

Kaisers Gute Backstube, Ehrenkirchen

Ehrenkirchen. Kaisers Gute Backstube ist mittlerweile in einer Produktionsstätte untergebracht, die dem Firmennamen alle Ehre macht. Wolfgang, Waltraud und Birgit Kaiser steht somit nun genügend Platz zum Arbeiten zur Verfügung, um, ausgestattet mit modernster Ofen- und Kältetechnik von MIWE, beste Brote und Backwaren in höchster handwerklicher Qualität herzustellen.

„Wir haben lange geplant, aber es war auch höchste Zeit für den Umzug“, fasst Gottfried Faller die dreijährige Planungs- und einjährige Bauphase zusammen. Der Produktionsleiter von Kaisers Gute Backstube ist neben den Familienmitgliedern der vierte Geschäftsführer des Unternehmens. Als Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks war er Projektleiter für den Neubau und die technische Ausstattung der Produktion.

Am neuen Firmensitz in Ehrenkirchen – ehemals Schallstadt – sind Produktion und Verwaltung in einem modernen Gebäude untergebracht. Die Architektur wurde bereits mit dem Innovationspreis des Wirtschaftsverbandes ausgezeichnet. Insgesamt 4.000 Quadratmeter stehen samt Lager- und Sozialräumen zur Verfügung. Im Frühjahr 2010 wird an der Betriebsstätte das kaiserliche Bäckereifachgeschäft mit Café ausgebaut und eröffnet.

Für Wolfgang und Waltraud Kaiser ist dies der zweite Backstubenbau. Bereits 1990 wurde die Backstube von der Basler Straße in Wolfenweiler in das Gewerbegebiet nach Schallstadt verlegt. Erfahrungswerte von damals haben sie in die neue Planung integriert und den Gegebenheiten des Marktes angepasst. Vor allem wurde in genügend Ofen- und Kältekapazität der Firma MIWE investiert.

Im Vorfeld der Planung haben die vier Geschäftsführer einige Betriebe besichtigt, um Ideen zu sammeln. Entstehen sollte eine moderne Bäckerei mit zeitgemäßer Technik, die aber auch viel Platz lässt für die handwerkliche Backwarenherstellung. Denn die Produktphilosophie von Kaisers Gute Backstube sind Backwaren auf höchstem handwerklichem Niveau. Dabei liegt eine der Kernkompetenzen sicherlich bei der Brot- und Brötchenherstellung. So wird Brot mit eigenem Natursauerteig hergestellt, während Brötchen in speziellen Langzeiführungen aufgearbeitet werden, um den Backwaren einen natürlichen Geschmack zu verleihen und die Frischhaltung zu verbessern.

In der Feinbäckerei werden süße Plunder- und Hefeteilchen mit besten Zutaten in handwerklicher Tradition gefertigt. In der Konditorei gibt es ein großes Angebot an feinen Torten, Kuchen und Schnitten, mit denen der Betrieb eine Alleinstellung in der Region hat. Das Team von Kaisers Gute Backstube pflegt und entwickelt kontinuierlich seine eigenen Rezepte und verzichtet auf industrielle Vormischungen. →



Gottfried Faller bespricht mit einem Mitarbeiter die Auswertungen aus winCAB.



Ofenarbeit an den MIWE Stikkenöfen roll-in.

Kaisers Gute Backstube zählte zu Beginn der 1980er Jahre zu den Pionieren der Biobranche und war Vorreiter bei der Herstellung von Biovollkornbackwaren aus frisch gemahlenem Getreide. Heute beträgt der Bioanteil immerhin 35 bis 40 Prozent, getragen vor allem von Biovollkornbrot. Das Getreide dafür stammt aus der Region und wird in drei eigenen Mühlen (Hammer-, Stein- und Wirbelmühle) kurz vor der Teigbereitung vermahlen – insgesamt 15 Tonnen Mehl wöchentlich.

Auch bei allen anderen Zutaten wird höchster Wert auf Qualität gelegt. So werden nur Butter und natives Öl verarbeitet. „Synthetische Fette werden bei uns nicht verwendet“, betont Fallner. Auch auf künstliche Emulgatoren, Konservierungs-, Teigsäuerungs- und Frischhaltungsmittel wird konsequent verzichtet. Das geht sogar soweit, dass für jedes verwendete Backmittel genaue Inhaltsdeklarationen vom Lieferanten verlangt werden. Und auch die Mitarbeiter leisten einen entscheidenden Beitrag. So werden regelmäßig Team- und Weiterbildungsgespräche geführt, um täglich den hohen Qualitätsanspruch zu realisieren.

Schon 1994 erhielt Kaisers Gute Backstube den Marktkieker-Preis als höchste Auszeichnung für Bäckereien.

Mit der neuen Backstube sollte ein weiterer Fortschritt hinsichtlich der Qualität erzielt werden. Ein besonderes Augenmerk wurde dabei auf die Ofentechnik gelegt. „Wobei wir ja schon immer gutes Brot gebacken haben“, wirft Fallner ein. Dennoch wurden Überlegungen angestellt, welches Ofensystem künftig genutzt werden soll. Im alten Betrieb standen mehrere Etagenbacköfen mit Heizgasumwälzung zur Verfügung. Diese wurden genauso wie einige Stikkenöfen mit in die neue Produktion genommen.



