

Bäckerei Burkard, Pommersfelden

Aller guten Dinge sind drei

Die Bäckerei Burkard setzt erstmals MIWE-Backöfen ein. Aus gutem Grund: Der MIWE roll-in e+ vereint beste Backergebnisse mit effizientem Energieverbrauch und intuitiver Steuerung. Ein Kerntemperaturfühler im MIWE roll-in e+ unterstützt die Qualitätssicherung bei Broten.

Bäckermeister Robert Burkard hat gleich alle drei seiner Stikkenöfen ausgetauscht. „Die waren verbraucht und der Service des Herstellers hat nicht mehr gestimmt“, blickt er zurück. Nachdem er sich verschiedene Ofenmodelle angeschaut hat, fiel die Entscheidung zugunsten des MIWE roll-in e+. „Ein niedriger Energieverbrauch ist wichtig. Doch noch wichtiger ist das Backergebnis“, begründet Burkard seine Kaufentscheidung.

Der MIWE roll-in e+ vereint beides. Dank der neuen Stikkenöfen hat die Bäckerei zudem ganz neue Möglichkeiten des Backens. Gerade mit Blick auf Kleingebäcke wie Semmeln wird eine hohe Gleichmäßigkeit des Backergebnisses

erzielt. Neben einer durchdachten Luftführung und Luftmengenregelung (MIWE aircontrol), liegt dies am atmosphärischen Standarddruck in der Backkammer.

Beim „Atmosphärischen Backen“ sorgt die Technik für einen gleichmäßigen Druck in der Backkammer. So ist das Backergebnis unabhängig von einem Kamin, der nicht zieht, einer sich veränderten Wetterlage oder auch von einem ungünstigen Luftdruck im Raum. Robert Burkard: „Wir haben jetzt eine Gleichmäßigkeit, wie wir sie noch nicht erlebt haben.“

Noch wichtiger ist für ihn allerdings die Qualität der Kleingebäcke an sich. Neben eigenen Standorten wie im Stammhaus, in dem seit über 250 Jahren gebacken wird, ist die Bäckerei vornehmlich in Vorkassenzonen von Lebensmittelmärkten präsent. „Nicht nur da merken wir den Wettbewerbsdruck“, zeigt Burkard seine Erfahrungen auf.

Seine Strategie dagegen: Etwas Besonderes bieten. Das macht die Traditionsbäckerei zum Beispiel mit ihrem Alleecafé am Stammsitz in direkter Nachbarschaft eines alten Schlosses. Touristen, aber auch Einheimische, sind →



Das Backergebnis hat Bäckermeister Robert Burkard beim MIWE roll-in e+ überzeugt. Ganz nebenbei spart er mit den neuen Öfen zudem noch viel Energie.



Die Burkis werden im MIWE roll-in e+ besonders knusprig in der Kruste und bleiben mit ihrer fein-feuchten Krume lange frisch.

hier gern gesehene Gäste. Das zweite große Objekt ist das „Café B“ in Gremsdorf im Gewerbegebiet. Ein Drive-In-Schalter bietet Autofahrern die Möglichkeit, schnell zu den Burkard-Köstlichkeiten zu kommen. Diese verpassen allerdings etwas: Die nach Feng-Shui-Grundsätzen gestaltete Filiale strahlt im Ladenbereich, Gastraum und Wintergarten viel Wärme und Atmosphäre aus.

Das alleine reicht natürlich noch nicht aus, um erfolgreich zu sein. „Wir müssen auch besondere Gebäcke bieten, die nicht vergleichbar sind“, fordert sich Robert Burkard immer wieder selbst heraus. Saaten und Körner werden in den Teigen als Kochstück zugegeben. In einem Kremkocher werden sie dafür hergestellt. Robert Burkard hat außerdem einen Teigabwieger angeschafft, der auch angegarte und sehr weiche Teige schonend abwägt. Mit der stressfreien Teigbearbeitung kann eine ganz neue Produktqualität hergestellt werden.

Womit wir spätestens jetzt wieder bei den neuen MIWE roll-in e+ wären! Denn was nützt eine lange, aromabildende Teigführung, wenn das Backergebnis nicht passt? Robert Burkard zeigt die „Burkis“, ein Gebäck das er neu im Sortiment hat. „Die werden in den neuen Stikkenöfen schöner als im Etagenbackofen“, freut er sich. Die Burkis sind aus einem Weizen-Roggen-Teig, sehr locker in der Krume, jedoch auch mit einem sehr hohen Krustenanteil.

