen Schalenanteil und den verbesserten Nährwert im Vergleich zum Auszugsmehl auf jeden Fall ein hohes Ansehen beim Kunden. Aber auch bei den Bäckern und Verkäuferinnen hat sich das Dinkel-Steinofenbrot einen Namen gemacht. So rühmen

Erst die Kombination von erstklassiger Müllereitechnik mit hohem müllerischem Können ermöglicht die Herstellung eines Dinkel-Ruchmehls. Es ist auch für Kleingebäcke wie diese Krustis ideal.



DINKEL

Dinkel, auch als Schwabenkorn und unter dem Begriff „Ur-Weizen“ bekannt, ist eine Getreideart und ein enger Verwandter des heutigen Weizens. Da beide in manchen Regionen gemeinsam angebaut und auch miteinander gekreuzt wurden, existieren viele Mischformen und Übergänge zwischen „modernem“ Weizen und Dinkel. Dinkel wird in jüngerer Zeit in Deutschland vor allem in Baden-Württemberg wieder verstärkt angebaut. Bekannte Sorten sind das Schwabenkorn und das Franckenkorn.

Seit mehreren Jahren steigt die Zahl an Dinkelprodukten, die als Brot, Kleingebäck oder im Bereich der Feinen Backwaren in den Bäckereien angeboten werden, stetig. Und während der Weizen bei einer wachsenden Zahl von Verbrauchern auf Grund diverser mehr oder weniger seriöser Publikationen und Theorien an Ansehen verliert, genießt Dinkel in der Ernährung einen sehr guten Ruf. In seiner Zusammensetzung unterscheidet sich das Dinkelmehl vom Weizenmehl hauptsächlich durch einen höheren Anteil an Klebereiweiß und eine generell etwas andere Zusammensetzung des enthaltenen Eiweiß. Das wird von Menschen, die auf Weizenprodukte sonst allergisch reagieren, häufig ohne Probleme vertragen. Vorsicht ist allerdings geboten, wenn Dinkel bei Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) als Weizenersatz dienen soll, denn Dinkelmehl enthält sogar noch mehr Gluten als Weizenmehl.

RUCHMEHL

Der Begriff „Ruchmehl“ wird überwiegend in der Schweiz und im alemannischen Sprachraum verwendet. Ruchmehl entsteht nach Entzug von circa 20 Prozent Weißmehl aus dem inneren Teil des Getreidekornes von Weizen oder Dinkel. So enthält es einen größeren Anteil der äußeren Schalenschicht und damit mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Kornes. Die Brote sind etwas dunkler, geschmacklich gut abgerundet und bieten dank der hohen Wasserbindung durch die Schalenanteile eine bessere Frischhaltung. Der Geschmack ist ausgeprägter als bei üblichen Weizenmehlen. In vielen Rezepturen aus der Schweiz ersetzt in Deutschland die Type 1050 das Ruchmehl. Doch diese Kompromisslösung stellt längst nicht jeden Bäcker zufrieden. Die Mönshheimer Mühle Decker + Mönch bietet ein Ruchmehl, eine Ruchmehl-Vormischung mit dem Namen Huusbrot und ein Dinkel-Ruchmehl mit der Bezeichnung „Mühlenstolz“ an.



Nach circa 60 Minuten im Gärraum backen die Brote im Anschluss circa 70 Minuten bei 240 °C.

Helmut Walter und Markus Lüll die lange Frischhaltung, während Karina Hermann und Jasmin Mayer wissen, dass die Kunden Dinkelprodukte mit vielen Vollkornanteilen mögen.

Brühstück. Ein Geheimnis des saftigen Dinkel-Ruchmehlbrot es ist der Einsatz eines Brühstücks, das bei der Teigbereitung zugesetzt wird. Neben dem Maltosegeschmack, der durch das 90 °C heiße Wasser entsteht, bringt sein Anteil im Teig eine sichere Wasserbindung auch bei einer hohen Teigausbeute. Was die Höhe der Zugabe angeht, ist ein Kompromiss zu finden zwischen gewünschter Vorverkleisterung und damit Feuchtigkeit im Teig und angestrebtem Volumen. „Ein zu hoher Anteil eines Brühstücks geht direkt auf das Volumen der Brote“, weiß Matthias Elkmann, Verkaufsleiter Deutschland bei der Mönzheimer Mühle, der Michael Fuchs das Produkt vor circa einem Jahr vorgestellt hatte. Der Mehlan teil, der über das Kochstück zugesetzt wird, trägt jedenfalls entscheidend dazu bei, dass der Teig auch bei hoher Teigausbeute sicher maschinell zu teilen ist. Die weitere Aufarbeitung des Dinkel-Ruchmehlbrot es erfolgt mit Rundwirken, Entspannungsphase und Langwirken aber am Tisch. Nach circa 60 Minuten im Gärraum backen die Brote dann circa 70 Minuten bei 240 °C.



Die beiden Bäcker Helmut Walter und Markus Lüll loben vor allem die lange Frischhaltung der Brote.

HERAUSRAGENDES BROT

INTERVIEW MIT MICHAEL FUCHS,
INHABER DES BACKHAUSES FUCHS IN ALTDORF

Herr Fuchs, Sie waren der erste Kunde für das Dinkel-Ruchmehl und arbeiten seit circa einem Jahr mit dem Produkt Mühlenstolz. Was hat Sie damals bewogen, dieses Mehl zu kaufen? Ruchmehl kannte ich bereits aus der Schweiz. Ich wollte damals von der Mönzheimer Mühle aber nicht das „normale“ Ruchmehl kaufen, sondern sah weitaus bessere Chancen für ein Ruchmehl aus Dinkel. Dinkel genießt heute bei vielen Kunden ein sehr hohes Ansehen und hat eine entsprechende



Michael Fuchs

Wertigkeit, nicht zuletzt auch wegen der besseren Verträglichkeit bei Weizenallergien. Dinkel unterscheidet sich vom Weizen ja schon im Geschmack und in Verbindung mit dem Ruchmehl, dem anderen Mahlverfahren, den höheren Schalenanteilen und unserer Herstellungsweise, also mit einem Brühstück und dem Backen im Steinofen, ergibt das einen wirklich besonderen Brotgeschmack. Damit lassen sich geschmacklich herausragende Brote mit einer überragenden Frischhaltung von drei bis vier Tagen herstellen.

Welche Produkte stellen Sie aus dem Dinkel-Ruchmehl her? Nur ein Dinkel-Steinofenbrot mit einem Gewicht von 750 g. Es wird für 3,75 Euro verkauft.

Konnten Sie das Rezept, das Ihnen seitens der Mönzheimer Mühle zur Verfügung gestellt wurde 1:1 umsetzen oder haben Sie eine eigene Rezeptur entwickelt? Nein, wir haben uns an die Rezeptur der Mühle gehalten. Also auch an die Herstellung eines Brühstücks, die Ruhezeiten und die Aufarbeitungsempfehlungen. Herr Elkmann war bei den ersten zwei Chargen dabei, hat meine Leute angewiesen, ihnen die Feinheiten, die Besonderheiten bei der Herstellung des Brotes gezeigt. Die Herstellung ist sicher, stellt einen Bäcker vor keine Probleme und ist wohl in jeden Betriebsablauf zu integrieren.

Mit welchen Erwartungen haben Sie damals mit dem Produkt begonnen? Ich habe mich da auf mein Gefühl verlassen, ich wusste einfach, es ist ein gutes Produkt, es wird auch gut verkauft und genauso ist es letztlich auch gekommen. Die Absatzzahlen haben sich im Laufe der Zeit kontinuierlich erhöht. Das Dinkel-Steinofenbrot ist nicht unser meistverkauftes Brot, aber doch ein sehr starkes Produkt.

Wie verlief die Entwicklung? Wir haben zunächst natürlich Verkostungen durchgeführt und es auch beworben, wenn auch nicht in großem Stil. Der Absatz ist dann langsam, aber kontinuierlich nach oben gegangen. Heute haben wir sehr viele Stammkunden für das Brot.

Welche Erwartungen haben Sie für den zukünftigen Absatz? An dem Produkt ist wirklich nichts zu verbessern. Ich glaube, dass wir die Stückzahlen auf jeden Fall halten, eher noch etwas steigern können.



Erlebnis Bäckerei

VOLKER SAMMANN HAT MIT DER SAM URBAN BAKERY EIN BÄCKEREIKONZEPT ENTWICKELT, DAS IM ANGEBOT STÄRKER GASTRONOMISCH AUSGERICHTET IST UND DAZU IM KONTAKT MIT DEN INSGESAMT JÜNGEREN KUNDEN MODERNE WEGE DER KOMMUNIKATION NUTZT. IM ZWEITEN SAM-STANDORT IN BREMEN WERDEN IN EINER SCHAUBÄCKEREI BROTE UND KLEINGEBÄCKE AUS PAIN PAILLASSE TEIGEN FÜR DEN KUNDEN SICHTBAR AUFGEARBEITET UND GEBACKEN.



Die Brote aus Pain Paillasse-Mehl werden unter der Marke Rockefeller verkauft. Ein großer Teil der verschiedenen Spezialitäten wird im Laden aufgearbeitet und in der für die Kunden einsehbaren Backstube gebacken. Das Ladenkonzept ist auf den modernen „urbanen“ Kunden hin ausgerichtet.



Backen seit 1831 – die Wümmе Bäckerei in Fischerhude betont ihren Kunden gegenüber ihre Wurzeln mit viel Stolz, aber sie beschränkt sich dabei nicht mehr nur auf ihre lange Backtradition von 186 Jahren, nicht auf das Backen überlieferter Rezepte oder die Betonung handwerklicher Produktionsweise und Meisterqualität. Mit dem Konzept SAM Urban Food richtete sich die Traditionsbäckerei vor zwei Jahren vielmehr neu aus, entwickelte für geeignete Standorte ein urbanes Konzept, das als Freestander ebenso gut funktioniert wie unter dem Dach eines Supermarktes. SAM war im Wesentlichen die Idee von Volker Sammann, seit 20 Jahren im Familienbetrieb und davor im Bereich Ladenbau tätig. Auch wenn er kein gelernter Bäcker ist – in der Produktion hat in Bäckerei und Konditorei sein Bruder Joachim als Meister das Sagen – so hat er sich nach dem Einstieg in das elterliche Unternehmen doch viel Wissen, Erfahrung und Urteilsvermögen zum Thema Backen angeeignet. „Wir sind immer auf der Suche nach neuen Ideen, entwickeln aber auch alte Rezepte mit viel Respekt weiter. So bleibt die überlieferte Handwerkstradition lebendig.“



Letztlich entstand die Idee einer Urban Bakery aus vielen Erfahrungen und Gesprächen, aus Besuchen von Bäckereien und Food-Konzepten im In- und Ausland. „SAM ist die Realisierung eines Traums, die Idee einer modernen Bäckerei, eine Weiterentwicklung der traditionsreichen Wümmе Bäckerei, die im Angebot stärker gastronomisch ausgerichtet ist und moderne Wege der Kommunikation, wie Facebook oder Instagram, gezielt nutzt. Aber in ihr spiegelt sich auch handwerkliche Tradition, etwa in der Verwendung alter Rezepturen oder auch regionaler Zutaten.“ Und sicher ist SAM auch ein Zukunftskonzept für die nächste, siebte Generation, die mit Volker Sammanns Sohn Justin ebenfalls bereits im Unternehmen tätig ist. Einen Eindruck von der Idee und dem Konzept vermittelt auch die Homepage sam-urbanbaker.de, gestaltet von Sammanns eigener Werbeagentur.

Frisch gebacken. War der erste Standort in Oyten stark gastronomisch ausgerichtet (die Wümmе Bäckerei verfügt auf diesem nicht immer einfachen Terrain bereits über eine lange Erfahrung), betont der zweite im



Die Herstellung vor Ort beginnt mit der Anlieferung der Teige aus der Produktion. Sie ruhen zunächst in der Kühlung, danach nochmal einige Stunden bei Raumtemperatur, bevor sie vom Bäcker Florian Wächter aufgearbeitet und abgebacken werden. Insgesamt ein sicheres System, das es erlaubt, Frische für den Kunden sichtbar zu machen.

