

Bäckerei Grünhoff, Norden-Norddeich

Ideale Lösung.

Bäcker- und Konditormeister Lars Grünhoff schwört auf Ringrohrbacköfen. Und dennoch kommt ihm recht schnell ein „ja, aber“ über die Lippen. Denn heute weiß er, dass es auch andere Lösungen gibt, die dem Backen wie im Ringrohröfen in nichts nachstehen, wenn nicht sogar noch weitere Vorteile bieten. Seine zwei Ringrohrbacköfen wurden durch einen MIWE ideal e+ mit variobake ergänzt. „Eine ideale Lösung“, sagt Grünhoff sowohl mit Blick auf den Energieverbrauch, als auch – und das ist ihm am wichtigsten – mit Blick auf die erzielte Backqualität.

Wir wollen uns auch gleich von der Backqualität überzeugen und beißen in ein Plundergebäck. „Das muss auch am Nachmittag noch genauso saftig schmecken, wie früh am Morgen, wenn es aus dem Ofen kommt“, argumentiert Grünhoff. Es schmeckt tatsächlich noch sehr gut. Da ist eine feine, zartsplittrige Kruste, aber auch eine Krume, die saftig und locker ist. Ganz bewusst backen Grünhoff und seine Mitarbeiter gerade auch die Plunder im MIWE ideal e+, eben um solche Ergebnisse zu erzielen.

„Wir wollen für jedes Produkt die beste Backatmosphäre“, zeigt Grünhoff seine Grundidee auf. Sein Betrieb hat acht eigene Standorte, beliefert zudem eine erhebliche Anzahl an Großabnehmern wie Hotels und die Gastronomie in der Region. Da hier vor allem im Sommer Saison ist, kommt es auch zu großen Schwankungen bei den Backmengen. „Auch das wollten wir bei der Neuinvestition in Backöfen berücksichtigt wissen“, sagt Grünhoff, der als Betriebswirt des Handwerks auch genau kalkuliert.

Ringrohrbacköfen würden zwar gut die Hitze halten, seien jedoch auch sehr unflexibel und es müssten immer alle Herde beheizt werden. Ein Heizgasumwälzer wie der MIWE ideal e+ ist als Zweikreiser konzipiert. Es können hier also zwei Herdgruppen gesteuert werden. „Und wenn es sein muss, wird im Winter dann nur eine Herdgruppe geheizt“, erklärt Grünhoff seine Idee.

Wichtig ist für ihn vor allem, dass der MIWE ideal e+ sehr flexibel beim Backen ist. „Bei einem Ringrohröfen muss man genau überlegen, was wann gebacken werden soll, da die Temperatur nur sehr langsam fällt.“ →



Beste Backergebnisse, flexibel in der Belegung und dazu noch Energie sparend – genug Gründe für Bäcker- und Konditormeister Lars Grünhoff auf den MIWE ideal mit variobake zu setzen.



Für jedes Produkt wird die beste zur Verfügung stehende Ofentechnik genutzt.

Durch die große Speichermasse im Ringrohrföfen ist dies sicherlich für bestimmte Produkte von Vorteil. Grünhoff bäckt deshalb vor allem Brot in den beiden Ringrohrföfen. Die beiden Ringrohrföfen und der MIWE ideal e+ werden durch einen Lader komplettiert, mit dessen Hilfe vor allem Brote auf die Steinplatten eingeschossen werden.

Getrennt hat sich Lars Grünhoff dagegen von einem klassischen Stikkenofen und einem Wagenofen mit Ringrohrtechnik. Letzterer war ihm zu groß geworden, da er 24 Bleche fasste. „Wir haben eher kleinere Chargen, aber dafür mehr.“ Stikkenöfen hat Grünhoff heute noch drei in Betrieb. Hier werden Schnittbrötchen und Körnersemmel gebacken. „Aber unser Doppelstikken bleibt selbst in der Saison an manchen Tagen aus“, erklärt Grünhoff. Als Grund nennt er das zunehmende Backen in den Filialen.

