

Als wir den Belgier Bert van Rompay besuchten, waren wir uns sicher: Das ist eine Bäckerei des Monats.

# Belgische Ideale

**Het Broodhuys** hat uns gezeigt, was Belgien zu bieten hat: unter anderem einen holzbefeuerten Ofen, belgische Geselligkeit und einen Bäcker mit Genussanspruch.

Alle Fotos: BJ / Saskia Klimpel 2014





[2] Rompay's Stammhaus in Putte ist einem alten Fachwerkhaus nachempfunden – und das mit solcher Perfektion, dass man nicht auf die Idee käme, dass es erst 2000 errichtet wurde. [3] Rompay's zweite Filiale in der Innenstadt wurde im Juli mit einem Schaubackofen von Hein eröffnet. Der ehemalige Mieter war eine Bäckerei, die aus Altersgründen des Besitzers ihre Arbeit eingestellt hat.

**E**ine Nummer ziehen, sich einen kostenlosen Kaffee schnappen und plaudernd in eine lange Schlange einreihen: Der Weg zu Brot und Brötchen ist in Belgien, zumindest bei Bäckermeister Bert van Rompay, etwas anders als hierzulande. Das liegt zum einen an der belgischen Kultur, zum anderen an van Rompay selber: „Ich bin verrückt und kompliziert, aber auch ein Perfektionist“ sagt er, als er davon berichtet, wie aus einer kleinen Brot-Verkaufsstelle in den letzten 14 Jahren ein Unternehmen mit 50 Mitarbeitern wurde und er den Umsatz in den letzten zehn Jahren verdreifacht hat. Vor ein paar Monaten hat er seinen zweiten Standort mit einem holzbefeuerten Ringrohr-Ofen von Hein im nahe gelegenen Putte eröffnet. Auch in seiner Produktionsstätte in Beerzel stammt die gesamte Ofen- und Kältetechnik von dem luxemburgischen Ofenspezialisten.

**Traditionelle Backkunst.** Van Rompay ist Bäcker in der vierten Generation des 1928 gegründeten Unternehmens nach Francois, Jules und Frans van Rompay und hat sich das Motto „mehr Umsatz durch mehr Qualität“ auf die Fahne geschrieben. Er ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen. An seinem zweiten Standort, den er im Juli eröffnet hat, setzt er aufs Schaubacken, lange Teigführungen und Vorteige, um Schritt für Schritt den Weg zur traditionellen Backweise zurückzugehen. Dieses Premiumkonzept unterstreicht er durch eine ehrwürdige Inneneinrichtung und eine in die Bäckerei integrierte Feinkostabteilung ähnlich des Konzeptes wie es auch beim Marktkieker-Preisträger Dreher aus Gengenbach im „Haus D“ zu finden ist.

**Bitte Wartemarken ziehen!** Van Rompay's Kunden danken ihm seine klare Position. Sie ziehen eine Nummer und stehen am Wochenende geduldig in Reih und Glied an, um sich mit Brot und Brötchen zu versorgen. Hierzu muss man wissen, dass sich das Backgeschäft in Belgien von dem in Deutschland unterscheidet. Eine große Differenz zum hiesigem Markt ist, dass alle Bäckereien in Belgien am Wochenende durchgehend geöffnet haben. „Belgien ist teilweise gerade in den kleineren Städten wie ein Dorf. Hier ist es Tradition, dass man sich am Wochenende zum Plausch in der Bäckerei trifft“, sagt van Rompay. 70 Prozent seines Umsatzes macht er am Wochenende. 24.000 Brötchen verkauft er dann laut eigener Aussage. Kaffeespezialitäten verkauft er nicht. In beiden seinen Filialen hat er nicht mal einen Stehtisch – Kuchen, Tarte und Co. werden in Belgien zu Hause diniert. Ein Marketing-

