



MIWE impulse

Editorial	2
Jubiläum in der Backstube: Er backt und backt und backt...	4
Brot und Not auf Münzen: Ein Bäcker öffnet seine Schatzkiste	6
Der neue Maßstab für Backofensteuerungen	14
MIWE aircontrol: Perfektes Backen bei niedrigem Energieverbrauch	18
Optimale Backergebnisse bei Teilbelegung mit der „Zaubertaste“	21
Stikkenöfen im harten Praxistext: Wer verbraucht weniger Energie?	22
Erfolgsstory einer Familie: 40 Jahre MIWE roll-in	26
On the road: Backen unterwegs	34
Messetermine /Impressum	35

„Vorsprung durch Technik“

Wenn ich heute ausnahmsweise einmal den Slogan eines führenden Automobilbauers bemühe, dann nicht etwa deshalb, weil wir bei MIWE diesem Unternehmen oder seinen Produkten besonders verbunden wären. Sondern weil ich in dieser knappen Formel einen Aspekt stimmig ausgedrückt finde, dem auch wir unseren Rang in unseren Märkten zu einem großen Teil verdanken: Es ist die kontinuierliche, kundennahe Fortentwicklung unserer Anlagen, Systeme und Prozesse, die es den Bäckern immer wieder aufs Neue leichter macht, in einer sich verändernden Welt erfolgreich zu sein. Daher ist es auch kein Zufall, dass MIWE nach verschiedenen Erhebungen im Markt als verlässlicher Technik- und Innovationsführer wahrgenommen wird.

Belege dafür, wie Innovationen aus unserem Hause die Welt der Bäcker verändert haben (und weiterhin verändern), finden sich reichlich in der MIWE Historie – und selbstverständlich auch in dieser bereits elften Ausgabe der MIWE impulse. Ich empfehle Ihnen zum Beispiel den Bericht über die Steuerung MIWE TC, die einen völlig neuen Bedienkomfort in Backstuben ganz unterschiedlicher Prägung bringen wird.

Oder die Dokumentation eines vierwöchigen (!) Praxis-Vergleichstests bei einem unserer Kunden, in dem der MIWE roll-in nicht zuletzt dank der Umluftregelung MIWE aircontrol bewiesen hat, dass er für das gleiche Produktprogramm nahezu 20 % weniger Energie verbraucht als der Backofen eines namhaften Wettbewerbers.

Solcher Vorsprung durch Technik entsteht nicht über Nacht und aus dem Nichts.

Er ist die Folge profunder Ingenieurskunst, aufmerksamer Kundennähe und kontinuierlicher Anstrengung. Der kurze Rückblick auf 40 Jahre Erfolgsgeschichte des MIWE roll-in illustriert das eindrücklich.

Die Zukunft bedeutet für einen Hersteller wie MIWE vor allem dies: eine zunehmende Internationalisierung der Märkte. Auch das lässt sich an dieser MIWE impulse ablesen. Der Messekalender ist so umfangreich und international wie nie zuvor. Und diese Ausgabe ist die erste, die zeitgleich auch auf Englisch und auf Russisch erscheint.

Bei aller Konzentration auf die Technik sind und bleiben wir uns sehr bewusst, dass das Backen neben einer technischen immer auch eine kulturgeschichtliche Dimension hat, die ja auch vielen Bäckern überaus wichtig ist. Anders ließe sich jedenfalls der Enthusiasmus kaum erklären, mit dem Bäcker Klaus Hench seine Sammlung historischer Münzen und Medaillen rund ums Brot zusammengetragen hat.

Genau das ist es, was MIWE außer dem technischen Vorsprung im Urteil unserer Kunden auszeichnet: Der Enthusiasmus, mit dem wir uns der gemeinsamen Sache widmen.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre.

Sabine Michaela Wenz



Er backt und backt und backt...



Zu seinem Ehrentag haben sie ihn eigens festlich herausgeputzt. Die Edelstahlfronten glänzen und blinken wie neu. Sogar einen Geburtstagskuchen haben sie ihm gebacken in der Bäckerei Göckel in Heinrichsthal: einen großen Hefezopf in Form einer „40“. Denn auf den Tag genau vor 40 Jahren ist er in der Bäckerei mitten im Hochspessart in Betrieb genommen worden: ein ölgefeuerter MIWE ideal mit 4 Herden.

„Und seither backen wir darauf ohne Unterbrechungen, vom ersten Tag an mit hervorragenden Ergebnissen“, berichtet Seniorchef Ludwig Göckel stolz.

Bei der Lebensleistung kann der „junge Spund“, der gleich nebenan steht – ein MIWE roll-in – noch nicht ganz mithalten. Vielleicht muss er deshalb fleißig Vollkornbrote backen, während sich ansonsten in der Backstube heute einmal alles um den Jubilar dreht, der 1967 nach Heinrichsthal kam, als die Göckels beschlossen, den 1946 übernommenen Betrieb mit einer komplett neuen Backstube fit zu machen für die Zukunft.

Am Anfang, erinnert sich Göckel, sei es schon eine große, äußerst wohlthuende Umstellung gewesen vom kohlebeheizten Dampfbackofen, den sie zuvor hatten und bei dem jedes Brot noch einzeln mit dem Schießler ein- und ausgeschossen werden musste, auf den modernen, ölbeheizten 4-Herder mit seinen 8 m² Backfläche und der komfortablen Beschickung mit einem Abzieher (wie zur Bestätigung lehnt der Schießler als museales Erinnerungsstück noch heute in einer Ecke der Backstube). Der Vater sei anfangs recht skeptisch gewesen wie bei allem, was neu und ungewohnt war, aber angesichts der herausragenden Backergebnisse und der Rationalisierungseffekte in der Backstube sei er bald vom Skeptiker zum Enthusiasten geworden, berichtet Göckel, der den Betrieb zwischenzeitlich seinerseits an seinen Sohn Carlo übergeben hat, aber auch mit seinen 67 Jahren natürlich immer noch in der Backstube anzutreffen ist, wenn er gerade gebraucht wird.

Ein Backofen müsse nicht nur gut backen, sondern auch lange halten, so hatte Vater Göckel damals argumentiert und sich die Entscheidung für das richtige Fabrikat nicht leicht gemacht. Dass er es mit dem MIWE ideal genau richtig getroffen habe, das zeige sich ja jetzt, merkt Göckel zufrieden an.

Sohn Carlo sieht das ganz ähnlich – und derzeit jedenfalls keinen Grund, den Backofen gegen einen neuen auszutauschen.

Dafür hat MIWE Vertriebsmann Günter Hartmann, der eigens zum Backofenjubiläum angereist ist, durchaus Verständnis. „Warum soll man einen Backofen, der Tag für Tag erfolgreich seine Arbeit verrichtet, unbedingt durch einen neuen ersetzen? Es gehört nicht zum Stil des Hauses MIWE, Bäckern um jeden Preis Neuanschaffungen aufzuschwatzen, die sie gar nicht dringend brauchen.“

Hartmann, der Ende des Jahres in den Ruhestand gehen wird, erinnert sich noch gut daran, wie er dem Seniorchef vor 40 Jahren beratend zur Seite gestanden hat. „Damals waren zwar noch nicht einmal alle Straßen in Heinrichsthal geteert. Aber hier im Hause Göckel stand eine der modernsten Backstuben weit und breit.“ Die Investition in die Zukunft hat sich, das darf man wohl ohne jede Übertreibung sagen: gelohnt. ■

Seniorchef Ludwig Göckel, „MIWE-Urgestein“ Günter Hartmann und Betriebsinhaber Carlo Göckel vor dem „Jubilar“, der partout nicht in den Ruhestand gehen will.



Seit 40 Jahren im Dienst:
Der MIWE ideal der Bäckerei Göckel in Heinrichsthal



Brot und Not auf Münzen

Was macht ein enthusiastischer Bäcker eigentlich nach des Tages Müh' und Plag? Fernsehen? Entspannen? Ein Bierchen trinken? Aber nein: Er vertieft sich in historische Zeugnisse zur Kulturgeschichte des Backens. Er liest in einem seiner mehr als tausend Fachbücher, er ordnet seine Münzensammlung, freut sich an seinen Kunstwerken, korrespondiert mit Fachleuten in aller Welt. Und gibt uns, wenn es denn sein muss, ein Interview.

Ein Sammler und seine Schätze

Dann jedenfalls, wenn es sich bei dem Bäckermeister um Klaus Hench aus Miltenberg handelt. Hench ist mittlerweile zwar im Ruhestand, in der Backstube schaltet und waltet längst sein Sohn Thomas, aber die Begeisterung für sein Hobby, das Sammeln kulturgeschichtlicher Zeugnisse rund ums Backen, reicht bis in seine Jugendzeit zurück. Anders ließe sich der gewaltige Bestand, den er in Jahrzehnten zusammengetragen hat, auch gar nicht erklären.

Da sitzt er nun also im eigens erbauten, weiträumigen Archiv und präsentiert uns nicht ohne Stolz seine Schätze. „Brot und Not auf Münzen“ wolle er uns zeigen, hatte er am Telefon gesagt. Alles ist perfekt vorbereitet. Das intarsienverzierte Schränkchen mit den vielen Schubern steht bereit, der selbst verfasste Katalog liegt aufgeschlagen, Fachliteratur in Reichweite. Und Klaus Hench erzählt. So mitreißend engagiert, dass wir die Thermoskanne

mit heißem Kaffee, die uns seine Frau Karin eigens mitgegeben hat ins Separée, vollkommen aus den Augen verlieren.

Mehr als 250 Stücke, Münzen, Medaillen, Marken, Notgeldscheine, Brot- und Lebensmittelkarten hat Klaus Hench im Laufe der Jahre zusammengetragen, fein säuberlich verwahrt und katalogisiert. Auf Auktionen hat er sie erworben, neuerdings

auch im Internet; manche Stücke sind Geschenke von Freunden und Verwandten, die seine Sammel Leidenschaft kennen. ▷

Hier kann er entspannen: Klaus Hench in seiner Schatzkammer.