In den acht Filialen kommen inzwischen einheitlich MIWE aero Ladenbacköfen zum Einsatz. Sechs Brötchensorten werden dort den ganzen Tag über gebacken. Vorteil der einheitlichen Öfen in den Läden ist, dass zum einem an allen Standorten eine gleiche Qualität angeboten wird. Zum anderen können „Springer“ oder Aushilfen bei den Mitarbeitern auch alle Öfen bedienen.

Gebacken werden in den Filialen Teiglinge aus GVA-Schränken bzw. über GVA geführte Teiglinge, die gekühlt in die Filialen ausgeliefert werden. Dies hat für Lars Grünhoff den Vorteil, dass eine Bestimmung der bestmöglichen Gare in den Filialen nicht mehr nötig ist. „Wir können so den ganzen Tag über immer ofenfrische Brötchen anbieten“, so die Philosophie Grünhoffs.



Die Auszugsherde erlauben die leichte Befüllung und Entnahme der Öfen.

Bei anderen Produkten wird durch betriebseigenen Sauerteig (Salzsauer-Verfahren) eine hohe Produktqualität gewährleistet. „Das Backen spielt auch hier eine zentrale Rolle“, sagt Grünhoff und verweist auf das Zusammenspiel von Krustenausbildung und saftiger Krume. Dies war für ihn der Grund, weshalb er vor Jahren schon auf Ringrohrtechnik setzte.

Da er auch die Nachteile dieser Technik kennt, fand er im neuen MIWE ideal e+ mit variobake eine ideale Ergänzung seiner Ofensysteme: „Wir können jetzt Backkurven abbilden, die so vorher mit einem Heizgasumwölzer nicht möglich waren, aber gleichzeitig auch die Flexibilität des Heizgasumwölzers nutzen.“

Möglich macht dies der „modulierende“ Brenner im Zusammenspiel mit der Steuerung des Backofens. War es bisher nur möglich den Brenner in maximal zwei Leistungsstufen zu betreiben, so kann er jetzt völlig flexibel in seiner Leistung geregelt werden. Möglich ist dies übrigens nur bei Gasbrennern. Beispielsweise kann das starke Abfallen der Backtemperatur nach dem Einschieben von Brot verhindert werden. Der Brenner läuft mit wenig Leistung weiter. Ein Abflämmen wird so verhindert.

Im Rückschluss heißt dies, dass im MIWE ideal e+ mit variobake genauso gebacken werden kann, wie in einem Ringrohrföfen oder auch wie in einem Thermoölbackofen. „Vieles wird im ideal sogar besser“, ergänzt Grünhoff. Dies sicherlich deshalb, weil die Temperatursteuerung sehr präzise ist. Die Backverlaufskurve kann somit genau auf jedes Produkt zugeschnitten werden. Nicht umsonst hat MIWE

diesem System den Namen variobake gegeben.

Lars Grünhoff und seine Mitarbeiter haben schnell herausgefunden welche Produkte im MIWE ideal e+ am besten gebacken werden können. „Eigentlich könnten wir alles darin backen“, sagt ein Mitarbeiter am Ofen. Aber auch die anderen Etagenöfen müssen bedient werden, zumal diese aus Kapazitätsgründen auch nötig sind.

Deshalb kommt nur ein bewusst ausgesuchtes Sortiment in den Heizgasumwälzer mit variobake. Darunter sind Plunder, Croissant und Kuchen. „Wir merken, dass diese ganz anders aufziehen, einen schöneren Glanz ausbilden und die gewünschte Saftigkeit selbst Stunden nach dem Backen noch haben“, zeigt Grünhoff auf.

Auch bestimmte Brotsorten wie etwa das reine Roggenbrot werden nur noch im MIWE ideal e+ mit variobake gebacken. Dafür werden die Brote direkt auf beide Auszugsherde gegeben. Während andere Brote mit einem Lader von Ahlborn über Abzieher eingeschoben werden, wird so ein Arbeitsschritt gespart und die empfindlichen Teiglaibe weniger beansprucht. Gebacken wird beim MIWE ideal seit jeher auf Steinplatten, was sich ebenfalls positiv auf das Backergebnis auswirkt.

