

Пекарня Backhaus Nehl, Мюшенбах

В гастрономии известна тенденция создавать открытую кухню. Все большее распространение эта тенденция стала получать также в хлебопекарной отрасли. В данном случае понятие «открытая кухня» подобрано весьма точно. «Мы хотим, чтобы наши посетители еще в большей степени приблизились к пекарскому искусству», – поясняет Мартин Хель. Когда выпечка хлебулочных изделий происходит на глазах у посетителей, ничто не мешает установить тесную связь с посетителями, ведь все возможные преграды устранены. «Мы вовлекаем посетителей в процесс приготовления наших изделий», – рассказывает мастер хлебопекарного дела из Мюшенбаха в Вестервальде.

В нескольких километрах от главного здания пекарни был открыт новый филиал в Альтенкирхене. «Местоположение филиала отлично подходит для реализации гастрономической концепции», – рассказывает Мартин Хель. Новый филиал – это

крупное кафе-пекарня, способное вместить в себя более чем 140 посетителей одновременно. В нем отведена большая рабочая площадь для выпечки, оформления и приготовления сладких и сытных лакомств для посетителей кафе. Все внимание на рабочей площади притягивают к себе, конечно же, две хлебопекарные печи MIWE. Wenz 1919 с двумя подами и MIWE condo с четырьмя подами в исполнении черного цвета являются центральными элементами открытой кухни кафе-пекарни.

Высокому интересу со стороны посетителей способствует уже само местоположение кафе-пекарни – прямо на главной улице в центре города. Большие витринные окна создают эффект открытости, позволяя наблюдать за происходящим как снаружи, так и изнутри. Для повышения оборота здесь составляются специальные предложения, например, предложение «завтрак-буфет», которым можно ежедневно воспользоваться по цене 9,95 евро. По воскресеньям это предложение включает в себя более широкий ассортимент хлебулочных изделий и соответственно →



Вид на открытую кухню кафе-пекарни.



Укладка тестовых заготовок булочек на съемник.



Посадка булочек в печь MIWE condo.

имеет более высокую цену – 12,95 евро. После обеда предлагается буфет с булочками, кофе или чаем по цене 5,95 евро.

Еще ближе к своим посетителям

На глазах у посетителей происходит также подготовка нужных продуктов. Рабочие столы для подготовки продуктов и крупное оборудование для нарезки ветчины и колбасы являются такими же элементами концепции оформления кафе-пекарни, как и две печи MIWE. Что касается печей, то здесь семья Хель сделала осознанный выбор в пользу ярусных хлебопекарных печей. «По сравнению с конвекционными печами достигается совершенно иной результат выпечки», – отмечает Мартин Хель. К примеру, заметно лучше получается нижняя корка выпекаемых булочек. Ярусные печи преимущественно используются в филиалах пекарни с 2002 года. Семья Хель уверена, что это позволяет им в еще большей степени показать особенности ручного приготовления хлебобулочных изделий.

Пекарное оборудование:

MIWE condo 4.0608, расстойный шкаф с 5 противнями
Wenz 1919 с двумя подами 60 x 80 см

Увидеть, как происходит процесс выпечки хлебобулочных изделий, максимально близко можно только в кафе-пекарне Café Vack. Своего рода сцену, на которой демонстрируется мастерство выпечки, здесь образуют две печи: MIWE condo и Wenz 1919

на фоне стены с отделкой из клинкерной плитки. Посетители с удовольствием становятся зрителями такой демонстрации. Стоя у прилавка или сидя за столиком кафе, они то и дело бросают взгляд в сторону хлебопекарных печей. «Здесь можно поближе ознакомиться с искусством приготовления хлебобулочных изделий вручную», – рассказывает руководитель филиала Мелани Гризингер.

Цель кафе-пекарни – это продемонстрировать мастерство выпечки и одновременно обеспечить лучшее качество вручную приготовленных хлебобулочных изделий. В широкий ассортимент предлагаемых в кафе-пекарне изделий входят разные виды булочек, хлеба, пиццы и киша. «Мы хотим предлагать свежую и качественную продукцию ручной работы», – сообщает Мартин Хель.

