

Nr. 1

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

Frischer als frisch

Der FLEXBAKER UV von
HEIN Lillnord in der Bäckerei Trenker.

Trends 2018

Produktideen für neue Kunden von Pain Paillasse und der Mönzheimer Mühle.

Keine Kompromisse

Das Backhaus Hackner baute mit AHA360° einen Freestander um.

Gute Erfahrungen

HEIN ECOSTONE² bei Pappert und WOODSTONE in der Bäckerei Aumüller.

ECOSTONE goes Japan

Gute Stikkenbacköfen kommen überall hin. Die herausragend guten und gleichmäßigen Backergebnisse sowie die niedrigen Energiewerte überzeugten auch einen der bekanntesten Konditoren Japans von den Qualitäten des HEIN ECOSTONE Stikkenbackofens. Vier Tonnen schwer war die Luftfracht, die kürzlich vom Luxemburger Airport auf den Weg nach Japan ging. Neben den beiden Geschäftsführern Ferdinand Hein und Pierre Thein ließ es sich auch der Wirtschaftsminister Luxemburgs Etienne Schneider nicht nehmen, beim Verladen der wertvollen Fracht in eine 747 Cargo anwesend zu sein. Der bereits fünfzigste HEIN WOODSTONE wurde im Februar in Bayern ausgeliefert. Der holzbefeuerte



Ringrohrbackofen hat somit im Verlauf von nur drei Jahren die angestrebten Verkaufsziele übertroffen. Erstklassige Backergebnisse durch das Backen auf Stein, sparsames und CO₂-neutrales Heizen mit Holz und Investitionssicherheit durch das bewährte Ringrohrsystem werden auch in Zukunft noch viele Bäcker überzeugen. Anfang Februar nahm HEIN erfolgreich an der Europain in Paris teil. Auch in Frankreich sind die energiesparenden Stikken- und Etagenbacköfen aus Luxemburg gefragt.



Besuchen Sie uns
auf der Internorga.
Halle B6, Stand 409

Jubiläumsoffensive

Mit verschiedenen Kundenaktionen feiert Pain Paillasse in diesem Jahr das 25-jährige Bestehen. 1993 gelang dem Bäckermeister Aimé Pouly, Gründer von Pain Paillasse, eine Entdeckung, die heute aus vielen Bäckereien in der Schweiz, aber auch in Deutschland und 20 anderen Ländern nicht mehr wegzudenken ist. Mit verschiedenen Aktionen feiert das Unternehmen das Jubiläum. So werden auf Tausenden von Brotbeuteln die herausragenden Eigenschaften des Pain Paillasse kommuniziert, ein Flyer informiert über die lange Geschmacksführung. Vom 14. Mai bis 3. Juni 2018 gibt es in der Schweiz eine Verlosung von 250 Picknickkörben. In 76 Körben gibt es dazu einen Bonus, ein Scheck über 1.000 CHF, 25 Gutscheine im Wert von 100 CHF und 50 Zirkustickets. Darüber hinaus ist für 2018 eine Offensive in den digitalen Medien angekündigt, unter anderem mit Filmen und einem Wettbewerb auf Instagram und Facebook von Mitte Oktober bis Ende November.



Fünfmal im Jahr erscheint ein digitaler Newsletter mit interessanten Infos, Rezepten und Nachrichten.



LILLNORD
next generation cooling technologies



Lillnord PG1000
Gärraum-
klimagerät

Bestes Gärraumklima

In diesen Wochen kommt das neue Lillnord PG1000 Gärraumklimagerät in den Handel. Wie schon sein Vorgänger, der Klassiker PG100, wird es steckerfertig geliefert und kann in allen Gärräumen eingesetzt werden. Das PG1000 ist oben verschlossen und sieht deutlich moderner aus als sein Vorgänger. Neu ist außerdem der integrierte Rammschutz. Serienmäßig ist das PG1000 mit manuellem Thermostat und Hygrostat ausgerüstet, die eine automatische Kontrolle von Temperatur (bis 50 °C) und Feuchte (bis 95 %) regeln. Das bekannte Lillnord Dampfsystem mit elektromagnetischer Dampferzeugung enthält keine mechanischen oder elektronischen Teile innerhalb des Dampfbehälters, was Langlebigkeit und Betriebssicherheit garantiert. Die Wasserqualität (Kalk, Härte usw.) beeinflusst die Lebensdauer des Gerätes kaum. Das PG1000 ist auf eine Leistung für Räume bis sechs Quadratmeter ausgelegt und kann bis 25 m² erweitert werden. Auch für Spiral- und Paternoster-Gärsysteme mit Höhen von bis zu acht Metern ist es geeignet. Optional ist ein Touchscreen mit elektronischem Thermostat und Hygrostat lieferbar.

AHA 360°

Jetzt auch im Norden

Mit dem neuen Planungsbüro in Laboe/Schleswig-Holstein untermauert die AHA GmbH den Wachstumskurs der vergangenen Jahre und verstärkt ihre Kompetenz in den nördlichen Regionen. Ab sofort können Kunden und Partner aus Norddeutschland und dem angrenzenden Ausland persönlich und vor Ort betreut werden. Tobias Staak, ein erfahrener Planer und Fachmann in allen Fragen von Ladenkonzeptionen und -bau hat diese Aufgabe mit seinem Büro übernommen. AHA-Geschäftsführer Michael Mayer: „Es ist uns gelungen mit Tobias Staak einen erfahrenen Mitarbeiter zu gewinnen. Wir sind überzeugt, dass dies der richtige Schritt im Rahmen der Weiterentwicklung ist.“ Eine der ersten Maßnahmen des neuen Planungsbüros ist die Präsenz auf der Internorga 2018. Tobias Staak steht in der Halle B6, Stand 409 bei HEIN/Lillnord/Mönsheimer Mühle Decker + Mönch/Pain Paillasse für Antworten zu allen Fragen rund um das Thema Ladenbau zur Verfügung.



Neu im Team MÖNSHEIMER MÜHLE

Carsten Ueberschär ist neuer Mitarbeiter im Vertriebsteam der Mönsheimer Mühle Decker + Mönch und unterstützt ab sofort Deutschland Vertriebsleiter Matthias Elkmann. Im Rahmen dieser Tätigkeit wird er die Bäcker zu den Mehlspezialitäten wie Pain Paillasse, Mühlenstolz Dinkel-Ruchmehl, Müllergold Tritordeum oder Pain du soleil beraten. Als **Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks** mit langjähriger Berufserfahrung in einem Kleinbetrieb, der Industrie und im Bio-Bereich, unterstützt er die Kunden aber auch in backtechnischen Fragen zu den langgeführten Teigen aus den Spezialmehlen der Mühle. Auf der Internorga verstärkt Ueberschär das Backteam der Mühle am Stand 409 in der Halle B6.



Zukunft wagen

Liebe Leserinnen und Leser,

zugegeben, der Spruch könnte auch aus dem Wahlkampfrepertoire einer Partei stammen. Für uns Partner der Kundenzeitschrift Nr. 1 aber ist „Zukunft wagen“ Anspruch und Auftrag. Wir alle wissen, wie sehr das klassische Bäckerhandwerk unter Druck geraten ist und nicht zuletzt auch durch die neuen Aktivitäten des Handels – Aldi Süd mit dem neuen Backkonzept ist da nur ein Beispiel – wohl auch weiter unter Druck geraten wird. Wir wollen Ihnen auch in dieser Ausgabe der Nr. 1 wieder Wege zeigen und Mittel an die Hand geben, damit Sie mit Ihrem Betrieb die Zukunft aktiv gestalten können.

Trendprodukte 2018 stellen Ihnen dazu die beiden Rohstoffpartner der Nr. 1, Pain Paillasse und die Mönzheimer Mühle Decker + Mönch, vor. Beeindruckend dabei nicht allein die langen Führungsweisen der Spezialmehle für Genussbrote, die herausragenden Geschmack garantieren, sondern auch die vielen Möglichkeiten, die sich aus der Kombination mit anderen Rohstoffen ergeben.

Wie Sie gerade solche Spezialbrote rationell produzieren und dann in erstklassiger Qualität täglich in die Verkaufsstellen bringen, das zeigt die Reportage über den neuen FLEXBAKER UV von HEIN Lillnord in der Bäckerei Trenker in Toblach (Südtirol). Johann Trenker spricht von Brotreifung, wenn seine Spezialbrote zu 80 Prozent vorgebacken bei Plustemperaturen ohne jeden Qualitätsverlust einige Tage im FLEXBAKER UV lagern. Das Schöne daran: Das System ist je nach gewählter Größe der Zelle für größere Filialbetriebe ebenso eine Lösung wie für kleinere Handwerksbetriebe.

Wenn es um das Backen geht, dann hat die Luxemburger Backofenmanufaktur HEIN die richtigen Öfen für erstklassige Qualität der Backwaren bei niedrigen Energiekosten. Das bestätigen zwei Beispiele: Die ECOSTONE² Stikkenöfen, vorgestellt in der Bäckerei Pappert aus Poppenhausen, und der innovative WOODSTONE als holzbefuerter Ringrohretagenofen, der seit über zwei Jahren jetzt in der „Brotfabrik Aumüller“ in München backt.

Wir von **AHA360°** sehen eine unserer Hauptaufgaben darin, den hervorragenden Backwaren unserer Kunden eine optimale Bühne zu geben und sie auch ins rechte Licht zu setzen. Ein Beispiel dafür ist der Freestander des Ingolstädter Backhauses Hackner. Kompetenz für Backwaren wie für Gastronomie schlagen sich in einem beeindruckenden Konzept nieder. Der Kundenandrang in der Mittagszeit ist nur ein Beleg dafür, welche Umsatzreserven sich an bestehenden Standorten durch geschickten Umbau wecken lassen. So wird Zukunft gewagt und gestaltet.

Viel Spaß beim Lesen dieses Heftes wünscht



Michael Mayer,
Geschäftsführer AHA GmbH



Michael Mayer
Geschäftsführer
AHA GmbH

IMPRESSUM

Herausgeber:

AHA GmbH

Augsburger Straße 162,
D-86368 Gersthofen,
Tel. +49 (0)8 21 79 09 84-0,
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,
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 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 Enserock 1, 59269 Beckum, Tel. +49 (0)171 204 09 71, www.agentur-kleinemeier.de · **Grafische Gestaltung:** Kommunikation Grafik Design, Heike Jahnke, Essen, www.kommunikation-grafik-design.de · **Druck:** Silber Druck OHG, Niestetal · **Vertrieb:** Verlagsgesellschaft Ottensener Straße UG, Hamburg · **Bildmaterial:** Bäckerei Trenker, HEIN BACKÖFEN, Hermann Kleinemeier, Lillnord, Mönzheimer Mühle, Paillasse Marketing · **Abbestellungen** bitte an Agentur Kleinemeier, Im Enserock 1, 59269 Beckum, Tel. +49 (0)171 204 09 71, hk@agentur-kleinemeier.de



» Wir verkörpern als Unternehmen, mit unseren Produkten, aber auch unseren Einrichtungskonzepten Bodenständigkeit und Wertigkeit. Wir setzen auf die Qualität der Backware und die Qualität des Ladenbaus und natürlich den Service. Der Kunde erhält bei uns „Wohlfühlen“ im Gesamtpaket.«

Stefan Hackner

Keine Kompromisse

An der Eriagstraße in Ingolstadt
verwandelte **AHA360°** für das Backhaus
Hackner eine Sparkassenfiliale in ein
großzügiges Bäckerei-Café.



