



Alle Fotos: BackMedia

Moderner Etagenofen mit allem Komfort

Die Bäckerei Strobel aus dem saarländischen Kleinblittersdorf backt fast ihr komplettes Sortiment in einem computergesteuerten Matador MD 101-Etagenofen von Werner&Pfleiderer. Das Combi-therm-System mit zwei Heizkreisen sorgt dabei für die nötige Flexibilität.

Das Familienunternehmen von Bäckermeister Fritz Strobel ist inzwischen der einzige backende Betrieb in Kleinblittersdorf, einem 4.000 Einwohner-Ort am Ufer der Saar direkt an der französischen Grenze. Strobel führt die Bäckerei seit 1986 in der 2. Generation. Sein 27-jähriger Sohn Marco ist ebenfalls



Für das Schuss-auf-Schuss-Backen verteilt sich der satte Dampf sehr schnell im Backraum, so ist innerhalb von einer Minute eine relative Feuchte von 75 % erreicht. Überflüssiger Schwaden wird dabei über Entlastungsklappen abgeführt.

gelernter Bäckermeister und seine 17-jährige Tochter Wiebke macht gerade eine Konditor-Lehre, somit ist die Nachfolge bereits gesichert.

Der farbige Touchscreen der Navigo-Steuerung kann neben einer einfachen Bildschirmansicht mit Piktogrammen die Programmdateien auch detailliert als Tabellen, Soll-Ist-Vergleiche oder Kennliniendiagramme darstellen.





Der Matador von Strobel verfügt über zwei getrennte Heizkreise, die beiden oberen Herde sind durch einen dickeren Boden von den drei unteren getrennt und können mit Hilfe des Combitherm-Systems bis zu 40 °C kältere Temperaturen fahren.



Die 19,8 cm hohen und mit 1.200 mm zweifach breiten Herde des Matador MD 101 gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeabstrahlung in ruhender Backatmosphäre und sind serienmäßig mit Spezial-Steinbackplatten ausgestattet.



Die Nähe zu Frankreich schlägt sich auch im Gebäcksortiment nieder. Die Baguettes werden für einen schönen Ausbund erst kurz vor dem Einschließen mit einem scharfen Messer und flacher Klingenföhrung oberflächlich eingeschnitten.



Nicht nur das Laugengebäck zeichnet sich durch eine gleichmäßige Bräunung aus. Grund dafür ist das Zyklotherm-Heizsystem des Matador, das dafür sorgt, dass die heißen Heizgase vorne im temperaturempfindlichen Ofenbereich eintreten.



Eine Brötchenanlage setzt Strobel nicht ein, daher zeichnen sich die handwerklich hergestellten und bei den Kunden sehr beliebten Doppelwecken durch ein individuelles Aussehen und eine rustikale Optik aus.

Zeitpunkt und Menge der Schwadengabe festlegen. Bei Bedarf könnte er ergänzend auch noch automatische Züge nachrüsten lassen, die sich programmgesteuert öffnen und wieder schließen.

Tradition wird in der kleinen Bäckerei ohnehin groß geschrieben, der Verkaufsraum vor der Backstube verströmt deshalb bis heute die gemütliche Atmosphäre eines „Tante-Emma“-Ladens. Im linken Drittel befindet sich eine Kühltheke mit einer Auswahl verschiedener Käse- und Wurstsorten, in der Mitte die Backwaretheke mit dem Brotregal dahinter und ganz rechts steht ein Regal mit einer Handelswaren-Auswahl für den täglichen Bedarf. Vor dem Haus befinden sich unter einem Holz-Vordach zudem Auslagen für Obst und Gemüse.

Im hinteren Teil der Produktion steht seit 45 Jahren ein schwerer gemauerter und direkt befeuerter Holzbackofen, ein Symbol für die klassische Handwerkskunst bei der Backwarenherstellung. Mit dem täglich frischen Holzofenbrot hat sich die Bäckerei längst weit über Kleinblittersdorf hinaus einen Namen gemacht. Da Strobel generell großen Wert auf Frische legt, beginnt die Arbeit in der Backstube erst vergleichsweise spät um 4 Uhr morgens, nachmittags endet die Produktion dann in der Regel zwischen 14 und 15 Uhr. „Unsere Kunden freuen sich, dass sie so um 10 Uhr morgens ein ofenfrisches Brot bekommen können und nicht eines, das schon seit Stunden im Regal liegt“, erklärt der Bäckermeister.

