

## Backhaus Hehl, Müschenbach

**Aus der Gastronomie kennt man Frontcooking. In der backenden Branche wird zunehmend von Frontbaking gesprochen. Wobei „Front“ nicht gerade das passende Wort ist. „Wir wollen die handwerkliche Backkunst näher zum Kunden bringen“, argumentiert Martin Hehl. Wenn in seinem Café Back vor den Augen der Kunden gebacken wird, dann ist dies nichts Trennendes. Ganz im Gegenteil: die Front zwischen Kunden und Betrieb fällt. „Wir beziehen die Kunden in unser Tun mit ein“, sagt der Bäckermeister aus Müschenbach im Westerwald.**

Wenige Kilometer vom Stammhaus entfernt, wurde in Altenkirchen die jüngste Filiale eröffnet. „Der Standort ist hervorragend für ein Gastronomiekonzept geeignet“, zeigt Martin Hehl auf. Entstanden ist ein großes, mehr als 140 Sitzplätze fassendes Bäckerei-Café. Darin integriert ist eine große Aktionsfläche für das Backen, Veredeln und Zubereiten von süßen und deftigen Leckereien für die Gäste des Cafés. Hingucker sind dabei sicherlich die beiden Backöfen von MIWE. Ein Wenz 1919 mit zwei Herden, sowie ein MIWE

condo mit vier Herden und schwarzer Optik bilden den Mittelpunkt des Frontbaking – wenn man das Wort trotzdem gebrauchen will.

Eine hohe Aufmerksamkeit schafft bereits die Lage des Café Back, direkt an der Bundesstraße, im Zentrum der Stadt. Große Glasflächen schaffen Transparenz nach innen und außen. Für Umsatzimpulse sorgen Aktionen wie das Frühstücksbuffet, das täglich für 9,95 EUR angeboten wird. Sonntags wird es erweitert und dann für 12,95 EUR angeboten. Am Nachmittag gibt es für 5,95 EUR Kaffee oder Tee und ein Kuchenbuffet.

### Nahe am Kunden

Für Nachschub wird vor den Augen der Kunden gesorgt. Vorbereitungstische oder auch eine große Schneidemaschine für Schinken und Wurst sind genauso in das Cafékonzept integriert, wie die beiden Backöfen von MIWE. Dabei hat sich Familie Hehl ganz bewusst für Etagenbacköfen entschieden. „Das Backergebnis ist einfach anders als bei Umluftöfen“, stellt Martin Hehl fest. Bei Brötchen sei zum Beispiel der Boden besser. Seit 2002 sind in den Filialen →



Ansicht des „Showbackraums“.



Umsetzen von Brötchenteiglingen auf den Abzieher.



Einschießen von Brötchen in den MIWE condo.

vorwiegend Etagenbacköfen im Einsatz, zumal sich Familie Hehl auch sicher ist, dass so der handwerkliche Charakter noch besser vermittelt werden kann.

#### Die Ofentechnik:

**MIWE condo 4.0608**, Gärschrank mit 5 Blechauflagen  
**Wenz 1919** mit zwei Herden 60 x 80 cm

In Höchstform wird dies nun im Café Back gezeigt. Der MIWE condo und der Wenz 1919 bilden dafür zusammen mit einer verklinderten Rückwand förmlich das Bühnenbild für das Schaubacken. Oder sollte man vielleicht besser „Showbacken“ dazu sagen? Egal wie man es ausdrückt, bei den Kunden kommt es jedenfalls gut an. Immer wieder haschen die Blicke der Kunden im Ladenbereich oder der Gäste im Café hin zum Ofenbereich. „Hier kann man hautnah Handwerkskunst erleben“, sagt Filialleiterin Melanie Griesinger.

Dabei geht es aber nicht nur um Show, sondern um das Backen von handwerklich besten Backwaren. Gebacken wird vom Brötchen, über Brote bis hin zu Pizzen und Quiche ein breites Sortiment. „Wir wollen Frische und Qualität aus handwerklicher Herstellung vermitteln“, bringt es Martin Hehl auf den Punkt.