instrument, um den Ansturm am Wochenende standzuhalten, ist, dass er an seinen beiden Standorten gratis Kaffee anbietet. Das soll die Wartezeit versüßen. Während in Deutschland die Einführung des neuen Wartemarkensystems beispielsweise bei McDonald's Frust bei den Gästen und Dauergemeckere à la „Wie auf dem Amt hier!“ hervorruft, ist die Wartemarkenkultur in Belgien scheinbar akzeptiert. Man zieht geduldig seine Marke und betrachtet in den Filialen die Bildschirme über der Theke, die Rompay installieren lassen hat. Daneben wird geplaudert. Der Kaffee verkürzt die Zeit. Jeder kennt jeden in der Gemeinde Putte mit rund 17.000 Einwohnern. Wenn man die Verkäuferinnen in den Filialen bei Rompay beobachtet, wird einem auch schnell

Anzeige

**LADEN MANUFAKTUR**

**südback**

Stand 3D32

Innovation.  
Funktion.  
Produktion.  
66 Jahre europaweit  
+43 (0)7242-238-0  
[www.schweitzer.at](http://www.schweitzer.at)

**SCHWEITZER**  
die ladenmanufaktur





[1]



[2]



[3]

[1] Das typisch belgische Brot wird dominiert von Weizen und backt rund 40 Minuten. [2] Hier ist der zweite Standort in der Innenstadt von Putte zu sehen. Der edle Kronleuchter, der schon von außen zu sehen ist, ist ein Wiedererkennungsmerkmal von Het Broodhuys. Ganz hinten ist die in das Bäckereikonzept integrierte Feinkostabteilung zu sehen. [3] Schlange stehen und gratis Kaffee schlürfen. Ja, Sie haben richtig gelesen: Bei Rompay gibt es den Kaffee kostenlos.

klar, dass es nicht nur um Brot und Brötchen geht, sondern um Geselligkeit. Auf Flämisches wird über das Wetter und über andere Neuigkeiten in der Stadt geredet. Mundpropaganda hat hier einen ganz anderen Stellenwert. Daher ist es auch nicht verwunderlich, dass Rompay keine 25 Aufsteller vor der Tür braucht, die die Leute auf seine traditionelle Backkunst aufmerksam machen. Ein gusseisernes, schlichtes

Schild oder schwarze, edle Lettern über dem Eingang reichen, um jede Menge Handwerkskunst zu symbolisieren. „Wir brauchen kein Marketing!“ Dabei zeigt er selbstbewusst und entschlossen auf den Slogan seines Unternehmens an der Wand: „Vor mensen met smaak“ (Für Menschen mit Geschmack). Eine klare Aussage, die sich auf Kernkompetenzen und Qualität reduziert.

**Französische Qualität – nicht irgendeine.** Rompay hat für seine Suche nach Qualität stets den Blick nach Frankreich gerichtet. Er betont, dass er seine Einkäufer stets ins Nachbarland schicke, das beste Mehl oder den besten Schinken zu suchen.

Kurz stutzt man, wenn ein Bäcker über seine Feinkosteinkäufe in Sachen Aufschnitt spricht. Was in Deutschland höchstens in der Feinkostabteilung hiesiger Einkaufshäuser Gang und Gäbe sein ist, ist in Belgien gar nicht mal so unüblich. Neben der Brottheke findet sich auch eine Fleischtheke für edle Brotbeläge mit Salami aus Frankreich, lang gereiftem Käse und Schinken am Stück. Was auf den ersten Blick wie eine Shop-in-Shop-Lösung erscheint – Fleischer teilt sich Räumlichkeiten mit Bäcker – entpuppt sich als belgisches Gesamtkonzept. Bei der Nähe und Liebe zu Frankreich ist es nicht verwunderlich, dass die Brot-, Wein- und Salami-Kultur ankommt. 30 bis 40 Prozent des Umsatzes spielt die Feinkostabteilung herein. Ein Genusstempel soll Rompays Bäckerei sein, da ist er zu keinen Kompromissen bereit. Der Durchschnittsbrot in seiner Bäckerei liegt bei vier Euro, der Bon der Feinkost bei rund elf Euro.