Rewe-Markt an der Gerold-Janssen-Straße in Bremen stärkt die Bäckerei. 300 Quadratmeter Fläche bieten nicht nur Raum für einen ansprechenden abwechslungsreich gestalteten Sitzbereich mit 70 Plätzen innen und weiteren 40 außen, eine Snack- und eine große normale Verkaufstheke, sondern auch für eine Backstube. Sie fand ihren Platz hinter dem Verkaufsbereich und ist hinter Glas vom Sitzbereich aus einsehbar. Dort werden belegte Brötchen vorbereitet und belegt, aber auch verschiedene Brötchen und Kleingebäcke von angelieferten Dielen gebacken. Dazu kommen die Kleingebäcke und Brote aus den Pain Paillasse-Teigen, die im Rahmen der normalen Belieferung in Boxen aus der Produktion angeliefert werden. Es sind vor allem die frischen Spezialitäten aus den verschiedenen Paillasse-Teigen, die das Standard-sortiment erfolgreich erweitert haben. Die typischen gedrehten Brote, aber

auch verschiedene andere Brotsorten und Kleingebäcke aus den Mehlen Paillasse Hell, Dunkel und Rustick werden bei SAM unter dem Markennamen „Rockefeller“ angeboten. Daneben sind die Mehle auch Rohstoff für andere Spezialbrote wie etwa das Kartoffelbrot, das aus Paillasse Hell mit Zugabe frischer Kartoffelstücke hergestellt wird.

Pain Paillasse. Sammann ist seit zwei Jahren Kunde der Mönshheimer Mühle Decker + Mönch, dem deutschen Vertriebspartner der Spezialmehle für die bekannte Schweizer Brotspezialität. Kennengelernt hatte er die Mehle und die Herstellungsweise auf mehreren Messen, wo er immer wieder aufs Neue begeistert war von den diversen Produkten, von ihrem Geschmack ebenso wie von Optik und Frischhaltung. Nach einer Backvorführung durch den



Als Hilfsmittel stehen Florian Wächter ein Arbeitstisch, kleine schmale Abzieher, ein Lagertisch und ein Elektro-Etagenofen zur Verfügung.





Die Rockefeller und Pain Paillasse-Brote sind fester Bestandteil des Brotsortiments bei SAM Urban Baker. Die Backstube ist von der Seite her einsehbar. Die gedrehten Paillasse-Brote werden in speziellen Tüten abgegeben.

Außendienst von Decker + Mönch unterschrieb er den Lizenzvertrag, der ihm auch einen Gebietsschutz sichert, und bezieht seitdem mit Hell, Dunkel und Rustick alle Paillasse-Mehle.

Auch unterstützt durch den Gebietsschutz, den er als einen klaren Vorteil betrachtet, will er das Konzept in Zukunft noch ausweiten und auch in andere Filialen übertragen. Das Alleinstellungsmerkmal, regional der Einzige zu sein, der dieses Produkt anbietet, spielte bei der Entscheidung natürlich eine Rolle, letztlich den Ausschlag aber gaben die Endprodukte, ihre Qualität und vor allem auch die Sicherheit, mit der sie herzustellen sind. Das sichere Paillasse-System, mit sorgfältig zusammengestellten Mehlen, einem vom Fachberater individuell auf die Wümme Bäckerei definierten Herstellungsprozess mit entsprechenden Lager- und Ruhephasen, den speziellen Teigkisten, der Mög-

lichkeit die Teige über 24 und 48 Stunden zu führen, dem für die Teigmenge in einer Kiste genau passenden Teilrahmen mit verschiedenen Teilsystemen und natürlich mit der umfassenden Betreuung und genauen Einweisung ließen bei Sammann nie Zweifel daran aufkommen, dass die Entscheidung für das Pain Paillasse richtig war. „Wir haben natürlich selbst auch intensiv versucht ein ähnliches Produkt hinzubekommen. Aber auch wenn es mich vergleichsweise „teuer“ zu stehen kommt, die Endergebnisse aus den Paillasse-Mehlen sind einfach besser, das System ist bewährt, es ist sicher und die Produkte sind einfach klasse und haben sich mit ihren guten Umsätzen in unserem Sortiment fest etabliert. Wegen der Qualität und Exklusivität können wir für die bei uns unter dem Namen „Rockefeller“ angebotenen Produkte auch gute Preise verlangen. Da relativiert sich ein vermeintlich hoher Roh-



Der Rewe-Markt an der Gerold-Janssen-Straße ist einer der größten in Deutschland. Er wurde für den Backshop und die Gastronomie von SAMS ausgezeichnet. Auch diverse belegte Brötchen werden aus Pain Paillasse hergestellt.

VOLKER SAMMANN



„Immer billigere Rohstoffe zu kaufen, um so sparen zu wollen ist nicht automatisch die richtige Lösung für mehr Ertrag. Ein Top-Produkt zu einem guten Preis zu verkaufen ist da der wesentlich bessere Weg. Und daher rechnet sich der zunächst etwas höhere Wareneinsatz bei den Paillasse-Mehlen.“



sam
URBAN BAKER

Wümme-Bäckerei Sammann GmbH
Landstraße 24
28870 Fischerhude
Telefon: +49 (0) 4293 575
www.sam-urbanbaker.de

stoffpreis ganz stark.“ Ein Knoten kostet 85 Cent, ein Körnerbrötchen aus Paillasse Rustick 95 Cent, die Rockefeller Stange hell (350 g) wird für 2,85 Euro angeboten, die Rockefeller Stange dunkel für 3,10 Euro. Die Stangen ersetzen mittlerweile das normale Baguette, das nicht mehr angeboten wird, um eine Preisdiskussion zu vermeiden. Unter der Bezeichnung „Rockefeller“ gibt es Brötchen in den Sorten Hell und Dunkel, ein Feige-Nuss-Brötchen, außerdem Stangen, ebenfalls in den Sorten Hell und Dunkel sowie Oliven-



HIER SPRICHT DER KUNDE

Ein Facebook-Eintrag: „Internationale Frühstücksspezialitäten bei SAM Urban Baker. Für ein schnelles Frühstück in moderner Atmosphäre solltet ihr unbedingt mal bei SAM Urban Baker vorbeischauchen. Lasst euch nicht davon abschrecken, dass sich der Bäcker nebenan im Supermarkt befindet. Die Einrichtung ist modern und gemütlich. Die Preise sind fair und das Frühstücksangebot sehr vielfältig.“



Der von Sammanns eigener Werbeagentur gestaltete Internetauftritt von SAM ist einen Besuch wert: www.sam-urbanbaker.de



und Käsestangen. Außerdem gibt es die Sorten Rockefeller Feta-Pepperoni, Knoblauch, Kartoffel, Nuss, Tradition, Sauerkraut und Mehrkorn. Beliebt ist auch das so genannte Tiger-Baguette aus Paillasse Hell. Auf das Brot wird vor dem Backen ein spezieller Brei aus Reismehl und Wasser aufgestrichen, der dann beim Backen aufreißt und dem Brot seine typische Kruste verleiht. Aus wenigen Grundteigen, die aus der Backstube angeliefert und für den Kunden sichtbar in der Backstube aufgearbeitet werden, entstehen so viele neue Produkte, die es dank Gebietsschutz in der näheren Umgebung nur bei Sammann bzw. SAM gibt.

Bewährtes System. Für die Bäcker in der Produktion in Fischerhude bedeutete die Einführung der Pain Paillasse-Produkte zunächst eine Umstellung. „So weiche Teige aufzuarbeiten waren die gar nicht mehr gewohnt.“ Ein Abwieger erleichtert die Arbeit für die Produkte, die zentral hergestellt und dann gebacken in die anderen Filialen ohne Backstube gebracht werden. Für das SAM bringt der Fahrer die Kisten für den nächsten Tag mit. Im Kühlraum lagern sie dann bei Plustemperaturen bis zum nächsten Morgen. Um 4:30 Uhr holt sie der Bäcker Florian Wächter dann aus der Kühlung, arbeitet über den Tag die Produkte auf und backt sie im Elektro-Etagenofen. Er beginnt mit den Knoten, danach folgen die anderen Kleingebäcke und dann die Stangen und Brote. „Die Backstube findet reges Interesse. Man muss sich zunächst zwar daran gewöhnen, dass einem die Kunden praktisch direkt auf die Finger schauen, aber die Arbeit ist abwechslungsreich, macht Spaß und spielt sich vor allem überwiegend am Tag ab.“ Florian Wächter hat in seiner kleinen Backstube zwar nur wenig Platz aber, abgesehen vom Etagenbackofen mit Waage, Tisch und einem Wagen für die 40 Zentimeter schmalen Abzieher auch nur wenig technische Ausstattung. Zur Herstellung der Paillasse Brote und Brötchen gibt es einen Rahmen mit drei verschiedenen Gittern. Volker Sammann ist sich sicher: „Das Ladenbacken kann an Attraktivität noch gewinnen.“ Das soll dann in naher Zukunft auch an zwei neuen SAM Standorten in Bremen und Verden geschehen.

Frische am Verkaufspunkt

FRISCHER ALS FRISCH GEBACKEN GEHT NICHT, SELBST BEI SO SAFTIGEN UND GLEICHZEITIG KRUSTIGEN BROTEN UND KLEINGEBÄCKEN AUS DEN VERSCHIEDENEN PAIN PAILLASSE SPEZIALMEHLEN.

Das Backen im Laden zur Demonstration von Frische – mit immer besseren und leistungsfähigeren Backöfen und Kälteanlagen gehört es heute längst fest zum Bild einer Bäckerei. Meist sind es Kleingebäcke, angeliefert auf Dielen, die in den Ladenbacköfen vom Verkaufspersonal gebacken werden. Seltener hingegen ist es, fertig angelieferten Teig vor den Augen der Kunden aufzuarbeiten und zu backen. Dabei ist das mit dem richtigen System recht einfach und vor allem auch sicher durchführbar – nach etwas Übung auch ohne, dass ein ausgebildeter Bäcker Hand anlegt.

Konzept, Backofen, Produkte und nicht zuletzt die Qualität und die optimale Kostenstruktur sind entscheidend dafür, damit das Aufarbeiten und das anschließende Backen vor Ort nicht nur den Umsatz, sondern auch den Gewinn verbessern. Pain Paillasse bietet mit den Mehlen in den Sorten Hell, Dunkel und Rustick drei Spezialmehle als Basisprodukte und dazu eine Vielzahl von Rezeptideen, die eine sichere Herstellung erstklassiger Brot- und Kleingebäckspezialitäten ermöglichen. Mit ihrem Aussehen, der kräftig knackigen Kruste, der Saftigkeit und dem Glanz der Krume und dazu mit ihrer herausragenden Frischhaltung stechen Kleingebäcke und Brote aus den Schweizer Spezialmehlen weit heraus aus dem Einerlei von Brötchen, Baguettes und vielleicht noch Croissants, die heute wohl mehr als 90 Prozent der im Laden gebackenen Produkte ausmachen.

DAS BIETET PAIN PAILLASSE ZUM BACKEN IM LADEN:

- ▶ Drei Spezialmehle für eine sichere Herstellung
- ▶ Bewährte, sichere Rezepte für Brote und Kleingebäcke
- ▶ Eine umfassende Einführung zur Herstellung der Produkte
- ▶ Beratung bei Problemen rund um die Produkte
- ▶ Werbliche Unterstützung
- ▶ Lagerboxen, die in der Größe optimal auf den Teigreifprozess abgestimmt sind
- ▶ Ein einfaches, gut funktionierendes Teilsystem mit Rahmen und verschiedenen Teilgittern für Brot und Kleingebäck
- ▶ Langjähriges Know-how und viel Erfahrung

Was wird außerdem noch benötigt?

- ▶ Platz
- ▶ Ein Tisch zum Aufarbeiten
- ▶ Bleche, Tücher, Dielen oder Abzieher
- ▶ Ein Wagen zum Lagern der Abzieher, Bleche, Dielen
- ▶ Ein Backofen, möglichst ein Etagenofen mit Backplatten aus Stein



Eine hohe Teigausbeute von 180 bis 190, lange Knetzeiten sowie ein genau austariertes Zusammenspiel der Lagerung bei Raumtemperatur und im Kühlraum garantieren ein Endprodukt, das ideal ist, um unmittelbar vor den Augen der Kunden abgebacken zu werden.