Поставленную цель однако можно достичь только при выборе подходящего пекарного оборудования. Если оценивать визуально, то можно с уверенностью сказать, что для кафе-пекарни выбрано именно такое оборудование. Две хлебопекарные печи удачно встроены в стену с отделкой из белой клинкерной плитки. Над печами выступает большая вытяжка из листовой меди. В стене между печами создана арочная ниша, которая декорирована хлебом, булочками и различными принадлежностями, используемыми в процессе выпечки.

Эффектное исполнение черного цвета

Внимание притягивают к себе, прежде всего, две печи в исполнении черного цвета. Одна из них – это хлебопекарная печь Wenz 1919, которая напоминает старую добрую печь даже непрофессионалам. А профессионалы тем более распознают в ней переднюю панель, выполненную точь-в-точь как в старонемецкой дровяной печи. Сильным визуальным акцентом являются чугунные двери печи в сочетании с цепным механизмом закрывания, состоящим из тяги и противотяги. Стоит заметить, что ко всему прочему двери печи легко открываются и закрываются.

За ностальгическим фасадом печи скрываются самые современные технологии. В Wenz 1919 используются надежные технологии неоднократно проверенной на практике печи MIWE condo. Правда определить это весьма сложно. Ностальгический фасад в сочетании с уложенными внизу поленьями заставляет предполагать совершенно иное. От глаз посетителей скрыта даже панель управления и система управления с жестко заданными программами MIWE FP8. Благодаря длинному кабелю ее можно разместить в месте, где она не нарушает визуального образа печи. В пекарне Backhaus Nehl таким местом стала боковая сторона печи.

Лишь позднее, заметив панель управления, можно все же сделать первые выводы о технических характеристиках печи Wenz 1919. Оба пода печи, выполненной в ностальгическом дизайне, управляются по отдельности (между прочим, печь может иметь от одной до трех пекарных камер). При этом возможна отдельная регулировка верхнего и нижнего нагрева. Благодаря значительной толщине каждый под обладает теплоизолирующими свойствами, которые позволяют предотвратить нежелательный переход тепла из одной пекарной камеры в другую.

Ответственной за выпечку, происходящую на глазах у посетителей, является мастер пекарского искусства Корнелия Мюллер. Она выполняет свою работу с энтузиазмом, ведь это работа ее мечты. «Работа здесь доставляет огромное удовольствие, – с радостью рассказывает Корнелия Мюллер об условиях своей работы и возможности непосредственного контакта с посетителями. – Иногда посетители хотят более подробно узнать о выпекаемых нами изделиях или же похвалить нас, если какое-либо из наших изделий им особенно понравилось».

Всегда выпечка по-настоящему

Работа в кафе-пекарне начинается каждый день в пять утра. В кафе-пекарне выпекается более 90 % продаваемых здесь булочек. Для выпечки булочек преимущественно используется вторая хлебопекарная печь. MIWE condo имеет 4 пода размером 60 x 80 см. Она не предусмотрена для выпечки на противнях. «Мы выпекаем на подах, поскольку результат выпечки получается гораздо лучше», – подтверждает Корнелия Мюллер слова своего руководителя.

Первые партии тестовых заготовок поставляются в кафе-пекарню с утра уже расстойными, чтобы можно было успеть выпечь булочки для первых посетителей. Остальные партии тестовых заготовок проходят стадию расстойки на месте. Для расстойки Корнелия Мюллер использует расстойный шкаф с пятью противнями, расположенный под печью MIWE condo. После расстойки по 30 булочек перекладывается на съемник и затем ставится на один из подов печи MIWE condo.