Der Bereich zum Sitzen ist großzügig und abwechslungsreich gestaltet. Oberster Grundsatz: Der Kunde soll sich wohlfühlen.

Schon seit 1992 ist das Backhaus Hackner an der Eriagstraße mit einem Standort vertreten, seit 2002 in dem am 26.10.2017 nach komplettem Umbau neu eröffneten Freestander. Eine deutliche Verkleinerung einer ebenfalls im Gebäude ansässigen Sparkassenfiliale gab den Raum zur Verwirklichung eines modernen Bäckerei-Café-Konzepts, das auch im Wettbewerb mit den vielen anderen Gastronomie-Anbietern deutliche Akzente setzt.

„Der veränderte Wettbewerb im Umfeld ließ uns schon seit längerem nach einer Alternative suchen. Dank der Verkleinerung der Sparkassenfiliale konnten wir dann sogar am gleichen Standort ein zeitgemäßes Konzept realisieren“, freut sich Stefan Hackner. Der Dipl. Betriebswirt verantwortet

Dipl. Betriebswirt Stefan Hackner führt das Unternehmen gemeinsam mit seinem Cousin Thomas.

im Familienbetrieb als Geschäftsführer den Verkauf, während sein Cousin Thomas für die Produktion zuständig ist.

Die Grundfläche von circa 180 Quadratmetern wurde aufgeteilt in einen Verkaufsbereich, den Sitzbereich, sowie den Service- und Arbeitsbereich zum Backen sowie zur Vorbereitung von Frühstück, Pasta, Burgern und Salaten. Die 36 Sitzplätze innen sind stets gut frequentiert, 32 Außenplätze bieten je nach Wetter weitere Möglichkeiten. Vor allem in der Mittagszeit stehen die vielen Kunden aus den umliegenden Büros Schlange, Beweis dafür, dass das gemeinsam mit **AHA360°** erarbeitete Konzept optimal den Standort erreicht.

Ziemlich schräg. Bei 39 Filialen in und um Ingolstadt fallen regelmäßig Umbauten oder auch Neueröffnungen an. Dabei verlassen sich Hackners seit einigen Jahren bereits auf die Spezialisten von **AHA360°**, die nicht nur die Läden mit dem entsprechenden Lichtkonzept planen und bauen, sondern sich auf Wunsch auch um die äußeren Werte einer Verkaufsstelle mit Fassade und Eingang kümmern. „Wir sind ein anspruchsvoller, aber sicher auch treuer Kunde, auch bei den Handwerkern



Deckensegel aus Holz und Tapeten dienen nicht nur der Optik, sondern auch dem Schallschutz. Das Thema der schrägen Linien zieht sich gekonnt durch die komplette Gestaltung.



Im Sitzbereich dominieren die verschiedenen Beleuchtungskörper die Decke.

setzen wir nach positiven Erfahrungen gern auf Kontinuität. Bei **AHA360°** fühlen wir uns sehr gut aufgehoben. Seit 2012 haben wir gemeinsam zehn Projekte realisiert. Uns ist es wichtig, dass wir jeden Standort so sehen, dass der Kunde sich wohlfühlt. Wir wollen kein fertiges Konzept über die Standorte stülpen, sondern haben mit **AHA360°** den Partner gefunden, der es uns ermöglicht, die Individualität jedes einzelnen Standortes neu zu bewerten und so jedes Objekt entsprechend zu gestalten. In der Eriagstraße zum Beispiel wollten wir uns von der üblichen 90°-Winkelarchitektur absetzen.“ Dieses Konzept zieht sich durch die komplette Einrichtung. Ob in der schrägen Theke, im Element zur Raumtrennung aus Schwarzstahl und Glas, im Fenster zur Küche, als Dekor- oder Deckenelemente und an der Rückwand der Sitzbank, bis hin zu den Kartenhaltern. Auch die verschiedenen Lampen aus Drahtkörpern spielen mit dem Motiv eines schrägen Vielecks.

Aufwändig umgebaut. Beim Umbau wurde der Sichtbeton des Freestandlers freigelegt, die Leitungen für die Beleuchtung und die Klimaanlage sind heute sichtbar verlegt. Den Anschluss zur Erweiterung des Raums

bildet eine schwarze Stahlkonstruktion. An der Decke der schmalen Erweiterung verdeckt ein Holzsegel das verwendete Material. Zusammen mit einem zweiten Holzsegel an der Decke sowie einer Tapete im Blätterdesign an der Wand wird so der Schallschutz, der in Räumen mit Sichtbeton immer ein Problem darstellt, erheblich verbessert.

Auch um die Fassade kümmerte sich **AHA360°**, die Fensterfront wurde komplett erneuert und vergrößert. Die großen, ebenfalls schwarz eingefassten Flächen bieten perfekten Aus- und Einblick. Eine Fußbodenheizung sorgt heute im gesamten Raum für ein gutes Raumklima. Der Boden in echter Eiche ist dem hohen Qualitätsanspruch der Bäckerei geschuldet. Auch das übrige verwendete Holz (Tische, Stühle, Sockel) ist echt. Nicht gespart wurde außerdem an den Arbeitsflächen, sie sind komplett aus Granit.

Lichtkonzept. Die Spezialisten aus Gersthofen kümmerten sich auch um das Lichtkonzept. Wie bei **AHA360°** längst üblich, wurde ausschließlich hochwertige und sparsame LED Technik aus dem Angebot des eigenen Lichtstudios verbaut.

Die Fläche der schwarzen Theke besteht aus Schwarzstahl, leichte Gebrauchsspuren sind durchaus gewünscht.



Das Brotregal fällt eher klein aus. Die zweilagige Gebäcktheke bietet Platz für sieben Bleche, dann folgt eine einlagige durchgehende Kühltheke für Gebäcke ebenso wie für Snacks und Salate, deren Auslage sich bei Bedarf auch schrägstellen lässt.

Das Tapetenmuster im Blätterdesign taucht mehrfach auf, auch auf dem Gang zu den Toiletten.

Hervorragend angenommen. Nachdem man ein halbes Jahr in einer Containerlösung mehr schlecht als recht präsent war, war die Neueröffnung am 26.10.2017 auch von den vielen Kunden lang erwartet worden. Vom Eröffnungstag an wurde das für diesen Standort neue Konzept des Backhauses hervorragend angenommen. Die Transparenz des Baukörpers, die großen Glasflächen, die Helligkeit durch das umfassende Lichtkonzept, die gut sichtbaren Veränderungen, das neue Angebot weckten sofort das Interesse. Wer den Laden durch die Automatiktür betritt, sieht sich zunächst rechts vor der Theke und hat links von sich den abwechslungsreichen Sitzbereich. Verkaufs- und Verweilzone sind durch eine transparente Wand aus Schwarzstahl und Glas getrennt, außerdem durch

eine Servicestation mit Platz für Zucker, Milch, Besteck, Servietten.

Die Fläche der schwarzen Theke besteht aus Schwarzstahl, leichte Gebrauchsspuren sind durchaus gewünscht. Die zweilagige Gebäcktheke bietet Platz für sieben Bleche, dann folgt eine einlagige durchgehende Kühltheke für Gebäcke ebenso wie für Snacks und Salate, deren Auslage sich bei Bedarf auch schrägstellen lässt. Den Abschluss bildet der Übergabetresen. Hier bekommt der Kunde sein Getränk, einen belegten Snack, das Frühstück oder das Pastagericht aus der Küche.

Angebot mit System. Das gastronomische Angebot ist auf einer Karte zusammengefasst, wird auf großen Bildschirmen aber mittels des ishop Informationssys-



tems ebenfalls tageszeitaktuell präsentiert. Das Frühstück beginnt beim „Piccolo“ für 3,10 Euro und endet beim „Pano Deluxe“ für zwei Personen und 24,90 Euro. Daneben gibt es diverse Eispezialitäten. Fünf Sorten Nudeln, die sich mit acht Soßen kombinieren lassen, drei Burger und sechs Salate bieten auch dem täglichen Kunden viel Auswahl und Abwechslung. Nach der Bestellung wird das Gericht in der kleinen Küche zubereitet (cook and chill). Anschließend erhält der Gast über den Pager das Signal, dass sein Essen am Tresen zur Abholung bereitsteht.

Das Konzept an diesem Standort ist klar auf einen gastronomischen Schwerpunkt ausgerichtet, daher fällt das Brotregal eher klein aus.

Viel Wert wurde auch auf die Qualität des Sitzbereichs gelegt. Bänke mit Softleder, Stahlrohrstühle mit Softleder oder Eichenholzstühle mit grünem Stoff sorgen auch optisch für Abwechslung.

Das Fazit von Stefan Hackner: „Wir verkörpern als Unternehmen, mit unseren Produkten, aber auch unseren Einrichtungskonzepten Bodenständigkeit und Wertigkeit. Wir setzen auf die Qualität der Backware und die Qualität des Ladenbaus und natürlich den Service. Der Kunde erhält bei uns „Wohlfühlen“ im Gesamtpaket.“

**BACKHAUS
Hackner**



Das Backhaus wurde 1947 von Anton Hackner gegründet. Die Söhne Anton und Martin, nach der Übergabe 2012 noch heute gemeinsam mit ihren Söhnen auch Geschäftsführer, führten das Unternehmen in eine

neue Dimension. Seit 2007 sind auch Stefan und Thomas Hackner im Unternehmen tätig. Sie forcierten die Eröffnung des „pano“. Hier sammelte man Erfahrungen mit dem Angebot von Pasta, Burgern, Pizza und Salaten. Ein weiterer Meilenstein war der Bau der Manufaktur zur Herstellung der Hackner Brezn, die natürlich von Hand geschlungen werden. An die Rohstoffe stellt das Unternehmen höchste Ansprüche. Wo immer möglich wird regional eingekauft. Vier aktuelle Staatsehrenpreise stehen für den hohen Anspruch in Ingolstadt Marktführer in der Qualität der Backwaren zu sein.

**Backhaus Hackner, Eriagstraße 21, 85053 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841 6 28 68, www.backhaus-hackner.de**



10 | JUBILÄUM

2018

Pain Paillasse[®]

Original

**SCHON EIN
VIERTELJAHRHUNDERT!
UND FRISCH WIE
DIREKT AUS DEM OFEN!**



**HANDGEMACHT
VON IHREM BÄCKER**

25 Jahre Pain Paillasse



Vor 25 Jahren trat Pain Paillasse als krustige, gedrehte Brotspezialität von der Schweiz aus dank Geschmack und Glanz einen internationalen Siegeszug an.