Unten: Reisebrotmarke des Deutschen Reiches, ca. 1918.



Sein Selektionsprinzip: Alle Objekte müssen einen Zusammenhang mit Brot oder Brotgetreide haben – oder eben mit dem Mangel an beidem, mit Hunger und Not. Vor allem Getreide wird nicht selten auf Zahlungsmitteln dargestellt, ein Nachhall des Tauschcharakters von Geld, das ja ursprünglich einmal als praktischer Ersatz einer konkreten Naturalie zu verstehen war, in die es jederzeit wieder eingetauscht werden konnte. Als bloßer gestalterischer Reflex haben sich Getreideähren auf Münzen bis in unsere Tage erhalten: Noch bei den D-Mark-Pfennigen rankten sie sich elegant um die Wertangabe. Weit häufiger aber wird die Not zum Thema der Münzmeister und Drucker – woraus man leicht ersehen kann, dass in historischer Zeit recht häufig Schmalhans Küchenmeister gewesen ist.

Schon der Stater (400 v. Chr.) zeigt auf seiner Rückseite eine Gerstenähre, ein Zeichen für den Tauschcharakter des Geldes, das sich bis in die Zeiten der D-Mark erhalten hat.

Ältestes Stück in Klaus Henchs Sammlung ist eine Münze aus der Zeit um 400 v. Chr. Sie stammt aus Metapontion in Lukanien (heute besser bekannt unter der Bezeichnung Basilicata, am Golf von Tarent), das seit dem 7. vorchristlichen Jahrhundert griechische Kolonie gewesen und später ohne viel Aufhebens ins römische Reich eingegliedert worden ist. Auf dem Avers – wie Münzsammler die „Vorderseite“ einer Münze nennen – zeigt sie Demeter, die Göttin der Fruchtbarkeit und des Brotgetreides mit einem um den Kopf gelegten Zopf. Den Revers – also die Rückseite – nimmt eine an den langen Grannen kenntliche Gerstenähre und das geprägte Wort „META“ ein.

Der historische Kontext, den Münzen über ihre ästhetischen Qualitäten und ihren reinen Sammlerwert hinaus immer mit im Schilde führen, hat es Klaus Hench besonders angetan. Er weiß sie einzuordnen ins historische Geschehen, er kennt die Geschichten hinter der Geschichte.

Deshalb freut er sich auch, dass es ihm gelungen ist, eine Bronzemünze aus Judäa, einen so genannten „Prutah“ aus dem Jahre 10 n. Chr. zu erwerben – gar zu verlockend ist doch die Vorstellung, dass die Münze zu Jesu Lebzeiten im Umlauf gewesen sein könnte.

Sie zeigt in einem Perlenrand auf dem Revers eine Gerstenähre und die Inschrift KAICAROC (was so viel bedeutet wie „vom Caesar“),



der Avers bildet eine achtzweigige Dattelpalme mit zwei Büscheln Datteln ab. Außerdem ist hier die Jahreszahl eingeprägt, die es erlaubt, die Münze in die Regierungszeit des Procurators Marcus Ambibulus zu datieren, der von 9 bis 12 n. Chr. römischer Präfekt in Judäa und damit einer der Amtsvorgänger des aus der Bibel bekannten Pontius Pilatus war – unter Kaiser Augustus übrigens, der angeblich selbst einer der ersten Münzsammler gewesen sein soll.

Während diese und viele weitere Münzen aus der Sammlung von Bäcker Hench tatsächlich als Zahlungsmittel dienten, waren andere Stücke ganz speziellen Zwecken zugeordnet. Da ist zum einen das Almosengeld (auch Hungermünzen, Brotmünzen, Brotpfennige oder Almosenmarken genannt). Diese Münzen wurden in Zeiten knappen Getreides, bei Teuerungen und Hungersnöten von Städten, Stiftungen, Fürsten oder kirchlichen Einrichtungen an Notleidende abgegeben, damit sie sich Brot verbilligt kaufen oder es auch ganz umsonst bekommen konnten.

Wer nun glaubt, dies seien – jedenfalls in Deutschland – Vorkommnisse aus längst vergangenen Tagen, wird bei einem Blick in Henchs Sammlung rasch eines Besseren belehrt: Die jüngsten Beispiele in Klaus Henchs Sammlung sind die Lüdenscheider Notpfennige aus den Jahren 1947 und 1948; Henchs ältestes Stück ist eine Almosenmarke aus Brügge aus dem Jahr 1750.



Besonders gut dokumentiert ist in Henchs Sammlung die Arbeit des Elberfelder Kornvereins, den der umtriebige Kaufmann und Kommunalpolitiker Johann Jakob Aders (1772 – 1836) in seiner Heimatstadt ins Leben gerufen hatte. Erstmals 1816 und dann erneut 1847 wurden in Elberfeld (heute ein Teil von Wuppertal) Brottaler geprägt.

Hench hat die Hintergründe in der Literatur genau studiert: Bei einem durchschnittlichen Wochenverdienst von 3 Talern (1 Taler entsprach 360 Pfennigen) fiel es einem Arbeiter schon unter normalen Bedingungen schwer, seine Familie zu ernähren. Als 1846 Kartoffeln fast unerschwinglich wurden und der Brotpreis auf 90 Pfennige angestiegen war, entschloss man sich in Elberfeld, den Brotpreis zu subventionieren. An Bürger der untersten Steuerklasse und an die gar nicht Steuerpflichtigen (zumeist Arbeitslose) wurden Brotmarken ausgegeben, mit denen sich diese Bedürftigen das Brot um 30 Pfennige verbilligt kaufen konnten. Der Preis für ein einzelnes Brot stieg im weiteren Verlauf der Hungersnot auf 106 Pfennige – ein Zehntel des Wochenlohnes!

Selbst mit einer Brotmarke mussten immer noch 76 Pfennige für ein Brot bezahlt werden. Insgesamt kamen mehr als 16.000 Elberfelder Bürger, also fast ein Drittel der damaligen Bevölkerung, in den Genuss dieser Unterstützung. ▷



Elberfelder Brottaler aus dem Jahr 1847. „Kauft in der Zeit, so habt Ihr in der Noth“, kann man darunter auf der Variante aus dem Jahr 1817 lesen.



Beispiele für Almosengeld (von links nach rechts): Lüdenscheider Notpfennig (1947), Almosenmarke Brügge (1750), Kölner Brotpfennig (1789), und Armenhausgeld Wien (1773).



Zur Hungerzeit in Sachsen ist auf dieser Münze (1772) genau der Wert von Nahrungsmitteln vermerkt. Der umlaufende Text spricht Bände: „Große Theuerung – Schlechte Nahrung“.

Ebenfalls aus dem Jahr 1772 ist der Josephs-Jeton. Auf der Vorderseite ist zu lesen: „Die Theuerung im Land. Macht Joseph bekannt“.



Neben den Brotmarken wurden auch Medaillen geprägt. Medaillen sind münz-ähnliche Objekte, die im Gegensatz zu Münzen oder Almosengeld keinerlei Tauschwert haben, sondern als bloße Erinnerungsstücke an besondere Ereignisse gedacht sind – wie ja auch heute noch, beispielsweise anlässlich der ersten Mondlandung oder der Fußballweltmeisterschaft, Gedenkmünzen ohne Geldwert geprägt werden. Henchs Medaillen befassen sich, wie könnte es anders sein, in erster Linie mit Hungersnöten, vor allem aber mit der freudigen Errettung daraus.

Hungersnöte katastrophalen Ausmaßes sind immer wieder über Europa gekommen. Zu den schlimmsten zählen (und dementsprechend gut sind sie in Henchs Sammlung durch Brot- und Notmedaillen dokumentiert) die Hungerkatastrophen aus der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts (eine direkte Folge des verheerenden 30-jährigen Kriegs), die Hungersnot in Sachsen und der Lausitz in den Jahren 1771/72 (ausgelöst durch Überschwemmungen und Missernten infolge nasskalten Wetters), die Hungersnot 1816/17, die ganz Europa erfasste, und noch einmal in den Jahren 1845 bis 1849, als beinahe die ganze Kartoffelernte durch die Kartoffelfäule ausfiel und der Hunger alleine in Irland Millionen Menschen das Leben kostete und Hunderttausende auf die Auswandererschiffe nach Amerika trieb.

Wie man sich das tägliche Leben unter derartig kümmerlichen Bedingungen vorzustellen hat, kann am besten einer beschreiben, der als Betroffener dabei gewesen ist und durch Mangelernährung als Kind für drei Jahre sein Sehvermögen verlor: Karl May, der Abenteuerschriftsteller, kam als fünftes von vierzehn Kindern

einer armen Weberfamilie 1842 in Ernstthal bei Chemnitz zur Welt. Er berichtet: „Es waren damals schlimme Zeiten, zumal für die armen Bewohner jener Gegend, in der meine Heimat liegt. Dem gegenwärtigen Wohlstande ist es fast unmöglich, sich vorzustellen, wie armselig man sich am Ausgange der vierziger Jahre dort durch das Leben hungerte. Es mangelte uns an fast allem, was zu des Leibes Nahrung und Notdurft gehört. Wir baten uns von unserem Nachbarn, dem Gastwirt »Zur Stadt Glauchau«, des Mittags die Kartoffelschalen aus, um die wenigen Brocken, die vielleicht noch daran hingen, zu einer Hungersuppe zu verwenden. Wir gingen nach der »roten Mühle« und ließen uns einige Handvoll Beutelstaub und Spelzenabfall schenken, um irgend etwas Nahrungsmittelähnliches daraus zu machen.“ (Mein Leben und Streben, Freiburg 1910, S. 39).

