

Bäckerei Matthäus, Marktsteft

Marktsteft. „Wir wollten für die Zukunft bauen“, formuliert Bäckermeister Simon Matthäus seinen Grundgedanken als die Planung des Bäckereineubaus anstand und setzte ihn konsequent bei der Anschaffung der Geräte und Technik um. Alles durchdacht und bedacht, alles auf Langlebigkeit und Qualität ausgerichtet. Daher kam für ihn nur Ofen- und Kältetechnik von MIWE infrage.

Die räumliche Nähe zu MIWE nach Arnstein sieht Simon Matthäus als vorteilhaft an. Nahe ist der junge Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks jedoch vor allem der Qualitätsphilosophie von MIWE. „Wir wollen beste Backwaren für unsere Kunden herstellen. MIWE ist führend bei Ofen- und Kältetechnik in der Branche“, erklärt er.

Simon Matthäus, Bäcker mit Leib und Seele, und seiner Ehefrau Melanie war bald klar, dass sie die elterliche Bäckerei übernehmen wollten. Allerdings war der Platz in der Backstube das größte Problem. Denn nur wenn dies gegeben ist, lassen sich qualitativ hochwertige Backwaren herstellen.

„Wir haben bereits vor einigen Jahren damit begonnen, Brötchen in Langzeitführung herzustellen. Der Umsatz mit den Brötchen ist danach um 50 Prozent gestiegen.“

Erweiterungsmöglichkeiten am Stammhaus aus dem Jahr 1738 gab es nicht. Daher überlegte die Familie bereits seit 2005, wie eine Betriebsvergrößerung aussehen könnte und sicherte sich frühzeitig ein Eckgrundstück in einem neuen Gewerbegebiet an einer viel befahrenen Staatsstraße. Die Umsätze stimmten und so konnte ein Neubau zusammen mit örtlichen Handwerkern und Planern in Angriff genommen werden. Statik und Haustechnik waren dabei so ausgelegt, dass das Produktionsgebäude noch um ein Wohngebäude erweitert werden konnte.

Der Neubau in Zahlen:

- **Bauzeit:** 10 Monate
- **Planung:** örtliche Handwerksunternehmen und Architekten
- **Grundstücksgröße:** 2.200 qm
- **Gebäudefläche:** 740 qm →



Im Laden wird mit MIWE cube : air und MIWE cube:stone gebacken.



Ofenansicht von rechts mit Stikkenwagen und Bäcker.



Ansicht der Kälteanlage.

Beim Rückblick auf die Planungsphase bringt Simon Matthäus auch Joachim Leppig, Fachberater von MIWE, ins Gespräch. „Wir haben Herrn Leppig von Anfang an mit in unsere Überlegungen und Planungen integriert. So ins Thema eingebunden hat er uns umfassend beraten und wertvolle Tipps geben können.“ Der Kontakt zu MIWE besteht schon seit Jahrzehnten. 24 Jahre lang wurde in der Backstube von Matthäus mit einem MIWE ideal gebacken. „Auf Langlebigkeit legen wir großen Wert“, erzählt Günter Matthäus, Vater des heutigen Firmenchefs. Bereits bei der Anschaffung von Anlagen und Maschinen achteten Vater und Sohn auf diesen Aspekt. Hinzu kommt, dass die Maschinen bei Matthäus auch entsprechend gepflegt werden. „Wir konnten deshalb alle Maschinen aus der alten Backstube in den Neubau übernehmen“, zeigt Simon Matthäus auf.

Aber auch beim Neubau wurde die Nachhaltigkeit der Investition in den Fokus der Überlegungen gezogen. Das Gebäude ist entsprechend wärme gedämmt. Eine Fußbodenheizung ist die Grundlage dafür, dass die Heizung mit niedrigen Vorlauftemperaturen betrieben werden kann.

Wobei der Heizkessel fast überflüssig ist. Denn Matthäus setzt als einer der ersten Betriebe auf Wärmerückgewinnung mittels der MIWE eco:nova. „Damit wollen wir sowohl unser Brauchwasser erwärmen als auch unsere Räume heizen“, fasst Simon Matthäus seine Überlegungen zur

Abwärmenutzung zusammen. Im Technikraum wird das kostenlos gewonnene Warmwasser in zwei 2.000 Liter fassenden Pufferspeichern gesammelt, bevor die Wärme zur Warmwasserbereitung bzw. Gebäudeheizung genutzt wird. Für Sicherheit an produktionsfreien Tagen sorgt zudem eine 25-kW-Gastherme.

Mithilfe der MIWE eco:nova wird die Energie aus dem Rauchgas und dem Schwaden der beiden Öfen wirtschaftlich genutzt. Um die Effizienz zu erhöhen, werden beide Medien getrennt in die Wärmerückgewinnungsanlage geführt. Dort wird die Wärme abgegeben, bevor abgekühltes Rauchgas und Restschwaden in den Kamin entweichen. Positiver Nebeneffekt dabei ist, dass nur ein Kamin für alle Backöfen nötig ist – auch für künftige Neuanschaffungen.

Der junge Bäckermeister hat sich im Vorfeld der Investition umfassend mit dem Thema befasst und verschiedene Systeme begutachtet. Die Entscheidung fiel letztlich auf die MIWE eco:nova. „Vor allem, weil hier alles aus einer Hand kommt“, fügt sein Vater Günter hinzu.