Pain Paillasse war die Idee des 2011 verstorbenen Bäckers Aimé Pouly. Er hatte auf der Grundlage langer Gärzeiten ein Brot entwickelt, das deutlich aromatischer als andere Brote schmeckte. Das von Pouly zunächst eher zufällig entdeckte Geheimnis waren die langen Gärzeiten in unterschiedlichen Temperaturkorridoren, die zu einem weichen, leicht süßen Aroma führten. Pouly arbeitete lange daran, bis aus Zufall ein System wurde, bis zu einem Endergebnis, das seinen hohen Ansprüchen genügte.

1993, vor 25 Jahren, entstand das erste Pain Paillasse dank eines von Pouly entwickelten Spezialmehls. 24 oder sogar 48 Stunden reifen die Teige sowohl bei kühler als auch bei Raumtemperatur in der Backstube in Spezialwannen, bevor sie aufgearbeitet werden. Das definierte Zusammenspiel von unterschiedlichen Temperaturen und Stehzeiten garantiert hohe Sicherheit in der Herstellung von Broten in kontinuierlich hoher Qualität, mit den typischen Aromen. Auch der im Deutschen etwas sperrige Name ist auf die lange Teigreife zurückzuführen. Das französische „pain“ heißt auf deutsch „Brot“ und „paillasse“ steht für „Strohmatratze“. Auf diese nämlich konnte sich der Bäcker legen, während der Teig reifte.

1996 wurde die Erfindung patentiert und aus der einst kleinen Bäckerei von Aimé Pouly entwickelte sich neben Pouly Tradition als Bäckereifilialist auch Paillasse Marketing S.A., ein Unternehmen, das das Verfahren zur Herstellung des Pain Paillasse in Lizenz weitergibt. Der Siegeszug der Brotspezialität begann in der Schweiz, 1998 backte dann die erste Bäckerei im Ausland nach Poulays Rezept. Heute gibt es Pain Paillasse als Marke in mehr als 20 Ländern, in der Schweiz, aber auch in Ungarn ist es klar die Nr.1 der Brotmarken.

Seit 2003 ist die Mönshheimer Mühle Decker + Mönch in Deutschland, Österreich und den Benelux-Staaten Vertriebspartner für die Paillasse Mehle. Inhaber Markus Mönch: „Die weichen Teige, der Geschmack, der hohe Krustenanteil durch den Dreh vor dem Backen unterscheidet ein Pain Paillasse von anderen Produkten, die im ersten Au-

genblick ähnlich aussehen. Den wirklichen Unterschied aber spürt der Kunde, wenn er das Brot aufschneidet, wenn er die feuchte, glänzende Krume sieht und die feinen Geschmacksnuancen spürt.“

Alleinstellung. Paillasse Brote sind als Premium-Produkte ideal für eine Alleinstellung im Markt, denn um sich mit Qualität erfolgreich zu behaupten, empfehlen Experten Marken- und Premiumprodukte. Viele erfolgreiche Betriebe wissen heute bereits, dass trotz höherer Materialkosten die Gewinnspanne steigen kann. „Nur gedreht ist nicht Paillasse“ heißt es zu Recht. Einen Teigling vor dem Backen zu verdrehen, bringt nicht im Entferntesten das Ergebnis, wie das Spezialmehl aus ausgesuchten Komponenten in Kombination mit dem genau austarierten Zusammenspiel von Rohstoff, Knetprozess, Teigkonsistenz, Teigreife in der Kühlung und bei Raumtemperatur, Aufarbeitung und Backprozess. Der Rohstoff, aber auch das durch die Fachberater vermittelte Wissen und Können, legen die Basis des Premiumprodukts. Vor 25 Jahren gab es nur Paillasse Hell, nach der Rezeptur von Aimé Pouly wird das Brot heute in drei bzw. vier Grundsorten angeboten:

Paillasse Hell: mit heller, knuspriger Kruste und grobporiger, weicher Krume.

Paillasse Dunkel: mit knuspriger Kruste und grobporiger, dunkler Krume.

Paillasse Rustick: mit verschiedenen Samen und Körnern und rustikalem Charakter. Verfeinert mit weiteren Zutaten entstehen unzählige Geschmacksvarianten.

Paillasse UrDinkel (nur in der Schweiz): 100 Prozent UrDinkel Mehl – mit Schrot.

Viele nationale und internationale Auszeichnungen für Pain Paillasse Brote belegen die herausragende Qualität.



Produktideen für neue Kunden.

Die Mönzheimer Mühle Decker + Mönch ist eine modernst ausgestattete mittelständische Mühle mit regionalem Absatzgebiet für ihre klassischen Standardmehle. Mit ausgesuchten Spezialmehlen hat Müllermeister Markus Mönch das Einzugsgebiet der Mühle seit 2003 deutlich ausgedehnt. Alles begann mit der Übernahme des deutschlandweiten Vertriebs für die Paillasse Mehle. Paillasse Hell, Dunkel und Rustick kommt für die Bäcker in Deutschland, Österreich und den Benelux-Ländern seitdem aus Mönshiem. Im Laufe der Jahre wuchs das Angebot an Spezialmehlen. „Wir machen



mehr aus Getreide“, lautet schließlich das Motto der Mühle und so wurden im Laufe der Jahre neue Mehle ins Programm genommen, die alle auf langen Teigführungen beruhen und deren daraus hergestellte Brote und Kleingebäcke ideal geeignet sind, um als Markenprodukte angeboten zu werden. Und die gelten heute schließlich als anerkanntes Mittel, sich vom oft auch über den niedrigeren Preis verkauften Angebot im Umfeld klar abzugrenzen. Pain du soleil, ein Baguettemehl, und Sant'Abbondio als Mehlmischung für ein dunkles, aromatisches Saatenbrot waren die ersten Spezialmehle nach dem Pain Paillasse.

Snacktrends 2018

Geht es um Snackkompetenz, dann ist Michael-Klaus Schumacher auch für die Mönzheimer Mühle erster Ansprechpartner. Schumacher ist selbständiger Vollblutfachmann für Belegtes, mit über 35 Jahren Erfahrung in Deutschland und der Welt. In den vergangenen Jahren hat er viele Rezepturen für attraktive Snacks auf Basis der verschiedenen Brote und Kleingebäcke aus Mönshiem entwickelt. Aktuell ruft er zur Burger-Initiative auf und bietet dafür einen innovativen und praktischen Quick & Easy Rezeptservice.

Schnell, einfach und leicht ist es damit für den Bäcker möglich, in kürzester Zeit an bewährte Rezepte für eine Vielzahl von Snackideen zu kommen. Dazu setzt Schumacher ganz auf moderne Kommunikationsmedien. Über WhatsApp wird geordert, über WhatsApp folgt die Rechnung, online wird bezahlt und über WeTransfer anschließend die Daten bereitgestellt. „Ich biete damit eine extrem schnelle Abwicklung mit Mitteln an, die heute jedem Betrieb zur Verfügung stehen.“ Danach hat der Kunde ein Rezept mit Varianten, eine Kalkulationsgrundlage und vor allem auch viel Wissen über die einzelnen Verfahrensschritte, denn die werden in Fotos dokumentiert.

Mehr Infos unter: www.schumis-welt.de und 0177 909 2610 (Telefon und WhatsApp)



Kai Nädler, Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks, Fachberater Mönzheimer Mühle: „Ich schätze das Ruchbrot. Die dunkle Krume, der Geschmack durch die lange Teigführung und dazu das kräftige Backen – ideal für ein Hausbrot vom Bäcker.“

Matthias Elkmann, Verkaufsleiter Deutschland Mönzheimer Mühle: „Krustig, lange Frischhaltung, dazu eine zartsplittrige Rösche und ein toller Geschmack. Ich bin ein Fan unseres Pain du soleil. Damit gelingen Baguettes, wie sie sein sollen.“



Urs Wattinger, Bäckermeister, Fachberater Paillasse Marketing: „Aus den Paillasse Mehlen lassen sich durch neue Zutaten neben den gedrehten Klassikern auch noch viele andere interessante Brote herstellen, so wie zum Beispiel das Paillasse mit Durum-Weizen oder die Teufelskruste.“

Carsten Ueberschär, Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks, Fachberater Mönzheimer Mühle: „Unser Dinkel-Ruchmehl „Mühlenstolz“ ist nicht nur für Brote ein außergewöhnlicher Rohstoff, sondern auch für Kleingebäcke. Ausgeprägter Geschmack, Saftigkeit und lange Frischhaltung überzeugen auch hier.“

Es folgte dann 2015 das Ruchmehl, sowohl als reines Mehl als auch als Mehlmischung für das „Hausbrot“. 2016 wurde das Dinkel-Ruchmehl „Mühlenstolz“ sehr erfolgreich eingeführt und im vergangenen Jahr schließlich das „Müllergold“ genannte Mehl aus Triticum. „Mit unseren Mehlen für echte Genussbrote bieten wir jedem Bäcker eine Möglichkeit, sich klar von den Ergebnissen üblicher Vormischungen abzusetzen. Und genau das wollen heute mehr und mehr Bäcker. Gefragt ist ein Mehl statt einer kompletten, oft auch teuren Vormischung“, erklärt Markus Mönch einen wichtigen Grund für den Erfolg. Ein weiterer ist der Außendienst der Mühle. Zu dritt ist das Team um Deutschland-Verkaufsleiter Matthias Elkmann

heute unterwegs. Mit Elkmann, Kai Nädler und ganz neu auch Carsten Ueberschär stehen drei erfahrene Bäckermeister bereit, um die Produkte einzuführen und das notwendige Wissen über das Zusammenspiel von Teigerstellung, Temperaturen und Lagerzeiten zu vermitteln. Alle Teige werden mit Vorstufen (Vorteig, Poolish, Kochstück, Brühstück) hergestellt. In der Backstube des Backzentrums in Mönshausen trafen sich kürzlich die für Deutschland zuständigen Verkaufsberater, um gemeinsam mit Urs Wattinger (Paillasse Marketing Schweiz) ihre Trendprodukte für das Jahr 2018 zu backen. Snackideen mit den Broten und Kleingebäcken entwickelte Snackberater und Coach Michael-Klaus Schumacher.

TRENDS
2018

„Müllergold“

Ein neues Mehl
aus Tritordeum



tritordeum.
Tritordeum



Die einzigartigen rheologischen und ernährungswirksamen Eigenschaften sorgen für eine Alleinstellung von Backwaren aus Triticordeum. Bei Brot, Kleingebäcken oder auch in der Konditorei.

Aus Triticordeum lassen sich auffällige Produkte mit ganz besonderem Geschmack und Aussehen herstellen.



Die Mönshheimer Mühle Decker + Mönch bietet mit Triticordeum ein Mehl aus einem neu gezüchteten, speziellen Brotgetreide an, das der wachsenden Zahl an Menschen Linderung verschaffen kann, die an einer Glutenunverträglichkeit (nicht Zöliakie!) leiden. Triticordeum ist keine neue Weizenart, sondern ein vollkommen neues Getreide mit einzigartigen rheologischen, ernährungswirksamen Eigenschaften. Es ist reich an essentiellen Mineralien und Fructan sowie präbiotischen Kohlenhydraten, die eine gesunde Darmflora fördern. Produkte aus Triticordeum bestechen aber auch durch ihren besonderen Geschmack, ihr Aroma und die attraktive goldgelbe Farbe.