Dass die Errettung aus solcher Not durch eine sättigende Ernte als markantes Ereignis auf Medaillen festgehalten wurde, verwundert nicht.

Besonders hervorragen hat sich dabei nach Ausweis der Sammlung Hench der Fürther Münzmeister Johann Christian Reich (1730 – 1814), der es nacheinander sogar zum Preußischen, dann zum Bayerischen Hofmedailleur brachte. Er schuf den Fortuna- und den Josephs-Jeton und eine ganze Serie von Medaillen zum Hungerjahr 1772 in Sachsen, die für die Historiker unter anderem deshalb so wertvoll sind, weil sie peinlich genau die Preisentwicklung für Brot festhalten. Im ersten Vierteljahr („da war die theuerung so grosz, das viele 10000 für hunger verschmachtet“) kostete ein Brot 12 Kreuzer. Erst nach der erfolgreichen Ernte, gegen Jahresende, fiel er auf 3 Kreuzer.



Das kulturgeschichtlich zweifellos bedeutsamste Stück in Henchs Sammlung ist ein Exemplar des Stettnerschen Schraubtalers, so benannt nach dem Nürnberger Medailleur Johann Thomas Stettner (1785 – 1872), der diese aus zwei Teilen wie eine flache Dose zusammenzusteckende Medaille schuf. Außergewöhnlich heftige Regenfälle und niedrige Temperaturen hatten 1816 die Ernte weitgehend zerstört. Im Winter 1816/17 brach in ganz Süddeutschland eine Hungersnot aus.

Inhalt der Dosen-Steckmedaille: 8 Kupferstiche, die jeweils mit gegengeklebten Texten (s. große Abb.) versehen sind.



Die weit verbreiteten Schraubtaler Stettners erzählen die Geschichte der Hungerkrise auf acht in dem Medaillon enthaltenen Papierblättchen, die auf der einen Seite im Bild und auf der anderen als Text die Zustände beschreiben: „Fürchterlich waren die Verheerungen, welche im Jahr 1816 der Hagelschlag verbreitete. Jammernd standen Tausende vor den zerschlagenen Saaten und vor den durch den wilden Sturm zerschmetterten Bäumen“. Auf den Innenseiten der Deckel sind Preistabellen für die Jahre 1771 und 1817 enthalten. ▷

Preistabellen, die 1771 und 1817 gegenüberstellen, befinden sich auf den Deckel-Innenseiten des Stettnerschen Schraubtalers.





Außenansicht des Stettnerschen Schraubtalers (1816/1817).

Not und Errettung, das sind in einem ganz wörtlichen Sinn die beiden (Schau)Seiten dieser Medaille. Auf dem Avers herrscht Hunger: eine vierköpfige Familie, verzweifelt und in Tränen, vor einem dünnen Baum und leeren Getreidehalmen mit der Legende: „Gros ist die Noth – o Herr erbarme dich“. Auf der Rückseite dann eine Landschaft mit wogenden Kornfeldern, darüber ein Engel, der Kornähren trägt. Und die eindringliche Mahnung: „Erkenne, das ein Gott ist.“

Brotgetreide ist eine Handelsware, deren Preis sich prinzipiell in einem freien Spiel von Angebot und Nachfrage ermittelt. Schon lange vor der Einführung global agierender Getreidebörsen haben findige Spekulanten allerdings erkannt, dass man auf dieses freie Spiel durch künstliche Verknappung durchaus profitabel Einfluss nehmen kann, indem man Vorräte zurückhält, um sie erst später, wenn die Preise wegen des allgemeinen Mangels weiter angezogen haben, zu einem noch höheren Preis zu verkaufen.

Dass derweilen Menschen hungern und verhungern, kümmert diese Spekulanten nicht. Schon in historischer Zeit kannte und verfluchte

man diese Form des Kornwuchers: „Wer Korn zurückhält, dem fluchen die Leute; aber Segen kommt über den, der es verkauft“, heißt es in den Sprüchen Salomos (11, 26).

Der Wut über diese Spekulanten, mehr noch der Schadenfreude darüber, dass ihre Rechnung einmal nicht aufging, verdankt eine ganze Münzengattung ihre Existenz: die so genannten Kornjuden-Taler, von denen Hench einige schöne Exemplare aus dem 17. und 18. Jahrhundert besitzt. Sie zeigen häufig auf der einen Seite einen Kornwucherer, der mit berstend vollen Kornsäcken auf dem Rücken dem Höllenschlund entgegenschreitet, während gleichzeitig ein Teufel den Sack aufschlitzt, so dass das Korn unnütz zu Boden rieselt. Auf der Rückseite prangt Salomos Merksatz.

Der „Kornjude“, der als Begriff erstmals in Johann Fischarts „Geschichtsklitterung“ Ende des 16. Jahrhunderts nachgewiesen ist und neben ähnlichen Begriffen wie Kornmauscher, Kornschinder und Kornweibel steht, ist der personifizierte Spekulant und offenbar eine Plage der Zeit, denn er taucht keineswegs nur auf Münzen auf, sondern ist beispielsweise auch Gegenstand der damals weit ver-

breiteten Wucherpredigten, von denen z.B. Georg Zeaemann (1580 – 1638) im Jahr 1620 alleine zwanzig verschiedene unter dem Titel „Geitz vnd Wucher Armee ... das ist zwanzig Thewrungs vnd Wucher Predigen“ in Kempten hat drucken lassen.

Die Kornjuden-Medaillen bedienten – mit kirchlichem Segen – auf billige Weise die Schadenfreude derjenigen, die in den Juden die Verursacher allen Übels sehen wollten. Dass die Kornwucherer sicherlich nicht bloß, womöglich noch nicht einmal in erster Linie Juden waren, störte niemanden. Es war gute antisemitische Tradition, Juden als angebliche Verursacher aller möglichen Missstände zu verunglimpfen – mit den unseligen, grauenvollen Folgen, die wir heute kennen.

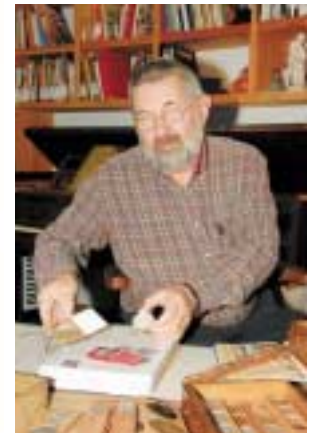
Klaus Hench könnte noch stundenlang erzählen. Von Missionstälern und Zunftmarken, von dem Salvator-Bierzähler, bei dem man mit einer Rändelscheibe die Zahlen von 1 bis 12 einstellen und sich so auch im fortgeschrittenen Alkoholisierungszustand noch an die Zahlschuld erinnern kann, von den Erinnerungsmünzen der Bäcker-Innungen und der Bäckerlieder, vom Notgeld, das viele Kommunen in den Jahren

des Währungszerfalls 1921 bis 1923 herausgaben und auf dem bei aller Not ein trotziger Humor dokumentiert ist – wenn z.B. das Notgeld der Stadt Bad Wörishofen dichtet „Für diesen papiernen Fetzen, kriegst Du noch nicht nen Bretzen“ oder wenn das Notgeld anlässlich des Bäcker-Sängerbundesfestes 1921 in Lübeck reimt: „Wir Bäcker sind doch edle Knaben, was wir uns von den Händen schaben, dran müssen Arm und Reich sich laben“ oder, auf einem anderen Schein: „Das Bäckerleben hat Gott gegeben. Das Backen bei Nacht hat der Teufel erdacht.“

Aber es ist spät geworden. Wir werfen noch einen raschen Blick auf die Sammlung feiner Meißener Porzellanbäcker (und Bäckerfrauen), die Klaus Hench in einer Vitrine aufbewahrt. Dann verabschieden wir uns.

Nicht ohne noch schnell ein paar original Hench'sche „Weinplätzchen“ zugesteckt bekommen zu haben. Und mit dem Credo des Bäckers Hench im Ohr: „Mit dem Sammeln ist es wie mit dem Backen. Man muss was können. Und mit dem Herzen bei der Sache sein. Dann muss einem auch um die Zukunft nicht bange sein.“ ■

Notgeld in Zeiten des Währungszerfalls 1921 bis 1923.



Gerne bedanken wir uns bei Klaus Hench, der uns seine Schatzkammer öffnete und uns an seinem Wissen teilhaben ließ.



Kornjuden-Medaillen – hier ein Exemplar aus dem Jahr 1694 – bedienten auf billige Weise das Vorurteil vom Juden als Verursacher allen Übels.

Als Leser der MIWE impulse wissen Sie, dass wir uns zum Ziel gesetzt haben, das Bäckerleben einfacher zu machen. Als MIWE Anwender wissen Sie sicherlich auch, dass wir dabei nicht nur die Leistungsfähigkeit und den praktischen Alltagsnutzen unserer Backöfen und Anlagen im Auge haben. Sondern stets auch den Bäcker, der diese Anlagen Tag für Tag benutzen muss.

Daher haben wir der Steuerung, der „Schnittstelle“ zwischen dem Benutzer und seiner MIWE Anlage, von jeher ganz besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Denn auch wenn eine Steuerung letzten Endes nur das ausführt, was der Benutzer vorgibt, so ist es doch von erheblicher Bedeutung für die Praxis, wie komfortabel und wie intelligent sie das tut. Wir erinnern uns: Manche Besitzer hochmoderner Videorekorder sollen an ihren High-End-Geräten schier verzweifelt sein, weil es ihnen einfach nicht gelingen wollte, eine simple Aufnahme zu programmieren.

