

Wümme-Bäckerei Sammann GmbH, Fischerhude

MIWE roll-in e+ getestet und einen Zweiten bestellt

Fischerhude. Die rollende Beschickung ist der wesentliche Vorteil von Stikkenöfen. „Im neuen MIWE roll-in e+ bekommen wir zudem ein herausragendes Backergebnis“, sagt Joachim Sammann, Backstubenleiter der Wümme-Bäckerei Sammann. Zur Kapazitätserweiterung musste noch ein Ofen angeschafft werden. Der roll-in e+ war erste Wahl und hat gehalten, was versprochen wurde.

Von Fischerhude aus werden acht eigene Fachgeschäfte in der Region beliefert. „Es wird zwar auch in den Läden gebacken, doch in der Backstube werden immer noch Öfen benötigt“, sagt Volker Sammann, geschäftsführender Gesellschafter der Bäckerei. Neben zwei MIWE roll-in mit Baujahr 1998 sind noch zwei doppelt breite MIWE ideal mit jeweils fünf Herden in Betrieb.

Einer der ersten Vorserien-Öfen ging deshalb nach Fischerhude, „wo der neue roll-in e+ gut mit den älteren Modellen verglichen werden konnte“. Für die Wümme-Bäckerei Sammann ging es zudem darum einen Ofen zu bekommen, mit dem die Backwarenqualität weiter verbessert werden kann.

Volker Sammann und sein Bruder Joachim waren vom neuesten technischen Meisterwerk des Ofenbauers MIWE von Anfang an überzeugt. „Mehr Glanz, gleichmäßiges Backergebnis und dabei noch Energie sparen“, so beschreiben die beiden Praktiker ihre Erfahrungen mit dem neuen roll-in e+. Noch ein zweiter Ofen soll deshalb bald angeschafft werden.

Bevor diese Entscheidung fiel, hat man sich beim Wümme-Bäcker umfassend mit dem Ofen, seiner Technik und den daraus resultierenden Möglichkeiten befasst. Joachim Sammann: „Wir haben gleiche Produkte im alten und im neuen Stikkenofen gebacken.“ Bei Brötchen konnte ein deutlich verbesserter Glanz im neuen roll-in e+ festgestellt werden. „Das ist wichtig. Das wollen unsere Kunden.“

Bäckermeister Joachim Sammann macht die verbesserte Schwadenleistung an der neuen Anordnung des Schwadenapparates fest. Dieser ist nun hinten platziert. Der Ofen dadurch 15 cm tiefer. Die übrigen Ausmaße des Ofens sind gleich geblieben. „Wichtig, wenn ein neuer Stikkenofen einen alten in einer Ofenreihe ersetzen soll“, argumentiert Volker Sammann. →



Joachim Sammann.



Volker Sammann.



Joachim Sammann bei der Begutachtung von Kapseln.



Beschickung des Stikkenofens.

Durch technische Details ist es nun möglich auch beim Schuss-auf-Schuss-Backen genügend Schwadenleistung zur Verfügung zu stellen. Joachim Sammann: „Wir können tatsächlich einen Stikkenwagen herausnehmen und wenige Minuten später den nächsten Wagen voll Semmel backen.“ Möglich ist dies auch, weil der Ofen eine enorme Steigleistung hat. „Im Vergleich zu den anderen Öfen ist er in der halben Zeit wieder auf Betriebstemperatur.“

Die höhere Energieeffizienz zeigt sich auch bei den Backtemperaturen. Im neuen Stikkenofen wird durchschnittlich mit 10° Celsius niedrigeren Temperaturen gebacken. Zwei Temperaturfühler in der Backkammer sorgen gleichzeitig dafür, dass der Temperaturverlauf genau eingehalten wird. „Die Fühler können auf Grund der neuen Platzierung auch nicht so schnell verkalken“, weist Joachim Sammann auf die Problematik hin.

Gebacken werden im neuen roll-in e+ alle Brötchensorten. „Aus Platzgründen müssen wir auch Mischbrote hier backen“, zeigt Volker Sammann auf. Er möchte diese Brote zwar lieber im Herd backen, nutzt aber auch gerne die Vorteile der rollenden Beschickung.

Und auch hier können die Sammann-Brüder Verbesserungen beim Backergebnis feststellen. „Das Mischbrot aus 60 Teilen Weizen und 40 Teilen Roggen bräunt im neuen roll-in e+ gleichmäßiger und zieht auch höher.“ Jeweils 9 Brote mit 500 g Ausbackgewicht werden auf einem Blech gebacken. Im Stikkenwagen finden 9 Bleche Platz.

Bei Weißbroten und Kaviarbroten können in der Wümme-Bäckerei eine Verbesserung bei Farbe, Glanz und Ausbund

festgestellt werden. Auch das macht Joachim Sammann an der verbesserten Schwadenleistung des neuen roll-in e+ fest. „Auch die Luftführung ist durch die Neuplatzierung des Schwadenapparates verbessert. Dies sorgt für noch mehr Gleichmäßigkeit des Backergebnisses“, kann Joachim Sammann feststellen.

Die Luftführung in der Backkammer wird aber vor allem durch das MIWE aircontrol-System beeinflusst. Volker Sammann: „Unsere Stikkenöfen hatten dies noch nicht.“ Jetzt möchte er deren Möglichkeiten nicht mehr missen. Über die Steuerung kann die Luftmengen-zufuhr in die Backkammer in neun Stufen geregelt werden.