Da muss aber auch die Ofentechnik passen. Optisch passt sie mit Sicherheit. In eine Wand aus weißen Klinkerfliesen sind die beiden Backöfen integriert. Über beiden Öfen ragt jeweils ein großer Dunstabzug aus Kupferblech hinaus. In

die Wand zwischen den Öfen ist eine bogenförmige Nische eingelassen. Dort sind Brote, Kuchen und verschiedene Backutensilien liebevoll dekoriert.

#### Schwarzer Blickfang

Die Blicke ziehen aber vor allem die beiden in schwarzer Optik gehaltenen Öfen auf sich. Der Wenz 1919 ist ein Backofen, wie sich auch der größte Laie einen guten alten Backofen vorstellt. Fachleute werden die original Ofenfront eines Altdeutschen Holzbackofens erkennen. Gusseiserne Türen samt Kettenschließmechanismus mit Zug und Gegenzug sind die optischen Hingucker. Nebenbei bemerkt lässt sich so die Ofentür auch leicht öffnen und schließen.

Hinter dieser nostalgischen Fassade verbirgt sich modernste Technik. Denn der Wenz 1919 nutzt die bewährte Technik des tausendfach im Einsatz befindlichen MIWE condo. Sichtbar ist dies allerdings nicht. Die nostalgische Ofenfassade samt Holzlege im unteren Bereich lässt anderes vermuten. Selbst das Bedienfeld mit der Festprogrammsteuerung MIWE FP8 ist den Kundenblicken verborgen. An einem langen Kabel kann es dort platziert werden, wo es optisch nicht stört. Im Backhaus Hehl ist es an der nicht direkt einsehbaren Ofenseite angebracht.

Spätestens beim Blick auf das Bedienfeld kann man allerdings erste Rückschlüsse auf die technischen Details des Wenz 1919 ziehen. Beide Herde des Nostalgieofens – es gibt ihn übrigens von einer bis zu drei Backkammern – lassen sich getrennt steuern. Dabei kann jeweils die Ober-



und Unterhitze separat eingestellt werden. Jeder Herd ist dick und damit energiesparend isoliert, damit ungewollte Wärmeübertragung in die andere Backkammer verhindert wird.

Zuständig für das Backen im Sichtfeld der Kunden ist Bäckerin Cornelia Müller. Sie macht dies mit Leidenschaft, hat sie doch einen Traum Arbeitsplatz gefunden. „Das macht hier richtig Spaß“, freut sie sich über die Arbeitsbedingungen und den direkten Kontakt zu den Kunden. „Sie fragen schon mal nach oder loben uns auch, wenn’s besonders lecker ist.“

### Wirklich und immer backen

Täglich ab fünf Uhr in der Früh steht sie im Laden. Über 90 Prozent der Brötchen für diesen Standort werden im Laden gebacken. Dafür wird vor allem der zweite Backofen genutzt. Der MIWE condo hat vier Herde der Größe 60 x 80 cm. Bleche kommen dort allerdings kaum hinein. „Wir backen auf Herdplatte, weil’s besser ist“, bestätigt Cornelia Müller die Aussage ihres Chefs.

Die ersten Chargen an Teiglingen werden am Morgen angegart angeliefert, um möglichst schnell erste Brötchen backen zu können. Alle weiteren werden in der Filiale erst noch gegart. Dafür nutzt Cornelia Müller den fünf Bleche fassenden Gärschrank unter dem condo. Jeweils 30 Brötchen werden dann auf einen Abzieher umgesetzt und in einen der Herde des condo eingeschossen.

„Einfach, wie die gesamte Bedienung des Backofens“, zeigt Cornelia Müller ihre Erfahrungen damit auf. In der Programmsteuerung sind die Backprogramme hinterlegt. Bis zu 30 Programme können gespeichert werden. Die wichtigsten acht Programme sind direkt anwählbar. Jedes der Programme ist in bis zu fünf Backphasen unterteilbar. Was gebacken wird, das sehen auch die Kunden. Die Ofentüren aus speziellem Sicherheitsglas schaffen Transparenz. Leistungsfähige Halogenlampen sorgen für das richtige Licht in den Backkammern.

