

Trophy 2023

iba-Trophy: Das DBZ Magazin kürt die Gewinner!

Bereits zum achten Mal vergab das DBZ Magazin auf der diesjährigen Weltleitmesse für das Bäckerhandwerk die iba Trophy. Die begehrte Auszeichnung geht an Aussteller, die besonders zukunftsweisende Neuheiten, innovative Konzepte oder Lösungen für das Bäckerhandwerk präsentieren. So stand an den ersten beiden Messetagen bereits ein entscheidender Schritt an: Eine Fachjury begutachtete die Lösungen der nominierten Betriebe am jeweiligen Stand und ließ sich diese genau erklären. Nach einer lebhaften Diskussion auf der abschließenden Jurysitzung standen die Gewinner fest. Die Expertenjury der iba Trophy setzte sich in diesem Jahr zusammen aus Prof. em. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser, BGN Experte Siegfried Döbler, INGER-Geschäftsführer Henning Tau und den INGER-Fachredakteuren und Bäckern Philipp Lagoda und Christian Bremicker. Die ausgezeichneten Lösungen sind:

- Hein mit dem Etagenofen Universal Volt

Etagenofen Universal Volt von Hein S.à r.l. | Halle C2 280

Hein für den Universal Volt: Dass der Ofenbauer aus Luxemburg Spezialist in Sachen Ringrohr-Technik ist, ist bekannt. Nun haben es die Hein-Ingenieure geschafft, die bewährte Technik fit für die Zukunft zu machen. Bisher mussten die Ringrohre mit einem Brenner auf Temperatur gebracht werden, der entweder mit Gas oder mit Öl befeuert wurde. Mit dem neuen Universal Volt ist kein fossiler Brennstoff mehr nötig, um das schonende Backen mittels Ringrohr-Technik zu ermöglichen. Elektrische Heizelemente erhitzen in einem isolierten Labyrinth einen Luftstrom, und dieser transportiert die Energie zu den Ringrohren, die in gewohnter Weise die nötige Hitze in die Backkammern sanft zum Backgut bringen. Ein weiterer Vorteil sind die vorgefertigten Blöcke, aus denen Vorort der Ofen zusammengebaut wird. Diese passen durch jede 90-Zentimeter-Tür, was die Montage sehr vereinfacht. Aus der Laudatio von Prof. Friedrich Meuser: „Diese neuartige Hybrid-Heiztechnik ist so einfach wie genial – der Stein wird zur Wärmequelle und gleichzeitig zum Wärmespeicher.“