Die spezielle Führung ist bei den Pain Paillasse-Spezialitäten die Grundlage dafür, dass mit hoher Produktionssicherheit und damit gleichbleibend hoher Endqualität entweder Teig aus den speziellen Teigboxen vor Ort verarbeitet wird oder auch fertige Teiglinge aus der Kühlung kommend sicher in die Verkaufsstellen transportiert werden können. Pain Paillasse-Teige, die in den speziellen Kunststoffboxen 24 oder sogar 48 Stunden reifen, sind – vorausgesetzt Platz und notwendige technische Ausstattung sind vorhanden – stabil zur weiteren Bearbeitung. Die wesentlichen Prozesse spielen sich in der Produktion ab, am „Point of sale“ können die Kisten sogar bei Raumtemperatur stehen und reifen, bevor die Teige weiterverarbeitet und gebacken werden. Idealerweise geschieht das im Etagenofen und auf Stein. Große Investitionen sind also nicht erforderlich. Das Teilen kann mit einem Spatel oder auch mit einem Edelstahl-Teilgitter erfolgen. Ein Wagen zum Lagern, Dielen, eventuell auch Tücher zum Einziehen, kleine Abzieher – der technische Aufwand bleibt sehr überschaubar. Ein Kühlraum ist nicht zwingend notwendig.

Das Konzept Pain Paillasse basiert auf der Idee des 2011 verstorbenen Schweizer Bäckers Aimé Pouly. Das Geheimnis liegt in der Führung und der Mehlmischung aus hochwertigen E-Weizen, dazu kommt das Mahlverfahren. Es gibt keine enzymatischen Zusätze, eine E-Nummer hat das Produkt nur durch die zugesetzte Ascorbinsäure. Dazu gibt es unkritische Zusätze wie zum Beispiel Malz. Im Laufe der Zeit wurden neben den klassischen gedrehten Stangen immer neue Gebäckideen entwickelt. Durch Zugabe von Feta, Oliven, Paprika, Kürbis, Peperoni oder Nüssen entstanden neue Spezialitäten als Brot, aber auch als Kleingebäcke, Brötchen oder Knoten. Allen Produkten gemein ist die unverwechselbare grobe Porung, die geschmeidige, glänzende Krume und eine schmackhafte Kruste. Und damit das bei allen Paillasse-Bäckern so ist, gibt es zum Erlernen des Verfahrens entsprechende Unterstützung für die Produktion.

SEHEN WIR UNS AUF DER SÜDBACK 2017?

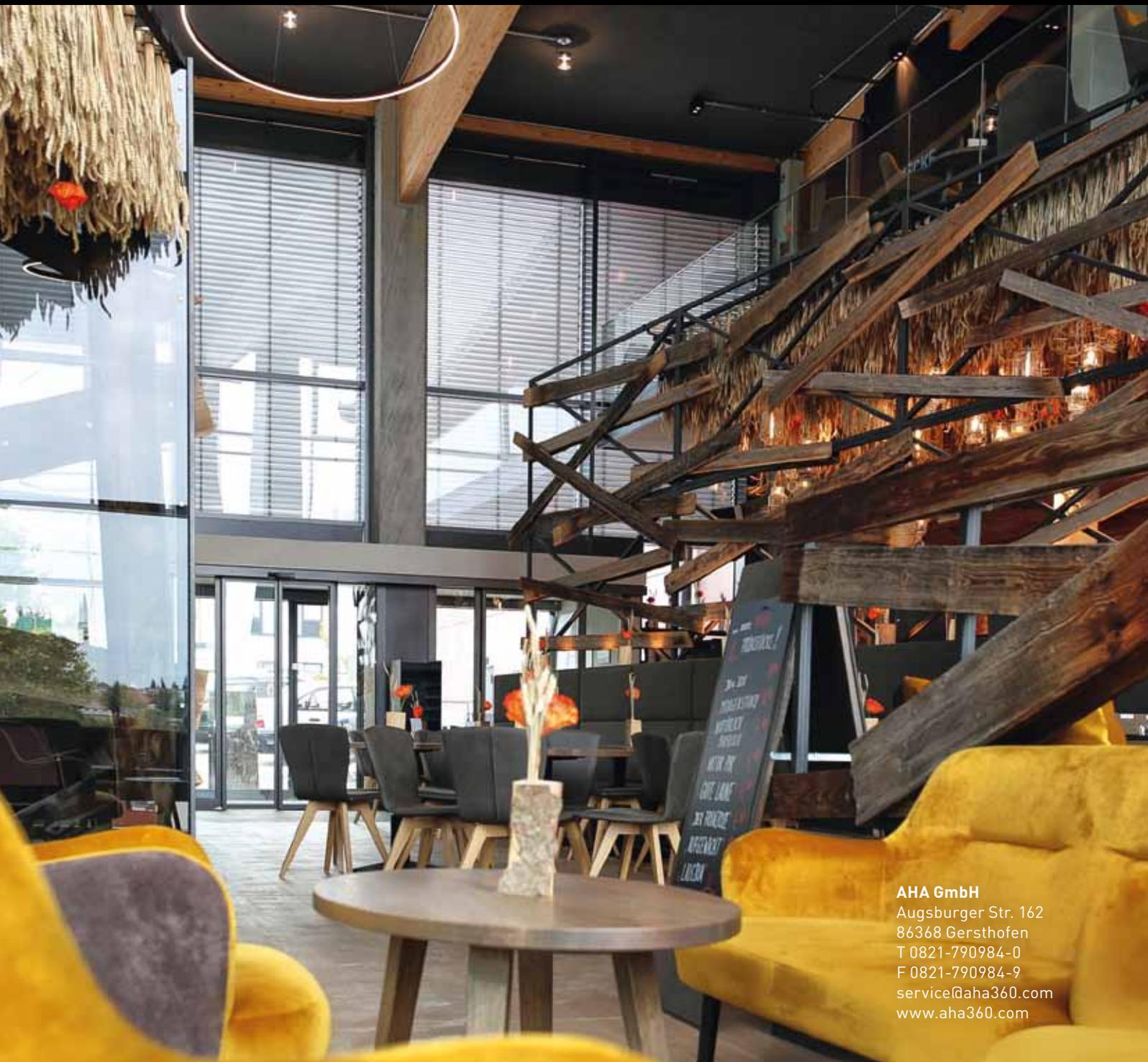
Die Vorbereitungen zur südback laufen schon auf Hochtouren und wie jedes Jahr wird es ein Feuerwerk an Innovationen geben. Informieren auch Sie sich vom **23. bis 26. September 2017** auf der südback in Stuttgart über die neuesten Themen der Branche. Sie finden uns in **HALLE 5, STAND 5C51**. Sehen wir uns?

Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!



RAUM.
LICHT.
KONZEPT.

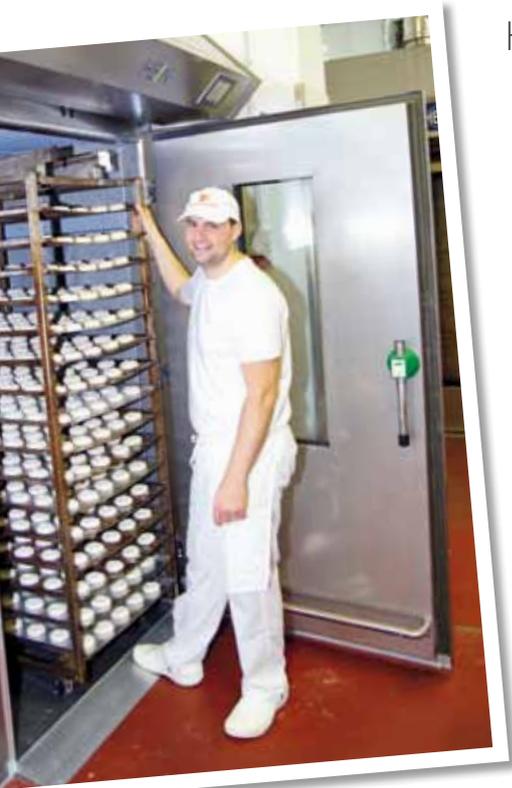
AHA 360°



AHA GmbH
Augsburger Str. 162
86368 Gersthofen
T 0821-790984-0
F 0821-790984-9
service@aha360.com
www.aha360.com



Mehr Leistung, mehr Qualität, weniger Kosten



HEIN LILLNORD BAUTE FÜR DIE BÄCKEREI KONDITOREI GASSER IN LÜSEN, SÜDTIROL/ITALIEN EIN KOMPLEXES KÄLTEKONZEPT, MIT DIREKTEN POSITIVEN AUSWIRKUNGEN AUF DIE ARBEITSABLÄUFE IN DER PRODUKTION, DIE QUALITÄT DER PRODUKTE SOWIE DIE HERSTELLUNGSKOSTEN. DIE INBETRIEBNAHME IM JUNI DIESES JAHRES WAR FÜR DEN FAMILIENBETRIEB EIN ENTSCHIEDENDER SCHRITT HIN ZU EINER NEUEN, QUALITÄTSVERBESSERNDEN PRODUKTIONSWEISE UND EINEM NEUEN ANGEBOT AN MEDITERRANEN BACKWAREN.

Mit einem LILLNORD Gärvollautomaten fing alles an. Abkühlleistung und Gleichmäßigkeit der Ware waren so überzeugend, dass Gasser HEIN LILLNORD auch bei der Erweiterung das Vertrauen schenkte.



Im Vergleich überzeugte das Kälte-Komplettangebot von HEIN LILLNORD durch die gebotene Technik ebenso wie durch Material, Preis und Service.

Als für die **Bäckerei Konditorei Gasser** vor gut zwei Jahren durch einen Anbau die dringend notwendige Erweiterung der Back- und Kühlfläche endlich möglich wurde, entschieden sich die führenden Köpfe des Familienunternehmens am Ende für einen Doppelstickenofen LUXROTOR Ecostone von HEIN und einen großen Gärvollautomaten des dänischen Kältespezialisten LILLNORD für 20 Wagen. Da das Luxemburger Ofenbauunternehmen nicht nur in Deutschland und den Benelux-Staaten, sondern auch in der Schweiz, Österreich und Italien der Vertriebspartner für die LILLNORD Kälteanlagen ist, wurden Kälte wie Öfen von HEIN geliefert und aufgebaut. Im Vergleich überzeugte das Komplettangebot durch die gebotene Technik ebenso wie durch Material, Preis und Service. Zwar arbeitete der Betrieb seit längerem mit dem Einsatz von Kälte, eine kleine Frosterzelle ausschließlich für Plunder und Croissants und kleinere Gärunterbrecher, aber eine größere Vorratshaltung von Teiglingen existierte bis zur Inbetriebnahme der neuen Tiefkühlzelle praktisch gar nicht. „Wir haben jeden Teig jeden Tag frisch hergestellt. Die mit den damaligen Gärvollautomaten erzielten Qualitäten waren dann natürlich überhaupt nicht mehr vergleichbar mit den Ergebnissen aus dem neuen LILLNORD Gärvollautomaten. Solch eine Abkühlleistung und anschließend im Endergebnis so gleichmäßige Gärergebnisse kannten wir vorher nicht. Zur Leistung, die sich letztlich sehr deutlich in einer neuen Gleichmäßig-



LILLNORD
next generation cooling technologies

keit unserer Kleingebäcke zeigte, kam der im Vergleich mit den vorhandenen diversen kleinen Anlagen und Schränken deutlich geringere Energieverbrauch der neuen Anlage. Beim Doppelstickenofen LUXROTOR ECOSTONE sorgt die Wand aus Schamottesteinen als Wärmespeicher für einen sparsamen Einsatz von Energie. Besonders beim Beschicken wirkt sich diese Masse positiv aus, denn der Ofen ist rasch wieder auf Backtemperatur. Dazu kommt der Effekt der Strahlungshitze auf die Produkte. Die Kunden jedenfalls waren von der neuen Qualität, der Knusprigkeit wie der länger anhaltenden Rösche bzw. Frische unserer Kaisersemeln und der anderen Kleingebäcke begeistert. Und weil wir weniger in den noch nicht ausgetauschten älteren Stickenöfen eines anderen Herstellers backen müssen, ist unser Gesamtölverbrauch



Die Tiefkühlzelle wurde auf den Boden gestellt. Ihr Boden ist wegen der stärkeren Isolierung höher.



