

Bäckerei Burger, Großweikersdorf

„Durch die Kältetechnik sind wir bei der Qualität und mit Blick auf die Wirtschaftlichkeit ein ganzes Stück vorwärts gekommen“, freut sich Bäckermeister Peter Burger. Für ihn war klar, dass im Neubau seiner Bäckerei auch entsprechende Kälteflächen vorhanden sein müssen. MIWE bäckerkälte war dabei erste Wahl.

Der Einsatz der Kältetechnik ist heute sicherlich ein Grund, warum die Bäckerei Burger zu den führenden Betrieben in der Region zwischen Wien und dem Waldviertel zählt. Im Jahr 2000 hat Peter Burger mit seiner Ehefrau Sonja den elterlichen Betrieb in Großweikersdorf übernommen. Als 4. Generation wollte er das Unternehmen weiter ausbauen. Das Nachbargebäude war bereits gekauft, als sich das geschäftliche Treiben vom Ortszentrum immer mehr in das Gewerbegebiet verlagerte.

„Billa war bereits draußen. Hofer baute. Da stellte sich die Frage, was wir tun“, blickt Burger zurück. Dem Bäckermeister und gelernten Konditor fehlte der Platz in der Backstu-

be. Nur 100 Quadratmeter Produktionsfläche standen zur Verfügung. „Für die Zukunft war dies zu wenig.“ Deshalb entschloss sich Familie Burger „die Produktion dorthin zu verlegen, wo auch die Kunden sind.“ Das Stammhaus ist heute nur noch eine der zwei Filialen und hat nur vormittags geöffnet.

Dass dieser Schritt zum Neubau der Richtige war, zeigt sich schon an den Öffnungszeiten. Montag bis Samstag ist von 5.30 Uhr bis 22 Uhr geöffnet. Am Sonntag ist von 8 Uhr bis 22 Uhr das Geschäft offen. Denn aus der Bäckerei ist inzwischen auch ein Gastronomiebetrieb geworden. Das Café mit 56 Sitzplätzen innen und nochmals 60 Sitzplätzen außen ist ein wichtiges Standbein des Betriebes.

„Und Cafékunden kaufen auch gut in der Bäckerei ein“, freut sich Peter Burger. Nur wenige Meter von der Straße entfernt, die Wien mit dem Waldviertel verbindet, sind es vor allem Pendler und Wochenendurlauber, die das neue Angebot von Burger nutzen. Selbst am Sonntag verkaufen sich die Brote und Backwaren sehr gut, zumal Burger als einziger backender Betrieb an diesem Tag offen hat. →



Bäckermeister Peter Burger.



Ansicht der Kälteanlage.

Möglich macht dies auch der Einsatz von Kältetechnik. Beim Neubau des Betriebes überlegte Peter Burger genau, wie er Kältetechnik gezielt einsetzen kann. Vom Stammhaus her war Kältetechnik bereits bekannt. Allerdings wurde nur eine kleine Zelle eingesetzt.

Kältetechnik in Zahlen:

- MIWE Tiefkühler (TK) für 16 Stikkenwagen
- MIWE Schockfroster (SF) für 1 Stikkenwagen (auf 2 erweiterbar)
- MIWE Gärvollautomat (GVA) für 6 Stikkenwagen
- MIWE Teiglingskonservierungsanlage (TLK) für 27 Stikkenwagen

„Heute kann Kälte in der Bäckerei genutzt werden um rationeller zu arbeiten“, argumentiert Peter Burger. Durch die Führung über die Kälte kann ein wesentlicher Teil der Produktion in den Tag verlegt werden. „Das macht das Arbeiten einfacher und entzerrt Engpässe.“ Gleichzeitig können teure Nachtarbeitszuschläge reduziert werden.

Um dies zu realisieren hat Peter Burger verschiedene Kältezellen von MIWE im Einsatz. Dafür wurde die gesamte Zellenreihe an die Backstube angebaut. Die Zellen stehen außerhalb des Gebäudes und sind nur durch ein Dach von den Witterungseinflüssen geschützt. „Das spart schon einmal Investitionskosten beim Gebäude“, argumentiert Alexander Tomann von MIWE Austria.

Die Kondensatoren sind im Betriebshof platziert, da es hier schattig ist. Dies trägt zu einer höheren Effizienz bei, als bei der Platzierung auf dem Dach, wo die Sonne direkt einstrahlt. Zudem konnte so die Statik des Daches leichter ausgeführt werden.



Ofenansicht mit Etagenöfen MIWE ideal, Gärraum und Stikkenöfen.