«Весьма простым является также управление хлебопекарной печью в целом», – делится своим опытом Корнелия Мюллер. В системе программного управления имеются заданные программы выпечки. Всего в системе можно задать до 30 программ. Для восьми основных программ предусмотрена возможность непосредственного выбора. Каждая программа разделена на несколько циклов выпечки (максимальное количество циклов – 5). Все, что выпекается в печи, всегда видят также посетители. Дверь печи выполнена →



Выемка хлеба из печи Wenz 1919.



Хлеб в печи Wenz 1919.

из специального прозрачного защитного стекла, а пекарные камеры имеют нужное освещение за счет мощных галогенных ламп.

Помимо булочек в MIWE condo выпекаются, прежде всего, круассаны, правда в этом случае Корнелия Мюллер, конечно же, использует противни. Благодаря отдельной регулировке нижнего и верхнего нагрева можно согласовать работу печи с требованиями, необходимыми для выпечки конкретного хлебобулочного изделия. Корнелия Мюллер считает: «Выпечка в печи происходит равномерно. Нет проблем и с быстрым обеспечением достаточного объема пара».

Лучшее пекарное оборудование

Равномерность выпечки достигается за счет мощного нагрева электрическими нагревательными стержнями из высококачественной стали, которые герметично встроены в боковые стенки и установлены непосредственно в пекарной камере. Нагревательные стержни не отвечают за нагрев пароувлажнительного агрегата. Агрегат работает с собственной системой нагрева. Таким образом, предотвращаются температурные колебания в пекарной камере во время создания и подачи пара.

Выпечка во всех MIWE condo и Wenz 1919 преимущественно проходит на каменных подах – в



Приготовление закусок на глазах у посетителей.

целях улучшения качества. Согласно закону Германии о пищевых продуктах выпекаемый в таких печах хлеб можно называть подовым хлебом – возможность, которая дает пекарне Nehl определенное преимущество, прежде всего, в случае использования печи Wenz 1919. «Эта наша печь для приготовления хлеба», – показывает мастер пекарского искусства Корнелия Мюллер. Хлеб при этом выпекается из тестовых заготовок, поставляемых в кафе-пекарню Café Back либо в полувывпеченном виде, либо в замороженном виде.

Что касается плетенок, а также кексов, то здесь приходится вернуться еще на один шаг назад. Для приготовления этих изделий в кафе-пекарню поставляется лишь тесто. Корнелия Мюллер взвешивает полоски дрожжевого теста, формирует плетенки и выпекает их. Также тесто для кексов обрабатывается непосредственно на глазах у посетителей. «Таким образом, у нас целый день кипит работа вокруг хлебопекарных печей, – указывает руководитель филиала Гризингер на одно из преимуществ. – И это в сочетании с ощутимым ароматом действительно свежесвепеченной продукции».

Вышесказанное можно применить также к горячим закускам. Для их приготовления тоже используется Wenz 1919. В обеденное время на оба пода печи одна за другой ставится пицца или запеканка. «Пицца

готовится всего лишь несколько минут, – поясняет Корнелия Мюллер. – И при желании наши посетители могут посмотреть, как происходит ее приготовление и выпечка».

Посетители могут выбирать закуски в рамках как стандартных предложений, так и специальных предложений месяца. К последним относится, например, крендель от мастера-пекаря: щелочной крендель, запекаемый с салатом из свежей капусты, сыром и вяленым мясом в печи Wenz 1919. Это хороший пример того, как традиции можно объединить с инновациями, к тому же здесь речь идет не только о приготовлении кренделя, но и об использовании хлебопекарных печей MIWE в общем.

Цифры и факты: Пекарня Backhaus Nehl GmbH

Владелец: Martin Nehl
Hauptstraße 1
57629 Mûschenbach

Специализированные магазины: 11

Работники

производственный отдел: 25, из них 3 – ученики

отдел сбыта: 75, из них 12 – ученики

отдел отправки/логистики: 5

администрация: 5

Примеры цен:

булочка: 0,29 евро

ржано-пшеничный хлеб 1000 г 2,80 евро

специальный хлеб 750 г 2,70 - 3,10 евро

дрожжевая слойка 1,20 евро