Der Klima-Gärraum mit seinem beheizten, 3 mm starken Edelstahlboden ist in Feuchte und Temperatur auf das Grad genau regelbar.

Alle Türen verfügen über einen soliden Rammschutz.

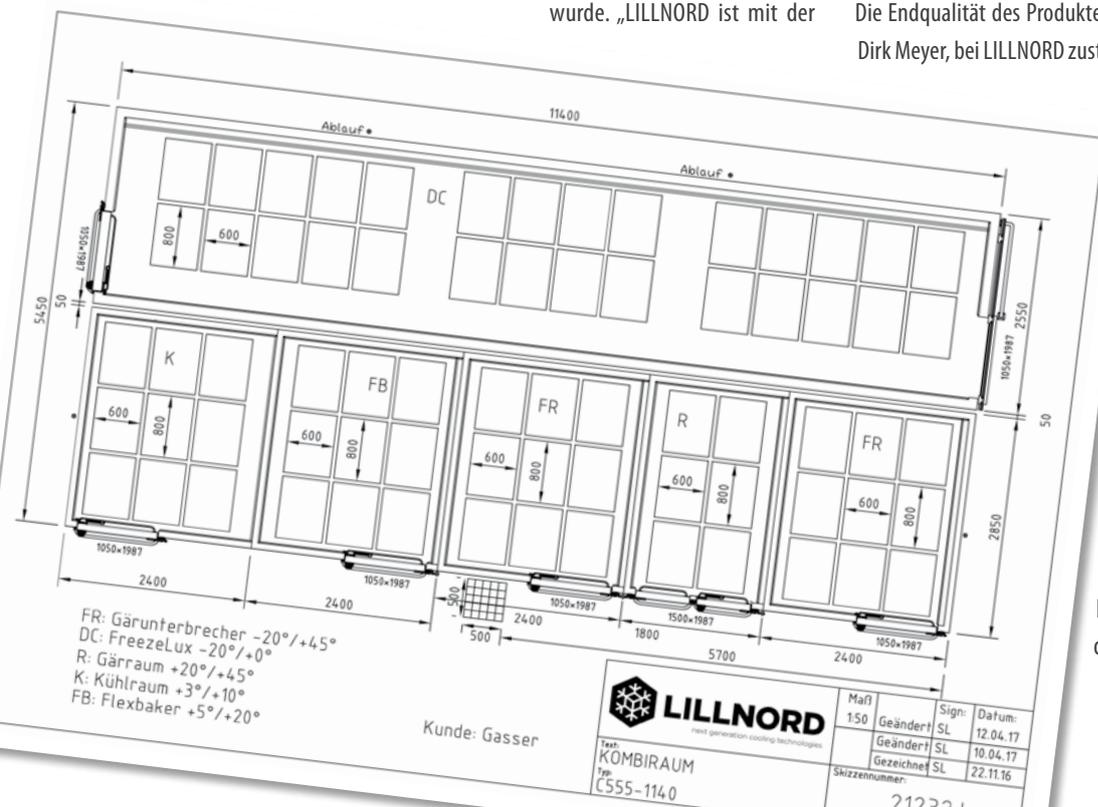
Blick hinter die Zellendecke: solide Dampfeinheit für den Gärraum vor dem Ventilator, Abfluss für Kondenswasser.

trotz einem Plus an Ware und 40 Prozent mehr Backfläche nicht gestiegen“, schildert Gasser seine positiven Erfahrungen mit Backofen und Kältelösung. Als es dann im vergangenen Jahr an die Planung einer neuen, zentral angeordneten, großen Kältelösung ging, hatte es Josef Pernkopf – der zuständige Verkaufsberater für HEIN LILLNORD – nach den überaus guten Erfahrungen natürlich leichter, als es für den Familienrat aus den drei Brüdern und ihrem Vater an die Entscheidung ging. Die Investition sollte nicht nur die Qualität sichern, sondern vor allem auch die Arbeitsabläufe in der Bäckerei zugunsten einer rationelleren und auch später beginnenden Produktion verändern. Auf der Zielgeraden war es dann schließlich die achte Planungsversion, die umgesetzt wurde. „LILLNORD ist mit der

eigenen Paneelfertigung in 30 cm-Schritten extrem flexibel, wenn es darum geht, sich vorhandenem Raum optimal anzupassen. Aber auch das Kältekonzept und die einzelnen Räume wurden mehrfach umgeplant. Das Endergebnis stellte letztlich alle zufrieden. Die aufwändige und sichere Technik, das hochwertige Material für Zellen und Böden, die Leistung der Kältemaschinen – Leistung und Preis erfüllten als Gesamtpaket alle Ansprüche. Die Anlage ist in ihrer Konzeption eine ideale und typische Lösung für Bäckereien, die heute aus Kosten- wie Qualitätsgründen Herstell- und Abbackzeitpunkt ihrer Ware trennen, die mit neuer Flexibilität auf Kundenwünsche reagieren möchten, dabei aber in ihrem Qualitätsdenken zu keinerlei Kompromissen bereit sind. Die Endqualität des Produktes ist das alles entscheidende Kriterium.“

Dirk Meyer, bei LILLNORD zuständig für den Verkauf in Deutschland und der D-A-CH Region ist sich sicher, dass das Beispiel der Bäckerei Gasser Schule machen wird.

Komplex und komplett. Als „einen Sprung in eine andere Dimension“ bezeichnet Gasser die neue Kältelösung. Sie besteht aus einer großen, elf Meter langen und von beiden Seiten zugänglichen Freezelux Tiefkühlzelle für 48 Wagen, für eine Temperatur von -20 °C. Da die TK-Fläche in der Vergangenheit immer zu klein war, wurde hier mit der größten Zelle ein besonderer Schwerpunkt gelegt. Unter dem Stahlboden von 3 mm Stärke liegen



FLEXBAKER & FLEXBAKER UV

Mit dem **FlexBaker System** entwickelte LILLNORD ein einzigartiges System zum Kühlen und Gären, das es dem Handwerksbäcker ermöglicht, fertiggegarte Teiglinge bis zu zehn Stunden ohne komplizierte Kühltechnik zunächst in die Filialen zu transportieren und sie dort bei circa 5 °C ohne Qualitätsminderung „ready to bake“ zu lagern. Somit wird es extrem einfach, über viele Stunden stets frische Ware anbieten zu können. Der Einsatz einer Zelle mit **FlexBaker** Technologie schafft höchstmögliche Flexibilität und garantiert frische Backwaren bis kurz vor Ladenschluss bei einem Minimum an Retouren. **FlexBaker** ist ein Konzept für Bäckereien, die das Backen im Laden verstärken möchten, einfach in der Anwendung, mit wenig Handling von Dielen und Sturzkästen. Transport und Lagerung sind ohne aufwändige Systemkühlung möglich. **FlexBaker** vereint sechs Prozesse in einer Kälteanlage: Einfrieren, Lagern, Auftauen, Gären, sanftes Wiederabkühlen und eine Standby-Phase der backfertigen Teiglinge. Alle Prozesse finden bis zum Abtransport an einem Ort statt, ohne Umlagern von Dielen oder Wagen. Ein Abbacken ist direkt aus der Kälte möglich. Die Lagerzeit vor Ort liegt je nach Größe zwischen 6 Stunden für Brot und 10 Stunden für Brötchenteiglinge.



Zu 80 Prozent bei 170 °C vorgebackene Brote lagern mehrerer Tage ohne Qualitätsverlust im FlexBaker UV und erreichen beim Backen dann noch einmal die Kerntemperatur von 92 °C.

Speziell für Betriebe, die ihre Ware in der Produktion vorbacken, qualitätssichernd lagern und dann in den Läden endgültig fertig gebacken wollen, wurde der **FlexBaker-UV** entwickelt. Dank der UV-Technologie garantiert er eine keimfreie Lagerung der vorgebackenen Produkte und verlängert so deren Haltbarkeit. Vor allem in den Benelux Staaten wurde diese Lösung von HEIN LILLNORD bereits gut verkauft. Wie auch bei den Teiglingen sorgt die Computersoftware mit integrierter 200-Stufen-Luftgeschwindigkeitsregelung, PID-Regulierung der Temperatur und Feuchte sowie der Regelung des waage- und senkrechten Luftleitsystems für das perfekte Klima zur Lagerung der zu 80 Prozent normal vorgebackenen Brote und Kleingebäcke. Dabei entsteht die eigentliche Kruste erst beim zweiten Backen mit einer Kerntemperatur von 92 °C. Auch wenn ein Einbringen der Ware schon mit circa 80 °C Kerntemperatur möglich ist, empfiehlt sich zunächst ein Abkühlen der heißen Ware bei Raumtemperatur in der Produktion. In der **FlexBaker UV** Zelle kühlt sie danach weiter ab, um dann in hygrometrisch kontrollierter Atmosphäre bei einer Luftfeuchte von bis zu 96 Prozent in einer sterilen Umgebung im Plusbereich bei 3 bis 5 °C für bis zu zwei Wochen zu lagern. Die Zelle eignet sich zur Konservierung von Teig wie von vorgebackenen Produkten. Bei Teig geht man von einer Lagerzeit von bis zu drei Tagen aus. Die theoretisch mögliche Lagerdauer von bis zu acht Wochen bei Broten, wie sie bei Tests des Backmittelherstellers Backaldrin im Technikum in Linz ermittelt wurde, sind natürlich Zeiträume, die von einer Handwerksbäckerei wie Gasser niemals angestrebt werden. Bei Gasser dient das System dazu, in wirtschaftlichen Größen zu produzieren, Backwaren ohne Qualitätsverlust zwischenzulagern und bei Bedarf auch nach einigen Tagen eine zu einem direkt hergestellten Produkt absolut vergleichbare Qualität anzubieten.

Laboranalysen zeigen, dass der Alterungsprozess im **FlexBaker UV** im Vergleich zu einem Kühlschrank bzw. einer normalen Kühlzelle deutlich verringert ist. Die Auswertung ergab, dass die eingelagerten Brote nach vier Tagen bis zu 15 Prozent an Gewicht gewonnen haben. Und nach elf Tagen sind die Brote noch immer so frisch wie beim Einbringen. Große Vorteile liegen darin, dass Produktion und Verkauf komplett getrennt sind. Aus einer täglichen kann so eine wöchentliche Produktion mit weniger und größeren Teigen werden, die sich einfacher maschinell verarbeiten lassen.

Bei Bedarf werden die vorgebackenen Brote und Kleingebäcke aus dem **FlexBaker UV** direkt in den heißen Ofen geschoben und erreichen dort ein zweites Mal die Kerntemperatur von 92 °C. Das zweite Backen kann natürlich auch in die Verkaufsstelle verlagert werden. Das Endergebnis unterscheidet sich nicht vom direkt gebackenen Produkt.

Der **FlexBaker UV** von LILLNORD ermöglicht ein sicheres System aus Abkühl- und Lagertechnik um zum Beispiel mediterrane Produkte mit langer Teigführung in größeren Mengen rationell herzustellen und über einige Tage ohne jeden Qualitätsverlust und Frischeeinbuße zu lagern. Zudem kann in ruhigen Tageszeiten statt nachts produziert und so der Arbeitsbeginn nach vorn verschoben werden. „Das freut unsere Mitarbeiter und senkt aber auch die Produktionskosten ohne Abstriche an die Frische und Qualität unserer Backwaren.“ Vor allem bei den mediterranen Backwaren erhofft sich Gasser einen spürbaren Zuwachs. „Das Brot bleibt während der Lagerung in der Zelle dank der hohen Luftfeuchtigkeit frisch und es lässt sich sogar noch ein Gewichtszuwachs feststellen, während man sonst bei der Lagerung immer von einem Gewichtsverlust ausgeht. Die Frischhaltung ist gut verlängert. Die Krume ist weich und elastisch.“ Die ersten Wochen mit der neuen Anlage geben Anlass zu großen Hoffnungen.

Die Ergebnisse beim Mehrkorn- und Sonnenblumenkernbrot zeigen das Potential des FlexBaker UV. Die Zahl der damit hergestellten Produkte steigt.