Derlei Erfahrungen haben Bäcker mit MIWE Steuerungen glücklicherweise niemals machen müssen. Ob sie sich nun für die Einfachheit der Festprogrammsteuerung MIWE FP oder für den Komfort der Computerteuerung MIWE CS entschieden haben: In beiden Fällen kamen (und kommen) sie einfach und komfortabel zum gewünschten Backergebnis. Beide Steuerungen waren ihrer Zeit bei der Markteinführung ein gutes Stück voraus und zählen durchaus auch heute noch zum Besten, was in der Bäckereitechnik zu haben ist. Aber das Bessere ist bekanntlich der Feind des Guten. Die Zeit steht nicht still. Die Computertechnologie entwickelt sich noch immer rasant weiter.

Grund genug für uns bei MIWE, Ihnen ein neues Werkzeug an die Hand zu geben, das die Vorteile der jüngsten Entwicklungen aufgreift und zu weiteren Vereinfachungen täglicher Abläufe führen wird: Die neue Steuerung MIWE TC ist da, so leistungstark, vielseitig und komfortabel wie noch keine MIWE Steuerung zuvor. Vielseitigkeit bedeutet bei einer Steuerung in erster Linie, dass sie den grundverschiedenen Bedürfnissen unterschiedlicher Benutzergruppen gerecht wird. Nicht jedermann, der einen Backofen bedient, ist deswegen auch schon ein Bäckerprofi. Daher verfügt die neue MIWE TC bei der Benutzeroberfläche über zwei Varianten, die sich auf Knopfdruck umschalten lassen: den einfachen, auf das Wesentliche komprimierten Easy-Modus und den Profi-Modus für den fortgeschrittenen Benutzer.

Der Easy-Modus konzentriert sich ganz auf die möglichst einfache Auswahl, den Start und die Kontrolle von Backprogrammen. ▷



Gerne senden wir Ihnen eine Auswahl an Basisprogrammen für die MIWE TC sowie für MIWE aircontrol zu, wenn Sie diese Punkte auf Ihrer Rückantwort ankreuzen. Noch schneller geht es mit einem direkten Download unter www.miwe.de/roll-in

Der Easy-Modus:
Das Wichtigste im Überblick.

Touch IT!

Der neue Maßstab für Backofensteuerungen



Das richtige Programm wird anhand eines (beliebig hinterlegbaren) Produktbildes ausgewählt und mit einem einzigen Knopfdruck gestartet; das gewählte Produkt bleibt zusammen mit den extra groß angezeigten Soll-/Ist-Temperaturen und der ebenfalls deutlich hervorgehobenen Restbackzeit während des ganzen Backprozesses am Bildschirm sichtbar, so dass Sie jederzeit auch von einem weiter entfernten Standpunkt in der Backstube aus sofort erkennen können, was gerade gebacken wird und wie lange es bis zum Backende noch dauert.



Der Profi-Modus ist für den erfahrenen Bäcker gedacht, der Backprogramme verwalten oder alle Einstellungen im Detail überprüfen und gegebenenfalls von Hand ändern will. Bis zu 250 Backprogramme mit jeweils maximal 8 Backabschnitten lassen sich in der MIWE TC hinterlegen, bearbeiten und abrufen. Das alles geht dank eines klaren und übersichtlichen Bildschirmaufbaus ohne unnötige Menüverästelungen selbst beim ersten Mal flott und leicht von der Hand.



Im Profi-Modus wird der Backverlauf in grafischer Form auch am Bildschirm mit protokolliert, und zwar nicht nur die Soll-/Ist-Temperaturkurve, sondern beispielsweise auch die Schwadengabe. So lässt sich der gesamte Backvorgang mit einem Blick erfassen. Damit Unbefugte sich gar nicht erst am Profi-Modus zu schaffen machen können, ist er passwortgeschützt und für solche Benutzer reserviert, die in der Benutzerverwaltung der MIWE TC die entsprechenden Rechte haben. Speziell für Backversuche ist der manuelle Modus gedacht, bei dem jeder einzelne Backparameter unmittelbar eingestellt werden kann.

Nochmals verbesserter Bedienkomfort war das zweite Ziel unserer Ingenieure bei der Entwicklung der MIWE TC. Mit ihrem großen Touchscreen-Farbdisplay (daher auch ihr Name TC für „Touch Control“) und einer schon auf Distanz berührungssensitiven Start-Stopp-Taste bietet sie einfachste intuitive Bedienung per Fingertipp. Dass das absolut plane, feuchtegeschützte Bedienteil hygienische Vorteile in einer Backstubenumgebung hat, liegt auf der Hand.

Vernetzung ist bei der MIWE TC – wie schon bei ihren Vorgängerinnen – längst kein Zukunftsthema mehr: Zwei praktische USB-Ports (einer davon frontseitig ganz einfach zugänglich), eine Ethernet-Schnittstelle und (optionale) WLAN- oder bluetooth-Anbindungen stellen auf komfortable Weise nahezu beliebige Verbindungen zur Außenwelt her, ob Sie nun Backprogramme verwalten und einspielen, Betriebszustände abfragen und protokollieren oder eine Fernwartung durchführen (lassen) wollen.

Grenzen überwindet die MIWE TC auch an anderer Stelle: Als voll grafische Steuerung beherrscht sie diverse Fremdsprachen und mit ihnen auch fremde Zeichensysteme (z.B. Kyrrillisch), so dass sie selbst dort, wo keine sprechenden Symbole einen erklärenden Text entbehren machen, für jeden Bediener eine verständliche Sprache spricht.

A propos Grafik: Mit der MIWE TC können Sie selbstverständlich auch Ihr Firmenlogo oder ein beliebiges anderes werbliches Motiv am Bildschirm ausgeben und so die Einzigartigkeit Ihrer Backwaren aufs Angenehmste unterstreichen.

Logisch, dass die neue Steuerung auch die Spezialitäten aus dem

Hause MIWE perfekt beherrscht: die Ansteuerung der MIWE aircontrol beispielsweise, die Mengenautomatik MIWE Gradientenbacken für teilbelegte Backöfen und das automatisierte Backen von Frostlingen. Mehr über diese Spezialitäten erfahren Sie in eigenen Beiträgen in dieser MIWE impulse.

Bleibe noch dieses zu erwähnen: Die neue MIWE TC kommt zunächst im Stikkenofen MIWE roll-in und in der Backstation MIWE aero zum Einsatz. Sie wird künftig auch in allen anderen Backöfen sowie in den Bäckerkälteanlagen unseres Hauses die bisherige Computersteuerung MIWE CS nach und nach ersetzen. ■



Abbildungen auf der linken Seite, von oben nach unten: Startbildschirm, Programmierung der Nachtstartzeiten, „Ruhebildschirm“ mit programmiertem Nachtstart.

Der Profi-Modus: Effizient und übersichtlich stellt er Ihnen alle Backparameter grafisch und/oder alphanumerisch zur Verfügung. Die schwarzen Blöcke stehen für die einzelnen Backabschnitte mit der jeweiligen Sollwertvorgabe; der gelbe Graph zeigt in Echtzeit, wie der Ofen die Sollwerte in Ist-Temperaturen umsetzt. Schwaden sind zeitgenau blau dargestellt, während der Schwadengabe wird außerdem die Wassermenge auf Deziliter genau angegeben.

Noch nie waren Änderungen oder die Erstellung von Backprogrammen so leicht, so übersichtlich und komfortabel wie mit der neuen MIWE TC.



Die Dosis macht den Unterschied



Optimales Backklima bei niedrigem Energieverbrauch: MIWE aircontrol

Das wusste schon der alte Paracelsus: Die richtige Dosis macht den Unterschied. Was bei Arzneien richtig ist, gilt auch für die umgewälzte Luftmenge bei Konvektionsbacköfen. Erst wenn die Menge der umgewälzten Luft optimal an das Backgut angepasst ist, lassen sich perfekte Ergebnisse erzielen. Und ganz nebenbei Energiekosten sparen.

Deshalb kommt die MIWE aircontrol bei den Bäckern auch so gut an. Weil sie auf einfache, also kaum stör anfällige Weise präzise steuert, wie viel Luft in der Backkammer eines MIWE roll-in umgewälzt wird.

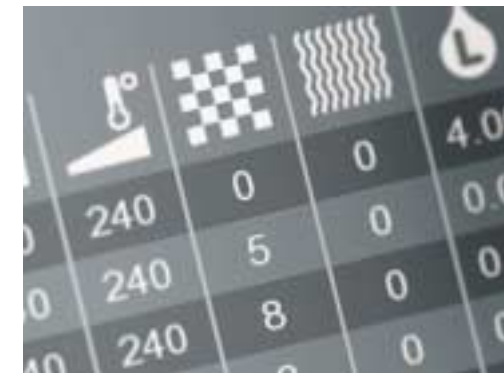
Das kommt zum einen der Qualität der Backwaren zugute. Jedes Produkt hat andere, ganz individuelle Eigenschaften bei der Wärmeleitung und ganz andere Volumen-Massen-Verhältnisse, also auch ein anderes Anforderungsprofil an die Temperatur- und Luftmengenführung beim Backen. So weiß man beispielsweise, dass die Hitze umso „weicher“ sein sollte, je fett- und eiweißreicher die Rezeptur ist. Auf derlei unterschiedliche Anforderungen kann der Bäcker mit der MIWE aircontrol passgenau reagieren und so das optimale Backklima für alle seine Backwaren schaffen – auf Knopfdruck, sobald

die entsprechenden Werte einmal in der Backofensteuerung hinterlegt worden sind. Vor allem bei Hefefeinteigen, Biskuitmassen oder Kastenware lässt sich die Qualität des Endproduktes mit einem differenzierten Luftmengenprofil sehr positiv beeinflussen.

Auch zum Energiesparen lässt sich die MIWE aircontrol wirkungsvoll einsetzen. Praxistests im Alltagsbetrieb von Bäckereien, über die wir an anderer Stelle in dieser Ausgabe berichten, haben ergeben, dass sich gegenüber einem Wettbewerberbackofen gleichen Zuschnitts mit einem MIWE roll-in immerhin rund 20% Energie einsparen lassen! Das verdankt der MIWE roll-in einmal dem generell hohen Wirkungsgrad seines Wärmetauschers und der effizienten Wärmenutzung, vor allem aber der MIWE aircontrol.