„Im Ringrohröfen laufen die Roggenbrote eher breit. Im MIWE ideal ziehen sie besser hoch“, zeigt Grünhoff seine Erfahrungen auf. Diesen verbesserten Ofentrieb macht der Bäcker- und Konditormeister vor allem auch am satten Schwaden fest. Obwohl der ideal zu den Klassikern bei den

Backöfen zählt, sind die MIWE-Konstrukteure immer am Tüffeln und verbessern den Ofen weiter.

Nicht umsonst steht jetzt das e+ Label auf dem MIWE ideal. Neben einem noch leistungsfähigeren Schwadenapparat wurde vor allem der Ofen mit Blick auf den Energieeinsatz verbessert. „Wir merken schon, dass wir weniger Gas brauchen“, zieht Lars Grünhoff ein erstes Fazit. MIWE spricht von einer 15 Prozent höheren Energieausbeute.

Im Rückschluss konnte der Anschlusswert im Vergleich zum Vorgängermodell um 20 Prozent gesenkt werden. Dies auch, obwohl die Schwadenleistung wie Lars Grünhoff immer wieder bemerkt, wesentlich verbessert wurde. Die exakten Backverlaufskurven wirken sich ebenfalls positiv auf den Energieverbrauch aus. „Eigentlich logisch“, sagt Grünhoff, „denn es wird nur die Energie eingebracht, die auch gebraucht wird.“

Erstellt hat Lars Grünhoff die Backprogramme nach erster Hilfestellung durch einen MIWE-Backmeister selbst: „Das ist mit der TC-Steuerung sehr einfach und übersichtlich.“ Über den farbigen Touchscreen werden einfach die gewünschten Backparameter eingegeben. So lassen sich bis zu acht Backschritte mit Parametern wie Schwaden, Zug und Temperatur definieren und hinterlegen.

Selbst für das Schwarzbrot mit sieben Stunden Backzeit hat Bäcker- und Konditormeister Grünhoff ein Backprogramm hinterlegt. Dabei fällt die Backtemperatur in den ersten drei Stunden von 240 auf 140 ° Celsius. „Im Ringrohröfen →



Plunderschnecken sind selbst am Nachmittag noch „Spitzenklasse“: Innen schön saftig und außen knusprig rösch.



Wie alles werden auch die Croissants selbst hergestellt. Gebacken werden sie im MIWE ideal, weil sie hier „schöner aufziehen“, wie Lars Grünhoff sagt.

wäre dies nicht möglich. Das Brot würde abflämmen.“ Anschließend bäckt das Brot noch vier weitere Stunden.

52 Schwarzbrote mit je sieben Kilogramm Gewicht fasst einer der beiden Auszugsherde. „Spätesten dann merkt man auch die Qualität des Ofenbaus“, schmunzelt Lars Grünhoff. Schwarzbrote und Backformen bringen es auf rund 400 Kilogramm Gewicht. Für die Auszugsherde des MIWE ideal e+ ist dies kein Problem.

Aber auch die Temperaturkurve des Backofens fällt trotz der großen Einbringmenge nicht ab. „Sie sehen es hier am Display der Steuerung, dass der Brenner läuft“, erklärt Grünhoff. Er läuft allerdings nur mit sehr geringer Leistung und hält genau die eingestellte Backkurve. „Das ist ideal“, sagt Grünhoff vielleicht auch ein bisschen zweideutig!



Als „ideale Lösung“ sieht es Lars Grünhoff, dass er seine Ringrohröfen um einen Heizgasumwäler ergänzt hat.

Grünhoffs Backstuvv im Kurzportrait

Inhaber: Lars Grünhoff
Tunnelstraße 1
26506 Norden-Norddeich

Fachgeschäfte: 8 + umfangreiches Liefergeschäft

Mitarbeiter:

Produktion: 24, davon 4 Auszubildende

Verkauf: 80, davon 7 Auszubildende

Versand/ Logistik: 8

Verwaltung: 2

Preisbeispiele:

Schnittbrötchen 0,33 Euro

Mischbrot 1.000 g 3,10 Euro

Spezialbrot 1.000 g 3,25 Euro

Plunder 1,50 - 1,70 Euro

Croissant 0,95 Euro

Kuchen 1,70 - 2,65 Euro