Eingebunden wurde zudem ein Wärmerückgewinnungssystem. Dies kann deshalb bei Kälteanlagen realisiert werden, weil dort nicht Kälte erzeugt, sondern Wärme weggenommen wird. Jede Kälteanlage funktioniert nach diesem Prinzip: Durch Absorption wird der Kühlzelle Wärme entzogen. Durch die Isolierung der Zelle wird verhindert, dass Wärme nachfließt. Deshalb wird es kalt.

Die entnommene Wärme wird dann über Kondensatoren an die Umgebungsluft abgegeben. Bei Burger wird allerdings ein großer Teil der Wärme aus den Kühlanlagen über Plattenwärmetauscher vorher der Gebäudeheizung zugeführt. Dies spart also Heizkosten, die bei einer bebauten Fläche von 2.200 Quadratmeter ein großer Kostenblock bei den Betriebskosten sind. Neben dem eigenen Betrieb mit großem Laden und Café hat Peter Burger noch zwei weitere Läden im Gebäude, die fremd vermietet sind.

Betriebsfläche:

Grundstücksgröße:	5.200 qm
Bebaute Fläche:	2.200 qm
Nutzfläche Bäckerei:	1.300 qm
Nutzfläche Produktion:	400 qm
Vermietete Fläche:	500 qm

Doch jetzt noch einmal zurück zur Kältetechnik. So einfach Kältetechnik erklärt ist, so kompliziert ist sie, wenn es um das Kühlen bzw. Tiefgefrieren von Teiglingen und Backwaren geht. Denn mit der Wärme wird der Kältezelle auch Feuchtigkeit entzogen. Feuchte wird allerdings sowohl bei Teiglingen, als auch bei der Kälteführung von teilgebackener Ware benötigt.

„Genau dort beginnen die Unterschiede zwischen Anlagen vom Frigoristen und von MIWE“, skizziert Alexander Tomann

die Herausforderung für den Kälteanlagenbauer. MIWE, seit Jahrzehnten weltweit für beste Backöfen bekannt, ist inzwischen auch seit über zehn Jahren im Bereich der Bäckerkälte aktiv. Wie bei den Backöfen wird auch bei den Kälteanlagen das Thema vom Blickwinkel des Bäckers bzw. seiner Produkte angegangen.

Mit Blick auf die Kältelösung in der Bäckerei Burger heißt dies, dass jegliche Kälteführung von Teiglingen und vorgebackener Ware über einen Schockfroster geführt wird. „Schnelle und schonende Abkühlung der Ware auf eine Kerntemperatur von - 18 °Celsius ist hier das Ziel“, erklärt Bäckermeister Burger. Der Schockfroster ist vom Platzbedarf für zwei Stikkenwagen ausgelegt. Allerdings ist gegenwärtig nur Bedarf für einen Wagen. Deshalb ist nur die Technik für einen Wagen eingebaut. Alexander Tomann: „Wir können bei Bedarf mit geringem Aufwand die Anlage erweitern.“

Peter Burger hat zusammen mit MIWE lange überlegt welcher Kältebedarf vorgehalten werden muss. „Lieber großzügig dimensionieren als zu klein,“ gibt Burger als Tipp weiter. Nach fast vier Jahren Betriebszeit sind die Kapazitäten der Anlage fast ausgeschöpft und es bestätigt sich die damals weitsichtige Planung.

Der Grund für die hohe Auslastung der Kälteanlage liegt in den zahlreichen Vorteilen, die der Kälteeinsatz mit sich bringt. So wird inzwischen das gesamte Semmelsortiment über die Kälte geführt. Nach der Herstellung kommen die Teiglinge in den Schockfroster. Dieser ist als Durchschiebezelle konzipiert und so können die Wagen anschließend in die Teiglingskonservierungsanlage MIWE TLK geschoben werden.

Im Vergleich zu „normalen“ Tiefkühlzellen wird hier durch ausgeklügelte Technik ein Raumklima geschaffen, das ein Austrocknen der gefrorenen Teiglinge verhindert. Ausreichend dimensionierte Verdampfer und ein durchdachtes Luftleitsystem sind die Grundlage dafür.

In der TLK-Zelle werden auch die vorgebackenen Spezialbrote und Gebäcke für Wiederverkäufer gelagert. Während Brote wie das Schmidataler - ein 90-prozentiges Roggenbrot mit Natursauerteig - jeden Tag gebacken werden, führt Bäckermeister Burger die Spezialbrote über die Kälte.