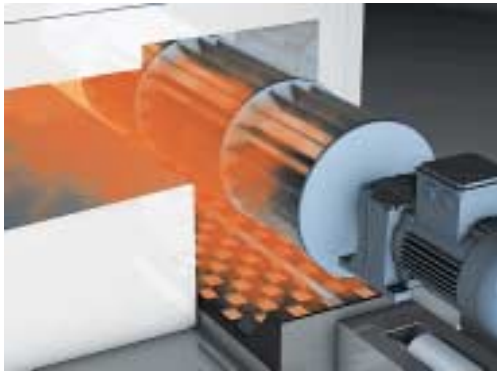
Weil die Menge der umgewälzten Luft und die Backtemperatur einander gegenseitig bedingen, kann man mit der MIWE aircontrol innerhalb gewisser backtechnischer Grenzen mit erhöhter Luftumwälzung, dafür bei geringeren Temperaturen oder mit verkürzter Backzeit backen, um ein gleichwertiges Backergebnis bei reduziertem Energieverbrauch zu erreichen. ▷

Höchst zuverlässig:
Die Öffnung des
Dosiergitters ist für
jeden Backabschnitt
in zehn Stufen von
0 bis 9 einstellbar ...



... und natürlich ebenso komfortabel zu programmieren. So können Sie – fein abgestuft – genau die Luftbewegung schaffen, die für Ihr jeweiliges Produkt ideal ist.

Im normalen Backbetrieb bleibt das Dosiergitter so weit geöffnet, wie Sie es vorgegeben haben.



Völlige Öffnung sorgt für einen möglichst raschen Luftumschlag – je mehr sich das Gitter schließt, desto stärker nähert man sich einer ruhenden Backatmosphäre an.



Bei der Schwadengabe schottet das Dosiergitter den Backraum ab: So wird ein satter, gleichmäßiger Schwadenauftrag bei reduziertem Wasserverbrauch erzielt.



Zusätzlich sparen Sie teure Energie, weil das Heizregister nun nicht mehr durch den Schwaden abgekühlt (und möglicherweise verkalkt) wird.



Die Illustrationen zeigen den MIWE lift-in, der – als „roll-in-Bruder“ – natürlich auch mit MIWE aircontrol ausgestattet ist.

Wie das alles funktioniert?

Ganz einfach: Beim MIWE roll-in ist zwischen der Backkammer und dem Heizregister ein Dosiergitter eingebaut, dessen Öffnungsquerschnitt sich variabel einstellen lässt, von „geschlossen“ bis „offen“. Dieses Gitter reagiert praktisch verzögerungsfrei. Man kann es also im Nu öffnen oder schließen und damit die Backkammer vom Heizregister trennen. In zwei Spezialfällen geschieht das automatisch: wenn die Backofentüre geöffnet (Energie sparen!) oder Schwaden gegeben wird. Der Schwaden wird also nicht durch das Heizregister geblasen und folglich auch nicht abgekühlt.

Außerdem muss er nur ein kleineres Raumvolumen ausfüllen; Sie brauchen also auch weniger Schwaden (das heißt: weniger Wasser, weniger Verkalkung, weniger Energie). Der Schwaden kommt genau dort an, wo er hingehört: auf Ihren Backwaren. Ganz nebenbei schont dieses Verfahren auch das Heizregister.

Sollte das Dosiergitter doch einmal ausfallen (was wegen seiner schlichten Konstruktion von Hause aus eher unwahrscheinlich ist), müssen Sie – anders als bei der marktgängigen Konvektionssteuerung mit Frequenzumrichter – deswegen nicht auf das Backen verzichten: Ein Handgriff und das Gitter ist offen, Sie können einfach weiterbacken.

Genial einfach. Einfach genial. ■

PS.: Verschiedene Backprogramme für MIWE aircontrol finden Sie unter www.miwe.de/roll-in.

Gerne senden wir Ihnen diese auch per Post, wenn Sie es auf Ihrer Rückantwort vermerken.



Ein Backprogramm ist üblicherweise für eine bestimmte Backofenbelegung – meist die Vollbelegung – ausgelegt. Dann stimmen Energieprofil auf der einen und Backgutgewicht auf der anderen Seite optimal überein. Würde man das gleiche Backprogramm bei einem nur teilweise belegten Backofen benutzen, käme es zwangsläufig zu verfälschten Backergebnissen, denn die zugeführte Heizenergie ist für die verringerte Backgutmenge entschieden zu groß.

Nun kommt es aber in der Praxis immer wieder vor, dass ein Backofen in Teilbelegung betrieben werden muss. Bisher konnte man sich nur notdürftig behelfen, mit manuellen Eingriffen ins Backprogramm beispielsweise oder mit einer so genannten „Halb“-Taste, die die zugeführte Energie mehr oder minder drosselt – alles Verfahren, die in jedem Fall umfangreiche Versuchsreihen benötigen.

Dabei ist die Sache doch so einfach – wenn man einen Backofen wie den MIWE roll-in mit der neuen Steuerung

MIWE TC besitzt. Die beherrscht nämlich eine intelligente Mengenautomatik, die auf (nahezu) beliebige Teilbelegungen mit einem automatisch korrekt angepassten Backprogramm reagiert. Dazu muss man das Backprogramm lediglich einmal bei Vollbelegung im „Lernmodus“ absolvieren.

Ab dann genügt ein Knopfdruck, wenn der Backofen nur teilbelegt ist. Die Steuerung passt die Energiezufuhr dann automatisch an.

Der Trick ist einfach, aber genial: Anstatt die Temperatur in der Backkammer über die getaktete Brennerleistung zu steuern, vergleicht die Steuerung die Ist-Temperatur im Backofen kontinuierlich mit der Soll-Kurve aus dem Lerndurchgang und regelt automatisch alles übrige nach. So bekommen auch Teilmengen genau die Energie, die sie zum Backen brauchen. Gleichgültig, ob Sie den Backofen nun zur Hälfte, zu einem Drittel oder zu drei Vierteln belegen.

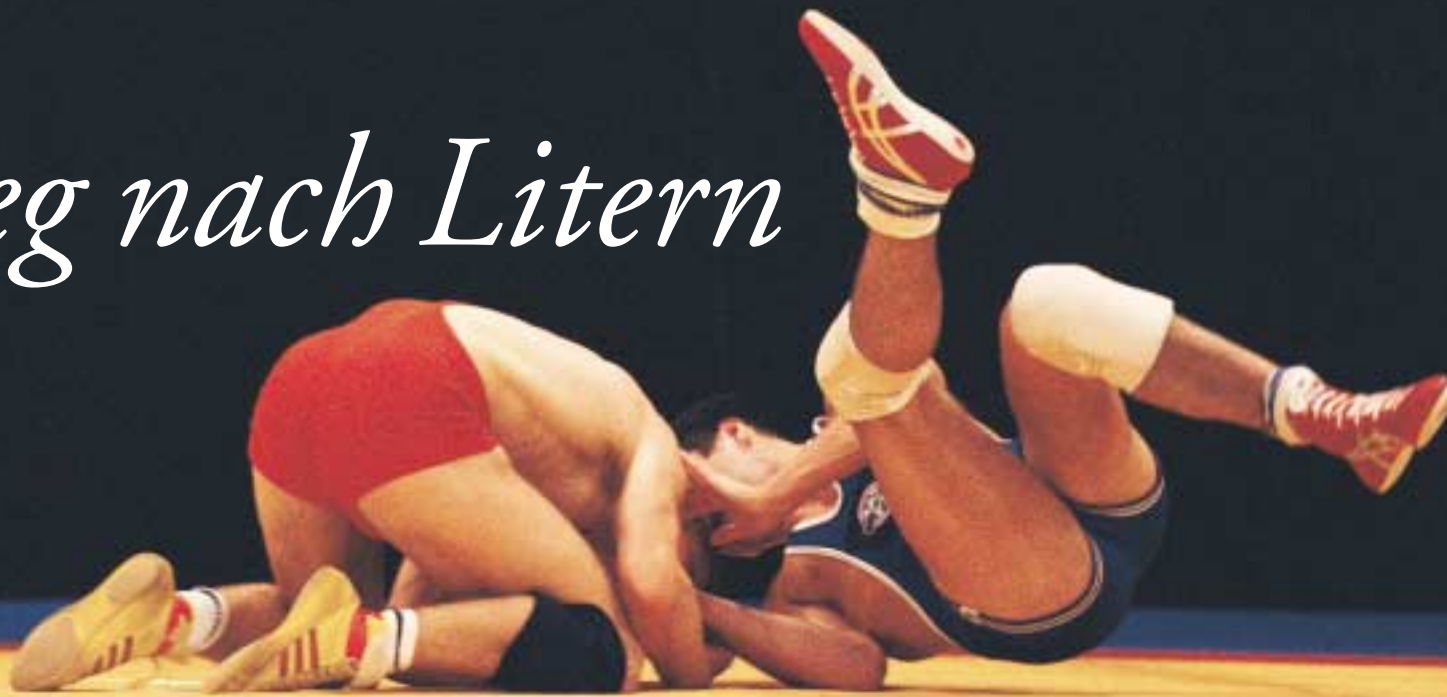
Wieder eine Sorge weniger in der Backstube. ■

Perfekte Backergebnisse auch bei Teilbelegung: Die intelligente, selbstlernende Mengenautomatik

Nach dem einmaligen „Lernbacken“ errechnet die Steuerung eine neue (rote) Sollwertkurve, die – bei Teilbelegung aufgerufen – für ein stets gleich gutes Backergebnis sorgt.



