



Foto: B.J. / Stefan Schütter 2017

Backen auf der Herdfläche

Die **Dorfbäckerei Ritter aus Vörstetten** setzt auf beste Brote und weiche Teige. Die neue Produktion ist ganz darauf ausgerichtet und wurde mit je zwei neuen **Ringrohröfen und Stikkenöfen von Hein** ausgestattet.

In Vörstetten im Schwarzwald kann man sich einen guten Eindruck von der Bäckereiproduktion im Wandel der Zeit verschaffen. Anfang 2017 ging dort die moderne gläserne Backstube von Bäckermeister Mario Ritter und seinem Sohn

Norman, ebenfalls Bäckermeister, in Betrieb. Sie ist mit der neuesten Technik ausgestattet. Als Kontrapunkt gibt es im Ort aber auch ein Bäckereimuseum, das ein ehemaliger Kollege der Ritters betreibt. Dieser zeigt dort zahlreiche alte Maschinen,



[1] Mit der neu gebauten gläsernen Backstube ist Norman Ritter, Juniorchef der Dorfbäckerei Ritter, für die Zukunft bestens gerüstet. [2] Die beiden sechsherdigen Universal-Ringrohröfen, den halbautomatischen Spider-Belader und die beiden EcoStone 2-Stikkenöfen hat Hein geliefert. [3] Zur „Original Badischen Backkultur“, die sich die Dorfbäckerei auf ihre Fahnen geschrieben hat, gehört auch der Elsässer Gugelhupf, gebacken in original Tonformen. [4] Die Touchscreen-Steuerung des Universal-Ringrohrofens zeigt die Belegung aller Herde mit Temperatur und Restbackzeit übersichtlich an.

die er im Laufe der Jahre aus diversen Backstuben zusammengetragen hat. „Die Planungen für die neue Produktion fingen ganz harmlos an. Wir hatten am alten Standort ja noch genug Platz, daher haben wir zuerst lediglich einen Kostenvoranschlag für einen zweistöckigen Anbau angefordert. Als dieser dann auf dem Tisch lag, war aber schnell klar, dass es nur eine sinnvolle Lösung gibt: Einen Neubau auf dem aktuellsten Hygienestandard und mit rationellen Produktionsabläufen. Da wir dabei auch nach außen transparent sein wollten, haben wir die Backstube mit extra großen Fenstern ausgestattet“, erklären die beiden Bäckermeister.

Erfolgreiche Weiterentwicklung. Die Wachstumsstrategie des Familienunternehmens zielt auf eine Steigerung der Qualität und im Zuge dessen auf eine Weiterentwicklung der bestehenden Filialen ab. „Wir müssen mit der neuen Produktion nicht sofort mehr Umsatz generieren. Allerdings haben wir seit Jahresbeginn bereits zwei neue Verkaufsstandorte eröffnet,

weil die Gelegenheit günstig war. Einige kleinere Kollegen haben ihre Bäckereien aufgrund der neuen Kassenvorschriften aufgegeben und so konnten wir ihre Hauptgeschäfte übernehmen.“ Im Vergleich zur alten Backstube haben die Ritters die Backfläche der Etagenöfen bewusst verdoppelt, um verstärkt direkt auf der Herdplatte backen zu können. Gleichzeitig haben sie die Kapazität der Stikkenöfen von drei Wagen auf zwei Wagen reduziert. „Das Backen auf der Herdplatte ergibt einfach ganz andere Gebäcke. Zudem arbeiten wir viel mit weichen Teigen, da ist das Backen direkt auf dem Stein einfach ideal. Am liebsten würden wir unser gesamtes Sortiment so backen, aber wir müssen natürlich auch auf die Wirtschaftlichkeit achten. Seit jedoch unsere Knüppel zum Beispiel nicht mehr aus dem Stikkenofen kommen, erhalten wir von den Kunden die Rückmeldung, dass sie nun knuspriger und aromatischer seien.“ Speziell zur Aufarbeitung der weichen Teige steht in der neuen Backstube nun mit der Rustica Softrouder von Lippelt auch eine geeignete Kleingebäckanlage bereit. Die Brotaufarbeitung



[5]



[6]

[5] Die Laugenbrezel werden von Hand eingeschossen und auf Papier direkt auf der Herdplatte gebacken. [6] Die separaten Ringrohre für Ober- und Unterhitze sind mit Wasser gefüllt. Der entstehende Wasserdampf verteilt sich gleichmäßig und erzeugt eine weiche Strahlungshitze.

