

Seitdem ist Ruhe

Seit 2004 kann die Bäckerei Simon aus Löhne auf ihren Hein Universal Ringrohröfen zählen. Auch auf der Reise zum Titel „Deutschlands bester Bäcker“ hat er sie begleitet.

von Lisa Dörner



Foto: DEZM / Lisa Dörner, 2017

Arno Simon (links) und sein Backstubenleiter Alexander Schmidt sind glücklich mit ihrem Ringrohröfen. Fast alle Produkte können bei gleicher Temperatur in ihm gebacken werden.

Die Bäckerei Simon in Löhne ist den meisten Bäckern, aber auch Nicht-Bäckern ein Begriff. Nicht nur der Titels „Deutschlands bester Bäcker“ in 2014 verhalf dem Familienunternehmen zu großer Bekanntheit – auch die äußerst begabte Konditor- und Bäckermeisterin, Marie Thérèse Simon, brachte dem Unternehmen, in dem sie die bereits dritte Generation bildet, Aufmerksamkeit. Zum einen gewann sie während des Meisterkurses den Backwaren Design Preis, zum anderen ist sie den meisten wohl auch als Miss Handwerk bekannt, wodurch sie dazu beigetragen hat den Bäcker- und Konditorberuf populärer zu machen. Und doch ist Familie Simon in erster Linie nicht am Showbusiness, sondern natürlich an der Bäckerei interessiert. „Letztlich überzeugt das Produkt den Kunden und nicht der Name der Bäckerei“, sagt Arno Simon.

Viel ausprobiert

Das Backen ist den Bäckern namensgebend, somit ist auch nicht weiter verwunderlich, dass besonders die Wahl des Ofens einen großen Einfluss auf die Qualität des fertigen Produktes hat. Die Bäckerei Simon hat schon viele Erfahrungen mit verschiedenen Ofentypen gesammelt. Die meisten Öfen blieben allerdings nicht länger als zwölf Jahre in der Backstube. Bei diesen Öfen hätte es immer wieder Probleme gegeben, die die Qualität der Produkte negativ beeinflussten. Bei einigen Ofentypen sei das Delta t ungünstig, sodass nach Leerstehen der Backkammer der Ofen zu heiß geworden sei und die Produkte beim Backen geflämt worden sein. „Da mussten die Backwaren dann immer abgedeckt werden, um gegen den

Flämmeffekt anzukommen“, erinnert sich Simon. Doch auch die Gefahrenquellen, welche von anderen Ofentypen ausgingen, wollte Simon nicht mehr in der Backstube haben. So sollte der Wunschofen ohne sehr hohen Druck und brennbare Wärmeträgersubstanzen auskommen. Gesonderte Heizkessel sollten der Vergangenheit angehören; genauso wie wartungsintensive und laute Mechaniken. Wo früher das zweitagige Ausbleiben des Ofens zu bestimmten Feiertagen das Andicken des Wärmeträgers bedeutete, ist nun eine solche Feiertagskonstellation eine Wohltat – denn durch die dauerhafte Auslastung des seit 2004 in der Backstube stehenden Ringrohrföfens Universal von Hein und die hohe Wärmespeicherkraft des Ofens ist dieser nur dann kalt genug um frisch aufpoliert zu werden. An normalen Tagen hat der Ofen vor dem erneuten Aufheizen immer noch mindestens 100 Grad Celsius, was zwar zur Herstellung von Pumpernickel mit der Restwärme optimal, jedoch bei der Reinigung eher hinderlich ist. „Das ist aber auch der einzige Nachteil, der mir zu diesem Ofen einfällt“, erklärt Simon.