**Es spricht sich herum.** 1,8 Millionen Euro hat van Rompay die ersten zwei Jahre in seine Produktion und sein Stammhaus investiert. In den letzten 14 Jahren waren es insgesamt vier Millionen Euro. Mit Elementen alter Schlösser, auch hier wieder ausdrücklich französischer Schlösser, hat er sich im Jahre 2000 eine Rompay-Gedächtnisstätte errichten lassen. Oben im Stammhaus verwirklichte er sich auch gleich einen Traum: Ein eigenes Restaurant – selbstredend wieder für Leute mit Geschmack. Innerhalb kürzester Zeit erhielt das Restaurant einen Michelin-Stern. Unter der Woche bietet das Restaurant ein Businesslunch an. Innerhalb einer Stunde gibt es für 36 Euro ein umfangreiches Menü, das sich sehen lassen kann. Am Wochenende kostet es um einiges mehr. „Rentabel ist das Restaurant nicht, aber es ist mein Traum und es ist gut für meinen Ruf in der Gegend“, sagt van Rompay. Auch wenn er immer wieder betont, er mache kein Marketing, dann wird deutlich, dass gerade sein guter Ruf das beste Verkaufsinstrument ist. Die eigenen hohen Ansprüche trägt er über die Filialeinrichtungen nach außen: Massiv, das Beste und ideenreich; keine Plastikvasen, sondern das Kulturgut alter, französischer Schlösser im Original.

**Schaubacken.** Einrichtung allein reicht jedoch nicht, um Handwerklichkeit zu signalisieren. Hierzu gehören auch Produkte und eine Herstellungsweise, die diesem Anspruch gerecht werden. Der Plan zu einer Schaubäckerei schlummerte schon

## IN KÜRZE

**Bäckerei Het Broodhuys**  
Hoogstraat 72  
B-2580 Beerzel (Putte)  
Tel.: +32 15253535

Internet: [www.hetbroodhuys.be](http://www.hetbroodhuys.be)  
E-Mail: [info@hetbroodhuys.be](mailto:info@hetbroodhuys.be)

Geschäftsführung: Bert van Rompay  
Gegründet: 1928  
Anzahl der Filialen: 2

2. Filiale:  
Mechelbaan 495  
B-2580 Putte

Öffnungszeiten:  
Mo.-Do.: 06.00 bis 18.30 Uhr  
Fr.: geschlossen  
Sa.: 06.00 bis 17.00 Uhr  
So.: 06.30 bis 17.00 Uhr

Durchschnittsbrot Backwaren:  
ca. 4 Euro



[4]

Mitarbeiter:	50
Produktion:	20
Reinigung:	4
Verkauf:	15
Verwaltung:	4
Logistik:	7

Preise ausgesuchter Produkte	
Kaiserbrötchen:	0,45 Euro
Weizenbrot 800 Gramm	
„Buurebrood“:	2,20 Euro
Spezialbrot 650 Gramm	3,20 Euro
Croissant:	1,10 Euro
Eclair:	1,40 Euro





[5]



[6]

[5] Das Stammhaus im Ortsteil Beerzel von innen: Hier wurde für rund 2 Millionen Euro (inklusive Produktionsanlage) das Kulturgut alter, französischer Schlösser eindrücklich verbaut. [6] Rompays Konditoreiangebot: Ein Highlight sind sicherlich die Eclairs in verschiedenen Variationen (Vollmilch / weiße Schokolade / Zartbitter). [7] In seinem Restaurant oberhalb seines Stammhauses präsentiert sich Rompay als Restaurantbesitzer mit Michelin-Stern. Das ist gut für seinen Ruf in der Region.