Die Bäckerei Konditorei Gasser hat sich seit ihrer Gründung 1990 mit viel Ehrgeiz und Einsatz der gesamten Familie zu einem führenden Betrieb in der Region entwickelt. Die neuesten Verkaufsstellen sind größer und bieten Sitzbereiche zum Verzehr des Snackangebotes. Die drei Söhne des Gründers sind mit ihm im Unternehmen tätig.

Bäckerei Konditorei Gasser

Die Bäckerei Gasser in Lüsen, Südtirol, ist ein echter Familienbetrieb. Senior ist der Gründer des Unternehmens, Siegfried Gasser, der 1990 gemeinsam mit seiner Frau Bernadette und unterstützt von Vater und Bruder mit einer kleinen Bäckerei in Lüsen den Schritt in die Selbständigkeit wagte. Das kleine Dorf in der Nähe von Brixen in Südtirol hatte damals mit 1.500 Einwohnern keinen Bäcker. Heute betreibt die Bäckerei insgesamt acht Verkaufsstellen in der Region, vier davon allein in Brixen. Im Unternehmen sind längst auch die drei Söhne mit unterschiedlichen Schwerpunkten aktiv. Um die Finanzen und das Filialmanagement kümmert sich Christian Gasser, Michael ist

der Verantwortliche für die Produktion und Oliver hat mit der eigenen Produktlinie „Oliver Gasser Patisserie“ das Angebot der Konditorei auf ein neues Niveau gehoben. Wesentliche Entscheidungen werden gemeinsam im Familienrat getroffen.

Von der kleinen typischen Handwerksbäckerei mit dem Schwerpunkt auf dem Brot für jeden Tag hat sich das Unternehmen zum Marktführer in Vielfalt und Qualität in der Region entwickelt. Das Sortiment ist recht breit, umfasst das klassische Brot- und Kleingebäck, dazu aber auch viele typische regionale Produkte wie etwa das bekannte Schüttelbrot, Vollkorn- und Bio-Produkte. Die neuesten Verkaufsstellen sind größer und bieten neben einem Snackangebot bis hin zum Tagesgericht auch die entsprechenden Sitzplätze.

Im Marketing spielt man erfolgreich auch die regionale Karte. Die verarbeiteten Äpfel und die Butter sind kontrollierte regionale Qualitätsprodukte. Und der Apfelstrudel ist eines der Highlights im Gasser-Angebot. Und nachdem in der Vergangenheit in Südtirol viele Ackerflächen zugunsten von Apfelplantagen verschwunden waren, wird heute auch wieder Roggen aus der Region angeboten und von der Bäckerei Gasser in großem Umfang verarbeitet. Mit acht Verkaufsstellen, einige auch mit Sitzcafés, und ihrem breiten, guten Sortiment an erstklassigen Back- und Konditoreiwaren, gelang der Bäckerei Gasser in den letzten Jahren ein gutes Wachstum. Alle Teiglinge sind selbst hergestellt. Nach dem Umstieg auf gekühlte Teige bei Plunder und Croissants konnte durch die so klar verbesserte Qualität ein Zuwachs von 30 Prozent erreicht werden. Diverse Kleingebäcke werden als Tiefkühlteiglinge an Hotels geliefert, die bereit sind, für Qualität auch mehr zu zahlen und ihre Ware nicht vom Tiefkühlgrossisten zum möglichst niedrigsten Preis zu kaufen. Was die Preise betrifft, so ist Gasser eher im hochpreisigen Bereich zuhause. Sieben Lieferfahrzeuge versorgen nicht nur die eigenen Verkaufsstellen, sondern dazu auch die Hotellerie, Skigebiete und Almhütten. Der höchstgelegene Kunde liegt auf 2.300 m Höhe.

Das Nr.1-Produkt sind Vinschgauer. Bekannt ist das Unternehmen aber auch für die Spezialitäten wie das Südtiroler Schüttelbrot (TA 210!). Gut nachgefragt sind auch die Backwaren aus Kamut. Die hochwertige Konditorei deckt die eigene Produktionslinie „Oliver Gasser“ ab.



Die Oliver Gasser Patisserie ist ein eigenes Label und hat die Patisserie und Konditorei im Unternehmen auf ein neues Niveau gehoben. Das Schüttelbrot ist eine regionale Spezialität, die auch bei Gasser nicht fehlen darf.





In der Tiefkühlzelle hält eine Luftschleieranlage die kalte Luft dort, wo sie gebraucht wird. Leistungsstarke Kältemaschine mit Frequenzumrichter für sanften Anlauf und Anpassung der Kälteleistung. Bei der Aufstellung wurde auf eine gute Belüftung geachtet. Die Computersteuerung gibt Auskunft über nahezu alle Fragen zur Anlage.

gleich zwei Heizschlangen, eine dient als Reserve. Das bietet Sicherheit serienmäßig. Vor dem TK-Raum liegen die anderen Komponenten des Konzepts: Ein Kühlraum für neun Wagen mit Temperaturen von 3 bis 10 °C, der FlexBaker UV für neun Wagen und Temperaturen von 3 bis 20 °C, ein Gärvollautomat für neun Wagen und einen Temperaturbereich von -20 °C bis +45 °C, dem Gärraum für sechs Wagen und Temperaturen von 20 bis 25 °C und einem weiteren Gärvollautomaten für ebenfalls neun Wagen.

Anders als viele sonst angebotene Gärräume, die aus Kostengründen nur auf den Boden gestellt werden und in die feuchte, warme Luft eingebracht wird, ist ein LILLNORD Gärraum eine Zelle, in die Dampf und Wasser unter genauester Steuerung von Temperatur und Feuchte optimal dosiert werden. Sie verfügt über einen beheizten Boden, was für das gesamte Raumklima wichtig ist, aber auch für die leichte Reinigung. Wie beim Tiefkühlager ist es auch bei der gesamten Anlage zunächst einmal die deutlich gewachsene Fläche, die Vorteile bringt. Aber nicht nur die Produktivität verbesserte sich mit der Inbetriebnahme. Das Zusammenspiel der innovativen LILLNORD PID-Regulierung zum Abkühlen, Lagern und Konditionieren, die solide Ausführung mit den drei Millimeter starken Edelstahlböden, die absolut dichten Wannböden mit Fußbodenheizung in den Gärvollautomaten, die aufwändigen Druckwände, die souveräne Abkühlleistung und dazu die übersichtliche und einfache Steuerung sichern vor allem die Qualität der Endprodukte und machen die Arbeit mit den Anlagen sicher und einfach. „Es ist die absolute Gleichmäßigkeit der Gebäcke über das Blech wie über die Höhe des Wagens, die uns von Anfang an

beim Einsatz des LILLNORD Gärvollautomaten überzeugt hat. Und das Tiefkühlager ermöglicht es uns, größere Chargen an Brötchen und Kleingebäcken herzustellen. 48 Wagen sind da schon einmal ein Wort.“ Eine Luftschleieranlage an den beiden Türen hält die Kälte in der TK-Zelle dort, wo sie auch gebraucht wird. Alle Anlagen haben außen wie innen einen umlaufenden Rammschutz. Die Technik liegt leicht zugänglich oberhalb der jeweiligen Anlage.

Zum Thema Energie kann Michael Gasser zwar noch nicht viel sagen, die Erwartungen sind hier auf Grund der „Papierform“ der Anlage und ihrer Anschlusswerte aber ebenfalls hoch. Im Vergleich zu einem Teig-Lagerfroster zum Lagern der Teiglinge oder von vorgebackenen Produkten, benötigt der FlexBaker jedenfalls bis zu 40 Prozent weniger Energie. „Einfrierleistung und Lagerbedingungen haben dazu beigetragen, dass unsere Qualität noch einmal einen Schritt nach vorn gegangen ist. Und das zeigt sich bereits an den Umsätzen!“



Familienbetrieb (v.l.): Michael, Siegfried, Berni, Oliver und Christian Gasser.

Groß in der Leistung Klein im Verbrauch

DIE ETAGEN-, STIKKEN-, HOLZ- UND WAGENÖFEN VON HEIN SIND SPARSAM VON ANFANG AN UND SENKEN BETRIEBSKOSTEN EFFEKTIV UND DAUERHAFT. DANEBEN SORGEN SIE OHNE VERZICHT AUF LEISTUNG UND BACKQUALITÄT AUCH FÜR EINE DEUTLICHE **REDUZIERUNG DES CO₂ AUSSTOSSES** EINER BÄCKEREI. DAS LÄSST SICH AUCH IM MARKETING NUTZEN.

Wer sich vor dem Kauf eines Ofens die Mühe macht, nicht nur die Investitionskosten, sondern die täglichen Betriebskosten zur Entscheidungsgrundlage zu machen, der kommt an den innovativen HEIN Backöfen nicht vorbei. Ob ein sparsamer und sicherer Ringrohretagen- und Wagenofen statt einer technikbeladenen Thermoölvariante oder eines Heizgasumwälzofens, ob ein ECOSTONE Stikkenofen statt eines konventionellen – HEIN hat beim Ausbau und der technischen Erneuerung seines Ofenprogramms schon seit vielen Jahren neben der Solidität, Langlebigkeit und Hygiene vor allem auch den niedrigen Energieverbrauch und damit niedrige Betriebskosten im Fokus der Entwicklung. Zahlreiche Auszeichnungen und Preise belegen die konsequente Arbeit von HEIN. Noch ist der CO₂-Ausstoß ihres Betriebs nur für wenige Bäcker ein entscheidendes Kriterium beim Kauf eines neuen Ofens. Doch CO₂-Einsparungen könnten in der Zukunft zu einem wichtigen Argument um die Gunst des Kunden werden. Hier liegt noch ein großes Potenzial für ein entsprechendes Marketing. Dabei ist es relativ einfach, durch niedrigen Energieverbrauch beim Backen sowie den Verzicht auf aufwändige und teure Technik wie Umwälzmotoren, Pumpen oder synthetisches Öl einen Beitrag zur Reduzierung des CO₂-Ausstoßes zu leisten. Wer als Unternehmer diesen Weg konsequent gehen will, dem bieten sich natürlich viele Möglichkeiten. Eine deutliche, dauerhafte Reduzierung des Verbrauchs, ohne technisch aufwändige Rückgewinnung, ohne Verzicht auf Leistung oder Qualität, ja sogar mit Qualitätszuwachs wie beim HEIN

ECOSTONE – das ist ein guter Anfang. Und so lassen sich durch Investitionsentscheidungen mit Weitblick die Weichen auf einen energieeffizienteren, sparsameren und saubereren Backbetrieb stellen.