Eine runde Sache

Die früheren Erfahrungen mit Perkinsrohren brachten Simon dazu sich dem „Revival“ dieser Technik in Form von Ringrohrföfen anzuschließen. Diese Systeme beruhen hauptsächlich auf den physikalischen Grundsätzen von der Verdampfung und Kondensation von Wasser. Die Öfen enthalten ein Rohrsystem aus Endlosrohren, die zu Ringen gebogen sind. Wichtig ist, dass die Rohre gezogen sind und nicht zu Rohren verschweißt, denn dies würde die Stabilität der Rohre negativ beeinflussen und



[1] Die Folientastatur wird bei neuen Öfen durch Touchpads ersetzt. Da aber keine komplizierten Backkurven bei diesem Ofentyp notwendig sind, ist diese Steuerung ausreichend. [2] Der Universal wird durch ein Stikkenofen ergänzt.

Produkt-Highlight

Foto: DEZM / Lisa Dörner 2017



Die Nummer Eins in der Bäckerei Simon ist das original Simon Steinofenbrot **Graubrot**. Diese regionale Spezialität ist neben dem Schwarzbrot die beliebteste Brotsorte bei Simons Kunden. Die einzigen Zutaten sind Roggenmehl, Weizenmehl, der hauseigene Drei-Stufen-Natursauerteig und Steinsalz. Das Steinsalz ist

naturbelassen und unbehandelt aus Deutschen Salzstöcken und enthält noch alle vorkommenden Spurenelemente. Der hauseigene Natursauerteig verleiht dem Brot die Saftigkeit und das besondere Aroma. Der Steinofen mit den 22 Millimeter dicken Platten sorgt für die optimal gleichmäßige Krustenbildung. Zwar sind die meisten Öfen auch Steinöfen, allerdings wird dies selten durch den Bäcker kommuniziert, ist aber sehr werbewirksam beim Kunden.

könnte zur Undichte führen. Die Hersteller prüfen die Rohre auf Drücke von über 300 Bar, während sie im normalen Betrieb lediglich Belastungen von maximal 80 Bar ausgesetzt sind. Deshalb gibt Hein auch eine Garantie von zehn Jahren auf das System. Der untere Teil der Rohre befindet sich im Bereich der Feuerung und ist mit einer genau definierten Wassermenge, meist zu einem Drittel, gefüllt. Der Brenner heizt das Wasser in den Rohren auf und bringt es so zum Verdampfen. Der Dampf steigt von selbst auf und verteilt sich dadurch gleichmäßig über die verschiedenen Etagen in dem System und gibt die transportierte Wärme ab. Durch das Abkühlen des Dampfes, zum Beispiel durch das Einschließen kühler Teiglinge, kondensiert dieser und fließt zurück zum Brenner. Da keine Pumpen oder Umwälzer benötigt werden, ist dieses System extrem leise. Lediglich der Brenner gibt hie und da ein leichtes Rauschen von sich. „Umso lauter es in der Backstube ist, umso mehr Kraft kostet alles“, weiß Simon. Außerdem sei das Delta t bei dem Ringrohrsystem so gering, dass diese Öfen mit sehr sanfter Hitze backen. So können, durch variieren der Backzeiten, fast alle Produkte im Sortiment bei der gleichen Temperatur gebacken werden. Simon beneidet die Mitarbeiter am Ofenposten darum: „Das hätte ich mir als Geselle auch gewünscht.“ Die Umstellung auf den Hein Universal verlief laut Simon recht einfach. Die ersten Brötchen seien noch dunkler geworden als gewollt, denn die Leistung des Ofens sei am Anfang schlichtweg unterschätzt worden. Schon nach kurzer Zeit seien aber nur schöne, gleichmäßige Gebäcke aus den fünf Etagen gezogen worden. Durch den großen Wärmepuffer muss der Brenner nicht durchgehend arbeiten und der Ofen kühlt nicht so schnell herunter. Dies, und das Fehlen von Pumpen oder Umwälzern um die Wärme zu transportieren, macht den Ofen sehr energieeffizient. Für Hein habe sich Simon entschieden, da der Name