Brot und Kleingebäcke aus Triticordeum sind eine Empfehlung für Menschen, die empfindlich auf Weizenprodukte reagieren. Das neue Mehl erfüllt dazu Kundenwünsche nach einzigartigen Backwaren – mit gelber Krume und milder Süße.



„Mühlenstolz“

Dinkel-Ruchmehl



Ein Mehl für echte Genussbrote, im Nährwert mit einem Vollkornbrot durchaus vergleichbar. Lecker auch mit Kürbistückchen.



Teigeinwaage 120 g, nach kurzer Gare leicht langziehen und drehen – ein knuspriges, handgedrehtes Kleingebäck, das auffällt in der Theke.



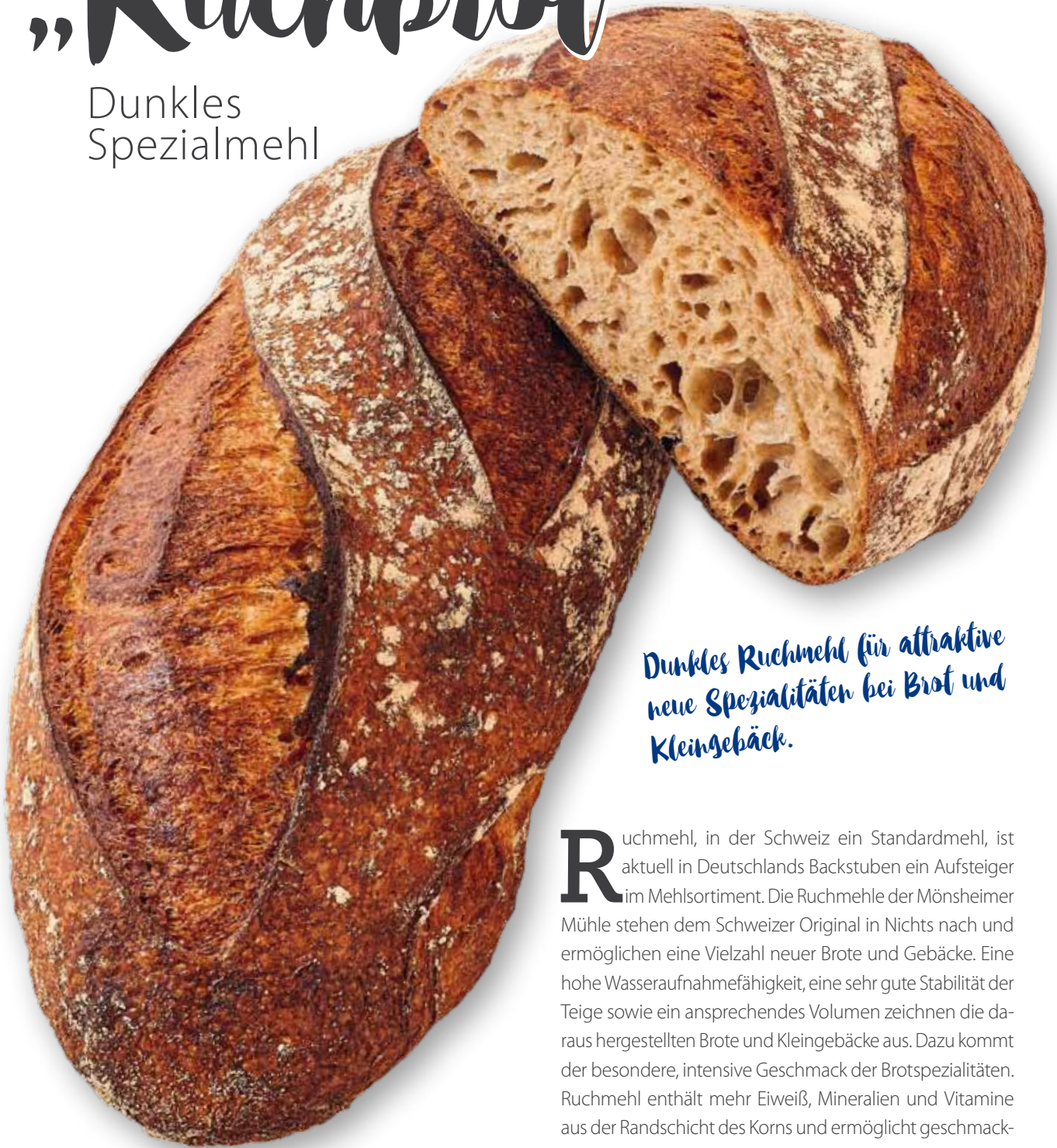
Aus Dinkel ein Ruchmehl herzustellen verlangt neben der entsprechenden technischen Ausstattung der Mühle auch hohes müllerisches Können. Verschiedene Mehlfractionen müssen in einem speziellen, schonenden Herstellungsverfahren in optimaler Weise wieder zusammengeführt werden, damit das Endergebnis mit einer rustikalen, krossen Kruste, einer saftigen Krume und einem leicht süßlichen, mild-aromatischen Geschmack Bäcker und Endkunden überzeugt. Der hohe Wasseranteil im Teig und die langen Teigführungszeiten, ganz besonders aber der Einsatz eines Kochstücks bei der Teigbereitung, garantieren eine extreme Frischhaltung. Die TA von 190 bedeutet hohe Wirtschaftlichkeit, die plastischen, gut formbaren Teige lassen sich aber trotz der hohen TA problemlos auch über Teigteilmaschinen verarbeiten.

Der Markt für Dinkelprodukte ist in den vergangenen Jahren stark gewachsen. Da empfiehlt es sich, in der Snacktheke auch eine belegte Alternative anzubieten.



„Ruchbrot“

Dunkles
Spezialmehl



Dunkles Ruchmehl für attraktive neue Spezialitäten bei Brot und Kleingebäck.

Ruchmehl, in der Schweiz ein Standardmehl, ist aktuell in Deutschlands Backstuben ein Aufsteiger im Mehlsortiment. Die Ruchmehle der Mönshheimer Mühle stehen dem Schweizer Original in Nichts nach und ermöglichen eine Vielzahl neuer Brote und Gebäcke. Eine hohe Wasseraufnahmefähigkeit, eine sehr gute Stabilität der Teige sowie ein ansprechendes Volumen zeichnen die daraus hergestellten Brote und Kleingebäcke aus. Dazu kommt der besondere, intensive Geschmack der Brotspezialitäten. Ruchmehl enthält mehr Eiweiß, Mineralien und Vitamine aus der Randschicht des Kornes und ermöglicht geschmacklich gut abgerundete Brote, mit dunklerer Krume, die wegen der höheren Wasserbindung auch eine bessere Frischhaltung bieten. Das Ruchmehl der Mönshheimer Mühle ist ein reines Mehl, das mit Ausnahme der Ascorbinsäure ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auskommt.

Typische Stulle mit Wurst und Käse. Aber auch für Kleingebäcke ist Ruchmehl eine gute Basis, ob rustikal oder als Schnittbrötchen aufgearbeitet. Ein Brühstück garantiert langanhaltende Frische.



Wie in Frankreich: Ein Spitzenmehl, TA 200, lange Teigführung – so gelingt ein Baguette mit typischer Kruste und Porung. Wer kann da „Nein“ sagen, wenn so phantasievoll belegte Baguette-scheiben in der Theke liegen?



In diesem Spezialmehl sind ausgesuchte Mehle kombiniert, die für den typischen Geschmack, die zartsplittrige Rösche und den hervorragenden Frischeeindruck des Produktes sorgen. Ergebnis ist ein Premium-Baguette für Liebhaber mediterranen Brotgenusses. Ein langer Gärprozess führt zu einem authentischen Geschmack. Herausragend ist die hohe Wasseraufnahmefähigkeit und damit auch eine gute Frischhaltung des Endproduktes. Das Pain du Soleil wird nach überlieferter Rezeptur aus Südfrankreich hergestellt. Der Zusatz eines Brühstücks mit Hartweizengrieß oder ein Poolish (TA 200) ermöglichen eine TA von 190. Der Teig kann nach zwei Stunden Teigruhe (zwischen-durch aufziehen) direkt oder nach Lagerung in der Kühlung am nächsten Tag aufgearbeitet werden.

„Pain du soleil“

Das Mehl für
echte Baguettes



„Durum-Brot“

Paillasse Hell

Layoutbild



Die Mönzheimer Mühle Decker + Mönch vertreibt das Spezialmehl in Deutschland. Hergestellt aus der speziellen Mehlmischung, Wasser, Salz und Hefe hat Pain Paillasse einen intensiven Geschmack. Durch seine lange Gärzeit bleibt es mehrere Tage frisch und behält dabei sein volles Aroma. Wesentlich für das Endergebnis ist das austarierte Zusammenwirken zwischen kühlen und wärmeren Temperaturen während der Teigreife in Spezialkisten. Genaueres veraten die Fachberater der Mönzheimer Mühle. Bei diesem Brot steigt durch die Zugabe von Durum Hartweizen in Form eines Brühstücks die TA auf über 200. Dennoch lässt sich der Teig sicher verarbeiten.

Eine saftiges Brot mit knuspriger Kruste – ideal auch als Grundlage für belegte Snacks. Hier eine fleischlose Alternative.



Besonderes Merkmal des Brotes wie auch der Kleingebäcke ist die unregelmäßige, großporige, leicht glänzende, cremefarbene Krume. Der Geschmack ist süßlich-fruchtig. Alle Paillasse Teige (Hell, Dunkel, Rustick) können über 24 oder 48 Stunden geführt werden. Die lange Gärzeit, in der sich die speziellen weichen, süßen Aromen entwickeln, gab dem Produkt einst seinen Namen, denn in der Zeit der Teigreife konnte sich der Bäcker auf einer Strohmatten (französisch: Paillasse) ausruhen. Auch für Kleingebäcke ist der weiche Paillaseteig bestens geeignet. Die Aufarbeitung kann manuell, mittels eines Teilrahmens, durch einen Hydraulikteiler oder über einen vollautomatischen Teigteiler erfolgen. Die Kleingebäcke wiegen meist zwischen 120 und 150 Gramm.



„Korn-Brötchen“

Paillasse Rustick



Das Paillasse Rustick ist etwas dunkler und enthält bereits eine ausgesuchte Saatenmischung.

Damit die Kruste nicht zu dick wird, ist auf das Einhalten der Backzeit zu achten. So bleiben die belegten Brötchen kurz im Biss.

„Kartoffelbrot“

Paillasse Dunkel

Layoutbild



Auch für die gute alte Klappstulle gibt es viele Ideen. Richtig verpackt immer eine Alternative auch zum Mitnehmen.



Die aktuelle Entwicklung im Bäckerhandwerk hin zu weichen Teigen, zur Teigruhe und mehr Geschmack durch lange Führungen kommt dem Pain Paillasse sehr entgegen. Möglich sind heute aber auch direktere Teigführungen, bei denen die aufgearbeiteten Brote oder Brötchen über Nacht in der Kühlung reifen.