Sieg nach Litern



Dass ihre Backöfen energiesparend sind, behaupten heute alle Hersteller. Bei Müllerbäck in Kist wollte man es genau wissen: Zwei Stikkenofensysteme mussten jeweils vier Wochen lang im Praxisalltag zeigen, was sie können. Eine Messuhr protokollierte unterdessen peinlich genau den Ölverbrauch. Das Ergebnis des Praxistests fiel so eindeutig aus, dass es den Bäckern bei Müllerbäck beinahe die Sprache verschlug.

Stikkenöfen im harten Praxistest. Wer verbraucht am wenigsten Energie?

Auf Qualität legt man bei Müllerbäck in Kist von jeher allergrößten Wert. Schon vor Jahren wurde der Betrieb von Jakob-Ludwig Schantz und Lothar Skowronek als einer der ersten der Branche nach der ISO-Norm zertifiziert; seither finden alljährlich zwei interne Audits statt, um den hohen Qualitätsstandard zu sichern. Qualität fordern die zwei Gesellschafter mit mittlerweile mehr als 200 Mitarbeitern und 27 Filialen aber nicht nur von sich selbst, sondern auch von ihren Lieferanten. Wenn es um langfristige Investitionen geht, nehmen Sie die angebotenen Produkte ganz genau unter die Lupe. Mit teilweise recht erstaunlichen Ergebnissen.

Als es darum ging, im Zusammenhang mit einer größeren Investition in neue Backöfen auch einen neuen Stikkenofen anzuschaffen, war für Geschäftsführer Jakob-Ludwig Schantz jedenfalls klar, dass bei der Kostenanalyse nicht nur der Anschaffungspreis, sondern vor allem die Betriebskosten genau zu beachten sind. „Ein Backofen, der zwar 1.000 Euro weniger kostet, aber dafür anschließend auf Jahre hinaus jeden Monat einen um 200 Euro höheren Ölverbrauch hat, ist letzten Endes ein teurer Backofen“, erläutert Schantz seine Überlegungen. ▷



„Wir hatten zwei Backöfen aus deutscher Produktion in der engeren Wahl. Aber wie sollten wir herausfinden, welcher von beiden den niedrigeren Verbrauch hat? Versprochen haben es beide Hersteller. Also blieb uns nichts anderes übrig, als den Verbrauch in der Praxis zu testen. Beide Hersteller haben eingewilligt, uns einen Stikkenofen für vier Wochen zur Verfügung zu stellen. Die Spezialisten von elco haben uns einen schlichten Durchlaufzähler in die Ölzufuhr eingebaut und den Test von der technischen Seite begleitet. Dann haben wir gebacken – unser ganz normales Programm. Zweimal vier Wochen lang.“

Der erste Stikkenofen sollte angeblich durch einen integrierten Frequenzumrichter besonders niedrige Verbrauchswerte erreichen. Zunächst aber fiel er den Bäckern bei Müllerbäck vor allem durch unbefriedigende Backergebnisse auf. „Dreimal mussten wir einen Backmeister des Unternehmens ins Haus holen, um die Backergebnisse zu optimieren“, berichtet Schantz. Dann kam der MIWE roll-in an die Reihe. Mit dem stimmten die Backergebnisse vom ersten Tage an.

Schon das wäre für Schantz und seinen Kompagnon Skowronek Grund genug gewesen, sich für den MIWE Backofen zu entscheiden.

Als dann aber elco die Messergebnisse des Ölverbrauchs präsentierte, war endgültig klar, welches Fabrikat bei Müllerbäck in die Backstube kommt: Der MIWE roll-in verbrauchte im gleichen Zeitraum und bei einem identischen Backprogramm sage und schreibe 20% weniger Öl als der Wettbewerber-Backofen.

„Kleinere Differenzen hätten sich ja womöglich mit kleinen Unterschieden bei den Backwaren erklären lassen“, gibt Schantz zu bedenken. „Aber erstens zeigen die Backzettel ganz eindeutig, dass in den Vergleichszeiträumen identische Produkte abgebacken wurden. Und zum zweiten ist der Unterschied so gravierend, dass man keine äußeren Umstände dafür verantwortlich machen kann. Der MIWE roll-in verbraucht einfach ein Fünftel weniger Energie als der andere Backofen. Was das im Laufe der Jahre in Zahlen bedeutet, können Sie sich leicht ausrechnen.“

Das können wir in der Tat. Und Sie natürlich auch. Deswegen geben wir diese Information ja auch gerne an Sie weiter. „Ich will MIWE ja nicht schönreden“, sagt Schantz noch beim Abschied. „Aber da stimmte einfach alles. Was die Leute von MIWE mir gesagt haben, das hatte Hand und Fuß. Die Bäcker, die täglich am Backofen stehen, sind begeistert von der Backqualität. Der Service ist sagenhaft. MIWE ist einfach einzigartig – so eine Betreuung erlebe ich bei keiner anderen Firma. Und viele meiner Kollegen, mit denen ich im Erfa-Kreis zusammenkomme, sehen das ganz genau so.“

Das freut uns. Bestätigt es doch einmal mehr, dass wir auf vielerlei Weise Ernst machen mit unserem Slogan: MIWE macht das Bäckerleben leichter. ■

Jakob-Ludwig Schantz und Lothar Skowronek von Müllerbäck wollten es ganz genau wissen und starteten einen Backstubentest unter harten Alltagsbedingungen.



Happy Birthday!



1967 Der „Rotator“

Der MIWE roll-in wird 40 – und ist dabei besser denn je

Ein bisschen geht es uns wie den Eltern heranwachsender Kinder: Wir können es manchmal selbst nicht so recht glauben, dass einer unserer erfolgreichsten Sprösslinge in diesen Tagen schon seinen 40. Geburtstag feiert.

Aber es ist nun einmal aktenkundig: 1967 haben wir den allerersten Stikkenofen ausgeliefert, damals noch unter der Bezeichnung MIWE Rotator.

Wie so vieles, was MIWE auf den Weg gebracht hat, veränderte auch dieser Stikkenofen die Welt der Bäcker. Mit ihm zog die rationelle, rollende Produktion in die Backstuben Mitteleuropas ein. Getreu unserem Firmenmotto hat er seitdem das Bäckerleben in vielen Punkten einfacher gemacht.

Wir nehmen den runden Geburtstag zum Anlass für einen kleinen Rückblick.



1969 Aus dem damals revolutionären „Rotator“ wird der MIWE roll-in



1971 Der Erfolg stellt sich ein: Die 2. Generation wird bereits als Ofenbatterie verbaut



1977 Schon die 3. Generation zeigt die ruhige, pflegeleichte Front



1980 Dank Hinterfeuerung können die Türen enger aneinander gerückt werden



1983 So sah damals die erste Computer(!)-Steuerung aus



1983 Zwei oder gar vier auf einen Schuss: Der MIWE roll-in „jumbo“



1985 Ladenbacken im großen Stil mit dem MIWE roll-in „shopping“



1986 Der Typ „medio“ für mittlere Chargen mit bis zu 12 Backblechen 60/80 cm



1987 Erstmals mit Obenfeuerung (natürlich wahlweise für Öl, Gas oder Strom)



1992 Die digitale MIWE DS wird zur neuen Standardsteuerung



1993 Frostlingsbacken mit der neuen Generation der MIWE CS



2003 Die jüngste Generation: Mehr Glas, weniger Kanten, kleine Standfläche



2003 Kinderleichte Bedienung mit Festprogrammsteuerung



2004 Optimales Backen mit weniger Energie dank MIWE aircontrol



2007 Der MIWE lift-in ermöglicht erstmals die hängende Beschickung



2007 Die Touchscreen-Steuerung MIWE TC gibt perfekte Kontrolle

Rechte Seite: Anno 1967 war es ein revolutionäres Postulat: „Trage nicht, was du fahren kannst!“ und „Fasse nicht an, was liegen bleiben kann!“, schrieb vor genau 40 Jahren Prof. Dr. Edgar Michael Wenz; ...

Die wichtigsten Vorzüge des Stikkenofens hat Edgar Michael Wenz, der damalige Eigentümer und Geschäftsführer von MIWE, in der für ihn typischen, knappen Diktion schon in den sechziger Jahren herausgestellt: „Der Rationalisierungseffekt ist unvergleichlich groß. Alles rollt. Die Bodenflächennutzung ist extrem hoch.“ Daran hat sich bis heute nichts geändert: Die Backwaren müssen nur ein einziges Mal, nämlich nach der Aufarbeitung, „angefasst“, also manuell oder maschinell auf Backblechen abgesetzt werden. Diese Backbleche werden dann in einen Stikken(wagen) eingebracht (was es mit dem Begriff „Stikken“ auf sich hat, lesen Sie auf Seite 31 im schwarzen Kasten). Ab hier muss bis zur Entnahme der fertig gebackenen Waren nichts mehr umgesetzt und auch nichts mehr gehoben oder getragen werden: „Alles rollt.“

Die Heimat des Stikkenofens, der ursprünglich auch als Backschrank, Schragenofen, Kammer- oder Schrankofen bezeichnet worden ist, liegt in Skandinavien, genauer:

in Schweden. Von dort bezog MIWE auch die Backkammern der allerersten Stikkenöfen. Weil aber nur ein Backofen aus eigener Produktion in allen Details optimiert und in Übereinstimmung mit den eigenen hohen Qualitätsanforderungen produziert werden kann, hat MIWE schon früh, nämlich 1969, einen eigenentwickelten Stikkenofen auf den Markt gebracht.

Auch bei der Namensgebung für unseren Stikkenofen gingen wir damals eigene Wege: Wir befragten auf der iba 1968 das Publikum. Ganz klarer Favorit war der Name „roll-in“. Und so heißt er seither bis heute: MIWE roll-in. Dass vor allem Lehr- und Fachbücher die Bezeichnung „roll-in-Ofen“ mittlerweile gerne als Sammelbezeichnung für Stikkenöfen aller Art benutzen, zeigt uns nur einmal mehr, wie sehr der MIWE roll-in im Markt als Inbegriff eines Stikkenofens wahrgenommen wird. Kein Wunder: Im Laufe der Jahre haben wir insgesamt über 10.000 (!!!) Backöfen dieses Typs ausgeliefert. ▷

... heute können wir in jeder Backstube sehen, dass dieser wegweisende Gedanke weltweit Fuß gefasst hat.