Einsparpotential Stikkenbacköfen. Vieles beginnt im Kleinen. Zum Beispiel beim Kauf eines Stikkenbackofens. Durch die integrierte Wärmerückgewinnung und die einzigartigen Thermosteinwände ist der HEIN ECOSTONE sparsamer, effizienter und auch leistungsfähiger als übliche Stikkenöfen. Bei 100 Prozent Brennerlaufzeit verbrauchen zwei Einfachstikkenöfen HEIN LUXROTOR 14,6 m³ Gas, ein Doppelstikken mit der gleichen Backleistung (und nur einem Kamin) hingegen nur 12,00 m³. Bei realen Laufzeiten sind es 8,8 und 7,0 m³. Das ergibt bei 84 Stunden Backzeit in der Woche und einem Gaspreis von 0,80 Euro im Jahr 30.751 bzw. 24.461 Euro Energiekosten für zwei Einfach- und einen Doppelstikkenofen. Der Unterschied von 6.289 Euro spricht schon einmal grundsätzlich dafür, soweit es das Backprogramm erlaubt, auf Doppelstikkenöfen zu setzen. Bei einer Nutzungsdauer von zehn Jahren finanzieren sich die Öfen vollständig aus ihrem sparsameren Betrieb. Richtig interessant aber wird es, wenn statt des „normalen“ Stikkenofens ein ECOSTONE Stikkenbackofen mit Thermosteinwänden und integrierter Wärmerückgewinnung angeschafft wird. Das deutliche Einsparpotential beim täglichen Energieverbrauch ist durch einen Bericht des TÜV Rheinland nachgewiesen. Größere Betriebe würden mit dem ECOSTONE beim Einsatz



HEIN

ENERGIEVERGLEICH ZWEI EINFACHSTIKKEN/ DOPPELSTIKKEN HEIN LUXROTOR UND ECOSTONE

Ofentyp	Zwei HEIN LR 86H Einfachstikken 58 x 78	HEIN LR 812-5 Doppelstikken 58 x 78	Einsparung
Verbrauch pro m ³ Gas/Std bei 100 % Brennerlaufzeit	14,60	12,00	
Verbrauch/Std bei reeller Brennerlaufzeit	8,80	7,00	
Preis pro m ³ Gas in Euro	0,80	0,80	
Energiekosten pro Stunde Backzeit in Euro	7,04	5,60	
Energiekosten pro Woche bei 84 Stunden Backzeit	591,36	470,40	120,96
Energiekosten pro Jahr	30.751	24.461	6.289,92
Energiekosten auf 10 Jahre (bei gleichbleibendem Energiepreis)	307.507	244.608	62.899,20

Energievergleich HEIN Stikkenofen ohne und mit EcoStone	HEIN LUXROTOR ohne ECOSTONE	HEIN ECOSTONE	Einsparung durch ECOSTONE
Energiekosten pro Jahr bei 12 Einfachstikken	184.504	156.829	27.676
Energiekosten pro Jahr bei 6 Doppelstikken	146.765	124.750	22.015
Energiekosten auf 10 Jahre bei 12 Einfachstikken	1.845.043	1.568.287	276.756
Energiekosten auf 10 Jahre bei 6 Doppelstikken	1.467.648	1.247.501	220.147
Energieeinsparung auf 10 JAHRE Gesamt 1/4	377.395	320.768	

Ofentyp	LR 86H Einfachstikken 58 x 78	LR 812-5 Doppelstikken 58 x 78	
Verbrauch m ³ Gas/Std bei 100 % Brennerlaufzeit	7,30	12,00	
Verbrauch m ³ /Std bei reeler Brennerlaufzeit	4,40	7,00	
Verbrauch in kWh/Std bei reeler Brennerlaufzeit	52,80	84,00	
KWh Verbrauch pro Tag bei 12 Stunden Backzeit (Faktor 9.8)	517,44	823,20	
KWh Verbrauch pro Woche bei 84 Stunden Backzeit	2.587,20	4.116,00	
KWh Verbrauch pro Jahr	139.708,80	222.264,00	
KWh Verbrauch auf 10 Jahre	1.397.088,00	2.222.640,00	

Energievergleich HEIN Stikkenofen ohne und mit EcoStone		HEIN Stikken mit ECOSTONE	Einsparung durch ECOSTONE
KWh Verbrauch pro Jahr bei 12 Einzelstikken	1.676.506	1.425.030	251.476
KWh Verbrauch pro Jahr bei 6 Doppelstikken	1.333.584	1.133.546	200.038
KWh Verbrauch auf 10 Jahre bei 12 Einfachstikken	16.765.056	14.250.298	2.514.758
KWh Verbrauch auf 10 Jahre bei 6 Doppelstikken	13.335.840	11.335.464	2.000.376
KWh Einsparung auf 10 Jahre	3.429.216	2.914.834	514.382
CO₂ Einsparung in Tonnen auf 10 Jahre	1.030	875	154
CO₂ Einsparung in Tonnen auf 1 Jahr	103	88	15

Die Werte sind betriebsabhängig. Abweichungen ergeben sich durch Unterschiede bei Backprogrammen, Schwadengabe, Kamin etc.

von 12 Einzelstikkenöfen statt 184.504 Euro nur noch 156.829 Euro aufwenden. Das heißt, jedes Jahr stehen allein durch die Wahl des innovativen ECOSTONE als Stikkenofen circa 27.676 Euro mehr für Investitionen, Personal oder Expansion zur Verfügung. Noch deutlicher wird das Potential, wenn zwölf Einzel- durch sechs ECOSTONE Doppelstikkenöfen ersetzt werden könnten. Circa 60.000 Euro Unterschied, und das jedes Jahr! Es lohnt sich also, auf moderne ECOSTONE Stikkenbacköfen von HEIN umzurüsten. Der Außendienst rechnet Ihnen gern – speziell ausgerichtet auf Ihren Betrieb – aus, was Sie sparen können.

CO₂ einsparen. Die Tabelle gibt diese Zahlen zum einen in Euro wieder, basierend auf den oben genannten Parametern für Verbrauch und Gaspreis.

Außerdem zeigt sie auf, wo die Unterschiede beim Verbrauch in Kilowattstunden liegen. Und diese Angaben wiederum dienen dazu, das genaue Einsparpotential für den CO₂-Ausstoß zu ermitteln. Sechs Doppelstikkenöfen vom Typ HEIN LUXROTOR sparen gegenüber zwölf Einzelstikkenöfen jährlich schon einmal 342.921 kWh, das entspricht 103 Tonnen CO₂. Der Schritt zum ECOSTONE zahlt sich also nicht nur wie bereits ermittelt für das Betriebsergebnis, sondern durch den verringerten CO₂-Ausstoß in deutlichem Ausmaß auch für die Umwelt aus. Und sechs HEIN ECOSTONE Doppelstikkenöfen verbrauchen 1.133.546 kWh gegenüber 1.676.506 kWh bei 12 Einzelstikkenöfen. So lassen sich ohne jede Einschränkung, ohne Einbußen in der Qualität und sogar bei niedrigeren Investitionskosten im Jahr 542.960 kWh einsparen. Das entspricht

WISSENSWERTES ZU „CO₂“

- CO₂ ist natürlicher Bestandteil der Luft und entsteht sowohl bei der vollständigen Verbrennung von kohlenstoffhaltigen Substanzen als auch bei der Zellatmung im Organismus von Lebewesen. Als natürliches Treibhausgas ist es für das lebensfreundliche Umfeld auf der Erde mitverantwortlich. In hohen Konzentrationen wirkt es klimaschädlich. Ursache ist der hohe Anteil von CO₂-Emissionen, der bei der Verbrennung von fossilen Energieträgern wie Erdöl, Erdgas und Kohle entsteht.
- Bäume und Wälder sind in der Lage, aus CO₂ und Sonnenlicht Biomasse und Sauerstoff zu produzieren und das CO₂ dauerhaft zu binden. Eine Fichte beispielsweise entzieht im Laufe ihres 100-jährigen Lebens der Atmosphäre fast zwei Tonnen CO₂. Wälder sind also bedeutende Speicher für dieses Treibhausgas. Verrottet oder verbrennt die Fichte, wird das Kohlendioxid, das sie beim Wachstum aufgenommen hat, 1:1 wieder freigesetzt. In nicht bewirtschafteten (Ur-)Wäldern halten sich CO₂-Speicherung und seine Freisetzung deshalb auf Dauer die Waage. Wird Holz zum Bauen und Wohnen verwendet, verlängert sich die Speicherwirkung.
- Eine Tonne CO₂ entspricht 400 Litern Erdöl, 380 Litern leichtem Heizöl oder 560 Kubikmetern Erdgas.
- Eine Tonne CO₂ entspricht einer Fahrt über 4.900 Kilometer mit einem Auto, das pro hundert Kilometer 8,5 Liter Benzin verbraucht.

einer Menge von 163 Tonnen CO₂. Solche Zahlen sind zunächst natürlich recht abstrakt, gewinnen aber an Bedeutung, wenn man sie zum Beispiel ins Verhältnis setzt bei Organisationen, die Spenden zur Kompensation des eigenen CO₂-Verbrauchs (CO₂-Fußabdruck) ermöglichen. Unter www.primaklima.org wird zur Kompensation der ermittelten 542.960 kWh ein fiktiver Spendenbetrag von 8.144 Euro errechnet. Die Spende würde dann in Aufforstungsprojekte fließen, die das CO₂ einbinden. Ein Zusatznutzen also, der sich im Marketing sicher geschickt nutzen lässt! Durch den Einsatz sparsamer Backofentechnik tun Sie also etwas für die Umwelt, ohne auf irgendeine Leistung beim Backen zu verzichten oder nur irgendwelche Abstriche an Ihre Qualität machen müssen. Ja, beim ECOSTONE gewinnen Sie sogar noch spürbar an Qualität.

Einsparpotenzial Etagenbackofen. Beim Vergleich verschiedener Etagenöfen muss zunächst natürlich der Verbrauch für die eigentliche Heizenergie betrachtet werden. Ob Strom beim Elektroofen, Wasser wie beim Ringrohr-

WOODSTONE & HEIZGASUMWÄLZOFEN IM VERGLEICH

Durchschnittsverbrauch an Strom und Energie eines 15 m² Ofens im Jahr mit 10 Stunden Produktion am Tag bei 6 Tagen pro Woche und 52 Wochen im Vergleich zu einem konventionellen Heizgasumwälzofen.

Stromverbrauch WOODSTONE	794
Stromverbrauch Heizgasumwälzofen	7 117

Einsparung Strom pro Jahr in kW **6 323**

Brennstoffverbrauch WOODSTONE	130 031
Brennstoffverbrauch Heizgasumwälzofen	256 615

Einsparung Heizenergie pro Jahr kWh/a **126 585**
Das entspricht umgerechnet 38 Tonnen weniger CO₂.

system, Thermoöl oder Heizgas bzw. Luft bei dem Heizgasumwälzofen bzw. dem Heißluftumwälzofen. Messungen eines unabhängigen Energieberaters haben ergeben, dass bereits zwischen den Brennstoffverbräuchen eines HEIN UNIVERSAL Ringrohrbackofens und eines Thermoöl- und Heizgasumwälzofens sehr deutliche Unterschiede im Verbrauch und damit in den Betriebskosten bestehen. Der spezifische Brennstoffverbrauch gerechnet in kWh je Stunde und je Quadratmeter Backfläche basierend auf den als Basis genommenen 100 Prozent beim UNIVERSAL Ringrohrbackofen liegt beim Thermoölofen um fast ein Drittel (130 Prozent), bei den beiden gemessenen Heizgasumwälzöfen mit 197 und 203 Prozent sogar doppelt so hoch. Schon das spricht für den HEIN UNIVERSAL. Dazu kommen aber noch einmal die Stromkosten für die übrigen Verbraucher an einem Ofen. Das sind Brenner, Dunstabzug, Magnetventile, Rauchgasklappen, Schwadenklappen, Beleuchtung, Turbulenz, Stellantrieb sowie beim Thermoölsystem auch Primär- und Sekundärpumpen. Ein Ofen mit viel Technik und Motoren verbraucht entsprechend viel Strom zum Betrieb. Statt Motoren für die Luftzirkulation im Heizgas- wie ein Heißluftumwälzofen benötigt ein Ringrohrbackofen keinerlei Pumpen oder mechanische Unterstützung zur Zirkulation von Wasser und Wasserdampf in den geschlossenen Ringrohren. Ein Thermoölofen hingegen kommt nicht ohne Pumpen im Primär- und Sekundärkreislauf aus. Die werden mit Strom betrieben und sind permanent im Betrieb. Eine genaue Messung – in der Zusammenfassung zur besseren Vergleichbarkeit normiert auf eine Backfläche von 85 Quadratmetern – ergab für den Ringrohrbackofen UNIVERSAL reine Stromkosten von 254 Euro. Mehr als 14.000 Euro reine Stromkosten (ohne Heizenergie) fallen dagegen beim technisch komplizierteren Thermoölofen an. Dazwischen lagen die beiden gemessenen Heizgasumwälzöfen mit 4.200 und 10.800 Euro. Der auffällig höhere zweite Wert wird mit dem Stromverbrauch für den Belader erklärt, der wohl in die Messung eingeflossen ist. Ein Hinweis darauf, dass Strom für die Betriebskosten ein keinesfalls zu vernachlässigender Faktor sind. Es lohnt sich, dass Sie sich damit beschäftigen.