Beim Paillasse Dunkel schaffen hochwertige Zutaten und eine außergewöhnlich lange Teigführung trotz dunklerer Optik ein einzigartiges Weißbrotaroma. Durch Zugabe anderer Zutaten wie etwa Kartoffelstückchen lässt sich das Angebot sehr leicht variieren.



Das Aufarbeiten in Hartweizen- oder Maisgrieß sorgt für eine attraktive Kruste. Beim Belag darf es auch mal rustikaler zugehen.

Ein aromatischer Grundteig in Kombination mit der Schärfe von Pepperoni und Paprika.

„Teufelskruste“

Paillasse Hell



Jeder Kunde erhält zunächst eine umfangreiche Schulung – sowohl vom Produktions-, als auch vom Verkaufspersonal. Dazu gibt es eine Reihe von Rezepten, einige davon – wie etwa Brötchenrezepturen – auch speziell für den deutschen Markt entwickelt. Beliebt sind die Paillasse Variationen mit Feta, Tomaten, Oliven, bis hin auch zu Nüssen, Kartoffeln und Sauerkraut. Vor allem im Sommer sind die Varianten zum Grillen sehr beliebt, ob als klassisch gedrehte Stange, als Rundbrot oder als Kleingebäck.





Für Mensch und Natur

Markus Mönch,
Müllermeister und
Inhaber der Mönshheimer Mühle: „Die Zeit ist reif für ein Umdenken im Sinne der Natur.“



Schon Albert Einstein wusste es: „Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben.“ In den letzten Jahren ist es zu einem signifikanten Rückgang bei Honig- und vor allem Wildbienen gekommen. Die Ursachen dafür sind vielfältig: Milben und andere Parasiten machen den Bienen das Leben schwer, der Klimawandel, ein schwindendes Nahrungsangebot durch eine intensiv genutzte Landschaft und nicht zuletzt Maßnahmen zum Pflanzenschutz tun ihr Übriges. Mehr und mehr Landwirte und Imker erkennen aber mittlerweile, dass Landwirtschaft und Bienen in einer Schicksalsgemeinschaft aufeinander angewiesen sind, denn ohne den Nektar überleben die Bienen nicht – aber auch die Pflanzen überleben ohne die Befruchtung durch Bienen nicht. Hier setzt das Blütenkornprojekt an. Engagierte Landwirte aus Baden-Württemberg haben sich zur „Betriebsgemeinschaft Neuhof“ zusammengeschlossen und das Projekt Blütenkorn ins Leben gerufen. Gemeinsam mit den Blütenkorn-Partnern (Betriebsgemeinschaft Neuhof, Mönshheimer Mühle Decker + Mönch, Institut für Bienenkunde, Universität Hohenheim, Bienenzüchterverein Mittlerer Jagstgau Westernhausen e.V.) gehen sie neue Wege in der Produktion von nachhaltigem und unbelastetem Getreide und Mehl. Durch die Integration von Blühstreifen innerhalb ihrer Getreidefelder schaffen sie eine willkommene und hochwertige Nahrungsquelle für die bedrohten Honig- und Wildbienen und einen Lebensraum für viele Blüteninsekten. Vielfältige Fruchtfolgen, schonende Bodenbearbeitung und bedarfsgerechte Düngung mit natürlichen organischen Düngern sorgen für eine hohe und nachhaltige Bodenfruchtbarkeit und bilden so die Basis für das Wachstum gesunder Pflanzen. Durch ausgesuchte Sorten und moderne Analysemethoden kann der Einsatz von Pflanzenschutz und Düngemitteln stark reduziert werden. Bienen und Insekten finden häufig nach der Rapsblüte im Mai zu wenig Nahrung. Hier helfen die Blühstreifen in den Blütenkorn Getreidefeldern. Durch ausgewählte Kräuter- und Pflanzenmischungen stellen sie im Juni und Juli für weitere acht bis zehn Wochen eine Nahrungsquelle und Lebensgrundlage

Literaturtipps zum Thema:
Die Geschichte der Bienen

England, 1852: Der Biologe und Samenhändler William hat in einer für ihn schwierigen Zeit die Idee für einen völlig neuartigen Bienenstock. Ohio, USA 2007: Der Imker George erlebt das Verschwinden der Bienen. China, 2098: Die Arbeiterin Tao bestäubt von Hand Bäume, denn Bienen gibt es längst nicht mehr. Ein mysteriöser Unfall ihres Sohnes stellt plötzlich die Zukunft der Menschheit in Frage. Maja Lunde erzählt in drei Handlungssträngen von Verlust und Hoffnung, vom Miteinander der Generationen und der Verbindung zwischen der Geschichte der Menschen und der Bienen. Sie stellt Fragen: Wie gehen wir mit der Natur um? Welche Zukunft hinterlassen wir?

Maja Lunde, Die Geschichte der Bienen, Roman, Btb Verlag, 528 Seiten, Gebundene Ausgabe, 20 Euro



Zukunft für Natur, Biene und Mensch

Die Mönshheimer Mühle engagiert sich bei einem Projekt, das Mensch und Natur gleichermaßen Nutzen bringt.



für eine Vielzahl von Bienenarten und andere Insekten dar. Blühstreifen dienen aber nicht nur Bienen und Insekten als Lebensraum, sondern auch Nützlingen wie Marienkäfern und Florfliegen. Ein natürliches Gleichgewicht stellt sich ein, auf den Einsatz von Insektiziden wird verzichtet.

Blütenkorn – gut für Bienen. Dr. Klaus Wallner, Bienenexperte an der Universität Hohenheim hat eine Vision. „Ne-

ben unseren Honigbienen leben bei uns noch etwa 500 weitere Bienenarten. Viele sind wählerisch bei ihren Nistplätzen und häufig auch auf bestimmte blühende Pflanzenarten angewiesen. Fehlt eines von beidem, haben diese Bienenarten keine Überlebenschance. Blütenkorn soll einen entscheidenden Beitrag zur Unterstützung einer Vielzahl aller Bienen-

arten liefern. Blütenbänder mit einem Gemisch aus attraktiven Pollen und Nektar liefernden Pflanzen, die gleichzeitig eine Augenweide sind, durchziehen die Landschaft. Über Blütenbänder vernetzte Landschaften und Bauernhöfe als Bienenbiotope, so stellen wir uns die Zukunft vor.“ Markus Mönch, Müllermeister und Inhaber der Mönshheimer Mühle:

»» **Wir stehen mit unseren Namen für das Blütenkorn – und für eine biodiverse Landwirtschaft. Gemeinsam schaffen wir eine Zukunft für die Natur, die Biene und dadurch auch den Menschen.«**

Dr. Klaus Wallner, Wissenschaftler, Bienenexperte
Universität Hohenheim, Helmut Bader, Imker,
Gerd Schonder, Landwirt BG Neuohof und Markus Mönch,
Müller und Inhaber der Mönshheimer Mühle

„Die Zeit ist reif für ein Umdenken im Sinne der Natur. Gesunde Lebensmittel erzeugen, die das natürliche Ökosystem schützen und erhalten – das ist das Ziel nachhaltiger Landwirtschaft. Das begrüßen wir als regionale Mühle.“ Das Blütenkorn Projekt wurde gemeinsam mit Wissenschaftlern der Uni Hohenheim entwickelt und wird auch im weiteren Verlauf von dieser Seite wissenschaftlich begleitet und betreut. Die Produktion vom Saatkorn bis zum

Mehl unterliegt strengen neutralen Kontrollen, ist zertifiziert nach QS und garantiert ohne Gentechnik. Durch die enge Zusammenarbeit von Landwirt, Imker, Müller und Bäcker entsteht eine sehr kurze Wertschöpfungskette. Der Kunde erhält ein Produkt mit Herkunftsgarantie, kurzen Transportwegen und einem Maximum an Transparenz.

Der Bäcker wird bei der Mönshheimer Mühle in Zukunft Blütenkorn Mehle aus Weizen, Dinkel und Roggen beziehen können, gemahlen aus Getreide von Blütenkornfeldern. Auskunft, auch zur Unterstützung in Werbung und Marketing, erteilt die Mönshheimer Mühle. Infos auch unter www.bluetenkorn.de.



Frische- demonstration

Vor den Augen der Kunden wird in Aumüllers Brotfabrik in München der Großteil der Backwaren im holzbeheizten HEIN WOODSTONE Ringrohretagenofen gebacken. Die offene Backstube ermöglicht Einblicke in handwerkliches Arbeiten und Backen, das Café lädt zum Verzehr und zum Verweilen.


 HEIN


Herzstück der Backstube ist der große, holzbeheizte WOODSTONE Ringrohrretagenbackofen von HEIN, im September 2015 der damals erste in Deutschland installierte. Von circa sechs bis 14 Uhr wird in dem Ofen Brot und Gebäck, ab 17 Uhr dann Pizza gebacken. Für Bäckermeister Georg Auer war das Backen auf dem Ringrohrbackofen, der mit Holzscheiten befeuert wird, im September 2015 noch völlig neu. Der dreierdige WOODSTONE ist ein Hybridofen mit 15 m² Backfläche, der sich mit Holz bzw. Pellets oder auch über einen nachträglich zu installierenden Öl- oder Gasbrenner wie ein normaler Ringrohrföfen beheizen lässt. Er kombiniert die bekannten Vorteile des Ringrohrbackofens mit niedrigen Energiekosten. Außerdem ist der nachwachsende Rohstoff Holz auch noch CO₂-neutral. Der schwarze WOODSTONE ist in der Bäckerei der Blickfang. Unabhängig von der Beheizung sorgt das Backen auf 22 Millimeter starken Steinplatten für die bekannt weiche Wärmeübertragung dieses bewährten Backsystems. Anders als im klassischen brennerbeheizten Ringrohrföfen wird das Wasser in den Rohren durch die Verbrennungshitze der Holzscheite erhitzt. Sie erwärmt das Wasser in den Ringröhren, das sich daraufhin in Dampf verwandelt,

Dank seiner Masse von über zwölf Tonnen ist der WOODSTONE außerordentlich stabil in der Hitzeabgabe. Eine kräftige Kruste, ein gut durchgebackener Boden sowie eine feuchte, saftige Krume sind Garantien für gute Frischhaltung der Backwaren. Geheizt wird mit Buchenscheiten.





Für eine einfache Reinigung ist es möglich, die großen, durchgehenden Scheiben auszuhebeln und einfach zu entnehmen, um sie zu reinigen. Dazu sind allerdings zwei Personen notwendig.



Beschickt wird konventionell, entweder mit kleinen Abziehern oder Blechen. Auf eine ebenfalls lieferbare Hilfe zum Beschicken und Ausbacken hat Aumüller verzichtet.

der durch die Röhren in alle drei Herde steigt und so die Hitze sehr gleichmäßig im Ofen verteilt. Die Anordnung der einzelnen Ringrohre hintereinander sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sowohl oben als auch unten im Herd. Nach der Hitzeabgabe wandelt sich der Dampf wieder in Wasser, das im unteren Bereich wieder erneut erhitzt wird. Die Schwadenanlage ist in die Herde integriert. Die Anzeigeinstrumente sind analog, passend zum Ofen, der für das traditionelle Bäckerhandwerk steht. Entsprechend übersichtlich ist die Steuerung.

