

Schürener Backparadies, Dortmund

Ladenbacken neu erleben

„Ladenbacken ist für uns nichts Neues“, sagt Tim Kortüm. Seit über 30 Jahren wird im Schürener Backparadies nicht nur in der Backstube, sondern auch im Laden gebacken. Jetzt allerdings in einer ganz neuen Dimension. Kortüm hat sich für den MIWE condo mit TC-U entschieden. „Das war allerdings etwas Neues, jedoch einfach erlernbar und praktisch im Nutzen“, ergänzt seine Mutter José Kortüm.

Sie und Tims Vater Siegfried Kortüm waren es, die 1979 mit einem Pachtbetrieb den Sprung in die Selbständigkeit wagten. Nur einen Steinwurf vom jetzigen Betriebssitz im Dortmunder Stadtteil Schüren entfernt haben sie begonnen. „Unseren ersten Ladenbackofen haben wir über die Straße ins neue Geschäft geschoben“, erinnert sich Frau Kortüm. Es war übrigens auch ein MIWE condo und er war bis 2009 ohne größere Beanstandungen 26 Jahre in Betrieb.

Im neuen und nach wie vor einzigen Geschäft der Kortüms wird seit 1987 gebacken. Eine holländische Windmühle auf dem Dach des Geschäftes, aber auch die Einrichtung in

Laden und Café, sowie die Kleidung der Ladenmitarbeiter weisen auf die Herkunft von Frau Kortüm hin. Sie ist Holländerin und hat natürlich auch einige holländische Backspezialitäten mit nach Dortmund gebracht.

Klein, aber fein

Junior Tim, der inzwischen seit Dezember 2009 den Betrieb führt, gibt mit seiner französischen Frau Claire weitere Impulse. „Ziel war und ist immer die starke Kundennähe“, zeigt Tim Kortüm die Strategie der Familie auf. Er ist gelernter Bäckermeister und Diplom-Betriebswirt, kennt also sowohl die praktische als auch die kaufmännische Seite der Unternehmensführung.

Die Fokussierung auf Kundennähe, verbunden mit einer sehr hohen Produkt- und Servicequalität, ergänzt durch immer neue Ideen, kommt an. Wobei neue Ideen nicht zwangsläufig zu neuen Produkten führen müssen. Kortüm bäckt vielmehr gerade auch solche Produkte, die es bei Filialisten gar nicht mehr gibt. Als Familie Kortüm 1979 den Sprung in die Selbständigkeit wagte, waren es noch über 300 backende Betriebe in Dortmund. „Inzwischen sind es wohl um die 30“, schildert Tim Kortüm die Situation, die für ihn auch eine Chance ist. →



Alles anders als bei anderen: Männer im Verkauf, ein außergewöhnliches Outfit, ein Backofen an der Nahestelle zwischen Backstube und Laden, aber auch eine einzigartige Produktqualität.



Auch Brote werden am Nachmittag im MIWE condo fertig gebacken und ofenfrisch angeboten.

Als wir die Bäckerei besuchen, ist es werktags am Nachmittag. Gäste im Café, die drei Verkäufer – ja es richtig geschrieben, es sind gerade Männer, die verkaufen – haben alle Hände voll zu tun und es wird im MIWE condo gebacken. Schnittbrötchen sind es, die in wenigen Minuten frisch aus dem Backofen kommen. „Wir backen hier den ganzen Tag. In der Nacht wird der Backofen zudem für die Backstube mit genutzt“, erklärt Tim Kortüm.

Wenn man mit Blick auf den MIWE condo von einem Ladenbackofen sprechen würde, wäre dies bei Kortüm untertrieben! Denn der Backofen steht genau an der Schnittstelle zwischen Laden und Backstube. Nicht mal eine Tür trennt beide Bereiche voneinander. „Das ist es was uns von heutigen Filialbäckern unterscheidet“, verdeutlicht José Kortüm noch einmal. „Die Kunden wissen und sehen auch, dass wir hier produzieren und backen.“ Ganz bewusst bäckt man im Laden wie auch in der Backstube in Etagenbacköfen. Nicht nur bei den Schnittbrötchen merken die Kunden den Unterschied.

Pionier im Ladenbacken

Siegfried Kortüm war wohl einer der ersten Bäcker, der den MIWE condo schon in den 1980er Jahren für den Laden nutzte. Er hat seine Brötchen in Öfen von Kollegen Probe gebacken, bevor er sich für seinen ersten MIWE condo entschied. Schon damals waren Ober- und Unterhitze getrennt regelbar. Schon damals war der condo für sein gleichmäßiges Backergebnis bekannt. Auf wenig Stellfläche konnte der condo ein Maximum an Backqualität liefern.

Jetzt sind noch einige Vorteile dazu gekommen, die den condo insbesondere bei qualitätsorientierten Bäckern als



Eine Auswahl, die man sonst kaum noch bei einem Bäcker findet, zieht die Kunden den ganzen Tag über in den Laden.

Ladenbackofen empfiehlt. Tim Kortüm hat sich für den MIWE condo mit TC-U entschieden. Bei diesem Ofen fällt vor allem die Steuerung auf bzw. es fällt auf, dass er nur eine einzige Steuerung hat. Denn mit der Touch Control Steuerung können die vier Herde und der Gärschrank dirigiert werden.

Dirigiert ist vielleicht das richtige Wort, denn es genügen einfachste Anweisungen. Die Arbeit macht dann vor allem die Steuerung. Wie dies funktioniert, das sehen wir auch gleich: Einer der Mitarbeiter will Schnittbrötchen schieben. „Ich brauche nur das Programm aufzurufen, der Ofen weist mir dann den Herd automatisch zu“, erklärt er.