› Das Problem

Vater und Sohn Ritter wollten ihre neue Produktion mit moderner Technik ausstatten, die die bestmögliche Gebäckqualität ermöglicht und sich durch eine hohe Energieeffizienz auszeichnet.

› Die Lösung

Im Ofenbereich backt der Familienbetrieb deshalb schon seit dem Jahr 2000 mit Ringrohröfen von Hein. Da der als Wärmeträger eingesetzte Wasserdampf in den Ringrohren der beiden neuen, sechsherdigen Universal-Etagenöfen nur ein geringes delta-t von 30 Grad Celsius zur Temperatur im Herd aufweist, ist die Backhitze sehr sanft und ermöglicht Gebäcke mit kräftiger Kruste und saftiger Krume. Als Stikkenöfen kommt ergänzend der EcoStone 2 von Hein zum Einsatz.

› Technik

- Die Herde des Universal sind mit echten, 22 Millimeter dicken Steinbackplatten ausgelegt.
- Der Ringrohröfen ist mit Backflächen von 2,9 bis 41 Quadratmetern lieferbar.
- Auf das System (Ringrohre, Steinfeuerung und Steinplatten) gibt Hein zehn Jahre Garantie.
- Der EcoStone 2-Stikkenofen verfügt über eine integrierte, rein mechanische Wärmerückgewinnung.
- Diese besteht aus einer 200 Kilogramm schweren Thermosteinwand mit einem integrierten Rauchgasrückführungssystem.

› Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Stikkenöfen zahlreiche weitere Anbieter wie zum Beispiel Bongard, Wachtel, Heuft, Miwe, Daub, Debag, WP und andere. Neben Hein baut auch Bongard Ringrohröfen.

erfolgt aber vom Abwiegen bis zum Rund- und Langwirken aus Qualitätsgründen nach wie vor komplett von Hand. Um die Teigusbeute der Teige zu erhöhen, kommen außerdem schon seit vielen Jahren Kochstücke zum Einsatz, die derzeit jedoch Stück für Stück durch Getreideextrudate ersetzt werden. Diese sorgen ebenfalls für mehr Wasserbindung und sind dabei schneller verarbeitungsfertig.

Vom Ringrohröfen überzeugt. „Wir haben im Laufe der Zeit bereits mit vielen verschiedenen Ofentypen gebacken, vom Etagenofen mit Heizgasumwälzer bis hin zum Thermoöl-Wagenofen. Letztendlich hat uns aber beim Backen direkt auf der Herdfläche vor allem das Ringrohrsystem total überzeugt. Daher haben wir schon in der alten Produktion gerne mit unseren Universal Ringrohröfen von Hein aus Luxemburg gearbeitet.“ In der neuen Produktion sollte natürlich nur die neueste und bestmögliche Technik zum Einsatz kommen. „Die Entscheidung



[8]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2017

[8] Klassisch im Kasten gegärrte Brote werden von einem Mitarbeiter von Hand auf den Aufgabetisch umgesetzt und dabei gedreht.