Neben Brötchen sind es vor allem Croissants, die Cornelia Müller im MIWE condo bäckt – diese natürlich auf Blechen. Durch die separat regelbare Unter- und Oberhitze kann der Ofen genau auf die Anforderungen der jeweiligen Backwaren angepasst werden. Cornelia Müller: „Der Ofen bäckt überall gleichmäßig. Der Schwaden steht schnell und in genügender Menge zur Verfügung.“

### Beste Ofentechnik

Möglich macht ersteres eine leistungsfähige Beheizung mit Elektroheizstäben aus Edelstahl. Diese sind dampfdicht in den Seitenwänden und direkt im Backraum angebracht. Der Schwadenapparat wird unabhängig davon mit einer eigenen Heizung betrieben. So wird ein Hitzeabfall in der Backkammer vermieden, wenn Schwaden benötigt wird.

Gebacken wir übrigens bei allen MIWE condo und Wenz 1919 auf Steinplatte – der Qualität wegen. So ist es laut DLG auch möglich, die Brote aus diesen Öfen als Steinofenbrot zu bezeichnen – eine Möglichkeit, die sich das Backhaus Hehl vor allem beim Backen im Wenz 1919 zunutze macht. „Das ist unser Brotfen“, zeigt Bäckerin Cornelia Müller auf. Das Brot dafür kommt zum Teil halbgebacken, zum Teil aber auch nur als gekühlter Teigling im Brotkorb in das Café Back.

Noch einen Schritt weiter zurück geht man beim Backen von Zöpfen oder auch Keksen. Dafür wird nur der Teig aus der Backstube angeliefert. Cornelia Müller wiegt die Stränge für die Hefezöpfe ab und bäckt sie. Der Keksteig wird ebenfalls direkt vor den Augen der Kunden aufgearbeitet. „So haben wir den ganzen Tag über Bewegung vor und an den Backöfen“, zeigt Filialleiterin Griesinger einen der Vorteile auf. „Die wahrgenommene und die tatsächliche Frische der Produkte kommt noch hinzu.“

Ein Argument, das vor allem auch bei warmen Snacks und Mahlzeiten zählt. Auch hierfür wird der Wenz 1919 genutzt. Gerade in der Mittagszeit werden immer wieder neue Pizzen und Aufläufe in die beiden Herde des Wenz 1919 geschoben. „Pizza dauert nur wenige Minuten“, erklärt die →



Ausbacken von Brot aus dem Wenz 1919.



Brot im Wenz 1919.

Bäckerin. „Wenn der Kunde will, kann er zusehen wie wir die Pizza belegen und backen.“

Neben einer Reihe von Standardangeboten gibt es auch im Snackbereich ein Angebot des Monats. Die Meisterbrezel



Vor den Augen der Kunden werden auch Snacks belegt.

zum Beispiel ist so ein Snack: Eine Laugenbrezel, die mit Krautsalat, Käse und Dörrfleisch im Wenz 1919 überbacken wird. Ein gutes Beispiel, wie Tradition und Innovation verbunden werden können, bei der Meisterbrezel genau so wie auch bei den Backöfen von MIWE.

## Backhaus Hehl GmbH im Kurzportrait

Inhaber: Martin Hehl  
Hauptstraße 1  
57629 Müschenbach

Fachgeschäfte: 11

## Mitarbeiter

Produktion: 25, davon 3 Auszubildende

Verkauf: 75, davon 12 Auszubildende

Versand/Logistik: 5

Verwaltung: 5

## Preisbeispiele:

Brötchen 0,29 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,80 EUR

Spezialbrote 750 g 2,70 - 3,10 EUR

Plunder 1,20 EUR