Winfried Hartwig den Vorteil der Gegenkühlung auf. Eine ungewollte Verhautung ist bei dieser Technik kein Thema.

Die Wärmerückgewinnung war für Wolfgang Treiber und seine Mitarbeiter großes Thema. MIWE als Komplettanbieter hat hier sowohl im Kälte- als auch im Wärmebereich individuelle Lösungen. Bei den Backöfen kommt das Wärmerückgewinnungssystem MIWE eco:nova zum Einsatz. Bei Treiber ist die größtmögliche Anlage mit einer Nennwärmeaufnahme von 960 kW installiert.

In dieser Anlage werden Rauchgas und Schwaden aus den verschiedenen Ofensystemen den Wärmetauschern getrennt zugeführt. Dank dieser Trennung nutzt die MIWE eco:nova die volle thermische Energie beider Stoffströme und besitzt dadurch einen sehr hohen Gesamtwirkungsgrad. Auch nach dem Wärmetausch - also wasserseitig - besteht diese Trennung weiter, was den Wirkungsgrad nochmals deutlich erhöht. In Gänze werden die überschüssige Energie aus Schwaden und Rauchgas aller Stikkenöfen, bzw. aus dem Schwaden der Thermoöl beheizten Wagenöfen und des Durchlaufofens an die MIWE eco:nova geliefert. Installiert sind zudem drei MIWE eco:box. Dies sind kleine, kompakte

Abgaswärmetauscher, die auch nachträglich an bestehende Backöfen montiert werden können. In der Bäckerei Treiber sind sie in ihrer 250 kW-Ausführung jeweils am Dampfkessel, sowie den beiden Heizkesselzentralen der Thermoöl-Backöfen angeschlossen. „Heißes Wasser brauchen wir kaum noch zu produzieren, sondern können es über die Wärmerückgewinnung nutzen", berichtet Winfried Hartig aus einer einjährigen Erfahrung. Im Technik-raum des Gebäudes sind große Pufferspeicher installiert, in denen die Wärme gespeichert und bei Bedarf beispielsweise an die Korbspülmaschine abgegeben werden kann.

Moderne Technik und traditionelle Handarbeit sind zwei Aspekte, die sich eben nicht ausschließen. Die Bäckerei Treiber hat dies mit deren zukunftsfähigen Neubau eindrucksvoll bewiesen und zeigt es täglich mit ihren einzigartigen Backwaren.

Bäckerei Treiber im Kurzportrait	
Inhaber: Evelyn und Wolfgang Treiber, sowie Katharina Fischer, geb. Treiber Gottlieb-Daimler-Str.2, 71144 Steinenbronn	
Fachgeschäfte:	29
Mitarbeiter:	
Produktion:	85
Verkauf:	ca. 400
Versand/ Logistik:	18
Verwaltung:	8
Preisbeispiele:	
Filderwecken	0,40 Euro
Dinkelseelen	1,00 Euro
Hausbrot 2.000 g	6,50 Euro
Spezialbrote 750 g	zwischen 3,00 und 4,00 Euro
Plunder	ab 1,35 Euro

Stand: 1603

Bäckerei Treiber, Steinenbronn

Viele Wege führen zum Ziel.
Die Bäckerei Treiber setzt auf Handarbeit, aber auch auf modernste Ofentechnik. Für jedes Produkt wird der optimale Ofen genutzt – natürlich Öfen von MIWE.

Emil ist das Erfolgsgeheimnis der Bäckerei Treiber in Steinenbronn bei Stuttgart. Emil, das ist kein Mitarbeiter, sondern war der Betriebsgründer vor fast 100 Jahren. Heute ist ein lang geführtes Weizenbrötchen nach dem Großvater des jetzigen Eigentümers benannt. Wolfgang Treiber will wieder backen wie früher: lange Teigführungen, regionale Zutaten und eigene Rezepte sind nur einige seiner Ansatzpunkte. Dafür ist die Produktion im Jahr 2013 in eine moderne Halle mit bester Technik umgesiedelt.

„Denn backen wie früher heißt nicht auf moderne Technik zu verzichten", sagt Winfried Hartwig, Produktionsleiter der Bäckerei. "Wir nutzen alles was es am Markt gibt, wenn wir damit unsere Qualität verbessern können." Dabei wird sowohl bei der Ofentechnik, als auch bei den Kälteanlagen auf MIWE als Partner gesetzt. Die Technik aus Arnstein hilft Emil und vielen weiteren Gebäckspezialitäten in einer „einzigarten und dennoch gleichbleibend hohen Qualität" herzustellen.

