

Bäckerei-Konditorei Ohl, Bruchköbel

Bruchköbel. In der Bäckerei-Konditorei Ohl ist MIWE bereits gut vertreten. „Wir sind von den Öfen und der Bäckerkälte überzeugt“, sagt Bäckermeister Jürgen Ohl. Er und sein Bruder Bernd haben sich deshalb auch als eine der Ersten für den neuen MIWE roll-in e+ entschieden. Beide sind von Backergebnis und Energieverbrauch beeindruckt.

Produziert wird im Stammhaus in der Hauptstraße von Bruchköbel bei Frankfurt. Die Platzverhältnisse sind zwar beengt um zehn Filialen und das Liefergeschäft bedienen zu können, doch die Abläufe sind durchdacht und gut strukturiert. Modernste Bäckereitechnik steht dabei den 30 Produktionsmitarbeitern zur Verfügung. An Backöfen werden ein MIWE ideal mit 15 Quadratmetern Backfläche und ein MIWE electro mit ebenfalls 15 Quadratmetern Backfläche eingesetzt, sowie insgesamt drei Stikkenöfen aus den Jahren 1992, 1994, 1996 und der neue Ofen aus 2009.

„Den ältesten Ofen (electro) aus dem Jahr 1983 wollten wir entlasten“, blickt Jürgen Ohl zurück. Der Ofen hat zwar noch gebacken, doch hat die Zeit ihre Spuren hinterlassen und auch der Energieverbrauch sei mit heutigen Öfen nicht

mehr vergleichbar. „Das hat sich bewahrheitet“, kann Jürgen Ohl inzwischen auch bestätigen. Denn der neue MIWE roll-in e+ hält gerade auch beim Energieverbrauch was er verspricht.

Zusammen mit den Fachleuten von MIWE wurden verschiedene Messungen durchgeführt. Jürgen Ohl: „Wir können einen um 20-25 Prozent niedrigeren Energieverbrauch messen.“ Dies kann er besonders gut beobachten, denn neben dem neuen MIWE roll-in e+ stehen ja noch zwei der alten Stikkenöfen.

Diese Zahlen aus der Praxis werden durch Fakten des Ofenbauers aus Arnstein untermauert. Der MIWE roll-in e+ hat im Vergleich zu dem Standardmodell einen geringeren Anschlusswert von 70 kW statt 85 kW. Gleichzeitig ist der Abgaswert bis zu 50° Celsius niedriger als bei vergleichbaren Stikkenöfen (gemessen nach DIN 8766).

Auffallend ist auch, dass mit niedrigeren Backtemperaturen gearbeitet werden kann und der Ofen eine schnellere Steigleistung hat. „Wir können auf gleicher Fläche also mehr backen, weil der Ofen schneller wieder auf Soll-Temperatur ist“, zeigt Jürgen Ohl die praktischen Vorteile dieses Ofens auf. →



Jürgen Ohl am neuen MIWE roll-in.



Ofenansicht des neuen MIWE roll-in.



Ofenansicht mit MIWE Gärraum und MIWE ideal.

Optisch fallen diese herausragenden Leistungsmerkmale kaum auf. Der MIWE roll-in e+ ist von der Größe mit seinen Vorgängermodellen vergleichbar. „Dies ist wichtig um einen neuen Ofen in bestehende Ofenreihen integrieren zu können“, argumentiert Bäckermeister Ohl. Der neue roll-in e+ ist allerdings 15 cm tiefer. In der Backstube von Ohl ist dies aber kein Problem, da nach hinten noch genug Freiraum ist.

Tiefer ist der roll-in e+ deshalb, weil der Schwadenapparat neu platziert worden ist. Jetzt ist er – unabhängig von der Luftführung des Stikkenofens – hinten in der Backkammer angebracht. Eine große Speichermasse sorgt hier dafür, dass immer genügend Schwaden vorhanden ist.

„Gerade auch beim Schuss-auf-Schuss-Backen muss Schwaden immer schnell verfügbar sein“, zeigt Jürgen Ohl die Anforderungen auf. Beim roll-in e+ ist der Schwaden schnell wieder verfügbar. Genauso wichtig ist aber, dass der Ofen auch wieder zur Starttemperatur aufheizt. „Auch das geht schneller als bei den älteren Öfen.“ Neben der Heizleistung liegt dies auch an der guten Isolierung des Backofens, der Energie durch Abstrahlung verliert.