»STIKKENOFEN«

MiWe ROTATOR



Der Stikkenofen hat den skandinavischen Markt erobert. Enorme Rationalisierungs-Vorteile waren dafür entscheidend. Von der Teigzubereitung bis zum Verkauf – im Gärraum, im Backofen und im Lager – stets bleibt die Backware sitzen; sie braucht nicht angefasst zu werden. Sie wird auch nicht getragen, sie wird gefahren.

Der Stikkenofen **MIWE-ROTATOR** ist das Ergebnis einer Kooperation zwischen einer führenden schwedischen Backofenfabrik, die wesentlich zur Erfindung und Durchsetzung des Stikkenofens beigetragen hat, und uns, die wir schon seit eh und je um die technische Fortentwicklung bemüht waren.

Mit dem Stikkenofen **MIWE-ROTATOR** läßt sich eine weitgehende automatische Produktion von Backwaren aller Art einrichten. Der Stikkenofen **MIWE-ROTATOR** schließt die Lücke zwischen Etagenöfen und automatischem Revozier- oder Durchlauf-Ofen – ist also der Backofen für den aufwärts strebenden Betrieb.







1. Trage nicht, was du fahren kannst!
2. Fasse nicht an, was liegen bleiben kann!

MIWE MICHAEL WENZ • ARNSTEIN





Er könnte glatt „Modell T“ heißen: Dieser Ofen war – lange vor der Einführung des Sicht- und Duftbackens – als Durchfahreinheit zwischen Backstube und Laden entwickelt worden. Verkauft wurde er allerdings nur ganz selten; ein Los, das er mit vielen Ideen teilt, die „vor ihrer Zeit“ einem skeptischen Publikum angeboten wurden.

Ruhige, pflegeleichte Flächen aus hygienischem Edelstahl, viel Blick auf das Backgut und intelligente, komfortable Steuerungen sind kennzeichnend für die jüngste Generation eines der weltweit erfolgreichsten Backofenmodelle.

Auf der Basis des von Anfang an erfolgreichen Grundkonzepts entstanden im Laufe der Jahre verschiedene weitere Varianten des MIWE roll-in für spezielle Einsatzzwecke, die teilweise bis heute fester Bestandteil des MIWE Lieferprogramms sind: die Doppel- und die 4-fach-Stikkenöfen mit dem sprechenden Namen „jumbo“ zum Beispiel, die auf geringfügig größerer Grundfläche die doppelte bzw. vierfache Backfläche und entsprechend höheren Durchsatz bieten, oder der MIWE roll-in „shopping“, ein Stikkenofen speziell für den Laden, der sogar als Durchschiebeeinheit mit zwei gegenseitigen Türen (zur Beschickung von der Backstube und zum Entleeren vom Ladengeschäft her) ausgeliefert worden ist – ein typisches Kind der 80er Jahre, als die räumliche Einheit von Backstube und Verkaufsraum noch an der Tagesordnung war. Für kleinere Backstuben oder für den Einsatz im Laden ist der „medio“ gedacht, der bei einer Gesamthöhe von 2,33 m auch in niedrigeren Räumen Platz findet.

Nicht nur der technische Fortschritt und die Materialentwicklung, sondern auch die gestiegenen Qualitätsan-

forderungen in der Bäckerei lassen sich an einem kleinen Detail des MIWE roll-in ablesen, nämlich an der Entwicklung des Sichtfensters, das ursprünglich einmal als kleines Guckloch seinen Anfang nahm, während es sich heute über die ganze Türfront erstreckt und damit besten Einblick ins heiße Geschehen bietet.

Anders als manche anderen Stikkenöfen besaß der MIWE roll-in von Anfang an einen Drehteller am Boden der Backkammer. Das hat in der Praxis nämlich eine ganze Reihe von Vorzügen. Zum einen kann der Stikken so ebenerdig eingefahren werden; es braucht weder Muskelkraft noch eine spezielle Anhebevorrichtung. Zum anderen lassen sich so ganz unterschiedliche Stikken zum Backen benutzen, während bei hängenden Stikken sowohl die Höhe als auch die Aufhängevorrichtung der Stikken zum Backofen passen müssen (was bei der Anschaffung eines neuen Backofens gerne übersehen wird und dann unter Umständen aufwendige Folgekosten nach sich zieht). Allerdings gibt es durchaus wirtschaftsstarke Länder, in denen die hängende Beschickung üblich ist; in den dortigen Märkten

bietet MIWE daher auch eine Variante des MIWE roll-in – den MIWE lift-in – an, der mit einer speziellen Vorrichtung zum Anheben der frei drehenden Stikken ausgerüstet ist. Die Feuerung war beim MIWE Stikkenofen zunächst (bauartbedingt) seitlich angebracht, wurde aber bald an die Rückseite verlegt (so genannte „Hinterfeuerung“). Dadurch ergab sich eine schmalere Stellfläche, die Wege in der Backstube wurden deutlich verkürzt, die Bedienung also beschleunigt. Später kam auch der Typ FO dazu, dessen Feuerung oben über der Backkammer platziert ist, was zu einer weiteren Verbesserung des Flächennutzungskoeffizienten führt.

Noch eines kann man an der Geschichte des MIWE roll-in bestens studieren: die rasanten Fortschritte bei den MIWE Backofensteuerungen. Dabei wird man auf Schritt und Tritt daran erinnert, wie diese Fortentwicklungen dazu beigetragen haben, das Bäckerleben einfacher zu machen. Die ersten Backöfen wurden noch mit klassisch manueller Steuerung ausgeliefert, bei der alle Backparameter (z.B. Temperatur, Stillstandszeit des Umwälers oder

Schieber) von Hand geregelt werden mussten; Glühlampen und Handschalter bestimmten damals das Bild. Aber schon bald trat mit dem MIWE elektromat eine erste vollautomatische Steuerung auf den Plan, bei der man, sobald das Backprogramm einmal eingestellt war, den Backofen ganz sich selbst überlassen konnte, bis ein Klingelton das Ende des Backvorgangs anzeigte.

Noch komfortabler war die Computersteuerung MIWE CS, die erstmals 1983 im MIWE roll-in eingesetzt wurde. Sie vereinfachte die Bedienung erheblich, weil nun erstmals bis zu 99 komplette Backprogramme mit ihren einzelnen Backabschnitten abgespeichert und auf Knopfdruck abgerufen werden konnten. Die MIWE CS wurde bald mit einer hygienisch noch vorteilhafteren Folientastatur und mit einem monochromen Display ausgestattet. Als die Vernetzung in die Backstuben Einzug hielt, kam mit der MIWE DS eine zusätzliche netzwerkfähige Digitalsteuerung auf den Markt, die – wie die runderneuerte MIWE CS – dem MIWE roll-in den Zugang zu Computer Aided Baking und zu unternehmensweiten Netzen öffnete. ▷

Was ist eigentlich ein Stikken? Lesen Sie einfach mal den kleinen Exkurs im schwarzen Kasten.



Ein Autor schreibt sie vom anderen ab: die Behauptung, „stikken“ sei im Skandinavischen, Niederdeutschen oder Niederländischen die Bezeichnung für einen Schragen. Kritisch, wie wir nun einmal sind, wollten wir es ein bisschen genauer wissen. Ein Blick in die Wörterbücher zeigt: Es gibt zwar das Wort „stikken“ sowohl im Niederländischen als auch im Niederdeutschen, im Dänischen und im Schwedischen. Aber auf einen Schragen deutet dabei nur wenig hin.

Im Dänischen ist ein „stik“ ein Pfropfen oder Stöpsel; dänisch „stikke“ entspricht deutsch stacheln, stechen oder stecken (daher auch „stikkelsbær“, die Stachelbeere). Im Holländischen steht „stikken“ für das deutsche Wort sticken, aber auch für steppen und (er)sticken. Was der Niederländer mit „stik“ genau meint, wollen wir hier lieber nicht übersetzen – jedenfalls keinen Schragen. Das Schwedische kennt „stik“ (den Stich) und „sticka“ (den Splitter, die Stricknadel).

In Ahaus bestand bis ins Jahr 1978 eine „Stikkenfabrik“, die allerdings nicht etwa Backschragen, sondern Zündhölzer herstellte (von schwed. „tandstikker“ für Streichhölzer). Auch norddeutsche „native speaker“, die wir befragten, ordneten dem Wort die Bedeutung „(spitze) Stange, Pfosten“ zu. Womit die Vermutung naheliegt, dass ein Stikken im nordeuropäischen Sprachraum zunächst einmal das bezeichnet, was wir in Franken einen „Stückel“ nennen: eine lange Stange. Diese Erklärung führt uns auch hin zum Schragen, denn der ist ja, wenn wir Wikipedia glauben dürfen, nichts anderes als ein „Gestell aus kreuzweise verbundenen Pfosten oder Latten“.

Der Stikken in der Backstube verdankt demnach seine Bezeichnung letztendlich den stangenförmigen Streben, aus denen er aufgebaut ist. Und mit der Sache, nämlich dem Stikkenofen, ist auch das Wort – nicht zuletzt dank unserer Initiative – im Hochdeutschen heimisch geworden.



Der MIWE lift-in ist der jüngste Spross der „roll-in-Familie“, ein Tribut an die Länder, in denen traditionell bevorzugt mit hängenden Stikken gebacken wird.