Der MIWE butler ist mit einem Abzieherwagen belegt.

Im Mittelpunkt der Produktionshalle steht jetzt ein MIWE ideal M, wo bei das „M“ für modular bzw. Modulbauweise steht. Der MIWE ideal M ist neben dem MIWE roll-in wohl der bekannteste und bewährteste Ofen der Arnsteiner Ofenbauer. Der Heizgasumwälzer ist seit Jahrzehnten in den Backstuben als Universalofen zu Hause. Ständig weiterentwickelt, ist er auch heute noch Garant für gleichmäßiges und schonendes Backen. Mit Steinplatten ausgestattet – so auch bei Kaisers – empfiehlt er sich als Brotfen oder zum Backen von Brötchen und Weizengebäcken auf Herdplatte bei ruhender Backatmosphäre.

Mit großzügig dimensionierten Schwadenapparaten kann Schuss auf Schuss gebacken werden – dies gleichzeitig in einem ganzen Turm von Herden. Denn modular heißt beim MIWE ideal M, dass bis zu vier Backöfen übereinander platziert werden können. „Das spart natürlich kräftig Platz“, freut sich Fallner. Bei Kaisers Gute Backstube sind es drei Backöfen, die auf 10 Quadratmeter Grundfläche eine Backfläche von 43,5 Quadratmeter in neun Herden bieten. Jeder Backofen wird dabei einzeln beheizt, um das Backen flexibel zu gestalten. „Gleichzeitig bringt der mögliche Ausfall eines Ofens nicht die ganze Produktion durcheinander“, so der Produktionsleiter. Ein wichtiges Argument für ihn, um die Liefertreue der Großabnehmer zu gewährleisten.

Für den MIWE ideal M spricht nach Meinung der Inhabersfamilie Kaiser noch ein weiteres wichtiges Argument. Die Ofenbeschickung und -entleerung erledigt nämlich der MIWE athlet XXL. „Der Ofenposten hat sehr anspruchsvolle Aufgaben“, argumentiert Fallner. „Allerdings ist die Arbeit körperlich auch sehr anstrengend.“ Eine Beschickungsanlage schafft hier Erleichterung. Der Produktionsleiter sieht die rollende Be-

schickung wie bei Wagen- und Stikkenöfen nur als Teilschritt hin zur Arbeitserleichterung für die Ofenmitarbeiter.

Beim MIWE ideal M muss die Beschickung zwangsläufig maschinell erfolgen, da sich der oberste Herd bei Kaisers Etagenbackofen auf 4,86 Meter Höhe befindet. Einschließen und Ausbacken funktioniert in solchen Höhen nur mit einem Belader, der bereits unabdingbar ist, wenn zwei MIWE ideal M übereinander platziert werden.

Gottfried Faller freut sich über den Belader, gibt aber auch das eine oder andere Umstellungsproblem zu: „Man kann nicht so einfach mal in den Ofen schauen, wie man es bisher gewohnt war.“ Seine Ofenmitarbeiter haben aber schnell eine Lösung gefunden. „Wir lassen das Brot jetzt schnell mit dem Belader rausholen“, erklärt einer der Mitarbeiter. Gerade bei der Einführung neuer Brotsorten sei dies notwendig, um die optimale Backzeit zu ermitteln.

Bedient werden sowohl Öfen als auch Beladersystem von einer Steuerzentrale am Belader. Wie auch bei den MIWE roll-in Stikkenöfen sind beim Etagenofen in Kaisers Gute Backstube sämtliche Backprogramme hinterlegt. Für Faller ist dies eine der Grundlagen für eine gleichbleibend hohe Qualität.

MIWE setzt bei der Beschickungs- und Ofensteuerung auf eine SPS Steuerung. Hierzu befindet sich im Schaltschrank ein Rechner, der das Zusammenspiel zwischen Beladesystem und Öfen ermöglicht. Sollte der MIWE athlete wegen einer Störung ausfallen, können die Öfen über ihre TC-Steuerung, die sich direkt am Ofen befindet, weiter bedient werden.

Mithilfe des Beladesystems MIWE butler können ganze Abzieherwägen automatisch an den Etagenofen übergeben



Der MIWE athlete zieht sich das Backgut automatisch vom Abziehband auf seine Ladezunge.

werden. Aus dem Gärraum heraus wird dazu ein Abzieherwagen am MIWE butler eingehängt. Alles Weitere erfolgt auf Knopfdruck: Über den Bildschirm der Steuerung wird ein Herd ausgesucht und das Programm gestartet. Die Beladerzunge zieht bis zu drei Abzieher auf ihr Transportband, steuert den Herd an und beschickt ihn. Auch die Schwaden werden automatisch gegeben.

Neben dieser Andockstation steht noch ein Übergabetisch zur Verfügung, der genutzt wird, wenn Brote in Körben auf Gare stehen. Die Brotlaibe werden dazu von Hand auf den Übergabetisch gelegt. In Takten fährt das Förderband weiter, bis alles belegt ist. Dann erfolgt die Übergabe an den Belader.