länger in Bert van Rompays Ideenschublade. Konkret wurde es jedoch erst, als der luxemburgische Ofen-Hersteller Hein den Auslöser zur Realisation dieses Projektes lieferte. „Als ich den holzbefeuerten Woodstone-Ringrohröfen mit unserem Hein-Fachberater Paul Geens bei der Bäckerei Folliss in Embourg in Betrieb gesehen habe, war mir sofort klar: Der wird der Mittelpunkt unserer Schaubackstube an der Mechelbaan in Putte“, erinnert sich van Rompay. Und genau so setzte er das Konzept Ende Juli dieses Jahres auch um: Der dreierdige Hein-Woodstone-Ringrohröfen mit gut 8,5 Quadratmetern Backfläche steht zentral im seitlich zurückgelegenen Bereich des Verkaufsraumes und hinter ihm ist eine komplette Backstube mit Vorteiganlage, Knetmaschinen, Hydraulikteiler, Baguette-Langroller, Kühlschränken zum Reifen von Teigen mit langer Führung und einem historischen, hölzernen Gärschrank untergebracht. Die in rustikalem, abriebfestem schwarz gehaltene Ofenfront aus durchgefärbtem Edelstahl mit der vorn liegenden Holzfeuerung aber befindet sich genau im Sichtbereich der Kunden. „Wir erhalten viel positive Resonanz auf unsere Schaubäckerei. Besonders begeistert ist das Publikum, wenn es durch die geöffnete Feuerungstür die anheimelnd lodernden Flammen beobachten kann“, freut sich der Unternehmer.



[7]

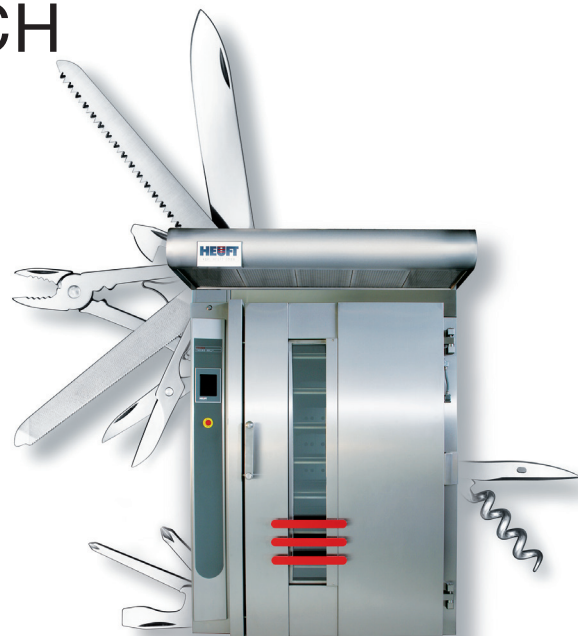
**Backen auf Stein.** Auch in seinem Stammhaus an der Hoogstraat backt van Rompay seit langem mit einem fünferdigen, gasbeheizten Hein-Universal-Ringrohröfen mit gemauerter Steilfeuerung und den für Belgien typischen, komplett herausziehbaren Stahlblechherden: „Für unsere krustenbetonten, vorwiegend weizenhaltigen Brote ist der Ringrohröfen mit seiner ruhigen, sanften und trotzdem kräftigen Hitze das ideale Ofensystem“, lobt der Bäckermeister den Ofen und stellt dabei die gleichmäßige Hitzeverteilung, den nahezu lautlosen Betrieb (Geräusche gehen lediglich vom Brenner- und Abluftgebläse aus), das hohe Wärmespeichervermögen sowie die niedrigen Energie- und Wartungskosten heraus. Im Gegensatz zum Ofen im Hauptbetrieb handelt es sich beim Woodstone um einen echten Steinbackofen mit gemauerter Feuerung und fest installierten Spezial-Schamotte-Backplatten. „Das verleiht den darauf gebackenen Broten, dazu gehören unter anderem rustikale Baguettes oder unser Buurebrood mit hauseigenem Roggensauerteig, eine besonders schöne, kräftige und aromatische Kruste“, berichtet Bert van Rompay. Außerdem sei die Wärmeübertragung des holzbeheizten Woodstone-Ofens sanfter als die des gasbefeizten Hein-Universal im Hauptbetrieb, was den Broten ebenfalls einen besonderen Charakter verleihe.