Moderne Technik

Nicht nur um die Produktion für seine Kinder auf der Höhe der Zeit zu halten, ersetzte Strobel im September 2010 seinen alten, ölbeheizten Etagenofen durch einen fünfherdigen Matador MD 101 von Werner&Pfleiderer, ergänzt durch einen GRF Gärraum mit Gegenkühlung. Der neue Ofen ist ein Heizgasumwäler mit Gasbrenner

und Combitherm-System mit zwei getrennten Herdgruppen. Die beiden oberen Etagen lassen sich bei Bedarf komplett abschalten, oder mit bis zu 40 °C kühleren Backtemperaturen als die unteren drei Etagen nutzen. „Samstags ist der Ofen zwischen 2 Uhr und 8 Uhr immer voll belegt, an Werktagen sind die zu backenden Gebäckmengen aber deutlich kleiner, so dass ich die beiden oberen Herde oft ausschalten kann.“

Da im Vorderhaus bereits ein Gasanschluss vorhanden war und der fast 50 Jahre alte Öltank des alten Ofens generalüberholt werden musste, fiel die Entscheidung für einen Systemwechsel leicht. „Der Hauptgrund war aber weniger das Einsparen von Kosten oder Energie, sondern in erster Linie die Bequemlichkeit. Nun muss ich nicht mehr ständig auf den Ölstand achten oder mich um die regelmäßige Wartung des Tanks kümmern.“

Weil sich die Installation einer Wärmerückgewinnung nicht gerechnet hätte, hat Strobel darauf verzichtet. Allerdings hat der neue Ofen mit der Navigo nun eine moderne Computersteuerung. „Ich musste mich erst ein wenig damit auseinandersetzen, nutze aber jetzt begeistert die Möglichkeit für jedes Produkt ein detailliertes Programm zu hinterlegen und so eine gleich bleibend gute Qualität herzustellen.“ Den alten Ofen heizte der Bäckermeister lediglich auf die gewünschte Backtemperatur auf, schoss die Teiglinge ein, gab Schwaden, stellte die Temperatur etwas zurück und hatte dann oft keine Zeit mehr sich weiter um den Backprozess zu kümmern. Mit der Navigo-Steuerung kann er nun gebäckspezifische Temperaturkurven definieren, die der Ofen selbsttätig einhält, und zudem

DAS SAGT FRITZ STROBEL:

„Weil ich mit der umfassenden Betreuung und der kompetenten Beratung durch den Außendienst von Werner&Pfleiderer sehr zufrieden bin, habe ich zeitgleich mit dem Ofen und dem Gärraum zwei neue Kneten vom Kemper gekauft. Beim Matador gefallen mir die hohen Herde und die gleichmäßige Hitzeverteilung besonders gut, dagegen war das in der Nähe der Herdklappen gebackene Gebäck bei unserem alten Ofen oft etwas heller als gewünscht.“



AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Um die Ofenarbeit zu erleichtern, verfügt der Unterbau des Matador mit dem dahinter liegenden Brennerraum über einen Klapptisch, der ausreichend Ablagefläche für eine Holzhürde oder ein Blech bietet.

Gleichmäßiges Backergebnis

Die Herde des Matador sind serienmäßig mit Steinbackplatten ausgelegt. So könnte Strobel neben seinem Holzofenbrot alle anderen Sorten gemäß den Leitsätzen als Steinofenbrot verkaufen.

Die Steinplatten erzeugen eine sanfte, wenig aggressive Hitze. Da sie in sich stabilisiert sind, haben sie nicht nur eine lange Lebensdauer, sondern gewährleisten außerdem ein einheitliches Backergebnis über die gesamte Herdfläche. Um die Gleichmäßigkeit auch im Randbereich der Herde zu optimieren, bestehen die Seiten- und Rückwandbleche der Backkammern aus beidseitig aluminiertem Stahlblech, das die Hitze besonders gut reflektiert. Damit direkt hinter den Herdklappen keine Temperaturunterschiede entstehen, leitet das Zyklotherm-Heizsystem die Heizgase auf dem kürzesten Weg durch Kanäle zum besonders temperaturempfindlichen

HYGIENE



■ Strobel befreit die Steinbackplatten des Matador jeden Tag mit einem Herdsauger von Gebäckresten und anderen Verunreinigungen. Dazu muss der Saugaufsatz nur noch auf den Anschluss-Schlauch gesteckt werden, der fest an der Decke montiert ist.