Während es andere Backbetriebe immer schwieriger am Markt haben, kann Treiber gerade mit seinen Spezialitäten punkten, macht sich unvergleichbar, macht sich aber vor allem bei den Kunden interessant. „Gegen industrielle Anbieter werden wir immer den Kürzeren ziehen, wenn wir Ähnliches wie diese anbieten", fügt sein Kollege Florian Schlink an. Dieser ist Produktionsleiter im Bereich der Feinbäckerei und Konditorei. Auch hier sind es einzigartige Produkte und ein immer wieder wechselndes Sortiment auf höchstem Niveau, mit dem man bei den Kunden für Aufmerksamkeit sorgen möchte.

Das was die Bäckerei-Konditorei Treiber anbietet, kann die Industrie so nicht nachmachen. Mit Blick auf seinen Verantwortungsbereich spricht Bäckermeister Winfried Hartig von „Handartikel", also Gebäcke, die mit viel Handarbeit hergestellt werden. Er nennt die für die Region typischen Dinkelseelen. Diese werden noch genauso wie zu Emil Treibers Zeiten mit der nassen Hand aus dem Teig gebrochen und abgesetzt. →

Für jedes Produkt setzt die Bäckerei Treiber das bestmögliche Backklima ein.

Neben dem schon vorhandenen Thermoöl-Durchlaufbackofen sind Heizgasumwälzer des Typs MIWE ideal M platziert. Beide sind mit Beschickungssystemen ausgestattet.

Thermoöl-Wagenöfen und Stikkenöfen sind für die „rollende Beschickung" vorhanden.

Vier Ofensysteme im Einsatz

Gebacken werden die Seelen dann in einem Thermoöl-Durchlaufbackofen von MIWE. Dieser wurde aus der alten Produktion übernommen. „Kurz gebacken haben die Seelen einen kurzen Biss, sind innen noch saftig und haben eine zartsplittrige Kruste", beschreibt Hartwig das Backergebnis im Durchlaufbackofen. Automatisierung wie mit einem derartigen Ofen sieht er als möglich an, wenn die Qualität nicht beeinträchtigt wird. „Wir verstehen uns als Handwerksbäcker und wollen dies durch unsere Produkte zeigen."

Da ist es auch nur konsequent, wenn bei Treiber gleich vier verschiedene Ofensysteme mit ihren ganz speziellen Backeigenschaften zum Tragen kommen. Neben dem Durchlaufbackofen steht noch ein Etagenbackofen MIWE ideal M samt Beschickungsanlage. Die Rauchgastechnik macht es möglich bei starker Hitze an- und bei schwacher Hitze auszubacken. Winfried Hartwig meint: "Diese Temperaturkurve bekommen Sie mit dem trägen Thermoöl-Backofen nicht hin." Spezialitäten wie das Fränkische Urbrot, Hausbrot, Quarkbrot oder auch Ciabatta werden deshalb auf dem Rauchgasbackofen gebacken.

Während bei der Brotaufarbeitung viel auf Handarbeit gesetzt wird, sind Beschickung und Entnahme aus dem Etagenbackofen automatisiert. Dies ist unumgänglich, da zwei Module MIWE ideal M aufeinander platziert sind. So kann bei geringster Stellfläche ein Maximum an Backfläche (8 Herde à 2m x 2.4m = 38,4 m²) erreicht werden.

Die Beschickung der Herde erfolgt über das automatische Ladesystem MIWE athlet, sowie einen vorgelagerten Aufgabetisch. Die Abnahme der gebackenen Produkte nimmt in umgekehrter Richtung den gleichen Weg. Für den neuen Etagenbackofen und den Durchlaufofen werden, effizient im Arbeitsablauf, die gleichen Gärgutträger und Gärwagen genutzt. Auch ähnliche Chargengrößen sind möglich.

Genauso zweigleisig fährt die Bäckerei bei den Wagenöfen. In insgesamt sieben Stikkenöfen MIWE roll-in werden vornehmlich Brötchen gebacken. Ein Stikkenofen steht zudem zusammen mit einem elektrisch beheizten Etagenbackofen MIWE condo in der Konditorei, um ausschließlich den Bedarf der Konditoren zu decken.

