

Bäcker Müller, Ernsthausen

„Am besten man probiert es selbst aus“, ist Heinz Georg Müller überzeugt. Der Bäckermeister und Diplomingenieur in Elektrotechnik ist Chef der Bäcker Müller GmbH & Co. KG. 16 Stikkenöfen werden dort betrieben und sollen aufgrund ihres Alters ersetzt werden. Im August 2009 wurde ein Prototyp des neuen MIWE roll-in e+ zum Test aufgestellt „und hat überzeugt“, wie Müller erfreut sagt.

Inzwischen wurden noch drei weitere Stikkenöfen dieses Typs angeschafft. Die Entscheidung dafür war gut überlegt und lange geplant. Ersetzt wurden ältere Stikkenöfen von Winkler. „Problem war allerdings, dass diese mit Hebevorrichtungen arbeiten“, zeigt stellvertretender Produktionsleiter Dieter Müller auf. Deren Stikkenwagen passen nicht in jeden anderen Ofen. Deshalb wurde der neue MIWE roll-in e+ in die Überlegungen mit einbezogen, da dieser eine große Backkammer hat.

Die bisherigen Stikkenöfen sind seit 1990 bei Bäcker Müller im Einsatz. Damals wurde die neue Produktionsstätte bezogen. Insbesondere die einfache Beschickung – verbunden mit der Hebevorrichtung des Stikkenwagens in der Backkammer – hätte damals überzeugt. „Hinzu kommt die einfache Reinigung der Backkammer“, sagt Bäcker Michael Fürstenberg, der die Stikkenöfen bedient.

Heinz Georg Müller und seine Mitarbeiter kennen aber auch MIWE. In den Filialen sind vielfach Ladenbacköfen des Arnsteiner Backofenbauers und Spezialisten für Bäckerkälte im Einsatz. „Wir haben uns auch das Werk in Arnstein angeschaut“, blickt Müller zurück. Die Qualität der Produktion und die Qualität der Backergebnisse bei der Backvorführung beeindruckten die Fachleute aus Ernsthausen. „Die Umstellung auf MIWE-Produkte ist nicht selbstverständlich und gut überlegt.“ →



Stellvertretender Backstubenleiter Dieter Müller (links) und Bäcker Michael Fürstenberg (rechts).



Ansicht der vier MIWE roll-in e+.

Denn Müller wollte nicht die Katze im Sack kaufen. „Wir können uns nur mit Qualität von Bake-Off-Stationen und anderen Mitbewerbern absetzen“, argumentiert der Firmenchef und gibt dabei Einblicke in seine Unternehmensphilosophie. Eine hohe Rohstoffqualität, selbst entwickelte Rezepturen in Verbindung mit eigenen Sauerteigführungen und Langzeitführungen sind die Grundlagen dafür.

Stellvertretender Produktionsleiter Dieter Müller: „Unsere Gärschränke sind nur auf 28 °Celsius eingestellt. So hat der Teig genügend Zeit zur Entwicklung.“ Die gleiche Idee wird auch beim Backen im Laden verfolgt, wo die Brötchen in Langzeitführung schonend reifen.

Obwohl viel in den Filialen gebacken wird, ist in der Produktion auch entsprechend hochwertige Ofentechnik notwendig. Hier sind für Heinz Georg Müller und seine Mitarbeiter die Backergebnisse von entscheidender Bedeutung. MIWE hat bei der Weiterentwicklung des roll-in sowohl die Qualität des Backergebnisses, als auch das Thema Energieeinsparung in seine Überlegungen mit einbezogen. Ein Widerspruch muss dies nicht sein, was MIWE letztlich auch im täglichen Betrieb der neuen roll-in e+ bei Bäcker Müller beweist.

Am besten weiß dies Michael Fürstenberg. „Wir haben einen Tag lang das gleiche Programm auf dem neuen MIWE roll-in und einem alten Stikkenofen gebacken.“ Als Erstes fiel Fürstenberg dabei die Gleichmäßigkeit des Backergebnisses auf. „Auch das unterste Blech ist gleich gut gebacken.“

Zurückzuführen ist dies auf die starke Heizleistung des Stikkenofens. Im Vergleich zu anderen Stikkenöfen wird beim neuen MIWE roll-in e+ die Heißluft direkt in die Backkammer eingebracht. Ein Umweg über die Schwadenanlage fällt weg. Gleichzeitig kann die Luftmenge genau über das patentierte MIWE aircontrol geregelt werden. Für jeden Backschritt kann die Luftmenge genau dosiert werden.

„Dessen Parameter haben wir mit einem Mitarbeiter von MIWE genau eingestellt“, blickt stellvertretender Produktionsleiter Dieter Müller zurück und lobt die hohe Fachkenntnis des Backmeisters. In neun Stufen kann die Luftzufuhr aus dem Heizregister in die Backkammer geregelt werden. Dabei werden die Lüftungsschlitze mehr oder weniger weit geöffnet. Ein einfaches, effektives und betriebssicheres System.