PRODUKTHIGHLIGHT

Holzofenbrot

Das Holzofenbrot der Bäckerei Strobel ist allseits bekannt und beliebt. Es zeichnet sich durch eine kräftig-knusprige Kruste und einen leicht rauchigen Geschmack mit feiner Buchenholznote aus. Das traditionelle Rezept mit Dreistufensauer und langer Teigführung stammt von Strobels Vater. Das Roggenmischbrot gibt es jeden Tag ofenfrisch in verschiedenen Stückgewichten von 500 g bis 3,5 kg, zu einem Preis von 2,90 Euro pro kg.



Der GRF Gärraum mit Gegenkühlung und externen Dampfbefeuchtern bietet Platz für einen Gärwagen mit Tuchabziehern und einen Stikkenwagen mit Quereinschub oder alternativ für fünf Stikkenwagen hintereinander.



Seit 2010 ersetzen ein neuer Eco 50 und ein Eco 100 von Kemper die 35 Jahre alten Kneiter der Bäckerei. Beide Maschinen sind ergonomisch konstruiert und verfügen über einen direkten Bottichantrieb mit Getriebemotor.



Ist die Tagesproduktion beendet, laufen die langzeitgeführten Teige für den nächsten Tag. Hier ein Brioche-Teig, der durch das bewährte Kemper 3-Zonen-Knetprinzip mit Spirale und Leitstab immer optimal ausgeknetet wird.

vorderen Ofenbereich, dort treten sie in die Herdkammer ein und werden anschließend über die gesamte Ofentiefe wieder in den Brennerraum zurückgeführt.

Damit die Herdklappen besonders dicht schließen, liegen sie nicht nur auf dem Rahmen auf, sondern sind mit einer Seitenführung versehen, die genau in eine beiderseitige Nut im Rahmen passt. Das reduziert die Wärmeverluste zusätzlich, und spart ebenso Energie wie die atmosphärische Dämmung des Schaltschrankgehäuses, die ohne zusätzlichen Lüftermotor arbeitet und stattdessen über einen offenen Kanal zwischen Ofen und Schaltschrank verfügt, in dem Luft zirkulieren kann. Auch die

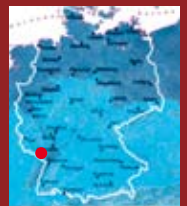
Frischlufzufuhr für den Brenner erfolgt wahlweise von oben oder unten über ein Kanalsystem, das durch den Ofen führt. Auf diese Weise ist eine automatische, wartungsfreie Brennerwärmung gewährleistet, denn die Luft wird mit Hilfe der Abwärme der Herde angewärmt, was den Wirkungsgrad des Brenners erhöht.

Satter Schwaden

Für ein gesättigtes Klima in den einzelnen Herden sorgt die zentral im Heizmedium befindliche Rohrbeschwadung des Matador. Halbmondförmig um den Brenner herum angeordnet, stellt sie selbst beim Backen Schuss auf Schuss eine ausreichende Schwadenmenge zur Verfügung. Der satte Dampf gelangt durch eine Reihe von Einspritzöffnungen von hinten in die Backkammer und breitet sich von dort nach vorne hin aus. In weniger als einer Minute wird dadurch eine relative Feuchte von 75 % erreicht. Eine beidseitige Druckentlastung neben den Ofenklappen führt gleichzeitig die trockene Heißluft ebenso wie den überschüssigen Schwaden zuverlässig ab und sorgt so für eine



FACTS



Bäckerei Strobel
Scherbachstraße 19
66271 Kleinblittersdorf
06805/1273

Inhaber: Christoph Overmeyer
Gegründet: um 1900
Verkaufsstellen: 26

Mitarbeiter:	225		
Produktion:	30	Verkauf:	172
Logistik (Fahrer):	16	Verwaltung:	7

Sortiment (Sorten):			
Brot:	20	Brötchen:	16
Feingebäck:	10	Snacks:	5

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):			
Weizenbrötchen:	0,30	Mischbrot 1 kg:	2,90
Spezialbrot 750 g:	2,95	Obstplunder:	1,20
Berliner:	0,90	Pott Kaffee:	1,50
Belegtes Brötchen:	1,60		

Umsatz: k. A.