Einsparpotential Holzbackofen. Der HEIN WOODSTONE ist ein innovativer Holzbackofen mit Ringrohrsystem, ein Hybridofen, der sich mit Holz, nach möglicher Umrüstung aber auch über einen Brenner mit Öl oder Gas beheizen lässt. Basis des WOODSTONE Hybridofens sind die Ringrohrtechnik und die Feuerungseinheit aus Thermostein, die sowohl für Holzbefuerung wie auch Brennerbefuerung vorgesehen ist. Mit Hilfe der Holzfeuerung (oder alternativ Brenner), werden die Thermosteine und die darin vermauerten Ringrohre aufgeheizt. Wie beim klassischen Ringrohrbackofen HEIN UNIVERSAL verteilt sich die Wärme durch den aufgeheizten Wasserdampf in den Röhren absolut gleichmäßig über alle drei Etagen. Beim neuen WOODSTONE wurde vor allem auf den optimalen Wirkungsgrad über speziell neu entwickelte Heizkanäle und Feuerungsraum geachtet. Eine Isolierung mit neuartigen Materialien minimiert Energieverluste. Die Berechnung des Energieverbrauchs eines HEIN WOODSTONE Hybridofens im Vergleich zu einem klassischen Heizgasumwälzofen zeigt ein großes Sparpotential bei Öl und Gas. Neben der enormen Einsparung von durchschnittlich 50 Prozent Energie und damit auch 50 Prozent CO₂-Abgabe mit normalen Brennstoffen (Gas/Öl), kann die Holzbefuerung in zehn Jahren 350 Tonnen CO₂-Ausstoß vermeiden. Daneben ermöglicht der WOODSTONE ein echtes Qualitätsbacken in einem Holzofen auf Stein, mit rationaler Holzbefuerung und gleichmäßigen Backergebnissen, und schafft dazu ein hohes Marketingpotential für den Bäcker. Mehr zum Thema WOODSTONE finden Sie in diesem Heft in der Reportage über die Bäckerei Backsüchtig in Bielefeld.



Pierre Thein

Geschäftsführer
HEIN Deutschland

Wir scheuen keinen Vergleich

Wir wissen natürlich, dass für den Bäcker bei einem Backofen zunächst immer das Backergebnis zählt. Da scheuen wir keinen Vergleich. Zufriedene Kunden in vielen Ländern belegen außerdem die Zuverlässigkeit und die niedrigen Verbrauchswerte unserer Backöfen. Wir bieten sparsame und vor allem sicher funktionierende Backöfen und mit entsprechender Beschickungstechnik auch den heute notwendigen hohen Automatisierungsgrad. Und nicht zu vergessen haben wir uns in den letzten Jahren auch intensiv dem Thema Hygiene gewidmet, um durch Materialwahl und Grundkonstruktion eine Reinigung und ein Sauberhalten so einfach wie möglich zu machen.

Technisch sehr komplizierten und aufwändigen Thermoölmehretagendurchlauföfen mit energieintensivem Pumpensystem stellen wir unseren UNIVERSAL Ringrohretagenöfen in Kombination mit dem Beschickungsroboter SPIDER gegenüber. 50 Quadratmeter Backfläche, extrem niedrige Anschlusswerte von nur 190 kW, gleichzeitig aber eine hohe Flexibilität. Und der Elektroanschlusswert eines solchen Backriesen beträgt bei 50 Quadratmeter Backfläche gerade einmal 0,5 kW. Ein Bruchteil dessen, was andere Ofensysteme nur zum Betrieb benötigen. Stikkenöfen mit kalkulierten 10 Quadratmetern Backfläche haben übrigens schon Anschlusswerte um die 80 kW! Wir scheuen den Vergleich mit Elektro-, Heizgasumwälz-, Heißluft- oder Thermoölofen nicht.

Wir sind stolz auf das Einsparpotential unserer Stikkenbacköfen der ECOSTONE Reihe. Und bei alledem sollte man in Zeiten des Klimawandels nicht vergessen, dass der niedrige Energieverbrauch zu einem niedrigen CO₂-Verbrauch führt. Ohne jede

Die Masse zur Wärmespeicherung und -rückgewinnung besteht im ECOSTONE aus 207,5 kg Schamottesteinen im Stikkenofen für einen Wagen und 397 kg in der Version für zwei Wagen. Der HEIN WOODSTONE ist ein Hybridofen mit enormem Potenzial, der sich mit Holz und nach Umrüstung auch mit einem Brenner beheizen lässt.

Einschränkung und vor allem ohne Verzicht auf Backqualität kann jeder Bäcker einen ernstzunehmenden Beitrag zur Verbesserung seiner CO₂-Bilanz leisten. Wer heute vorausschauend investiert, hat somit seinen Kunden gegenüber neben seiner Backwarenqualität noch ein weiteres, in seiner Bedeutung ganz sicher stetig wachsendes Verkaufsargument.

Und während ein ökologisch gutes Gewissen oft mit Verzicht einhergeht, ja bisweilen auch Spaß kostet, kommt der bei der Wahl eines sparsamen Backofens von HEIN nicht zu kurz. Er ist spätestens beim Vergleich der Energiekosten mit den Kosten anderer Backsysteme da.

Natürlich spielen in eine Kaufentscheidung viele Gründe hinein. Platzbedarf, Automatisierung, Investitionskosten, Qualitätsanspruch an den Ofen und natürlich an das gebackene Endprodukt. Dazu Material, Hygiene, Service und Zuverlässigkeit. Doch es gibt gute Gründe für Ofentechnik von HEIN, für die Liquidität eines Unternehmens ebenso wie für seine Umweltbilanz.

Ich wünsche mir, dass es bei den Entscheidungen für einen Backofen stärker um die laufenden Kosten geht, dass Zahlen hinterfragt und Verkaufsargumente auf den Prüfstand gestellt werden. Ich weiß, HEIN hat da schon heute sehr gute Karten. Und mit der zunehmenden Bedeutung des Umweltfaktors bin ich mir sicher, dass noch viel mehr Bäcker bereit sein werden neu zu denken und unsere Ringrohröfen ebenso wie unsere innovativen ECOSTONE Stikkenöfen, unseren STONEROLL Wagenöfen oder den innovativen Hybrid-Holzbackofen WOODSTONE in ihre Entscheidung einzubeziehen. Ihre Zahlen und die Umwelt danken es Ihnen.

Pierre Thein, Direktor HEIN s.a.r.l.,
Geschäftsführer HEIN Deutschland GmbH



ANWENDERMEINUNG

Stefan Hug, Leiter Beschaffung und
Infrastruktur Bäckerei Hug, Luzern

„Unsere beiden Ringrohretagenöfen mit je 33 Quadratmetern Backfläche sind gasbeheizt. Wir haben vor der Investition 2013 ausgerechnet, dass sich die Investition für die gesamte Anlage allein über die Energieersparnis schon nach nur acht Jahren bezahlt macht. Es laufen keine Pumpen, keine Motoren, was zu einer hohen Betriebssicherheit führt und auch die Servicekosten deutlich verringert. Nur 135 kW Wärmeleistung für einen 33 m² Ofen, dazu noch einmal 0,5 kW Elektroleistung – das ist konkurrenzlos.“



Ein Ofen im Blickpunkt



MIT SEINEM BETRIEB HAT SICH HANS-MARTIN ROLF SEINEN TRAUM VON EINER BÄCKEREI VERWIRKLICHT, DIE AM TAG FÜR DIE KUNDEN SICHTBAR PRODUZIERT. HERZSTÜCK DES KONZEPTS IST DER WOODSTONE, EIN MODERNER RINGROHR-HOLZBACKOFEN VON HEIN.

Hans-Martin Rolf sagt es offen: er ist süchtig. Süchtig nach dem Geruch frischen Brotes, das direkt aus dem Backofen kommt, den Nuancen von Butter und karamellisiertem Zucker, der Symbiose des Geruchs der Backwaren und dem leichten Holzgeruch aus der Feuerung. Hans-Martin Rolf ist backsüchtig. Und so hat der aus einer Bäckerfamilie stammende Bäcker- und Konditormeister, der mit seinem erfolgreichen Unternehmen Plan B auch innovative Brötchendielen aus Kunststoff herstellt, sich mit seiner Bäckerei „Backsüchtig“ einen Traum verwirklicht. „Ich habe als geschäftsführender Gesellschafter für Plan B schon viele Bäckereien im In- und Ausland gesehen, da reifte der Entschluss, ein Konzept umzusetzen, das einfach genau dem entsprach, wie ich mir eine Bäckerei vorstellte. Individualität statt Massenware, sorgfältig ausgewählte eigene Rezepte, ein offenes Konzept mit einem attraktiven Sitzbereich, das zur Kommunikation mit dem Kunden einlädt, mit Bäckern, denen am Tag bei der Arbeit zugesehen werden kann. Ich wollte immer dieses Urige, ein Backen auf Stein,



Produkte mit Charakter, einmalig schon in der Rezeptur, die auf Stein im Holzbackofen gebacken werden und direkt nach dem Ausbacken schon in der Theke liegen und duften.“ Auf den HEIN WOODSTONE wurde er auf der iba 2015 aufmerksam. Das bewährte und technisch extrem solide Ringrohrsystem in Kombination mit dem Brennstoff Holz waren die entscheidenden Argumente. Zwei Besichtigungen, bei denen er den Ofen in Aktion erlebte, machten die Entscheidung perfekt.

Ringrohr-Holzbackofen WOODSTONE. Drei Herde, dreifachbreit, neun Quadratmeter Backfläche. Auf den Smoker, eine HEIN Entwicklung, die durch das direkte Verbrennen von Holz pads das typische Holzaroma wie beim klassischen Verbrennen auf der Herdplatte in den Ofen bringt, verzichtet er bewusst. „Ich will Ehrlichkeit und keine Missverständnisse. Wir haben keinen klassischen Holzbackofen, aber wenn wir das Aroma möchten, dann machen wir das mit dem Verbrennen von Holzofenmalz und sagen das auch ehrlich.“

Neben dem Holzbackofen in der Ausführung Antik-Schwarz lieferte HEIN auch den Klima-Gärraum sowie einen Gärvollautomaten TOPLUX. Ein Abwieger, ein selbst gebauter Aufarbeitungstisch, ein kleiner Spiralkneter, eine Ausrollmaschine – die technische Ausstattung ist überschaubar, aber völlig ausreichend. Erst um 5:00 Uhr morgens geht das Licht in der 90 Quadratmeter großen Backstube an. Bis circa 17:00 Uhr wird dann gebacken. Ein Traum für viele. Der dreierdige HEIN WOODSTONE Ringrohr-Holzbackofen (bei den Bäckern wegen seiner mächtigen Statur auch Herkules genannt) ist ein Hybridofen, der sich mit Holz bzw. Pellets oder auch über einen nachträglich zu installierenden Öl- oder Gasbrenner beheizen lässt. Er kombiniert die bekannten Vorteile des Ringrohrbackofens, die weiche Wärmeübertragung durch das Backen auf Stein, mit niedrigen Energiekosten durch den nachwachsenden Rohstoff Holz und ist dazu beim Brennstoff CO₂ neutral. Dank der sehr hohen Speichermasse – der Ofen wiegt über 12 Tonnen – ist er sehr stabil in der Hitzeabgabe und sorgt für eine kräftige Kruste, einen gut durchgebackenen Boden und eine feuchte, saftige Krume als Garant für gute Frischhaltung der Backwaren. „Beim Backstart morgens um 5:00 Uhr hat der Ofen circa 240 °C. Diese Temperatur resultiert aus dem letzten Heizen um circa 19:00 Uhr am Vortag. So kann morgens direkt mit dem Backen begonnen werden.“ Alle 30 Minuten werden dann zwei bis drei Holzscheite nachgelegt. Die bezieht Rolf alle 14 Tage und lässt sie „publikumswirksam“ zunächst einmal auf den Gehsteig kippen. Die Kosten für die Buchenholzscheite liegen bei etwa 800 Euro im Monat. „Die Qualitätsunterschiede beim Holz sind beachtlich“, weiß Mitarbeiter André Dormoratzki. Die Füllung von drei Körben am Tag nimmt den Weg in die Feuerung, bei schlechtem Holz auch mal etwas mehr. Mit dem WOODSTONE sind nach Messungen im Schnitt 50 Prozent Energieeinsparung gegenüber einem gleich großen Heizgasumwälzofen realisierbar. Da der Ofen außer dem Abluftventilator zusätzlich keine Motoren oder Pumpen braucht und dazu mit einer besonders energiesparenden und langlebigen Beleuchtung über Glasfasertechnik arbeitet, kommt er mit einem Elektroanschluss von gerade einmal 0,5 kW aus. Sparsam ist auch die hocheffektive, jeweils in den Herden liegende Schwadenanlage mit großer Verdampferfläche. Die arbeitet effizienter als herkömmliche Anlagen und verbraucht bis zu 25 Prozent weniger Wasser um den nötigen Schwaden im Ofen zu produzieren. Theoretisch arbeitet ein Holzbackofen im 24-Stunden-Betrieb natürlich am günstigsten. Auch wenn die Bäckerei sonntags nicht öffnet, der Ofen wird dennoch geheizt, damit am Montagmorgen um 5:00 Uhr dann wieder die volle Backleistung zur Verfügung steht. Neben dem Befeuern des Holzbackofens nutzt der jeweilige Mitarbeiter die Zeit, um Poolish, Biga, Vor- und Sauerteige für die nächsten Tage herzustellen. Je nach Produkt finden bis zu drei Vorstufen bei der Teigbereitung Verwendung. Das ermöglicht es beim Brot auf jede Hefezugabe zu verzichten. Außerdem ist Rolf stolz darauf, keine Zutaten mit E-Nummern einzusetzen. Wie bei anderen Zutaten (Butter, Milch, Eier), macht er, wenn es um die Qualität geht, auch beim Mehl keine Kompromisse. So werden auch Bio-Mehle verarbeitet.