Handwerkskunst. Etwa vier Wochen benötigte Auer nach eigener Aussage, bis er das Backen im holzbeheizten Ringrohröfen mit seinen Besonderheiten beherrschte. „Ich hatte stets mit Umwälzbacköfen und ihrem Auf und Ab der

Backtemperaturen gearbeitet. Da erforderte das Backen mit einer Temperatur über die gesamte Backzeit schon eine gewisse Umstellung. Heute habe ich natürlich die Erfahrung, um aus den drei Herden täglich beste Backwaren herauszuholen.“ Und auch das notwendige regelmäßige Nachlegen der Buchenholzscheite ist ihm in Fleisch und Blut übergegangen. Eine solide, gut zu öffnende Klappe gibt die Feuerung frei. Ein Wagen Holz (etwa ein Sechstel Kubikmeter) geht jeden Tag für die Bäckerei in die Feuerung, einen halben Wagen benötigt der Pizzabäcker. Sechs bis acht Scheite legt Auer jede Stunde nach. Damit er am Morgen direkt mit dem Backen bei einer Temperatur von circa 230 °C beginnen kann, wird am Vorabend, nachdem die letzte Pizza gebacken ist, die Feuerung noch einmal mit Buchenscheiten befüllt. Nach Messungen sind mit dem WOODSTONE im Schnitt 50 Prozent Energieeinsparung gegenüber einem gleichgroßen Heizgas-Umwälzofen möglich. Da er außer dem Abluftventilator keinerlei Motoren oder Pumpen benötigt, kommt er mit einem Elektroanschluss von gerade einmal 0,5 kW aus.



Von circa sechs bis 14 Uhr wird in dem Ofen Brot und Gebäck, ab 17 Uhr dann Pizza gebacken.

Der Industriecharme der alten Fabrikhalle im Kistlerhof wurde mit der Kombination von Bäckerei und Café neu belebt. Betonwände, Stühle aus Metall, große Holztische, Lampen aus Stahlträgern – ein interessanter Mix aus kalten und warmen Materialien überraschte die Kunden, viele sind heute längst zu Stammkunden geworden.



Direkt hinter dem Verkaufsbereich befindet sich die gut einsehbare Backstube. Die Ausstattung – WOODSTONE Ofen, Hub- und Spiralknetter, Ausrollmaschine, Teigteil- und -wirkmaschine, Kühlzelle – ist einfach, aber ausreichend, um ein ansprechendes Sortiment vor den Augen der Kunden herzustellen.

Erwartungen erfüllt. Je nach Bedarf werden Brötchen und vor allem aber Brezel gebacken. „Der Ofen ist für Brezel, die auf dem Herd gebacken werden sollen, einfach ideal. Und frischer als sie bei uns in die Theke kommen, geht es einfach nicht.“ Die frischen Brezen, vor Ort beaugt und direkt abgebacken, sind die Nr. 1 im Verkauf. Aber auch die anderen Sorten, wie etwa die stets frischen Rosenbrötchen, sind gefragt. Ebenfalls beliebt sind die vor Ort hergestellten, mit Butter tourierten Croissants, die Plunderteilchen, Mohn- und Nussstriezel, oder die Spezialbrote wie das Josef-Brot oder die lang geführten Baguettes sind gefragt. Geht es gegen Mittag, nutzen die Mitarbeiter den WOODSTONE auch zum Überbacken und für Aufläufe. Gegen 14 Uhr endet der Arbeitstag für Auer. Ab 17 Uhr wird dann Pizza gebacken, das Angebot kann sich mit 17 Sorten sehen lassen.

Nach über zwei Jahren Erfahrungen mit dem Konzept fällt das Urteil über den WOODSTONE positiv aus. „Der Ofen hat unsere Erwartungen voll erfüllt. Man muss sich auf das andere Backen einlassen, aber hat dann auch Backwaren in außergewöhnlicher Qualität“, fasst Stefan Ehrnthaller die Erfahrungen zusammen. „Das Konzept, in einer attraktiven Backstube die Frische vor Ort zu demonstrieren und das mit einem außergewöhnlichen Bäckerei-Café zu verbinden, ist jedenfalls voll aufgegangen. Unsere Kunden wissen, dass Aumüller ein echter Bäcker ist. Und dazu trägt der WOODSTONE Ofen in unserer Brotfabrik sicher bei.“

Unter den 20 Verkaufsstellen des Münchener Traditionsunternehmens war Aumüllers Brotfabrik schon bei der Eröffnung die außergewöhnlichste. An sieben Tagen in der Woche ist zum Backwarenverkauf, für Frühstück, Mittagessen, Snacks oder auch Pizza, von sechs bis um 20 bzw. 21 Uhr geöffnet. Die Idee war, das Bäckerhandwerk wieder in den Vordergrund zu rücken und zu zeigen, wie Backwaren heute hergestellt werden. Dazu sollte ein großer, abwechslungsreich gestalteter Sitzbereich Gastlichkeit schaffen. Im September 2015 neu eröffnet, wurde Aumüllers Brotfabrik an der Kistlerhofstraße 70 in München zur iba 2015 zum Hotspot. Viele Interessierte nutzten die Gelegenheit, ein neues, wegweisendes Bäckereiobjekt mit einsehbarer Handwerksbäckerei mit holzbefeuertem Ringrohr-Ofen und großem, attraktivem Bäckereicafé zu besuchen. Vor den Augen der Kunden werden dort täglich Brot, Kuchen, Gebäcke, auch Croissants und andere feine Backwaren hergestellt und praktisch direkt frisch in Brotregal und Theke geräumt. Etwa ein Drittel der Gesamtfläche wird durch den Verkaufsbereich mit Theke und der dahinterliegenden Backstube belegt. Die restliche Fläche gestaltete AHA360° einladend und abwechslungsreich.



MAX-AUMÜLLER GmbH & Co. KG,
Baumkirchner Str. 13, 81673 München
Telefon: +49 (0) 89 45 23 80 01, www.max-aumueller.de

HEIN

Ecostone²

199 11



Seit Juli 2017 backt die Bäckerei Pappert in zwei HEIN ECOSTONE² Doppelstikkenöfen. Die überzeugenden Backergebnisse, die Materialqualität und der niedrige Energieverbrauch führten zur Entscheidung für die Öfen.

Serienmäßig sparsam

Die Bäckerei Pappert in Poppenhausen erweiterte die Backfläche durch zwei HEIN ECOSTONE² Stikkenbacköfen für je zwei Wagen. Den Ausschlag für die Entscheidung gaben nicht allein die klaren wirtschaftlichen Vorteile, sondern auch die Backergebnisse.

ECOSTONE² – der Name deutet an, worum es den Entwicklern der Luxemburger Ofenmanufaktur HEIN bei diesem einmaligen Stikkenofen geht. Die Vorsilbe ECO steht für sparsamen Umgang mit Energie, STONE für den Einsatz von Steinen im Backraum, die als Speicher Energieverbrauch wie Backverhalten positiv beeinflussen.

Eine deutliche Einsparung beim Energieeinsatz zum Backen, ohne eine technisch komplizierte und auch kostspielige Wärmerückgewinnung, ohne Verzicht auf Leistung oder Qualität, kombiniert mit einem sehr guten Backergebnis – der HEIN ECOSTONE² entspricht den Anforderungen an einen Stikkenofen in ganz besonderer Weise. Mit massiven Stahlrohren und je nach Ofentyp 200 kg Thermosteinen wird den Abgasen zusätzlich Wärme entzogen und in der Wärmerückgewinnung zwischengespeichert. Restwärme bringt im Ofen noch einmal echten Nutzen. Nach dem Wärmetauscher durchströmen die heißen Verbrennungsgase die in der Ofenwand integrierte Wärmerückgewinnung, was die Temperatur der Abgase um durchschnittlich 150 °C senkt (beim Backen Schuss auf Schuss), so dass die Temperatur der Rauchgase beim Eintritt in den Kamin 51 °C unter der Backtemperatur liegt. Diese Zahlen bestätigen eine Messung des TÜV (TÜV Bericht Nr. ET 385 2011 M1).

Die aus den Rauchgasen gewonnene Energie wird aber nicht nur in der Masse der Wärmerückgewinnung, sondern auch in den Thermosteinen gespeichert. Bei Abfallen der Backraumtemperatur geben Wärmerückgewinnung und Thermosteinwände die gespeicherte Wärme ab. Dieses System beruht allein auf den Regeln der Physik, verbraucht keinen Strom und ist komplett wartungsfrei. Die ECOSTONE² Wärmerückgewinnung verringert nach dem Beschicken, Beschwaden und zum Ende der Schwadeneinwirkzeit den Temperaturabfall in der Backkammer, der Temperaturrückgang reduziert sich um 20 °C. Neben massiver Energieeinsparung haben die kürzeren Backzeiten, eine bessere Teigentwicklung und eine bessere Krustenbildung positiven Einfluss auf das Endprodukt. Der ECOSTONE² spart auch, wenn er nicht backt. Nach Ablauf der programmierbaren Brennernachbelüftung fahren Brennerklappe und eine elektrisch gesteuerte Kaminklappe zu, Wärmetauscher und

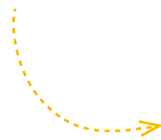


Der geringe Temperaturabfall beim Einfahren der Stikkenwagen und das rasche Ansteigen auf die vorgegebene Backtemperatur setzen im Vergleich mit anderen Öfen Maßstäbe. Zudem lassen sich auch Stikkenwagen anderer Hersteller einsetzen.



Das deutliche Einsparpotential beim täglichen Energieverbrauch ist durch einen Bericht des TÜV Rheinland nachgewiesen.

Kürzere Backzeiten, bessere Teigentwicklung und beste Krustenbildung – ob Croissants, Milchkörnchen, Nußzöpfe, Baguette-, Saaten- oder normale Brötchen.



Wärmerückgewinnung sind vom Kamin abgeschottet, der natürliche Kaminzug ist gestoppt. So wird mit minimalem Aufwand Wärmeverlust gleich an der Quelle unterbunden.

Doppelt spart immer. Schon der Unterschied zwischen einem normalen Einfach- und einem Doppelstikkenofen bei voller Brennerlaufzeit ist mit konkreten Verbrauchswerten von 8,8 und 7,0 Kubikmeter deutlich. Dazu fließen der geringere Platzbedarf des Doppelstikkens und die einmalig geringeren Kosten für nur einen statt zwei Kaminen in die Wirtschaftlichkeitsberechnung ein. Bei zehn Jahren Nutzung finanziert sich ein Doppelstikkenofen schon aus dem klar sparsameren Betrieb.