Anzeige

# UNGLAUBLICH VIELSEITIG.

Besuchen Sie uns auf der  
Südback in Stuttgart.  
18. – 21. Oktober 2014,  
Halle 7, Stand Nr. 7D29

**HEUFT**  
THE THERMO-OEL PEOPLE  
[www.heuft-backofenbau.de](http://www.heuft-backofenbau.de)







[1] Zentrales Element der Schauback-Filiale ist der dreierhellige Hein-Woodstone-Ringrohrföfen mit Einschieß- und Ausbackvorrichtung. Die nostalgische Frontverkleidung besteht aus durchgefärbtem Edelstahl. [2] Die Beheizung erfolgt mit normierten Copo-Holzbriketts von der Ofenfront aus. [3] Ein Drehschieber und Schiebetüren gestatten die Regulierung der Flammenintensität. [4] Mit dem Rauchgasschieber lässt sich der Schornstein nach erfolgtem Backbetrieb komplett schließen, wodurch die Restwärme besser erhalten bleibt. [5] Die Steuerung des Woodstone erfolgt manuell. An Instrumenten gibt es ein Pyrometer, Signaluhren und drei Schwadentaster.

**Heizen mit Holz.** Genau wie die gas- oder ölbeheizten Universal-Modelle besitzt der Woodstone die für Hein typische, gemauerte Schamottesteinföuerung, die allerdings etwas größer als bei den anderen Modellen dimensioniert ist. Diese trägt an ihrer Vorderseite eine Kombination aus einer Feuertür mit regulierbarem Drehschieber für die Luftzufuhr oberhalb der Flammen (zum Abmildern der Hitze), zwei darunter angeordneten, seitlich verschiebbaren Türen für die direkte Sauerstoffzufuhr zur Glut (zum Intensivieren der Flammen) sowie einer leicht erreich- und entleerbaren Aschenschublade. Bei Arbeitsbeginn um vier Uhr in der Frühe hat der Ofen dank der Steinföuerung, der Mineralwolle-Isolierung der Ofenhölle und der manuell bedienbaren Rauchgasklappe im Schornstein noch eine Resttemperatur von etwa 170 Grad Celsius. Da die letzte Glut des Vortages noch nicht vollständig erloschen ist, braucht der Schaubäcker lediglich einige gepresste Norm-Holzbriketts auflegen, woraufhin das Feuer nach kurzer Zeit auflodert und den Heizvorgang einleitet. Gut 17 Holzbriketts und eineinhalb Stunden Zeit benötigt der Ofen nun, um die gewünschte Temperatur von 270 Grad Celsius, mit der in der Schauback-Filiale fast alle Brote gebacken werden, zu erreichen. „Für einen kompletten Arbeitstag, der momentan von vier bis circa zwölf Uhr dauert, benötigen wir circa 60 bis 70 Holzbriketts. Der Ofen ist aber bei weitem noch nicht ausgelastet, schließlich ist die Filiale ja erst im Juli eröffnet worden. Ich bin schon ein wenig gespannt, wie sich das Schauback-Konzept an sich und nebenbei die Energiekosten wohl entwickeln werden. Doch allein schon der Kultfaktor des Woodstone fasziniert nicht nur die Kunden, sondern auch mich“, freut sich Bert van Rompay.