Foto: BJ / Stefan Schütter 2017



Foto: BJ / Stefan Schütter 2017

[7] Das Backpapier erleichtert das Ausbacken der Laugenbrezel und die Kommissionierung, denn so kommen immer genau 20 Brezel in einen Korb.

für das passende Ofensystem war dabei am einfachsten, denn die beiden Universal-Etagenöfen waren von Anfang an gesetzt. Wir arbeiten schon seit vielen Jahren mit Hein zusammen und so ist inzwischen ein echtes Vertrauensverhältnis entstanden. Zudem haben wir dort immer sofort einen kompetenten Ansprechpartner am Telefon.“ Für die Ringrohröfen spricht nach Auffassung der beiden Bäckermeister neben den geringen Wartungs- und Reparaturkosten auch die hohe Energieeffizienz. „Von der neuen Produktion haben wir natürlich noch keine Zahlen, aber 2016 lag der Anteil der Energiekosten am Gesamtumsatz bei nur 2,75 Prozent. Wir hoffen mit der neuen Backstube ähnlich günstige Werte zu erreichen. Als Energiesparmaßnahme sind daher zum Beispiel alle Räume mit LED-Beleuchtung ausgestattet.“ Ergänzend wurde auch eine großzügig dimensionierte Wärmerückgewinnung an den Öfen und der Kälteanlage installiert, mit drei Pufferspeichern mit insgesamt 3.000 Litern Fassungsvermögen. Diese stellen das warme Brauchwasser bereit und speisen die Fußbodenheizung im Café.

Rationelle Beschickung. Wenn früh morgens mit dem Backen begonnen wird, sind die beiden Ringrohröfen bereits auf 220 Grad Celsius vorgeheizt. Die erste Belegung besteht zunächst aus Weizenkleingebäck, Baguettes und Konditoreiarartikeln. Anschließend ist die Backtemperatur für die Großbrote dann mit 235 Grad Celsius noch etwas heißer. „Wir sind hier im Badischen beheimatet. Da mögen es die Kunden weizenbetont und etwas heller. Wir haben allerdings auch ein 100-Prozent-Roggenbrot im Sortiment, gebacken bei 235 Grad Celsius im Kasten. Würden wir das Brot frei schieben wollen, würden wir als Einschießtemperatur jedoch vorsichtshalber 245 Grad Celsius wählen.“ Während bei einem Etagenofen mit bis zu vier Herden eine händische Beschickung noch problemlos möglich ist, sind bei den sechsherdigen Ringrohröfen die oberen Herde nicht mehr erreichbar. Weil die Ritters ihre Mitarbeiter auch von der schweren Ofenarbeit entlasten wollten, haben sie deshalb vor den beiden Öfen den halbautomatischen Belader Spider



[9]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2017



[10]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2017

[9] Brote und Gebäcke, die direkt auf den Querabziehern auf Gare stehen, können zwei Mitarbeiter schnell auf den Aufgabetrichter des Beladers abziehen. [10] Mit den leichten, 60 mal 80 Zentimeter großen Transpats kann nur ein Mitarbeiter allein die Baguettes bequem auf den Aufgabetrichter des Beladers abziehen.



[11]



[12]



[13]



[14]

[11] Die beiden je 17 Tonnen schweren Universal-Ringrohröfen mit je sechs Herden stellen eine Backfläche von zweimal 22 Quadratmetern bereit. [12] Der Spider-Belader krabbelt die fertigen Brote aus dem angewählten Herd auf und setzt sie dann auf dem seitlichen Übergabetisch ab. [13] Die auf den Übergabetisch gelaufenen Brote können direkt in Körbe verpackt und in die Kommissionierung gegeben werden. [14] Durch das große Rolltor der Backstube konnten die Öfen im Ganzen angeliefert werden. Eine Zuleitung von außen stellt jetzt eine ausreichende Frischluftzufuhr der Brenner sicher.