Betriebskonzept

Die Bäckerei Simon ist ein Familienunternehmen, das nun schon die dritte backende Generation beherbergt und sich seit mehr als 60 Jahren in Nordrhein Westfalen etabliert hat. In der Backstube ist noch echtes Handwerk angesagt: Brote werden von Hand geformt, süße Köstlichkeiten werden liebevoll ausgarniert und dekoriert, [3] Snacks und Schnittchen in Handarbeit kunstvoll belegt. Während große Filialbäcker in die Vorkassenzonen des Lebensmitteleinzelhandels gehen,

damit Kunden alles in einem Einkauf bekommen, wird hier der Spieß umgedreht: [4] Das Ladencafé wird bereichert durch eine reichhaltige Wein-, Wurst- und Käsetheke mit Besonderheiten aus den Regionen. [5] Auch die Brotvielfalt und das Feingebäck kommen nicht zu kurz: Ansprechend präsentiert nehmen die Backwaren natürlich die größte Theke ein. Neue Produkte zu entdecken ist hier nichts Außergewöhnliches, getreu dem Credo: Immer was Besonderes.



Hein aus Luxemburg für ihn vertrauenserweckend gewesen sei. Mit dem Kundendienst habe Simon bisher gute Erfahrungen gemacht. Da nur wenige Teile gewartet werden müssen, und diese von der Vorderseite zugänglich sind, kann der Ofen dreiseitig angestellt werden und spart somit auch Platz in der Backstube. Die Monteure von Hein seien in Notfällen gut. Besonders erfreulich sei zusätzlich, dass die Anfahrtspauschale, auch wenn einmal ein Spezialist aus Luxemburg kommen muss, immer gleich sei. In den seltenen Fällen einer Störung ist jedoch meist der Brenner betroffen, sodass die meisten Monteure bei Problemen aushelfen könnten. Simons Fazit: „Wir haben uns bewusst für den Universal von Hein entschieden. Seitdem ist Ruhe.“ Und diese Ruhe kann man nicht nur hören, sondern auch spüren.

Immer was Besonderes

Neben dem optimalen Ofen spielen natürlich noch weitere Faktoren eine wichtige Rolle in der Herstellung der bestmöglichen Qualität. Die verschiedenen Sauerteige für seine Spezialitäten setzt Simon selbst an. Wenn er zum Feierabend seinen dreistufigen Sauerteigen die nächste Stufe gibt, ist das für ihn keine lästige Pflicht – es ist vielmehr ein Ritual. Während dessen ist laut Simon meist noch Zeit für eine kleine Mitarbeiterschulung oder den obligatorischen Rundgang durch den Laden, um den Bedarf für den nächsten Tag zu kontrollieren. Die im Cremekoher bereiteten Kochstücke sorgen ebenfalls für verbesserte Frischhaltung und ein kräftiges Aroma. Auch Produkte mit Emmer, Einkorn und Dinkel sowie



[6] Der dreistufige Sauerteig wird jeden Tag frisch vorbereitet. Für die verschiedenen Brotsorten werden unterschiedliche Sauerteige eingesetzt. [7] Der Cremekoher wird auch für die rationelle Herstellung von Kochstücken benutzt. [8] Das Brot der Bäckerei Simon ist besonders aromatisch und saftig mit langer Frischhaltung durch die Zugabe von Sauerteig und gequollenen Körnern und Saaten.