Die Vorbereitung der belegten Brötchen ist bei Strobel Chefsache. Hauptabnehmer sind die Mitarbeiter verschiedener Firmen in den umliegenden Gewerbegebieten, die von den hauseigenen Verkaufsmobilen täglich angefahren werden.

gleichmäßige Dampfverteilung. Dabei kondensiert der nasse Schwaden besonders gut auf der Gebäckoberfläche, so dass ein ansprechender Krustenglanz entsteht.

„Mit Hilfe der Navigo-Computersteuerung kann ich nun auch die Schwadenmenge optimal dosieren. Somit ist eine zu geringe Schwadengabe, die sich negativ auf die Gebäckqualität auswirkt, ebenso ausgeschlossen wie eine zu großzügig bemessene Schwadenmenge, die lediglich die Energiekosten unnötig in die Höhe treibt.“ Nach Aussage von WP lassen sich mit der Navigo durch die gezielte Vordosierung der Schwadenmenge im Vergleich zu einem herkömmlichen Ofen ohne Computersteuerung Energieeinsparungen von bis zu 20 % erzielen.

Langzeitführung

Direkt neben dem Matador steht ein GRF Gärraum mit einem Deckenverdampfer zur Gegenkühlung, um die eingebrachten Teiglinge bei Temperaturen von 10 °C zu stabilisieren. Strobel setzt seinen langzeitgeführten Teigen weniger als 1 % Hefe zu und stellt die Teiglinge der verschiedenen Kleingebäcksorten dann bis zum Abbacken am nächsten Tag in den Gärraum. Abhängig von der jeweiligen Außentemperatur lagern sie dort für 12 Std. bei 13-16 °C in den Sommermonaten bzw. bei 15-18 °C in den kühleren Wintermonaten. Externe Befeuchter bringen dabei hygienisch reinen Dampf über Dampfzylinder in den Gärraum ein und erzeugen dort eine relative Feuchte von 75-95 %. Die warm oder kalt temperierte Luft strömt aus einem Klimagerät über die abgehängte Edelstahl-

decke in den Gärraum, wird dort auf der einen Zellenwand ausgeblasen, langsam über die eingebrachten Teiglinge geführt und dann auf der anderen Seite wieder angesaugt und zum Klimagerät zurücktransportiert. Weil der Gärraum nicht im Minustemperaturbereich arbeitet, war es



Seit 45 Jahren steht im hinteren Raum der Backstube dieser gemauerte und direkt beheizte Holzbackofen, mit dem die Bäckerei Strobel erfolgreich wirbt und sich in der Region einen Namen gemacht hat.

nicht nötig ihn mit einem eigenen Zellenboden auszustatten. Stattdessen ist das Gehäuse, mit einem U-Profil für die mit PU-Schaum isolierten, 80 mm starken Wandpaneele aus Edelstahl, direkt auf den Fliesenboden der Backstube aufgesetzt. „Während der neue Gärschrank eine eigene Computersteuerung hat, konnten wir den alten nur über die Steuerung des alten Ofens bedienen. Außerdem haben wir nun keine Probleme mehr mit Kondenswasserbildung“, erläutert Strobel die Vorteile des GRF.

Aufgrund der beengten Platzverhältnisse ist der Steuerkasten für den Gärschrank nicht über der Türfront, sondern einige Meter versetzt an der Backstubenwand montiert. Um die Fläche optimal auszunutzen, hat der GRF zusätzlich zur üblichen Fronttür an der Ofenseite eine zusätzliche



Das beliebte Holzofenbrot gibt es täglich frisch. Damit möglichst wenig Hitze verloren geht, ist die Schruft des Herdes so schmal, dass die Brote nur mit einem Schießler eingeschossen und ausgebacken werden können.

Drehtür. So können die Bleche eines dahinter stehenden Stikkenwagens mit Quereinschub mit einem Handgriff aus dem Gärraum entnommen und direkt in die verschiedenen Herde des Matador eingeschossen werden. Da die reifen Teiglinge eine hohe Gär-toleranz aufweisen, hat Strobel zum Abbacken insgesamt ein Zeitfenster von 3-5 Std. und kann, falls es nötig ist, problemlos auch verschiedene Gebäcksorten zusammen in einen Herd schieben.

sts/schuetter@backmedia.info /0234-9019971

Anzeige