Im Bäckereibereich werden die Stikkenöfen für die „Filderwecken" genutzt. Es handelt sich bei diesen um viereckige Schnittbrötchen (also auch wieder kaum vergleichbar mit anderen Schnittbrötchen), die halbgebacken in die Läden gehen. Aber auch Croissants, Hefezöpfe und Plunderteilchen werden in den MIWE roll-in gebacken. Diese wurden zum Teil aus dem alten Produktionsbetrieb umgezogen und verrichten selbst nach Jahren noch ihren Dienst zuverlässig.

„Begeistert sind wir aber vor allem von den Backergebnissen im MIWE thermo-static", sagen die beiden Produktionsleiter einstimmig. Wagenöfen mit Thermoöl-Technik hatten sie vorher noch nicht. „Wir wollten sie aber heute nicht mehr missen", erklärt Florian Schlink. Dabei zeigt er auf Plunderschnecken, die gerade aus einem der Öfen kommen. Während andere Backwaren wie Laugenbrezeln oder Brötchen zum großen Teil in den Filialen gebacken werden, werden die Plunderschnecken nahezu komplett in der Produktion gebacken und veredelt.

Dennoch will man den Frischecharakter möglichst lange erhalten. Da bietet sich die Backtechnik im MIWE thermo-static regelrecht an. Es soll möglichst viel Feuchte im Gebäck erhalten bleiben und trotzdem eine zartsplittrige Kruste vorhanden sein. „Während bei anderen Ofensystemen die Plunderschnecken oft speckig wurden, schaffen wir dies zuverlässig im thermo-static dank dessen kräftiger Unterhitze", erklärt Konditormeister Schlink.

Auch Gebäcke wie Kräuter-Kringel oder Laugenstangen werden jetzt im MIWE thermo-static gebacken. „Wir können mit diesem System ganz anders spielen", ergänzt Bäckermeister Winfried Hartwig. Wenn er vom „Spielen" spricht, dann meint er die Veränderung der Parameter des Backverlaufes. Will man beispielsweise Gebäcke mit rustikalem Charakter erzielen, dann wird in der ersten Minute des Backverlaufes gar nichts getan. Anschließend wird Schwaden gegeben und der Turbo (die zusätzlich mögliche Luftumwälzung im Wagenofen) kurz eingeschaltet. Dieser Turbo kommt dann nochmal zum Schluss zum Einsatz, um die Gebäcke besonders knusprig zu machen.

Da alle Öfen vernetzt sind, können die beiden Produktionsleiter die Backdaten genau nachverfolgen. Auch Einstellungen bzw. Veränderungen der Backprogramme können nur die Produktionsleiter vornehmen, um sicher zu stellen, dass eine gleichbleibende Qualität immer gewährleistet ist.

Exakte Teigreife

Diese Produktqualität wird aber nicht nur durch den Backprozess garantiert. Eine wesentliche Rolle spielt auch die Kälteführung. „Die Grundlagen für Aroma und Frischhaltung werden dort geschaffen", betont Bäckermeister Hartwig

Modern im Auftritt zeigt sich die Bäckerei Treiber auch am neuen Standort.

klar und deutlich. Vor diesem Hintergrund ist es dann auch zu verstehen, warum bei Treiber der Kältebereich eine so große Fläche einnimmt.

Produkte wie die Filderwecken, Laugenbrötchen oder Tafelbrötchen werden über Gärvollautomaten (MIWE GVA) geführt. „Was uns hier beeindruckt ist der exakte Gärverlauf", zeigt Winfried Hartwig seine Erfahrungen auf. In der Regel werden die Teiglinge in einem der Schockfroster „angeschockt", um auf eine einheitliche Temperatur zu kommen. Anschließend werden sie bei niedrigeren Temperaturen zur Gärreife geführt. Die Temperatur steigt nicht über 20 °C. Danach folgt eine Reifezeit von bis zu zwölf Stunden.
Teige, die direkt bzw. nach langer Teigruhe aufgearbeitet werden, führt Treiber über den Klimaraum MIWE KR. Dies ist ein klassischer Gärraum, in dem allerdings auch gekühlt werden kann. MIWE spricht hier von Gegenkühlung. „Das hat den Vorteil, dass wir selbst im Hochsommer bei gleichen Raumtemperaturen die Ware reifen lassen können", zeigt →

Hefegebäcke werden bewusst im Thermoöl-Wagenofen gebacken.

Laugenbrötchen sind ebenfalls ein Produkt das nur im Wagenofen MIWE thermo-static gebacken wird.