**Wärmeübertragung.** In der unterhalb der Herde liegenden Steinföuerung sind die mit einer bestimmten Menge demineralisiertem Wasser gefüllten Ringrohre parallel hintereinander eingebettet und übertragen die Hitze wie folgt in die einzelnen Herde: Das Rauchgas des Holzbrikett-Feuers erhitzt das Wasser in den Ringrohren, in die für jeden Herd je ein Querrohr für die Ober- und die Unterhitze eingeschweißt ist. Der entstehende Dampf, der Temperaturen von bis zu 300 Grad Celsius erreicht, steigt auf, verteilt sich gleichmäßig in dem geschlossenen Rohrsystem und gibt seine Energie ebenso gleichmäßig an die Backräume ab. Dabei kondensiert er, das Wasser fließt zurück zur Föuerung, wo es wieder erhitzt wird und der Kreislauf erneut beginnt. Dieser kontinuierliche Prozess basiert auf dem natürlichen Thermosiphon-Effekt, bei dem das wärmere Medium nach oben steigt und das kühlere nach unten sinkt. Dazu sind keiner-

lei elektrischen Pumpen oder Gebläse wie bei anderen Ofensystemen nötig, was den geräusch- und verschleißarmen Betrieb eines Ringrohrföfens erklärt. „Der Woodstone-Ofen verbraucht nahezu keinen Strom, vom Abluftventilator und der patentierten Herdbeleuchtung einmal abgesehen“, bemerkt van Rompay. Letztere besteht lediglich aus zwei Halogen-Leuchtmitteln, deren Licht mittels Glasfaserleitungen in die drei Herde übertragen wird.

**Sanfte Hitze.** Die drei 1,80 Meter breiten Backkammern haben eine Höhe von 22 Zentimetern. Dadurch erfolgt eine sanfte und gleichmäßige Wärmeübertragung auf die Teiglinge, so dass keine Gefahr des Abflämmens der Kruste besteht. Die Herdsohle bilden massive, stahlarmierte Herdplatten aus Stein von 22 Millimetern Stärke, die Hein nach eigener Rezeptur selbst herstellt: Diese geben eine kräftige, aber dennoch sanfte Grundhitze an das Gebäck ab. Für ausreichenden Schwaden sorgen je Herd zwei direkt von den Ringrohren beheizte, mit Gussblöcken und Spritzrohren bestückte Schwadenkästen. Durch die verhältnismäßig niedrige Temperatur der Gussblöcke entsteht ein besonders sanfter, sehr feuchter Schwaden, was bei mit Rauchgas beheizten Schwadenanlagen aufgrund höherer Temperaturen nicht immer der Fall ist. Alle für das Backen relevanten Funktionen des Woodstone, wie die Schwadengabe, das Ziehen der Züge und das Einstellen der Zeit, erfolgen manuell. Zum Beschicken werden die gegarten Teiglinge auf die 90 Zentimeter breite, höhenverfahrbare und fest am Ofen installierte Tuchabzieher-Beschickungseinrichtung aufgelegt. Das Einschießen erfolgt leicht und schnell durch einen Mitarbeiter, die Herdtüren werden dabei von einer Rolle, die den speziell geformten Türhebel anfährt und die Herdtür selbsttätig geöffnet beziehungsweise schließt.

**Qualitätssicherung selbstgemacht.** So viel Handwerkskunst benötigt auch gut geschulte Hände. Den ganzen Tag ist der Bäckermeister in seinem Stammsitz und in seiner neuen Filiale präsent. Er ist seine eigene Qualitätssicherung, packt mit an und arbeitet an der ständigen Optimierung seiner Produkte. Jeden Tag macht er Proben mit der Teigführung. Rompay zeigt auf ein Brot, das traditionell mit Vorteigen, weichen Teigen und langer Gärführung hergestellt wurde: „Sehen Sie, es geht nicht so gut auf wie unsere anderen.“ Die Frage, ob die Kunden in Belgien dieses Brot trotzdem zu schätzen wissen, beantwortet er teilweise mit Ja: „Es gibt solche und solche Kunden. Wir bieten beiden Gruppen Brote an.“ Der Belgier, so betont er, möge





[6]



[7]



[8]