Zur Gleichmäßigkeit des Backergebnisses trägt auch die Neukonstruktion des Schwadenapparates im MIWE roll-in e+ bei. Dieser ist nun hinten an der Backkammer angebracht. Aufgeheizt wird das Wasser durch das abfließende Rauchgas des Heizregisters. Das Rauchgas wird also noch ein zweites Mal genutzt. Dieter Müller: „Unser Installateur war von der niedrigen Rauchgastemperatur, die aus dem Ofen kommt, überrascht.“ Grund ist die doppelte Rauchgasnutzung, was den Wirkungsgrad des Backofens wesentlich erhöht.

Die Platzierung des Schwadenapparates unabhängig von der Heißlufteintragung in die Backkammer bringt noch weitere Vorteile: Der Schwaden kann satt und gleichmäßig auf alle Bleche aufgebracht werden. Eine mögliche Verkalkung

des Schwadenapparates wirkt sich nicht auf die Luftführung aus. Der Ofen bäckt trotzdem noch gleichmäßig.

Bei Bäcker Müller wird das Wasser aufgrund des hohen Härtegrades entkalkt. Ist der Stikkenofen trotzdem mal verkalkt, kann der Schwadenapparat leicht selber gereinigt werden. Dafür wird die Rückwand der Ofenkammer einfach abgenommen. Die einzelnen Schwadenkarkassen können je nach Verkalkungsgrad herausgenommen und gereinigt oder ausgetauscht werden.

Ebenso einfach ist die Bedienung des MIWE roll-in e+. Gebacken werden in den vier Stikkenöfen aus Arnstein vor allem Kaiserbrötchen, mit Käse bestreute Brötchen und Stangen, Milchbrötchen, aber auch Weizenmischbrote. Durch die genaue Steuerung des Backraumklimas bietet es sich an, so manche Produkte, die vorher im Etagenofen gebacken wurden, jetzt im Stikkenofen zu backen. „Vom Handling natürlich sehr einfach“, freut sich Michael Fürstenberg über die Möglichkeiten der rollenden Beschickung.

Abgerufen werden die Backprogramme über die Steuerung MIWE TC. „Vom ersten Tag an einfach zu bedienen“, zeigt Bäcker Michael Fürstenberg seine Erfahrungen damit auf. Neben der bewährten Festprogrammsteuerung MIWE FP10 wird die Touch Control-Steuerung mit dem sieben Zoll großen Farbbildschirm angeboten. Im Easy-Modus werden die Programme abgerufen. Einstellungen und Änderungen der Backparameter erfolgen durch Zugriffsberechtigte im Profi-Modus.

Die Steuerungen der vier neuen MIWE roll-in e+ sind mit dem Büro vernetzt. Dort können die Backprogramme gepflegt werden. „Momentan haben wir das Problem, dass wir vier verschiedene Steuerungstypen im Einsatz haben“, zeigt Heinz Georg Müller die Problematik auf. Langfristig wolle man mit einem Steuerungssystem auskommen.

Der Bäckereichef spricht gleichzeitig noch ein weiteres wichtiges Thema an. „Neben der Backqualität ist für uns der Energieverbrauch der Backöfen von Bedeutung.“ Der Testofen wurde auch deshalb aufgestellt um den Energieverbrauch prüfen zu können. „Wenn man mehrere Öfen kauft, dann kann man mit einem sparsamen Ofen auch mehrfach sparen.“

Dabei kommt Heinz Georg Müller ebenfalls auf das vergleichende Backen zu sprechen. Hier konnten sich Müller und seine Bäcker von weiteren Vorteilen des neuen MIWE roll-in e+ überzeugen. „Die Aufheizzeit ist extrem kurz.“ Den Bäckern hilft dies gerade beim Schuss-auf-Schuss-Backen. Ist ein Stikkenwagen fertig gebacken, dann heizt der Stikkenofen wieder auf Starttemperatur hoch. Auch entsprechend Schwaden muss dann verfügbar sein.

„Wir haben beim vergleichenden Backen hier eine Stunde Betriebszeit herausgeholt“, zeigt Michael Fürstenberg das Ergebnis auf. Während der alte Vergleichsofen noch heizte, war der neue MIWE roll-in e+ bereits backbereit. Heinz Georg Müller: „Das spart Energie und gleichzeitig kann auf gleicher Backfläche mehr gebacken werden.“ →



Bäcker Michael Fürstenberg bei der Arbeit am roll-in e+.



Bäcker Michael Fürstenberg bei der Bedienung des MIWE roll-in e+ über die TC-Steuerung.



Produkte, die im MIWE roll-in e+ gebacken wurden.



Die Energieeinsparung kann Heinz-Gerhard Müller sogar klar beziffern: „1/6 weniger Energieverbrauch als bei den anderen Öfen.“ Auf diese Zahl kommt er durch Messungen

des Ölverbrauchs, die beim vergleichenden Backen gemacht wurden. Er hat also Gründe genug, die für den MIWE roll-in e+ sprechen.

Bäcker Müller GmbH & Co. KG im Kurzportrait

Inhaber: Heinz Georg Müller
 Rodaer Straße 2
 35099 Burgwald/ Ernsthäusen

Filialen: 50

Mitarbeiter

Produktion: 40, davon 1 Auszubildender

Verkauf: 220, davon 5 Auszubildende

Versand/Logistik: 45

Verwaltung: 8

Preisbeispiele:

Kaisersmehl 0,28 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,85 EUR

Sonnenblumenbrot 750 g 2,85 EUR

Plunder 1,10-1,15 EUR