Foto: DBZM / Lisa Dörner 2017



[10]



[11]

[9] Die Rohstoffe für die Bio-Backwaren müssen separat gelagert werden. Eine einfache Abgrenzung im Lager reicht hierfür jedoch schon aus. Diese Produkte werden morgens zuerst in den sauberen Maschinen bereitet, sodass sie nicht durch Nicht-Bio-Rohstoffe kontaminiert werden. [10] Die von der Bäckerei Simon hergestellten Bio-Produkte sind Demeter-Zertifiziert. Jedes Jahr wird kontrolliert; ab und an gibt es auch Überraschungskontrollen. [11] Die Bio-Backwaren haben ein eigenes Regal im Laden. Auch zwei Bio-Läden beliefert Simon.

das Demeter-Bio-Sortiment beschenken der Bäckerei Simon einen großen Kundenstamm. Einige von ihnen reisen regelmäßig aus Hannover und Bielefeld an. Sogar in eine Airline-Zeitschrift auf der Route Japan-Deutschland haben es Simons Brote geschafft, denn bis nach Kanada und Japan reicht deren guter Ruf. Kein Wunder: Getreu dem Credo der Bäckerei Simon „Immer was Besonderes“ werden immer wieder neue Produkte erdacht, welche nach dem Ausprobieren schon am nächsten Tag im Sortiment sein können. Dabei scheut sich Simon nicht, seine Rezepturen, Tricks und Kniffe an seine Kunden weiter zu geben. In ihren „großen Buch vom Brot“ erklären Arno Simon, seine Frau Sabine und Tochter Marie

Thérèse sowie Backstubenleiter Alexander Schmidt die Kunst des Brotbackens. „Viele Leute fingen ohne Vorkenntnisse direkt Zuhause an mit dem Backen“, erzählt Arno Simon. Das Buch richte sich besonders an diejenigen, deren örtlicher Bäcker bereits von den Discountern verdrängt wurde. Denn ein mit so viel Liebe und besten Zutaten sowie langer Teigführung hergestelltes Brot bekommt man dort nicht. Die Bäckerei Simon verliert also durch das Veröffentlichen der Rezepte keine Kunden, denn sie bietet diese Qualität für ihre Kunden. Und wird es auch weiterhin tun, auch dank des „gutmütigen, dicken Schiffes“ dass auch wenn mal eine Welle kommt trotzdem weiter schiebt, wie Simon sagt.

DAS SAGT Arno Simon

„Wir haben über die Jahre verschiedene Ofentypen durchprobiert und waren mit keinem so richtig zufrieden. Wir wollten einen Ofen der mit sanfter Hitze backt – also nicht flämmt – aber auch keine Gefahrenquellen wie hohen Druck im System oder gefährliche, brennbare Wärmeträgersubstanzen hat. So kamen wir dann zum Ringofen. Da hier keine Pumpe nötig ist um den Dampf in den Rohren zu verteilen, läuft der Ofen so leise, dass man die Uhr in der Backstube ticken hören kann.“

Das macht das Arbeiten viel entspannter. Zu Hein kamen wir, da der Name Hein aus Luxemburg für uns vertrauenserweckend war. Im Universal, den wir seit 2004 haben, können wir fast jedes Produkt bei gleicher Temperatur backen. Sogar Brot und Kuchen gleichzeitig in den verschiedenen Etagen.“



Foto: DBZM / Lisa Dörner 2017

FACTS

Bäckerei, Konditorei und Feinkost
Arno Simon
 Rüscherstraße 33
 32584 Löhne-Gohfeld
 Tel.: 05731 81386
 Fax: 05731 844532
 info@baecker-simon.de
 baecker-simon.de



Foto: DBZM / Lisa Dörner 2017

Inhaber: Arno Simon
 Gegründet: 1955
 Gründer: Werner Simon
 Verkaufsstellen: 1
 Wiederverkäufer: 3

Sortiment (Sorten täglich):
 Brot: 15
 Brötchen/Kleingebäck: 15
 Feingebäck: 10
 Torten: 4
 Snacks: 5

Mitarbeiter: ca. 36
 davon Auszubildende: 4
 Produktion: 14
 Verkauf: 15
 Verwaltung: 3

Preisniveau mittel
 (eigene Einschätzung)
 Preise (Euro)
 Brötchen: 0,33
 Graubrot 1 kg: 3,50
 Tasse Kaffee: 1,95