installieren lassen. „Bei zwölf Herden gehört für mich ein Belader einfach dazu. Die Kosten für ein vollautomatisches System, das noch einen automatischen Sauger mitgebracht hätte, wären aber zu hoch gewesen. Obwohl der Spider in Aktion relativ langsam aussieht, ist er deutlich schneller als die Mitarbeiter, denn er kann zum Beispiel 40 Großbrote zusammen in einem Zug aus dem Herd holen. Zudem sagt unser Ofenführer, dass der Belader seinem Rücken sehr gut tut.“ Nach dem Kauf des Spiders war der einfachste Weg der Teiglinge in den Ofen jedoch noch nicht ganz klar. „Um Brote auf den Aufgabebereich des Beladers zu setzen, sind klassische Querabzieher eindeutig die beste Lösung. Aber was ist zum Beispiel für Baguettes ideal?“ Traditionell zieht man Baguettes zur Gare in Tücher ein und setzt sie dann einzeln auf Abzieher um. Die Ritters wollten aber eine rationellere Lösung mit einer Einmann-Bedienung. Deshalb arbeiten sie nun mit Transipats von Hein. Auf diese kleinen und handlichen Abzieher setzen sie die Baguette-Teiglinge schon am Vortag, stellen die Transipats dann über Nacht im Stikkenwagen in die Kühlung und ziehen die Teiglinge zum Backen später dann nur noch direkt von den Transipats auf den Beladertisch ab. So ist kein zusätzliches Umsetzen erforderlich.

Energieeffizienter Stikkenofen. „In der alten Backstube haben wir schon mit dem ersten Eco Stone-Modell gearbeitet und festgestellt, dass die rückwärtige Thermosteinwand in der Backkammer den Temperaturabfall beim Beschicken und Entleeren des Stikkenofens deutlich reduziert.“ Da war es naheliegend, die neue Produktion mit den Nachfolgemodell EcoStone 2 auszustatten. In seiner Backkammer mit Thermosteinwand und drehendem Stik-

IN KÜRZE

**Dorfbäckerei Ritter
Im Langacker 2
79279 Vörstetten
Tel.: 07666 / 946 31 30**

**www.dorfbaeckerei-ritter.de
info@dorfbaeckerei-ritter.de**

Geschäftsführung: Mario Ritter
Verkaufsstellen: 11

Mitarbeiter:
Produktion: 18
Verkauf: 84 (davon 48 Aushilfen)
Fahrer: 4
Verwaltung: 3

Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:
Brot: 29
Brötchen: 20

Foto: BJ / Stefan Schütter 2017



Feinbackwaren: 14
Konditorei: 16
Snack: 5

Preise ausgesuchter Produkte:
Wasserweck: 0,35 Euro
Mischbrot, 1kg: 3,20 Euro
Spezialbrot, 750g: 2,90 Euro
Obstplunder: 1,40 Euro
Berliner: 1,30 Euro
Tasse Kaffee: 2,40 Euro
Belegtes Brötchen: 2,00 Euro



Foto: BJ / Stefan Schütter 2017

[15]

[15] Beim EcoStone 2 konnte Hein die Brennerlaufzeit, im Vergleich zu einem normalen Stikkenofen, um rund fünf Prozent und den Anschlusswert um zehn Prozent senken. [16] Die moderne Touchscreen-Steuerung des EcoStone 2 mit Piktogrammen für jedes Programm ist intuitiv bedienbar. [17] Weil die Thermosteinwand die entweichende Hitze schneller ersetzt, fällt beim EcoStone 2 die Temperatur beim Beschicken und Ausbacken im Durchschnitt um 20 Grad Celsius weniger ab. [18] Die Thermosteinwand im EcoStone 2 besteht aus 77 Steinen. Sie stellt der integrierten Wärmerückgewinnung eine Abstrahlfläche von 2,36 Quadratmetern bereit.