ECOSTONE spart noch mehr. Doch bei Papperts dachte man weiter. Statt weiter auf „normale“ Stikkenöfen zu set-

zen, entschied man sich für zwei HEIN ECOSTONE² Stikkenbacköfen mit Thermosteinwänden und integrierter Wärmerückgewinnung für je zwei Wagen. Ein Bericht des TÜV Rheinland belegt das deutliche Einsparpotential beim täglichen Energieverbrauch. Demnach errechnen sich für vier konventionelle Stikkenöfen bei einem Gaspreis von 0,80 Euro und 84 Stunden Wochenlaufzeit jährlich Energiekosten von 61.501 Euro. Vier ECOSTONE² würden immerhin noch 52.278 Euro Energiekosten verursachen. Bei Papperts jedoch entschied man sich für zwei ECOSTONE² Doppelstikkenöfen. Statt 61.501 Euro betragen die theoretischen Verbrauchskosten dank doppelter Größe, innovativer Wärmerückgewinnung und Steinwand nur 41.583 Euro. Neben den günstigen Verbrauchswerten gaben Backergebnisse und Materialqualität den Ausschlag für den Kauf.

Erste Wahl für Bäcker. Aber nicht nur beim Thema energiesparendes Backen ist der ECOSTONE² die erste Wahl. Bäckermeister Thilo Müller (Foto rechts) backt seit Juli 2017 täglich diverse Kleingebäcke und Feine Backwaren auch



Dank Wärmerückgewinnung und Thermosteinwänden ist der HEIN ECOSTONE sparsamer, effizienter und leistungsfähiger als übliche Stikkenöfen. Die Rückgewinnung verbraucht keinen Strom, wird in keinen Heizkreislauf integriert und ist komplett wartungsfrei.



Die Touchscreen-Steuerung (7 oder 10 Zoll) mit brilliantem Widescreen Display aus Echtglas und LED Hintergrundbeleuchtung. Eine ECO-Taste ermöglicht es, den Ofen während verlängerter Backpausen auf eine vorprogrammierte Temperatur absinken zu lassen. Die Abbildungen belegen das geringe Absinken und das rasche Ansteigen der Backraumtemperatur nach Backstart.

in den zwei neuen ECOSTONE² Stikkenöfen. Während er zum Thema Energieverbrauch keine Aussagen machen kann, weiß er hingegen genau, dass sich die Backergebnisse in jeder Hinsicht sehen lassen können. „Was aus den Öfen kommt, ist einfach richtig gut gebacken.“ So hebt er vor allem die Gleichmäßigkeit der Produkte auf den Blechen hervor, ob Croissants, Milchhörnchen, Nußzöpfe, Baguette-, Saaten- oder normale Brötchen. „Kürzere Backzeiten, bessere Teigentwicklung und beste Krustenbildung“, fasst er die Stärken des ECOSTONE² zusammen. „Der ECOSTONE² ist einfach zu bedienen, backt zuverlässig und gleichmäßig und vereinfacht auf jeden Fall die Arbeit vor dem Ofen.“ Auch der geringe Temperaturabfall beim Einfahren der Stikkenwagen und das rasche Ansteigen auf die vorgegebene Backtemperatur setzen im Vergleich mit den anderen Öfen Maßstäbe. Der HEIN ECOSTONE²

backt mit konstantem, mittels SOFTAIR reguliertem Luftstrom. Für ein je nach Produkt sanftes und schonendes Backen regelt die SOFTAIR-Steuerung im Backprogramm hinterlegt die Stärke des Luftstroms zwischen 60 und 100 Prozent. Lob findet auch die besonders gut vor Hitze geschützte Touchscreen-Steuerung. Sie ermöglicht ein Backen mit Backprogrammen, aber auch ein manuelles Regeln oder auf Tastendruck auch eine einfache Verlängerung der Backzeit. 200 Backprogramme lassen keinen Wunsch offen.

Praktisch im Fall des Falles: Eventuelle Pannen zeigt die Steuerung mit möglichen Ursachen an. Und Statistikinteressierte wissen Temperatureaufzeichnungen, Daten der Backprozesse, Protokolle von Backfehlern, Abweichungen vom Programm oder Hardwareprobleme und eine Anzeige der regulären Wartungseinsätze zu schätzen.

Die Bäckerei Pappert blickt auf 250 Jahre durchgängige Bäckertradition zurück und ist heute nachweisbar in der 7. Generation in Händen der Familie Pappert. Das heutige Unternehmen wurde 1928 durch Wilhelm Pappert gegründet. Heute ist Papperts ein vielfach ausgezeichnetes innovatives Bäckereiunternehmen mit über 100 Verkaufsstellen, das sich auch im Bereich der Gastronomie einen Namen gemacht hat. Mit dem Nudelkonzept Pasta Boys, dem Zweittag, einem Vortagsladen für Retouren und Überhänge von Backwaren, dem Eiskonzept Giovanni L. und dem Gastronomiekonzept zu Tisch ist Papperts längst mehr als eine Bäckerei. Seit 2006 veranstaltet man auch Sportkurse und Trainings für Mitarbeiter und Kunden. Seit 2001 setzt man auf die Pasta Boys, seit 2016 gibt es Pappiamo, ein italienisches Konzept mit Schwerpunkt auf Pizza und Pasta, ausgezeichnet mit dem Preis Hessen Champion. 2014 wurden dem Unternehmen der Große Preis des Mittelstands der Oskar-Patzelt-Stiftung und der Marktkieker verliehen.

papperts GmbH & Co. KG

Am Forsthaus 21, 36163 Poppenhausen, Telefon: +49 (0) 66 58 96 01 0, www.papperts.de





LILLNORD
next generation cooling technologies

Frischer als frisch



Die Bäckerei Trenker in Toblach (Südtirol) hat sich für eine Kältelösung von HEIN Lillnord entschieden. Mit dem FLEXBAKER UV wurde die Herstellung der Spezialbrote rationeller, auch Qualität und Frische verbesserten sich.

Das Urteil von Johann Trenker über die im Dezember 2017 in Betrieb genommene neue Kältekombination von Lillnord fällt kurz aus: „Super.“ Auf der Südback im September war das seit einem Jahr geplante Projekt im vergangenen Jahr unterzeichnet worden, vor Weihnachten ging das Konzept aus FLEXBAKER UV für zwölf, Gärvollautomat Toplux für zwölf und Kühlzelle COOLUX für sechs Stikkenwagen in Betrieb. Seitdem hat sich in der Produktion des Familienbetriebs in Toblach einiges geändert. Der von zwei Seiten zugängliche Gärvollautomat Toplux stellt jeden Morgen zuverlässig optimal gegärte Teiglinge zu Backbeginn bereit. Der FLEXBAKER UV hingegen wird für gebackene Ware eingesetzt. Er ermöglicht es, teilgebackene Spezialbrote heute in größeren Mengen rationell herzustellen, dann bei Plusstemperaturen dank UV-Technologie unter optimalen Bedingungen energiesparend zu lagern und bei Bedarf am Morgen dem Backzettel entsprechend fertig zu backen. Dabei muss das Brot nicht schon am Vorabend, sondern kann heute nach Produktionsbeginn in der Nacht aus dem FLEXBAKER UV kommissioniert und zum Fertigbacken bereitgestellt werden.

Dazu kommt eine große Sicherheit, denn die Luft innerhalb des FLEXBAKER UV schützt die offen gelagerten Brote dank des UV-Lichts zuverlässig vor einer Verkeimung, die sich negativ auf die Haltbarkeit auswirken würde.

„Die Zeiten, da man seinen Kunden tiefgekühlte, aufgebackenen Backwaren guten Gewissens anbieten kann, sind aus meiner Sicht vorbei. Mit dem

FLEXBAKER UV geht das heute einfacher, sparsamer und mit besserer Qualität. Die Brote, die wir früher nach dem ersten

Backen mit 80 Prozent der Backzeit tiefgekühlt haben, lagern wir heute bei einer Temperatur von 3 °C bis zu circa sieben Tage im FLEXBAKER UV und entnehmen sie dann morgens nach Bedarf. Das ist vergleichbar mit einem Reiferaum, wie er bei Fleisch schon länger eingesetzt wird. Unser Brot gewinnt an Feuchte, Aroma und Geschmack. Ein zweites Mal bis zum Erreichen der Kerntemperatur von 96 °C gebacken, sind sie im Laden dann frischer als frisch.“

Bei einer Raumgröße mit Platz für zwölf Stikken lassen sich in 360 Körben circa 2.000 Brote von 500 Gramm lagern. Auf diese Weise nutzt Trenker den Platz in seinem „Brotreiferaum“ noch einmal intensiver.



Das gesamte HEIN Lillnord Kältekonzept umfasst einen Gärvollautomaten Toplux für zwölf, den FLEXBAKER UV (Schiebetür) für zwölf, und die Kühlzelle COOLUX für sechs Stikkenwagen. Die Steuerung erfolgt komfortabel und sicher mittels geschützter Touchscreens.

Eine Software mit integrierter 200-Stufen-Luftgeschwindigkeitsregelung, PID-Regulierung der Temperatur und Feuchte sowie die Regelung des waage- und senkrechten Luftleitsystems sorgen für das perfekte Klima zur Lagerung der zu 80 Prozent normal vorgebackenen Brote und Kleingebäcke.

Johann Trenker weiß, wovon er spricht. „Die optimale Befeuchtung sorgt dafür, dass die Brote nicht nur keinerlei Austrocknungsverluste haben, sondern im Gegenteil sogar noch an Feuchtigkeit zunehmen. Unter dem Strich bleibt nach dem zweiten Backen ein Brot, das mehr Feuchtigkeit enthält, als ein direkt hergestelltes. Und das

zweimalige Backen wirkt sich dazu auch noch positiv auf den Geschmack und das Aroma aus.“

Geringer Energieeinsatz. Neben der besseren Frischhaltung für mehr Qualität weist das neue System einen weiteren, gravierenden Vorteil auf: die zwölf Sorten Spezialbrote wie Sonnenblumen-, Mehrkorn-, Leinsamenbrot werden heute nicht mehr auf -18°C heruntergekühlt, um später fertig gebacken zu werden, sondern lagern bei $+3^{\circ}\text{C}$. Statt hoher Kälteleistung und entsprechend starken Kältemaschinen genügt dazu ein relativ kleines Aggregat. Auch der Energiebedarf zum zweiten Backen – immer im Etagenofen – ist geringer. „Wir haben keine Kosten für das Auftauen, sind deutlich flexibler und können genauer disponieren“, schildert Johann Trenker weitere Vorteile.

HEIN Stikkenöfen. Das Vertrauen zu HEIN Lillnord entstand über Josef Pernkopf, der den Luxemburger Backofenbauer HEIN und den dänischen Kältespezialisten Lillnord in Österreich und Südtirol vertritt, und die guten Erfahrungen, die man mit den beiden ECOSTONE Stikkenöfen des Luxemburger Ofenbauers gemacht hatte. Die beiden Doppelstikkenöfen ersetzten 2016 und 2017



Der COOLUX Gärvollautomat ist von zwei Seiten befahrbar.