Da könnte man schon fragen, ob dies sein muss? Ein Mitarbeiter, zumal wenn er wie bei Kortüm gut ausgebildet ist, kann doch einen Herd selber aussuchen. Jedoch will man durch die automatische Herdvorwahl sicherstellen, dass immer der Herd genutzt wird, der am schnellsten die gewünschte Temperatur erreicht. „Das spart letztlich auch Energie“, fügt Tim Kortüm hinzu. Der Ofenbediener müsse nicht überlegen und rechnen, sondern könne sich auf wesentlichere Aufgaben konzentrieren.

Positive Nebeneffekte der automatischen Herdvorwahl: Zum einem wird kein Herd übermäßig genutzt, was einen verstärkten Verschleiß bedeuten würde. Zum anderen können so Leistungsspitzen beim Stromverbrauch vermieden werden.

Nachts wird der Ladenbackofen allerdings zuerst zum Produktionsbackofen. Es steht zwar ein großer ölbefeuertes Etagenbackofen in der Backstube. „Aber von Croissants bis hin zu anderen Feingebäcken nutzen wir gerne ergänzend den condo“, gibt Tim Kortüm Einblicke in den Backablauf.

So wird beispielsweise auch Spritzgebäck im Ladenbackofen gebacken. Kortüm hat sich für einen Backofen mit vier Herden der Größe 60 x 80 cm entschieden und arbeitet mit entsprechenden Blechen. Nach rund einem halben Jahr Nutzung sind bereits über 50 Backprogramme hinterlegt und schnell abrufbar. Neben den üblichen Programmen wie für Schnittbrötchen oder für das Fertigbacken von halbgebackenem Brot, sind es eine Reihe von Spezialprogrammen wie für Sandmassen, Zimtsterne oder auch Lebkuchen.

Obwohl der Ofen mit der TC-U eine Gesamtsteuerung besitzt, ist jeder Herd mit eigenem Schwadenapparat ausgestattet. So wird garantiert, dass immer genügend Schwadenleistung zur Verfügung steht. Durch die intelligente Leistungsoptimierung konnte beim MIWE condo dieser Größe die Anschlussleistung von 22,7 auf 18,2 kW reduziert werden.

Ebenfalls zum Energie sparen trägt die Steuerung des MIWE condo bei. „Wird nach Backende kein neues Programm ausgewählt, geht der Herd direkt in den Eco-Modus“, erklärt Tim Kortüm die Technik. Dies heißt der Ofen heizt nicht mehr bis eine frei definierbare Soll-Temperatur erreicht ist. Voreingestellt sind hier 100° Celsius, denn von diesem Temperaturniveau aus ist der Herd schnell wieder aufgeheizt. Steht ein neuer Backvorgang an, wird von der automatischen Herdvorwahl ohnehin der Herd vorgeschlagen, der am schnellsten verfügbar und backbereit ist. Energetisch vorteilhaft ist zudem die starke Isolierung des MIWE condo die die Temperatur nur langsam abfallen lässt.

Damit der Backofen bei Betriebsbeginn schon backbereit ist, kann die „denkende Autostart-Funktion“ genutzt werden.



Nur eine Steuerung für alle Herde schafft Übersicht und vereinfacht die Bedienung.

Autostart gibt es bei Backöfen schon sehr lange. Allerdings muss Tim Kortüm nicht die Zeit eingegeben, wann sich der Ofen einschalten muss. Dies kann zur Folge haben, dass der Ofen entweder zu früh oder zu spät backbereit ist. Jetzt wird tatsächlich die Zeit eingegeben, zu der der Ofen seine Solltemperatur erreicht haben muss. Auf Grundlage der Restwärme und der Aufheizzeit errechnet die Ofensteuerung selbständig, wann er sich einschalten muss.

Tagsüber wird vor allem das gesamte Brötchensortiment im MIWE condo gebacken. Sie werden in Langzeitführung bis auf 16° Celsius langsam zur Reife gebracht und im Gärraum unter dem condo zur Endgare. Danach werden sie direkt gebacken. Reichen die Mengen aus dem Gärverzögerer nicht aus, werden Brötchen nachproduziert.

An manchen Tagen gibt es jedoch andere Aktivitäten im →



Schnittbrötchen werden den ganzen Tag über immer wieder im MIWE condo gebacken.



Auch für Snackprodukte ist der condo erste Wahl.



Inhaber des Schürener Backparadieses Tim Kortüm.



Ganz bewusst werden Schnittbrötchen auf Etage gebacken – der Qualität wegen!

Laden, die dem Backofen regelrecht die Schau stehen: Mittwochs werden in einem Glasanbau zwischen Laden und Straße Waffeln gebacken. Freitags und samstags sind es Quarkbällchen oder auch Spezialitäten wie Mutzen und Mutzenmandeln, die im Siedefett vor den Augen der Kun-

den braun werden. „Man muss halt was tun“, bringt es Tim Kortüm auf den Punkt. Damit meint er nicht nur derartige Aktivitäten, sondern auch zukunftssichere Investitionen wie die in den MIWE condo.

Schürener Backparadies im Kurzportrait

Inhaber: Tim Kortüm
 Gevelsbergstraße 26
 44269 Dortmund

Fachgeschäfte: 1

Mitarbeiter:

Produktion: 11, davon 2 Auszubildende

Verkauf: 12, davon 3 Auszubildende

Versand/ Logistik: 2

Verwaltung: 1

Reinigung: 2

Preisbeispiele:

Brötchen 0,30 Euro

Roggenmischbrot 1.000 g 2,95 Euro

Spezialbrot 750 g 2,85 Euro

Plunder 1,20 - 1,50 Euro