Neben Hans-Martin Rolf arbeiten zwei weitere Bäcker in zwei Schichten in der Produktion und decken so den Zeitraum von 5:00 bis 17:00 ab. Der Tag beginnt mit diversen Kleingebäcken und Brötchen. „Brot backt ebenfalls bei 240 °C, die Hefeteilchen später bei leicht gefallener Backtemperatur vor einem Nachheizen mit circa 220 °C. Der Ringrohrföfen nivelliert die Backergebnisse und sorgt für große Gleichmäßigkeit. Einmal konsequent und genau eingestellt, sind die Backergebnisse erstklassig, abzulesen an den



Der WOODSTONE wird intern auch „Herkules“ genannt. Er ist dreifach breit und bietet auf drei Herden neun Quadratmeter Backfläche. Eine manuelle Abziehvorrichtung erleichtert die Arbeit beim Beschenken mit Brot und Kleingebäck sehr.





Hans-Martin Rolf, hier mit seiner Tochter Franziska als Hilfe, setzt auf handwerkliche Aufarbeitung. Die hochwertigen Burger-Buns gibt es auch vegan. Der Ringrohrföfen sorgt zuverlässig für ein absolut gleichmäßiges Backergebnis, weiß Mitarbeiter Nemađ Curcovic.

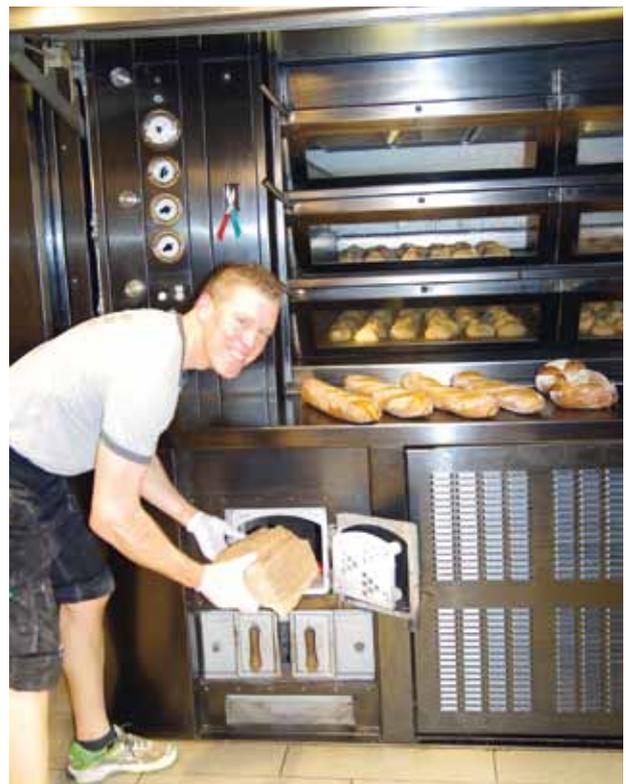
Crissants, den Knautzen oder den Buns, die in der Bräunung eins wie das andere sind. Insgesamt ist der Ofen, wie alle Ringrohrföfen, eher etwas träge, aber man kann mit den Temperaturen sehr gut arbeiten. Wenn man einmal verstanden hat, dass es für ein Spitzenbackergebnis nicht notwendig ist, die Backtemperaturen laufend zu verändern und mit Backkurven zu arbeiten, lässt es sich sehr ruhig und entspannt mit dem Ofen arbeiten. Außerdem hört man ihn praktisch gar nicht“, lobt Rolf. Dem gesamten Projekt merkt man Herzblut und Leidenschaft von Hans-Martin Rolf an. Ideen aus der Familie, etwa in der Ladengestaltung, ergänzten seine Vorstellungen. Das Konzept umfasst heute das klassische Angebot von wechselnden frischen Backwaren, Kleingebäcken und Broten, ebenso wie von Snacks und Kaffeespezialitäten. André Dormoratzki, der bei Rolf einmal das Bäckerhandwerk erlernt hatte, ist heute wieder dabei und ebenfalls backsüchtig. „Der Teig ist für uns ein lebendiges Naturprodukt und so dauert die Herstellung mit den Vorstufen oft mehrere Tage.“ Beste Zutaten, hochwertige proteinhaltige Mehle, viele Vorteige, lange Teigführungen, kein Zusatz von Backhefe bei den Broten und

als Endergebnis knusprig, saftige Brote. „Gutes Brot für moderne Zeitgeister mit Lust auf geschmackliche Sensationen – direkt aus dem Ofen“, heißt es dazu auf der sehenswerten Homepage backsuechtig.com.

Einer für alles. Um 8:00 Uhr öffnet die Bäckerei. Schon im Eingangsbereich fällt der Blick zwischen den Brotregalen auf den schwarzen HEIN WOODSTONE Ringrohrföfen. Das Brot- und Brötchensortiment in Theke und Regal ist deutlich schmäler als bei vielen anderen Bäckereien, aber „ich wollte eben nicht die achte Bäckerei mit dem gleichen Angebot sein.“ Die Brote wie das Ruchbrot, das Leinenbrot, das italienische Landbrot, das Tiroler Nussbrot oder der Schweizer Bergfladen sind Eigenkreationen. Auch die frischen Baguettes sind gefragt. „Der Ringrohrföfen gibt die Hitze langsam an das Brot ab, so dass die Kruste sich nicht so schnell verschließt und der Brotkern ausreichend Zeit hat, saftig und locker auszubacken. Die



Man sollte die Arbeit, die ein Holzbackofen macht, nicht unterschätzen. „Wenn wir den Ofen mit einer Pellet-Feuerung oder einem Brenner gewählt hätten, würde das an den guten Backergebnissen nichts ändern.“





André Dormoratzki: „Der Teig ist für uns ein lebendiges Naturprodukt.“ Der HEIN Lillnord TOPLUX Gärvollautomat hat seinen Anteil am späten Backbeginn um 5 Uhr.

gute Frischhaltung loben auch die Kunden.“ Die Brötchen heißen Knautzen, auf typische Schnittbrötchen und andere Brötchensorten verzichtet Rolf bewusst. „Wir müssen den Kunden etwas Besonderes bieten. Unsere Knautzen stellen wir aus Durum-Weizen her, sie sind knackig und lecker, auch größer und schwerer und machen wirklich satt. Dank des Backens direkt auf Stein haben sie eine unglaubliche Kruste.“ Beliebt sind auch die Ruchbauernbrötchen, die Dinkelkrüstchen, die Rosinenbrötchen und die mit Butter tourierten Splitterbrötchen.

Mittlerweile hat Rolf auch Kunden, die sich spezielle Produkte backen lassen, so zum Beispiel Buns für ein Burgerrestaurant in verschiedenen, auch veganen, Variationen. Auch eine mit Sepia ist dabei. Natürlich darf in einem Bäckereikonzept mit Sitzcafé ein Angebot an frisch belegten Brötchen und Snacks nicht fehlen, Olivenpesto, Tomate, Mozzarella, Basilikum, Avocado, Frischkäse, Ofengemüse sind beliebte Zutaten, auf Remoulade und ähnliche Streichfette wird verzichtet. Frisch aus dem Ofen gibt es warme Pizzabrötchen, das Pane de Pita und das sehr beliebte Focaccia. Ein kleines Sortiment an süßen Backwaren wie Rosinenschnecken, Butterzöpfen, Buchteln und Streuselbrot ergänzen das Sortiment. Besonders stolz ist Rolf auf seinen Hefeteig, der aus gleich drei verschiedenen Vorstufen hergestellt wird.

Ein Ruchbrot (750 g) kostet 4,20 Euro, das Tiroler Nussbrot (500 g) 5,90 Euro, das Baguette (500 g) 3,90 Euro, der Rosinenstuten (500 g) 4,80 Euro, Knautzen 55 Cent, Ruchbauernbrötchen 75 Cent, Kornbatzen 85 Cent, ein Splitterbrötchen 1,60 Euro, ein Rosinenbrötchen 95 Cent und ein Croissant 1,30 Euro. Hefeteigschnecken gibt es für 2,70 Euro, ein Stück Obstrührkuchen für 2,55 Euro. „Unsere Preise sind sicherlich höher als üblich, aber wir bieten den Kunden auch mehr. Eine hohe Qualität der Rohstoffe, Handarbeit, Back-

BACKSÜCHTIG BIELEFELD



Die Bäckerei liegt in einem wachsenden „Szeneviertel“ in der Innenstadt. Gut drei Jahre verfolgte Rolf seine Idee, zog Erkundigungen ein, entwickelte und verbesserte Rezepturen in einer eigens eingerichteten kleinen Testbackstube, suchte in Bielefeld ein geeignetes Ladenlokal, kümmerte sich um die Technik, entwickelte gemeinsam mit einem Ladenbauer sein Ladenkonzept. Alles parallel zu seiner eigentlichen Tätigkeit für sein Unternehmen Plan B. Im November 2016 eröffnete „Bäckerei Backsüchtig“ in der Karl-Eilers-Straße in Bielefeld als eine offene, komplett einsehbare Bäckerei, mit Produktion und Verkauf praktisch in einem Raum, die den Kunden zeigt, was und wie gebacken wird. Geöffnet ist Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:30 Uhr, samstags von 8:00 bis 18:00 Uhr. Sonntags ist geschlossen. In Kürze will Rolf eine erste Filiale eröffnen, die dann von der Bäckerei in der Karl-Eilers-Straße mitversorgt wird.



Backsüchtig Bielefeld
Karl-Eilers-Straße 11
33602 Bielefeld
Telefon: +49 (0) 521 77257476
www.backsuechtig.com

waren mit viel Geschmack und nicht zu vergessen auch ein Einkaufserlebnis.“ Um den Gedanken des Backens mit viel Zeit und Kreativität weiter zu verbreiten, veranstaltet Rolf auch Workshops zum Thema Brot und Brötchen. Zwei hat er bereits in diesem Jahr durchgeführt. „Wir haben aus diesen Workshops neue Kunden gewonnen. Die Akzeptanz unseres Konzepts steigt jedenfalls, unsere Kundenzahl wächst.“ Eine wichtige Grundlage ist dabei sicher auch die Leidenschaft, mit der alle Mitarbeiter das Konzept leben. Das Arbeiten am Tag und der für eine Bäckerei heute sehr späte Arbeitsbeginn um 5:00 Uhr sind für sie auf jeden Fall ein großer Schritt zu mehr Lebensqualität.



Das Ladenkonzept plante Rolf mit einem befreundeten Ladenbauer. Das Gesamtkonzept ist sicher auch multiplizierbar.

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



Mönzheimer 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



LILLNORD

next generation cooling technologies

Lillnord GmbH

Knudsminde 2 · 8300 Odder/Dänemark

Tel.: +45 (0) 87 80 31 30 · Fax: +45 (0) 87 80 31 31

mail@lillnord.dk · www.lillnord.dk



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