Das seit einigen Jahren bewährte System kann jetzt noch feiner die Luftmenge dosieren. Die entsprechenden Einstellungen sind für jedes Backprogramm und für alle Backschritte in der Steuerung hinterlegt. „Wir können auch einfach nachjustieren, wenn wir merken, dass zu wenig Hitze an die Bleche kommt.“

Bei Kastenbroten wird MIWE aircontrol so genutzt, dass die Hitze besser an das Produkt kommt. „Die Kruste ist besser gebräunt, aber gleichzeitig nicht verbrannt“, erläutert Joachim Sammann seine Erfahrungen. Gebacken werden in Kästen verschiedene Körnerbrote und Toastbrot.

Ein Bäcker und ein Helfer bedienen alle fünf Öfen in der Wümme-Bäckerei. Die Backprogramme für den neuen MIWE roll-in e+ sind in der Festprogramm-Steuerung MIWE FP hinterlegt. „Die beste Steuerung ist eine einfache Steuerung“, argumentiert Joachim Sammann. Die FP-Steuerung kommt



Joachim Sammann vor der FP-Steuerung.



Joachim Sammann am Gärvollautomaten.

diesen Anforderungen genau nach. Ein Knopfdruck genügt und schon startet das ausgewählte Backprogramm. Von den anderen Stikkenöfen wurden die Backprogramme überspielt. „Wir konnten allerdings die Temperatur senken, da der neue Ofen effizienter ist“, freut sich Joachim Sammann.

Der MIWE roll-in e+ ist alternativ mit der MIWE TC-Steuerung ausrüstbar. Auch hier ist die Steuerungseinheit in einer Säule vor dem Ofen integriert. Knöpfe und Schalter fehlen allerdings. Auf einem Touchscreen werden die einzelnen Punkte angewählt, denn TC ist die Abkürzung für Touch-Control. Im Endergebnis heißt dies: einfaches und übersichtliches Arbeiten an der Steuerung, sowie eine herausragende Hygiene, da der Bildschirm leicht abwischbar ist. Und: Wo keine Knöpfe sind, kann sich auch kein Staub festsetzen.

Platziert werden die Steuerungen bei den Wagenöfen wie dem roll-in e+ bewusst in einer speziellen Bediensäule um ungewünschte Hitzeeinwirkungen zu vermeiden. „Wobei die Ofentür mit Blick auf die tägliche Arbeit am Ofen sicherlich eine der besten Neuerungen ist“, fügt Joachim Sammann an. „Sie ist absolut dampfdicht.“ Gerade wenn Schwaden in die Backkammer einwirkt, tritt nichts aus der Tür aus.

Joachim Sammann macht dies an der Platzierung der Gummidichtung im Türblatt fest. Die Dichtung kann auch problemlos vom Bäcker nachjustiert werden, sollten doch Undichtigkeiten auftreten. „Die Dichtung ist hier auch weniger verschleißanfällig.“ Bei Dichtungen im Türrahmen komme es schon mal vor, dass diese durch Anfahren mit dem Stikkenwagen beschädigt würden. →



Ofenansicht.



Mitarbeiter in der Produktion.



Blick in einen der Läden.



Außenansicht der Filiale.

Im täglichen Backbetrieb kann zudem eine geringere Wärmeabstrahlung nach außen festgestellt werden. Dies liegt an der hervorragenden Isolierung des Stikkenofens – auch im Türbereich. Der Einblick in die Backkammer muss darunter nicht leiden. Ganz im Gegenteil. Das Sichtfenster ist im neuen roll-in e+ vergrößert. „Wir sehen den gesamten Stikkenwagen“, freut sich Joachim Sammann.

MIWE konnte in verschiedenen Testreihen nochmalige Energieeinsparungen gegenüber dem Standardmodell von 10-15 Prozent feststellen. „Wir merken dies auch“, bekräftigt Volker Sammann die Aussage aus Arnstein. „Unser Bren-

nermonteur hat noch nie eine so niedrige Abgastemperatur bei einem Backofen gemessen.“ Sie sei wesentlich niedriger als bei den alten Öfen.

Die Sammann-Brüder haben aus ihren Erfahrungen die Konsequenzen gezogen. Wenige Monate nach dem ersten roll-in e+ wurde der zweite gekauft. Einer der alten Stikkenöfen wurde dafür entfernt. „Letztlich auch eine Rechenfrage“, argumentiert Volker Sammann. „Man spart Energie und somit Geld. Man bekommt bessere Backwaren und verkauft mehr.“

Wümme-Bäckerei Sammann GmbH im Kurzportrait

Inhaber: Volker Sammann
Landstraße 24
28870 Fischerhude

Fachgeschäfte: 8

Mitarbeiter

Produktion: 14, davon 1 Auszubildender

Verkauf: 48, davon 1 Auszubildender

Versand/Logistik: 4

Verwaltung: 3

Preisbeispiele:

Brötchen 0,30 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 3,10 EUR

Spezialbrote 500 g 2,65 EUR

Fischerhuder Schwarzbrot 500 g 2,10 EUR

Plunder 1,25 EUR