Wenn Robert Burkard von „schöner“ spricht, dann meint er innere und äußere Werte des Kleingebäckes gleichermaßen: „Die haben eine unheimlich saftige Krume und eine feinsplittrige Kruste mit einer langen Rösche.“ Ja, so muss



Mit Backwaren in höchster Qualität behauptet sich die Bäckerei Burkard erfolgreich am Markt.

ein Produkt sein, mit dem sich ein Handwerksbäcker vom industriellen Wettbewerber abheben kann. „Da fragt auch keiner nach dem Preis, wenn es richtig gut schmeckt“, beschreibt der Bäckermeister seine Erfahrungen.

Derartige Produkte hat er inzwischen ganz viele im Sortiment. Da wären zum Beispiel die „Roggis“, rustikale Roggenbrötchen oder der „Scharfe Peter, ein längliches Gebäck mit extrem würziger Note. „Renate“ ist ein helles Dinkelbrötchen aus der Urgetreidesorte Oberkulmber Rotkorn. Noch einen Schritt weiter geht Robert Burkard beim Dinkelbrot. Das Getreide dafür baut der Bäckermeister selber an – sogar in Bioland-Qualität.

Dinkel hat den Vorteil, dass es dank seiner Schale – man spricht hier von Spelz – sehr gut vor schädlichen Umwelteinflüssen geschützt ist. Es hat einen hohen Stellenwert bei ernährungsbewussten Verbrauchern. Allerdings ist Dinkel nicht einfach zu verbacken. „Dinkelbackwaren neigen dazu, schnell auszutrocknen“, berichtet Bäckermeister Burkard.

Und wieder kommt der MIWE roll-in e+ ins Spiel. In seiner neuesten Generation ist der Stikkenofen mit einem schnurlosen Kerntemperaturfühler ausgestattet. Das heißt, der Kerntemperaturfühler kann während des gesamten Backvorgangs im Produkt stecken bleiben. „Wir setzen ihn regelmäßig zur Qualitätskontrolle und Optimierung des Backprogrammes bei Broten ein“, erklärt Robert Burkard die Praxistauglichkeit.

Interessant ist der Kerntemperaturfühler bei allen großvolumigen Produkten, wie Broten, aber auch bei Kuchen, Zöpfen und Stollen. So sollte beispielsweise bei Käsekuchen die Kern-

temperatur 93° Celsius betragen. Ist diese erreicht, kann der Kuchen ausgebacken werden. Es wird also nach Temperatur und nicht vorrangig nach Zeit gebacken. So kann auf Schwankungen der Rohstoffqualität besser eingegangen werden und trotzdem wird immer das gleiche Backergebnis erzielt.

Zur Dokumentation des Backvorganges wird die vom Kerntemperaturfühler gemessene Temperaturkurve in der Steuerung des MIWE roll-in e+ für vier Wochen gespeichert. Über USB-Anschluss oder Schnittstelle kann sie auch ausgelesen und anderweitig archiviert werden. Erforderlich kann dies zum Beispiel für die Dokumentation von Hygiene- und Qualitätssicherungsmaßnahmen sein.

Damit der MIWE roll-in e+ innen wie außen leicht sauber gehalten und die Hygieneanforderungen umgesetzt werden können, haben die Konstrukteure von MIWE plane Oberflächen geschaffen. In der neuesten Stikkenofengeneration, wie Burkard sie hat, wurde die Backkammer diesbezüglich optimiert. „Wände, aber auch der Boden mit dem Drehteller sind absolut reinigungsfreundlich“, zeigt der Bäckermeister seine Erfahrungen auf.

Die Backverläufe kann Robert Burkard in der Touch Control



Am Stammsitz betreibt Burkard das Allee-Café, das neben Einheimischen auch viele Gäste des nahegelegenen Schlosses besuchen.

Steuerung MIWE TC genau einstellen. Ein großer Glas-Touchscreen neben der Tür sorgt für den nötigen Überblick. Intuitiv lassen sich die Backprogramme aufrufen. Für jedes Backprogramm können bis zu acht Backschritte mit unterschiedlichsten Einstellungen hinterlegt werden. „Der Mitarbeiter am Ofen muss nur noch das Programm auswählen und kann bei Erreichen der Backtemperatur sofort backen“, beschreibt Robert Burkard. Für ihn ist das einfache und sichere Handling eine weitere Grundlage, um eine gleichmäßige Produktqualität erzielen zu können.

Bäckerei Burkard GmbH im Kurzportrait

Geschäftsführer: Robert + Gabriele Burkard
Pfarrer-Schonath-Straße 7
96178 Pommersfelden

Filialen: 11

Mitarbeiter:

Produktion: 25, davon 5 Auszubildende

Verkauf: 137 davon 6 Auszubildende

Versand/ Logistik: 5

Verwaltung: 3

Preisbeispiele:

Semmel 0,32 Euro

Burki 0,70 Euro

Spezialbrötchen 0,55 Euro

Roggenmischbrot 1.000 g 2,60 Euro

Spezialbrot 750 g 2,95 Euro