Die Schwadenleistung ist für Jürgen Ohl eines der Highlights des roll-in e+. „Wir benötigen pro Schuss einen halben Liter weniger Schwaden, haben aber eine wesentlich verbesserte Wirkung auf das Produkt.“ Bei Ohl zeigt sich dies beispielsweise bei den Rosenbrötchen, die einen stärkeren Ausbund und einen verbesserten Glanz zeigen. Bernd und Jürgen Ohl sind zwar darauf bedacht, Energie und somit Kosten zu sparen, doch oberste Priorität muss das

Backergebnis haben. „Auch dieses stimmt“, zeigt Bernd Ohl auf. Er ist Konditormeister und verantwortet Versand und Verkauf im Unternehmen. Traditionell ist der Familienbetrieb auch im Konditoreisegment gut aufgestellt. Auch hier zeichnet die Qualität und Auswahl den Betrieb gegenüber Mitbewerbern aus.

Gerade auch hier bietet sich der MIWE roll-in e+ besonders an. Jürgen Ohl: „Unsere Biskuitböden für Rouladen werden hier wesentlich saftiger und lassen sich besser rollen.“ Möglich macht dies die Steuerung der Luftzirkulation durch das MIWE aircontrol-System. „Bei den Rouladenböden wird aircontrol auf eine niedrige Stufe gestellt.“

In neun Stufen wird zwischen Heizregister und Backkammer ein Dossiergitter verstellt. So können auch empfindliche Backwaren, die traditionell eher im Etagenbackofen gebacken werden, im Stikkenofen gebacken werden. Jürgen Ohl: „Wir backen jetzt auch mit Eistreiche überzogene Gebäcke und Laugengebäcke im neuen Stikkenofen.“ Früher sei dies nicht möglich gewesen. Zu stark sei die Luftzirkulation gewesen und habe die Eistreiche regelrecht abgeblasen. „Jetzt können wir auch für solche Backwaren die Vorteile der rollenden Beschickung nutzen“, freut sich Jürgen Ohl.

Bei Schnittbrötchen wird dagegen mit einer hohen Umluftleistung gearbeitet. MIWE aircontrol arbeitet hier auf Stufe 9. Nötig ist dies um bei den Schnittbrötchen einen besonders markanten Ausbund zu erzielen. Ähnlich ist es beim „Bagohlett“, einem Baguette, in dessen Name der Fami-

liename der Ohls miteinbezogen wurde. „Auch hier soll der Ausbund rustikal und kräftig sein“, zeigt Jürgen Ohl auf. MIWE aircontrol arbeitet auch hier wieder auf hoher Stufe. Bei Kastenbrotten wird aircontrol auf niedriger Stufe gefahren. „So verhindern wir das Trockenbacken der Brote und erzielen dadurch eine bessere Saftigkeit der Krume.“

„Die verbesserte Luftzirkulation in der Backkammer erlaubt es uns mit niedrigeren Temperaturen zu backen“, konnte Jürgen Ohl feststellen. Ein gezielter Luftumschlag führt nach seinen Erfahrungen auch zu einer schnelleren Krustenbildung bei Backwaren. „Im Gebäck zeigt sich dies durch eine längere Frischhaltung.“

Halbgebackene Produkte werden inzwischen nur noch im neuen MIWE roll-in e+ gebacken. „Das Backergebnis ist so viel besser als in den anderen Öfen, dass wir es uns nicht leisten können dort zu backen. Die Kunden würden es merken“, gibt Jürgen Ohl erstaunt, aber zufrieden zu. Die Ware sei stabiler und zeige keine Schumpffalten. Möglich wird dies, weil hier mit niedrigeren Temperaturen und vor allem mit weniger Luftzirkulation gearbeitet wird. MIWE aircontrol arbeitet hier auf Stufe 5. Insgesamt fünf Produkte verlassen halbgebacken den Produktionsbetrieb und werden dann in den Filialen fertig gebacken.

Jürgen Ohl gibt zu, dass er „schon mal spielt“ und das Eine oder Andere ausprobiert. „Das muss man auch, denn die Möglichkeiten sind vielfältig.“ Vollgarige Brötchen werden zum Beispiel in der Anfangsphase mit mehr Umluft gebacken. MIWE aircontrol ist dabei höher geschaltet.