Alles aus einer Hand, das bedeutet im Falle der Bäckerei Matthäus, dass die gesamte Ofen- und Kältetechnik von MIWE geplant und umgesetzt wurde. Als Etagenherd wird ein fünfherdiger MIWE ideal genutzt. Dieser ist als 2-Kreiser konzipiert und kann so unterschiedliche Temperaturen in

zwei Herdgruppen fahren. Simon Matthäus sagt: „Gerade für kleinere Betriebe ist das wichtig, um flexibel backen zu können.“ Direkt daneben ist ein MIWE Gärraum (GR) platziert.

Gebacken werden im MIWE ideal neben Brot auch Weizenbrötchen, bei Matthäus Kipf genannt. „Ganz bewusst auf der Herdplatte“, zeigt Günter Matthäus auf. Neben der Langzeitführung und der Verwendung von Vorteigen trägt auch dies zum einzigartigen Geschmack bei. Doch damit nicht genug. Als „Eckerbäcker“, also der Bäcker am Eck, ist die Bäckerei Matthäus bekannt. Aus diesem Wortspiel hat Simon Matthäus die Eckis entwickelt, eckige Brötchen, die ganz bewusst im Stikkenofen gebacken werden.

Das Arbeiten mit einem Stikkenofen ist für die Mitarbeiter der Bäckerei neu. Dies war für uns aber auch ein Vorteil“, resümiert Simon Matthäus. „Da wir bislang nicht mit Stikkenöfen gearbeitet haben, waren wir an kein Stikkenwagensystem gebunden.“ Deshalb tat er sich leicht, den neuen MIWE lift-in statt dem MIWE roll-in einzusetzen. Der MIWE lift-in ist ein Stikkenofen mit aufgehängten Stikkenwagen, für den Stikkenwagen mit speziellen Halterungen benötigt werden.

Ursprünglich für den amerikanischen Markt entwickelt, hat der MIWE lift-in vor allem hygienische Vorteile gegenüber der bewährten Technik im MIWE roll-in. Simon Matthäus er-

klärt: „Es fehlt das Drehgestell am Boden. Deshalb kann ich den MIWE lift-in einfach ausfegen.“ Nachdem der Stikkenwagen in die Ofenkammer gefahren und arretiert ist, wird der gesamte Wagen angehoben und kann freischwebend während des Backprozesses gedreht werden.

Zwischen MIWE ideal und MIWE lift-in ist ein MIWE Gärvollautomat (GVA) für drei Stikkenwagen platziert. Die Standfläche ist genau so groß, um den GVA bei höheren Ofenkapazitäten gegen einen zweiten MIWE ideal austauschen zu können. Der GVA kann dann wiederum neben dem Tiefkühlager (TKL) platziert werden. Die Bodenplatte für die Tiefkühlzelle ist gleich größer gegossen worden, um einen Umzug problemlos umzusetzen.

Die Tiefkühlzelle steht außerhalb der Gebäudegrundmauern und ist nur mit der Tür an die Backstube angeschlossen. Eine Überdachung reicht aus, um die Zelle vor Witterungseinflüssen zu schützen. Hier werden Teiglinge gelagert, die Matthäus selbst herstellt. „Entsprechende Chargengrößen machen die Produktion sicherer und wirtschaftlicher“, freut sich Simon Matthäus über die Vorteile der Technik.

Genutzt wird zudem die Abwärme der Kälteanlage. Über unscheinbare Wärmetauscherplatten MIWE recover wird die Abwärme direkt dem Wärmekreislauf der Gebäudeheizung zugeführt. →



Simon Matthäus mit einem Stikkenwagen vor der Ofenfront.



Die Aufhängung des lift-in.



Blick über dem Aufarbeitungstisch. Im Hintergrund das TLK.



Außenansicht der TLK. Die Bodenplatte für die Platzierung des GVA ist bereits vorgesehen.

Bäckermeister Matthäus hat somit wieder Zeit, sich über neue Herausforderungen Gedanken zu machen – „das Ladenbacken“, wie er kurz und bündig sagt. Dem neuen Produktionsstandort angegliedert ist ein kleiner, aber feiner Laden samt Drive-in und Café, wo ebenfalls gebacken werden soll. Ein MIWE cube:air und ein MIWE cube:stone werden bereits eingesetzt. „Auch hier machen wir keine Kompromisse“, zeigt sich Matthäus mit der Technik von MIWE begeistert.

Folgende Produkte setzt die Bäckerei Matthäus von MIWE ein:

- Gärraum für 3 Stikkenwagen bzw. 1 Abzieherwagen
- Etagenbackofen MIWE ideal, doppeltbreit mit 5 Herden
- Stikkenbackofen MIWE lift-in
- Gärvollautomat (GVA) für 3 Stikkenwägen
- Wärmerückgewinnungsanlage MIWE eco:nova mit 160 kW Leistung
- Tiefkühlagerzelle (TLK) für 6 Stikkenwägen
- Normalkühlung (NK) als Rohstofflager
- Tiefkühlung (TK) als Rohstofflager
- MIWE cube : air / MIWE cube:stone

Bäckerei Matthäus GmbH im Kurzportrait

Inhaber: Günter und Simon Matthäus
 Hauptstraße 16
 97342 Marktsteft

Fachgeschäfte: 2

Mitarbeiter

Produktion: 5

Verkauf: 6

Preisbeispiele:

Brötchen 0,25 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,35 EUR

Spezialbrote 750 g 2,45 EUR

Hafenmeisterbrot 3.000 g 6,20 EUR

Plunder 0,80 – 0,95 EUR