kenwagen ermöglicht die Softair-Steuerung einen stufenlos geregelten Luftstrom, mit einer Intensität zwischen 60 und 100 Prozent, die sich für jedes Backprogramm abspeichern lässt. Zudem entzieht ein rein physikalisches Rauchgasrückführungssystem den Abgasen anteilig die Wärme und speichert sie in einer Thermosteinwand zwischen. Dadurch lässt sich der nach dem Beschicken oder Ausbacken entstehende Temperaturfall der Backkammer deutlich abmildern, ohne dazu den Brenner einzuschalten. Am alten Standort der Dorfbäckerei gab es auch einen klassischen Holzbackofen. Wegen der strengen Vorschriften und der aufwendigen Ofenarbeit haben die Ritters in der neuen Backstube jedoch darauf verzichtet. „Unser beliebtes Holzofenbrot bieten wir aber weiterhin an, nun allerdings unter dem Namen Steinofenbrot. Die Verkaufszahlen sind konstant geblieben und den Backprozess haben wir angepasst. Um die hohen Anbacktemperaturen von 300 Grad Celsius im Holzofen zu kompensieren, haben wir in den Ringrohröfen die Backzeit für die 900 Gramm-Brote auf 70 Minuten verlängert.“

Stefan Schütter

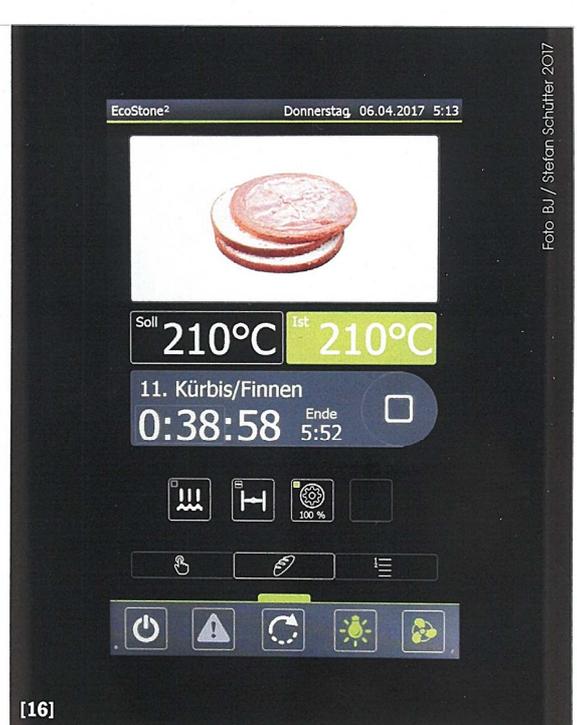


Foto: BJ / Stefan Schütter 2017

[16]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2017

[17]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2017

[19] Der dreitürige Gärschrank mit Climatic-Steuerung stammt ebenfalls von Hein. Er ist leicht demontierbar, um bei Bedarf Platz für einen weiteren Ofen zu schaffen.

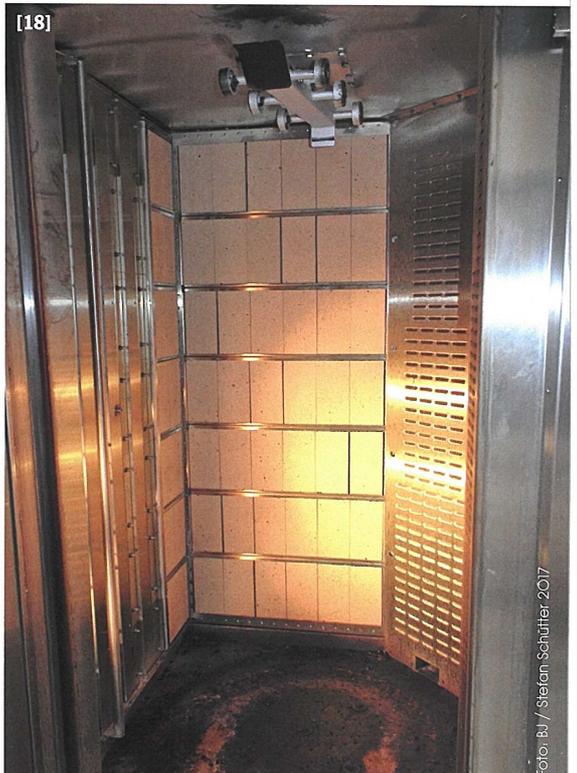


Foto: BJ / Stefan Schütter 2017

[18]