Über die Steuerung MIWE TC können die Backprogramme mit ihren Parametern eingegeben bzw. verändert werden. TC ist die Abkürzung für Touch-Control, einer Bedieneinheit, die mit einem berührungsempfindlichen Bildschirm arbeitet. In der Bäckerei-Konditorei Ohl werden die Backprogramme für den roll-in e+ am PC gepflegt und über einen USB-Anschluss an die Ofensteuerung übergeben. Alternativ ist auch eine Eingabe der Daten direkt an der TC-Steuerung möglich. Jürgen Ohl: „Das Handling ist relativ einfach und überschaubar.“ Für die Ofenmitarbeiter genügt eine kurze Einarbeitung um die Steuerung bedienen zu können. Auch die Konditoren nutzen nach den Bäckern von 7 bis 10 Uhr fast ausschließlich den roll-in e+ für ihre Produkte.

Für jedes Backprogramm können bis zu acht Backschritte definiert werden. In jedem dieser Schritte können die Backtemperatur zu Beginn und am Ende des Teilabschnittes, die Schwadenmenge, der Zug und natürlich auch das aircontrol eingestellt werden. Zwei Temperaturfühler in der Backkammer sorgen für eine punktgenaue Überwachung der gewünschten Temperatur. Einen Zugriff auf diese Parameter haben nur die Chefs sowie die Ofenmitarbeiter. Jürgen Ohl: „Alle Anderen können dank Passwortschutz nichts verändern.“

Von Vorteil am MIWE roll-in e+ ist aber auch die Signallampe. „Etwas ganz Praktisches“, freuen sich die beiden Betriebsinhaber. Gerade wenn mehrere Öfen betrieben werden, kann man so sehen, welcher Ofen bedient werden muss. Der Signalgong könne ja von allen Öfen kommen; die älteren Stikkenöfen wurden damit auch schon nachgerüstet. →



Konditorin beim Bedienen der TC-Steuerung.



Mitarbeiterin aus der Konditorei bei der Herstellung von Plunderbrezeln.

Angebracht ist die Signallampe über der TC-Steuerung, diese ist in einer Säule links neben dem Ofen integriert. Den Hygieneanforderungen der Branche folgend ist die Steuerung flächig in die Oberfläche integriert und lässt sich so leicht abwischen. Durch die Integration in die Säule ist die Steuerung zudem besser vor Hitze und Dampf der Backkammer geschützt. Ein Temperaturfühler zeigt automatisch unerwünscht hohe Temperaturen an der Steuerung an und startet einen Lüfter.

Allerdings braucht die TC-Steuerung keine Angst vor Hitze und Dampf aus der Tür zu haben. „Die Tür ist Wahnsinn“, lächelt Jürgen Ohl zufrieden. „Sie schließt absolut dampfdicht und lässt sich trotzdem leicht auf- und zumachen.“ Technisch möglich gemacht haben dies Dichtungen, die in die Tür statt in das Türblatt integriert sind. Die Dichtungsgummis lassen sich leicht einstellen und sorgen für eine dauerhafte Dichtigkeit der Tür.

Wie der gesamte Stikkenofen ist auch die Tür besonders gut isoliert. Dies minimiert wesentlich die Wärmeabstrahlung, was Energie spart und das Klima in der Backstube nicht unnötig belastet. Gleichzeitig sorgt ein großes Sichtfenster in der Tür für optimalen Einblick in die Backkammer. „Auch eine Neuerung im roll-in e+, die die tägliche Arbeit am Ofen



Blick in den Brenner- und Technikraum über dem Ofen.

erleichtert“, freuen sich Jürgen und Bernd Ohl über ihren neuen Stikkenofen.

Das sagt Jürgen Ohl:

„Beim neuen MIWE roll-in e+ gefallen mir vor allem die enormen Möglichkeiten um das Backergebnis zu beeinflussen. So können wir die Backparameter genau auf das Produkt abstimmen. Die verbesserte Luftführung erlaubt es uns mit niedrigeren Temperaturen zu backen. Das spart schon mal Energie. Gleichzeitig setzen wir allerdings mehr Luftzirkulation ein. Wenn die Heißluft richtig geführt wird, wie es im roll-in e+ ist, dann trocknet auch kein Gebäck aus“.

Bäckerei-Konditorei Ohl GmbH im Kurzportrait

Inhaber: Jürgen + Bernd Ohl
Hauptstraße 66
63486 Bruchköbel

Fachgeschäfte: 10

Mitarbeiter

Produktion: 20

Verkauf: 50

Versand/Logistik: 10

Verwaltung: 3

Preisbeispiele:

Brötchen 0,30 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,80 EUR

Spezialbrote 500 g 1,95 EUR

Plunder 1,05 - 1,40 EUR

König-Ludwig-Brot 1.000 g 2,90 EUR