„Wichtig ist dabei das schnelle Abkühlen und das spätere zweite Backen“, zeigt Burger auf. In der Regel werden die Spezialbrote zweimal wöchentlich produziert. „Dann sind

es auch entsprechend rentable Chargen.“ Hinzu kommt, dass so Spitzenzeiten wie am Wochenende entzerrt werden können. Die Brote werden dann bis zu einer Kerntemperatur von etwa 90 °Celsius gebacken, was etwa 80 Prozent der Backzeit entspricht.

Anschließend geht es nach kurzer Auskühlphase in den Schockfroster und dann in die TLK-Zelle. Bei Bedarf werden die Brote heraus geholt und nochmal 25 Minuten bei 170 – 180° Celsius gebacken. Peter Burger: „Wichtig ist, dass dabei die Kerntemperatur nochmal erreicht wird.“

Vorteil dieses Verfahrens ist, dass täglich das gesamte Brotsortiment angeboten werden kann. „Auch am Sonntag“, schmunzelt Burger. Selbst da verkauft er nicht unerhebliche Mengen an Brot. Dann sind es vor allem die Wiener, die aus dem Waldviertel zurück in die Hauptstadt fahren und sich noch mit frischen Backwaren eindecken. Am Sonntag nutzt Burger dann den Ladenbackofen MIWE cube um den ganzen Tag über ofenfrisches Brot anbieten zu können.

Diesen Frischegedanken hat die Bäckerei Burger auch in die Heurigenwirtschaften getragen. „Im Vergleich zu früher wird dort inzwischen viel kulinarische Vielfalt angeboten“, erklärt der Bäckermeister. Leckere und vor allem ofenfrische Backwaren gehören auch dazu.

Die Backwaren werden ebenfalls vorgebacken an die Gastronomie ausgeliefert. Vorgebacken, schockgefrostet und tiefgekühlt wartet die Ware auf die Verpackung. In Foliensäcken werden Kaisersemmel, Kornspitz und andere →



Ansicht der beiden Stikkenöfen MIWE roll-in.

Weißgebäcke verpackt und in Thermoboxen für den Transport vorbereitet. Die Lieferfahrzeuge der Bäckerei sind zusätzlich mit einer Kühlzelle ausgestattet um die durchgehende Kühlkette zu gewährleisten.

Das Weißgebäck für das Ladengeschäft bzw. für verschiedene Wiederverkäufer wird hingegen über den Gärvollautomaten geführt. Dieser wird von der Teiglingskonservierungsanlage aus von hinten mit sechs Stikkenwagen gefüllt. „In einer frei wählbaren Auftau- und Gärkurve können Sie die Ware bis zur Ofenreife führen“, erklärt Alexander Tomann den Vorteil der MIWE-Anlage.

Der Bäcker kann also die Anlage genau seinen Anforderungen anpassen und muss sich nicht nach vorgegebenen Führungsparametern richten. Peter Burger hat seine eigene Führung entwickelt. Die Parameter werden über eine leicht verständliche Steuerung hinterlegt und abgerufen. Die bei Arbeitsende am Mittag eingestellten Stikkenwagen mit Teiglingen werden langsam aufgetaut und schonend gegart. Nach und nach werden die Wagen dann am Morgen abgebacken.

Backtechnik in Zahlen:

1 MIWE ideal Etagenbackofen doppelt breit, 2 Meter tief, 6 Herde (Baujahr 1996)

2 MIWE roll-in Stikkenöfen (Baujahr 2006)

1 Stikkenofen (Fremdfabrikat) gebraucht gekauft

Das gesamte Brot wird im Etagenofen gebacken. Kaiserbrötchen und andere Weißgebäcke, sowie Plundergebäcke in den Stikkenöfen. „Auch das trägt zur rationalen Produktion bei höchster handwerklicher Qualität bei“, freut sich Peter Burger und bekräftigt damit seine Entscheidung für Öfen und Kältetechnik von MIWE.

Deshalb entschied sich Peter Burger für MIWE:

- fachlich hervorragende Beratung
- genaue und umfassende Projektierung
- hochwertige Verarbeitung und Technik der Anlagen
- schneller Service und Ersatzteillieferung

Bäckerei Burger im Kurzportrait

Inhaber: Peter Burger
Horner Straße 26
A – 3701 Großweikersdorf

Fachgeschäfte: 3

Mobiler Verkauf: 3

Mitarbeiter

Produktion: 9

Verkauf: 7

Versand/Logistik: 6

Verwaltung: 2

Preisbeispiele:

Semmeln 0,31 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,90 EUR

Spezialbrote 500 g 2,70 - 2,90 EUR

Plunder 1,65 EUR

Topfengolatschen 1,40 EUR

Nussgipferl 1,40 EUR