Jüngstes Kapitel in der Steuerungsgeschichte des MIWE roll-in ist die neue MIWE TC, die Sie an anderer Stelle in dieser Ausgabe der MIWE impulse ausführlich vorgestellt finden. Daher können wir uns hier ganz kurz fassen: Sie kann alles, was die MIWE CS auch beherrscht. Aber darüber hinaus bietet sie eine Vielzahl zusätzlicher Möglichkeiten und Vorzüge: den einfachen Wechsel zwischen dem Easy-Modus und dem Profi-Modus zum Beispiel, grafische Anzeigen von Produkt und Backverlauf, einfachste Bedienung mit einem Fingertipp auf dem absolut planen Display.

Und natürlich sind damit auch die Spezialitäten verfügbar, mit denen MIWE das Backen so einfach macht wie nie zuvor: die Ansteuerung der MIWE aircontrol für energiesparendes, optimiertes Backen, das automatisierte Frostlingsbacken und die Mengenautomatik, das Gradientenbacken. Auch darüber berichten wir ausführlich an anderer Stelle in dieser Ausgabe.

Bei so viel Veränderung gerät leicht aus dem Blick, dass es eine ganze Reihe von Konstanten in der Geschichte des MIWE roll-in gibt. Hier wäre vor allem die überragende Gleichmäßigkeit der Backergebnisse zu nennen, die wir durch eine ausgeklügelte Luftführung in der Backkammer erreichen. Oder seine Heizleistung, die zusammen mit einem üppig dimensionierten Schwadenapparat selbst bei kürzesten Backzeiten ein Backen Schuss auf Schuss ermöglicht.

Zu nennen wäre hier auch die Zerlegbarkeit unseres Stikkenofens. Anders als viele Wettbewerbermodelle wird der MIWE roll-in auf einem stabilen Grundrahmen verschraubt, also nicht dauerhaft verschweißt. Das gibt ihm die gleiche Stabilität wie eine Schweißnaht, belässt dem Bäcker aber die Möglichkeit, ihn später jederzeit zu zerlegen und an anderer Stelle wieder aufzubauen. Ebenfalls ein Merkmal des MIWE roll-in seit den ersten Tagen ist die Verwendung hochwertiger Edelstähle, die ihm außer dauerhafter



Stabilität und einem perfekten Oberflächenfinish auch die hygienischen Vorzüge verleihen, die Bäcker an ihm seit jeher schätzen. Heute gibt es den MIWE roll-in mit Backflächen von 5 bis 24 m², für einen oder für zwei Stikkenwagen, für Backbleche von 60 x 40 bis 67 x 108 cm und für die unterschiedlichsten Beheizungsarten (Öl, Gas, Elektro).

Dass der MIWE roll-in hart im Nehmen ist und selbst unter Dauerbelastung nicht so schnell klein beigibt, belegen etliche Veteranen, die seit Jahrzehnten klaglos ihren Dienst tun. Wir wollen Ihnen nur von einem ganz speziellen Fall berichten. Beim Lufthansa Catering (das nicht umsonst weithin bekannt ist für seine hochwertigen Menüs an Bord) backt und kocht man rund um die Uhr. Weil es dabei außer auf Effizienz auch auf optimale Qualität ankommt, haben sich die Meisterbäcker der renommierten Fluggesellschaft schon frühzeitig für den MIWE roll-in entschieden. Einige MIWE Backöfen des Caterers stammen noch aus dem Jahr 1979.

Eine Batterie von MIWE roll-ins, die zehn Jahre rund um die Uhr in Betrieb war (was einer Lebensdauer unter normalen Umständen von nahezu 30 Jahren gleichkommt), wurde erst vor einigen Jahren durch neue MIWE roll-in ersetzt. Jetzt aber kommt der neue Airbus A-380 mit noch einmal größeren Passagierzahlen. Darauf bereitet sich Lufthansa Catering schon heute mit einem komplett neuen Gebäude für Küche und Backstube vor, das im Frühjahr 2008 in Betrieb genommen werden soll.

Und jetzt raten Sie mal, mit welchen Stikkenöfen man sich bei Lufthansa für die Zukunft rüsten? ■

Ob für große oder kleine Backbleche, für einen oder zwei Stikken; ob hoch oder niedrig – mit über 10.000 installierten Backöfen ist der MIWE roll-in sicherlich einer der erfolgreichsten (und bewährtesten!) Ofentypen weltweit. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen!



On the road

Wie man ein Leben auf der Straße und anspruchsvolles Backen unter einen Hut bringt

Bill Kleinegger ist viel unterwegs. Als Mitglied der „RV Care-A-Vanners“ zählt er zu den Amerikanern, die tagein tagaus in einem „RV“ (also einem Recreational Vehicle oder auf gut deutsch: einem Wohnmobil) unterwegs sind und dabei ihre Arbeitskraft in den Dienst einer guten Sache stellen: Für „Habitat for Humanity“, eine Wohltätigkeitsorganisation, die für Bedürftige überall in der Welt elementare Unterkünfte errichtet, baut Bill in den USA an Häusern mit – mal hier, mal da, wo er gerade gebraucht wird.

Dabei ist er weit herumgekommen. Er hat in Connecticut, New York, South Carolina, Florida, Louisiana, Colorado und Wyoming Häuser gebaut. An jeder Baustelle ist er im Schnitt zwei Wochen im Einsatz.

Warum wir Ihnen das erzählen? Weil Bill nicht nur engagierter Wohnmobilst, sondern auch Bäcker mit Leib und Seele ist. Gelernt hat er sein Handwerk am höchst renommierten Culinary Institute of America in Hyde Park, New York.

Von dort stammt auch seine Kompromisslosigkeit, wenn es um Qualität beim Backen geht. Das beginnt bei den Zutaten und schließt das Handwerkszeug ein. Als es darum ging, den richtigen Backofen für den Einsatz im Wohnmobil zu finden, kam für Bill daher auch nur ein Typ in Frage: ein MIWE condo, der Mobilität und herausragende Backqualität wie kein zweiter in sich vereint.

Auf seinem „MIWE“ backt er nun – vor allem an den Wochenenden, wenn er keine Häuser bauen muss. Rustikales Sauerteigbrot (das er selbst am liebsten hat) zählt ebenso zu seinem Repertoire wie feines Baguette oder eine Eigenkreation aus Reis-, Vollkorn- und Weizenmehl, die er als sein „tägliches Brot“ bezeichnet. Begeisterte Abnehmer findet er zu Hauf, im Freundes- und Familienkreis, aber natürlich auch auf den Baustellen, bei denen er mitarbeitet.

Da bleibt uns nur, dem Bäcker weiterhin gutes Gelingen und der guten Sache viel Erfolg zu wünschen. ■

Eine Klappe im „Backmobil“ macht den MIWE condo auch rückseitig zugänglich.



■ Messetermine

- ▶ **UKBA**
Budapest / Ungarn
03.–05.02.2008
- ▶ **Gulfood**
Dubai / VAE
24.–27.02.2008
- ▶ **Bakkerij Dagen**
Amsterdam / Niederlande
02.–04.03.2008
- ▶ **NORDBAG**
Herning / Dänemark
02.–05.03.2008
- ▶ **SALIMA**
Brünn / Tschech. Republik
04.–07.03.2008
- ▶ **Internorga**
Hamburg / Deutschland
07.–12.03.2008
- ▶ **Europain**
Paris / Frankreich
29.–02.04.2008
- ▶ **Robinson**
Milnartvo / Slowenien
April 2008
- ▶ **BIE**
Birmingham / England
06.–09.04.2008
- ▶ **Nordic Bakery**
Stockholm / Schweden
22.–25.04.2008
- ▶ **Interpack**
Düsseldorf / Deutschland
24.–30.04.2008
- ▶ **Bakery Showcase**
Toronto / Kanada
04.–06.05.2008
- ▶ **FSA Expo, Food Service Australia**
Sydney / Australien
12.–14.05.2008
- ▶ **Artozymba**
Thessaloniki / Griechenland
01.–06.06.2008
- ▶ **Conback**
Belgrad / Serbien
September 2008
- ▶ **Polagra**
Posen / Polen
15.–18.09.2008
- ▶ **Sachsenback**
Leipzig / Deutschland
20.–22.09.2008
- ▶ **Modern Bakery**
Moskau / Russland
13.–16.10.2008
- ▶ **südback**
Stuttgart / Deutschland
18.–21.10.2008
- ▶ **International Trade Fair of Bakery**
Rom / Italien
25.–28.10.2008
- ▶ **Indagra**
Bukarest / Rumänien
12.–16.11.2008

■ Impressum

Herausgeber:
MIWE Michael Wenz GmbH
Postfach 20 · 97450 Arnstein
Telefon +49-(0)9363-680
Fax +49-(0)9363-68401
e-mail: impulse@miwe.de

Redaktion:
Charlotte Steinheuer
Eike Zuckschwerdt

Autoren:
G. Hartmann, K. Hench,
H. Jacoby, E. Kerler, U. Klatt,
T. Kleinschnitz, K. Lönhoff,
R. Rudloff

Gestaltung/Text:
harliebcorporate, Arnstein;
Dr. Hans-Jürgen Stahl

Druck:
bonitasprint, Würzburg

Abb.: B. Kleinegger,
Martin Braun Backmittel und
Essenzen KG, MIWE, picpool,
Dr. H.-J. Stahl

Alle Rechte vorbehalten:
Alle veröffentlichten Beiträge
sind urheberrechtlich geschützt.
Ohne Genehmigung des Herausgebers
ist eine Verwertung strafbar.
Nachdruck nur mit ausdrücklicher
Genehmigung des Herausgebers
und unter voller Quellenangabe.
Dies gilt auch für die Vervielfältigung
per Kopie, die Aufnahme in elektronische
Datenbanken und für die Vervielfältigung
auf CD-ROM.





MIWE Michael Wenz GmbH
D-97448 Arnstein
Telefon +49-(0)9363-680
Fax +49-(0)9363-68401
e-mail: impulse@miwe.de