Der Einsatz des UV-Lichts ermöglicht theoretische Lagerzeiten von bis zu einigen Wochen. Im normalen Produktionsalltag lagern bzw. reifen die Brote allerdings kaum länger als sieben Tage.

erfolgreich ältere Systeme. Leistung und Service überzeugten und so hatte Trenker ein offenes Ohr für das Angebot aus Dänemark, als es um eine neue Kältelösung ging. Neben der klassischen Gärunterbrechung ging es vor allem auch um eine Verbesserung in der Herstellung der Spezialbrote. „Wir haben viele Jahre die Unterbruchbackmethode mit Tiefkühlung praktiziert, aber ich wollte weg davon. Letztlich war sie immer ein Kompromiss, weil es eben lange keine bessere Lösung gab“, erläutert Trenker. „Tiefkühlung wird einfach immer mit Industrie verbunden. Und besser werden Backwaren dabei in der Regel nicht.“ Die guten Erfahrungen anderer Anwender taten ein Übriges, denn vor der Entscheidung für den FLEXBAKER UV informierte sich Trenker auch bei Kollegen, die bereits über Erfahrungen mit dem System verfügten. „Was wir dort gesehen und probiert haben, hat uns in jeder Hinsicht überzeugt. Über das System haben wir nur Gutes gehört. Es war dann die bessere Qualität der Brote aus dem FLEXBAKER UV, die letztlich endgültig den Ausschlag gab. Während die Brote früher je nach Zelle

immer eine leichte Austrocknung aufwiesen, haben sie bei Lagerung in der 3 °C kalten Umgebung des FLEXBAKER UV klar bessere Feuchtwerte.“ Echte 95 Prozent Luftfeuchtigkeit in der Zelle sprechen für sich. Je nach Produkt etwa vier bis sieben Tage lagert das Brot in der Bäckerei Trenker im FLEXBAKER UV, den er mit einem „Brotreiferaum“ vergleicht. Das ultraviolette Licht sorgt dabei für eine keimfreie Luft, die mögliche Lagerzeit wird so deutlich erhöht. In aufwändigen Versuchen im Backdrin Backtechnikum in Asten wurden für Brot und Brötchen theoretische Lagerzeiten von mehreren Monaten ermittelt – ohne negative Auswirkung auf das Produkt. Davon ist Trenker mit bis zu maximal sieben Tagen jedoch weit entfernt.

Die Bachelorarbeiten der Studentinnen Katharina Pupeter und Viktoria Binder konnten die Leistung und Zuverlässigkeit des Systems nachweisen. Eine ausführliche Darstellung dieser beiden Arbeiten ist in der Nr. 1 Ausgabe 3/2017 nachzulesen. Das Heft ist auf www.hein.lu unter „News“ abzurufen.

Hein ECOSTONE Stikkenofen



Den ersten Kontakt mit HEIN gab es beim Kauf eines ersten Doppelstikkenofens vom Typ ECOSTONE. Nach den guten Erfahrungen mit Backergebnissen und Energieverbrauch folgte ein gutes Jahr später mit dem ECOSTONE² ein zweiter Ofen. Beim ECOSTONE Doppelstikkenofen sorgt eine Wand aus 119 Schamottesteinen in der Backkammer mit einem zusätzlichen Gewicht von 402 Kilogramm für eine besonders effektive Hitzespeicherung. Die verhindert das sonst deutliche Abfallen der Temperatur im Backraum bei Einfahrt eines Stikkenwagens und optimiert mit dem früheren Erreichen der Backtemperatur die Backkurve. Gleichzeitig sinkt durch die verringerten Brennerlaufzeiten der zum Backen notwendige Energieeinsatz. Das Aufheizen der Steine erfolgt über Wärmerückgewinnung. „Von den beiden Doppelstikkenöfen konnten wir in der Qualität der Kleingebäcke, im Energieverbrauch und nicht zu vergessen auch in den Abläufen durch die einfache Beschickung sehr deutlich profitieren. Dazu wirkt sich die Strahlungswärme auch positiv auf das Backergebnis aus.“

Lagerung in Kisten. Von Anfang an forderte Trenker, dass die Brote nicht wie üblich auf Blechen im Stikkenwagen, sondern in Kisten mit geschlossenem Boden gelagert werden sollten. Bei einer Raumgröße mit Platz für zwölf Stikken lassen sich in 360 Körben so circa 2.000 Brote von 500 Gramm lagern. Auf diese Weise nutzt Trenker den Platz noch einmal intensiver. Der Kältemaschine genügt dazu eine Leistung von gerade einmal fünf kW, nicht zuletzt auch, weil die Zelle nie auf einmal komplett gefüllt wird. „Wir können so die Kapazität noch einmal verbessern und auch die Sauberkeit des Bodens profitiert davon, dass keine Stikkenwagen ein- und ausgefahren werden.“ Etwa 45 °C Kerntemperatur weisen die Brote noch auf, wenn sie in die Zelle eingebracht werden. Höhere Temperaturen würden zu einer unerwünschten Bildung von Kondenswasser führen. Wegen der konstanten Plustemperaturen sind verglichen mit einem Gärvollautomaten neben der geringen notwendigen Kälteleistung auch die Anforderungen an die verwendeten Materialien geringer, was die Investitionskosten vergleichsweise niedrig hält. Kunststoffbeschichtete Wände sind in der Regel völlig ausreichend. Der Boden aber besteht serienmäßig aus drei Millimeter starkem Edelstahl.

Schüttelbrot

Schüttelbrot ist ein knuspriges, dünnes und hartes Fladenbrot, das aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und verschiedenen Gewürzen wie etwa Kümmel, Anis, Fenchelsamen oder Koriander hergestellt wird. In Südtirol beheimatet unterscheidet es sich regional in Geschmack und Aussehen. Schüttelbrot, dessen Name von der Herstellungsweise kommt (der weiche Teig wird praktisch auf Blech oder Herd geschüttelt), zeichnet sich durch lange Haltbarkeit aus und wird traditionell mit Speck oder Käse gegessen. Neben den runden Fladen gibt es auch Mini-Schüttelbrote, bei Trenker unter dem Namen Knabber-Mäuschen bekannt. Trenker stellt Schüttelbrote für den Verkauf in den eigenen Geschäften, aber auch für den Handel her.



Complimenti per il pane

Mit dem Einsatz von Vorteigen, Sauerteigen, Quell- und Kochstücken gibt sich die Bäckerei Trenker viel Mühe, die gute Qualität ihrer Brote und Kleingebäcke sicher zu stellen. 15 eigene Verkaufsstellen, die Mehrzahl davon in Südtirol, versorgt die Produktion in Toblach, bis nach Lienz in Österreich fährt ein Lieferfahrzeug. Und mit den Spezialitäten wie dem Schüttelbrot geht es oft noch viel weiter. Bei den Kunden jedenfalls wurde die

durch den FLEXBAKER

UV erreichte Umstellung bei den Spezialbroten – ohne dass sie kommuniziert wurde – bemerkt. Gleich mehrere Kunden sendeten entsprechende Meldungen, in denen sie die herausragende Frische der Brote hervorhoben. „Complimenti per il pane. Was will man als Bäcker mehr. Und zufriedene Kunden sind einfach immer gut fürs Geschäft“, freut sich Johann Trenker, der als Landesinnungsmeister für Südtirol auch für die Medien ein stets gefragter kompetenter Gesprächspartner ist. „Die Anerkennung unserer hohen Qualität legt für unsere gute Entwicklung die Grundlage. Der Einsatz des FLEXBAKER UV ist da ein weiterer Schritt nach vorn.“ Und wer gern einmal dort arbeiten möchte, wo andere Urlaub machen: die Bäckerei Trenker sucht eine Leitung für die Filialen im Pustertal.



BÄCKEREI TRENKER JOHANN KG,
Handwerkerzone Gratsch 21, I-39034 Toblach, Telefon: +39 (0) 474 97 21 12, www.trenker.com

FLEXBAKER UV

In einer Anlage im Backtechnikum beim österreichischen Backmittelhersteller Backaldrin in Asten wurden die Leistungsfähigkeit der von HEIN Lillnord entwickelten und exklusiv angebotenen FLEXBAKER UV-Kälteanlage und ihre Bedeutung für das Bäckerhandwerk physikalisch und mikrobiologisch kritisch überprüft. Die Ergebnisse, von Katharina Pupeter und Viktoria Binder an der Fachhochschule Oberösterreich in Wels in zwei Bachelorarbeiten zusammengefasst, beschreiben ein System, das für große wie kleine Betriebe einsetzbar ist.

FLEXBAKER UV ist ein einzigartiges System, entwickelt speziell für Betriebe, die ihre Ware nicht als Teiglinge in die Verkaufsstellen bringen möchten, sondern in der Produktion bereits vorbacken, qualitätssichernd lagern und erst in den Läden fertig backen wollen. Mit der UV-Technologie löst FLEXBAKER UV das Problem der Keimbelastung. Die keimfreie Lagerung der vorgebackenen Produkte verlängert deren Haltbarkeit entscheidend. In den Benelux Staaten ist diese Lösung von HEIN Lillnord bereits erfolgreich mehr als 200 Mal im Einsatz. Bei der innovativen Lillnord Entwicklung 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 vorgebackenen Brote und Kleingebäcke. Die eigentliche Kruste entsteht erst beim zweiten Backen mit einer Kerntemperatur von 92 bis 96 °C. Nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur kühlt die heiße Ware in der FLEXBAKER UV-Zelle weiter ab. In kontrollierter Atmosphäre lagern die Produkte unverpackt bei einer Luftfeuchte von bis zu 96 Prozent in einer sterilen Umgebung bei 3 bis 5 °C. Die Zelle eignet sich zur Konservierung von Teig wie von vorgebackenen Produkten, bei Teig geht man von einer Lagerdauer von bis zu drei Tagen aus.

Bei der Lagerung nehmen die Backwaren dank der hohen Luftfeuchtigkeit von 95 Prozent sogar noch an Gewicht zu, statt wie bei der tiefkalten Lagerung an Feuchte, um damit Gewicht zu verlieren. Damit ist der FLEXBAKER UV mit einem Reiferaum



Erfolgreiche Zusammenarbeit (v.l.): Josef Pernkopf (HEIN LILLNORD Österreich, Südtirol), Pierre Thein (Geschäftsführung HEIN), Katharina Pupeter, Viktoria Binder, Dr. Andreas Vollmar (Geschäftsleitung Backaldrin, Dozent Fachhochschule Oberösterreich, Campus Wels).

vergleichbar, wie er aus der Fleischwirtschaft bekannt ist. Das Endprodukt bietet mehr Frische, Aroma und Geschmack.

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.

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 96 °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 HEIN Lillnord schafft ein sicheres System aus Abkühl- und Lagertechnik um zum Beispiel Spezialbrote und 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 produziert und so der Arbeitsbeginn nach vorn verschoben werden.

Auszeichnungen wie die Trophy zur Südback 2017 belegen die Bedeutung des Flexbaker UV für das Bäckerhandwerk.

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



MÖNSHEIMER MÜHLE

Mönshheimer Mühle

Decker + Mönch GmbH & Co. KG

Pforzheimer Straße 8
D-71297 Mönshheim

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

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

info@paillasse.de

www.paillasse.de



LILLNORD

next generation cooling technologies

Lillnord GmbH

Knudsminde 2 · 8300 Odder/Dänemark

Tel.: +45 87 80 31 30 · Fax: +45 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