[6] Zum Einschließen der Brote ist nur ein Bäcker erforderlich. Im Bild ist auch der historische Gärschrank zu sehen, in dem das Buurebrood über Stunden bei Raumtemperatur gärt und sein Aroma entwickelt. [7] Der Einschließvorgang erfolgt mit geringem Kraftaufwand, die Herdtüren werden dabei von einer Rolle selbsttätig geöffnet und geschlossen. In jeder Herdkammer befinden sich zwei Schwadenkästen mit Gusseisenblöcken, die von den Ringrohren beheizt werden und satten Schwaden liefern. [8] Auch das Ausbacken geschieht bequem mit der Abziehvorrichtung.

voluminöse, großporige Brote. Um keine der beiden Gruppen durch zu eindeutige Botschaften vom Backwarenkauf abzuhalten, verzichtet Rompay bei der Produktauszeichnung auf Details. Dadurch spielt das Verkaufsgespräch bei Het Broodhuys eine besondere Rolle: Dass ein Teil der Gebäcke traditionell hergestellt wird, erfährt der Kunde erst im Gespräch mit der Verkäuferin und die Strategie geht auf. Dadurch ist kein Kunde durch zu eindeutig positionierende Marketingbotschaften abgeschreckt. Was man von allerdings bereits beim Anblick seiner Läden von außen sieht, ist, dass Rompay beileibe kein Billiganbieter ist, sondern ein Handwerksbäcker der gehobeneren Klasse. Doch die Bewertung der Qualität seiner Produkte bleibt ohne persuasive, leitende Marketingbotschaften letztlich dem Gaumen und Geist der Kundschaft und dem Können der Verkäuferinnen überlassen. So spielt sich die Qualität bei Rompay in die vorderen Ränge.

**Der Bäcker.** Rompay sieht sich als jemand der backt und nicht als jemand, der Marketing macht. Mundpropaganda ist eines der besten Methoden, um in ländlichen Strukturen auf sich aufmerksam zu machen. Und das gelingt dem Belgier. Dass sein System der Handwerklichkeit nicht zu Lasten der Personalquote gehen muss, zeigt seine Personalkostenquote von nur 32 Prozent. Diese Zahl kommentiert Rompay, als er von ihr berichtet, trotzdem mit einem aufgeregten und ehrgeizigen „Viel zu viel!“ Die 30 Prozent will er schaffen. Sicherlich mag hierfür ein Grund sein, dass die

Belgier eine positive Wartekultur haben. Dann reichen auch zwei Verkäuferinnen anstatt drei zu Stoßzeiten. Eine Menge Ideen schwirren im Kopf des Belgiers aus Beerzel herum, von denen wir uns einige anschauen können. Ob man den Deutschen allerdings die Zeit ist Geld-Mentalität abgewöhnen kann, ist fraglich.

Erich Meyer, Saskia Klimpel

Anzeige

## Backöfen & Maschinen Verkauf & Service

Stikkenöfen  
Klimageräte  
Etagenbacköfen  
Knetmaschinen  
Mischtechnik

Fringand,  
Optima Etagenbacköfen

bago-line, Futura Stikkenöfen



VMI, Spiralknetter



[9]



[10]

[9] Das traditionelle Buurebrood zeichnet sich durch seine großporige, saftige und aromatische Krume sowie seine knusprige Kruste aus. [10] Eine andere Kultur: Geschnittenes Brot aus dem Automaten kommt den Belgiern sehr wohl in die Tüte. Drei Brotautomaten hat Rompay in und um Putte.

# JOHANN PIRKL

Backofenbau - Bäckereitechnik GmbH

Johann PirkI  
Backofenbau - Bäckereitechnik GmbH  
Ballertshofen 41  
92283 Lauterhofen

www.backofenbau.com  
Tel: 09189 / 7250  
info@Backofenbau.com

**bago-line**

**FOURS FRINGAND**

**VMI**  
THE MIXING COMPANY