Gebacken werden im Ofenturm mit seinen neun Herden alle frei geschobenen Brote, aber auch mediterrane Sorten wie Ciabatta und Focaccia. „Der Belader schafft aber auch neue Möglichkeiten der Ofennutzung“, zeigt Produktionsleiter Faller auf. Mit neuen Möglichkeiten meint er eigentlich Bewährtes: Jetzt können Brötchen wieder auf Herdplatte gebacken werden, wobei sich ein einzigartiger Geschmack entwickelt. Der Belader sorgt jedoch dafür, dass diese zudem rationell gebacken werden können.

Entwickelt wurden hierfür drei spezielle Brötchensorten: die Winzerwecken, das Artisan-Körnerbrötchen und das Kautzenbrötchen, das mit Wasser ausgehoben wird und etwa 120 Gramm wiegt. „Wir wollen aber noch viel mehr machen. Die Möglichkeiten dazu haben wir ja jetzt“, freut sich Faller.

Im Stikkenofenbereich wurde der Engpass in der alten Backstube durch die Anschaffung von vier weiteren Stikkenöfen entschärft. Gottfried Faller war vor der Entscheidung für die MIWE roll-in in anderen Betrieben zum Probebacken. „Wir →



Die MIWE eco:nova ist auf die Stikkenöfen gebaut.

haben dort unsere Produkte auf deren MIWE roll-in gebacken.“ Sowohl die Bedienung als auch das Backergebnis habe ihn überzeugt. Neben Brötchen, Laugengebäcken und Weizenbackwaren werden nun vor allem Feingebäck und Kastenbrote in den MIWE roll-in gebacken.

Was fast nicht auffällt am Ofen, jedoch entscheidend für dessen Bedienung ist, das ist die Touch Control Steuerung MIWE TC. Mit diesem flachen Bildschirm an der Ofenfront wird der gesamte Ofen bedient. Zum Programmstart genügt es, wenige Millimeter vor den Startknopf zu greifen. „Wichtig, wenn ich mit Handschuhen arbeite“, zeigt einer der Bäcker den Praxisvorteil auf. Dies und die glatte Oberfläche halten das Bedienteil sauber.

In der Steuerung können bis zu acht Backschritte für jedes Programm hinterlegt werden. Vorteilhaft ist dabei, dass die Backprogramme per USB-Stick von einem Ofen auf die anderen übertragen werden können. „Zumal alle vier roll-in gleich backen“, freut sich Faller über die Qualität aus Arnstein.

Der Bäckermeister konnte jedoch auch Qualitätsverbesserungen bei seinen Backwaren aus den MIWE Stikkenöfen feststellen. „Sie ziehen einfach besser auf.“ Möglich macht dies das System MIWE aircontrol, bei dem die Luftmenge ge-

steuert werden kann. Aber auch der leistungsfähige Schwadenapparat und die dichte Backkammer, die den Schwaden hervorragend hält, sorgen für optimale Ergebnisse.

Wobei Gottfried Faller gerade die Möglichkeiten mit MIWE aircontrol als noch nicht ausgereizt betrachtet. Die einfach zu bedienende Steuerung erlaube es, dass man die Parameter zu Testzwecken verändere und „damit spiele“, bis die besten Ergebnisse erzielt würden.

Da sämtliche MIWE-Backöfen und die MIWE-Bäckerkälte in der Bäckerei vernetzt und an das Computernetzwerk des Unternehmens angeschlossen sind, können zahlreiche Auswertungen vorgenommen werden. Genutzt wird hierfür die Software MIWE winCAB 32, die auf Windows-Grundlage arbeitet.

Beispielsweise werden damit die Betriebsabläufe automatisch dokumentiert. Gottfried Faller erklärt: „Wir konnten so erkennen, wo Leerlaufzeiten waren, die genutzt werden konnten. Das spart zudem Energie.“ Mittels winCAB kann aber auch die Überwachung und Störweiterleitung der Anlagen erfolgen. Per Fernwartung kann MIWE auf die Steuerungen zugreifen, Fehlerdiagnosen stellen und auch Programm-eingriffe vornehmen – und ist von Arnstein aus immer „vor Ort“ beim Kunden.

Kaisers Gute Backstube im Kurzportrait

Inhaber: Familie Wolfgang Kaiser
Geschäftsführer: Wolfgang und Waltraud Kaiser,
Birgit Kaiser, Gottfried Faller
Gewerbestraße 2
79238 Ehrenkirchen

Filialen:	27
Lieferkunden:	120–130

Mitarbeiter

Produktion:	60, davon 5 Auszubildende
Verkauf:	180, davon 12 Auszubildende
Versand/Logistik:	14
Verwaltung:	6

Preisbeispiele:

Brötchen	0,29 EUR
Weizenmischbrot 1000g	2,85 EUR
Spezialbrote 750 g	3,45 EUR
Plunder	1,15 EUR
Artisan-Brötchen	0,39 EUR
Dinkelkästle 750 g (Biovollkornbrot)	3,49 EUR