Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

Von kleinen Produktionsbacköfen

Stefan Kohlen ist zufrieden mit seinen Elektroetagenbacköfen von Friedrich. In ihnen backt er sein Brot- und Kuchensortiment.

[1] Die Computersteuerung der neuen Öfen erfolgt über das Paneel mit programmierbaren Piktogramm-Tasten.

Die Bäckerei Kohlen in Wassenberg setzt auf kleine Produktionsöfen von Friedrich, die eigentlich bevorzugt in Filialen zum Ladenbacken eingesetzt werden.

Von Lisa Dörner, Bäckermeisterin

Der Anspruch eines guten Bäckers ist es, seine Produkte in bestmöglicher Qualität anbieten zu können. Manchmal gehen einige Unternehmen dafür sehr individuelle Wege. Ein solches Unternehmen ist die Bäckerei Kohlen in Wassenberg. Inhaber und Bäckermeister Stefan Kohlen hat für das Herzstück seiner Backstube, die Öfen, eine eher unübliche Wahl getroffen. „Ich wollte damals ganz einfach die optimalen Bedingungen für meine Brötchen schaffen", erklärt Kohlen. „Von einem Kollegen habe ich dann gehört, dafür eigne sich am besten der Debag Monsun City – ein Ladenbackofen also." Damals stellte Kohlen einen dieser Öfen neben seinen Etagenofen in die Produktion. „Anfangs wurde ich von anderen Bäckern dafür oft belächelt", sagt Kohlen. „Dann hieß es immer: Der Kohlen mit seinen Spielzeugöfen." Doch Kohlen ließ sich nicht verunsichern. Aus dem einen Umluftofen sind mittlerweile drei geworden. „Dadurch habe ich keine Sorge, wenn ein Ofen mal ausfallen sollte", erläutert Kohlen. „Ich habe dann ja noch zwei andere, die laufen." Aus den anfangs

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

[2]

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

[3]

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

[4]

[2] Die zwei Elektroetagenöfen mit je fünf Etagen verfügen zusammen über eine Gesamtbackfläche von zehn Quadratmetern. [3] Beim Standardmodell reicht die Abzugshaube nur bis zur Hälfte, wie Kohlen hier zeigt. [4] Die kurzen Abzugshauben haben Kohlen nicht für die Produktion gereicht, weshalb Friedrich sie für die Bäckerei verlängert hat.

wenigen Brötchen, die er anfangs an seinen größten Lieferkunden verkaufte, sind mittlerweile eine beachtliche Menge geworden.

Auf dem Herd gebacken

Durch die guten Erfahrungen mit Ladenbacköfen in der Produktion hat sich Kohlen bei der Wahl eines neuen Etagenofens im Jahr 2000 nicht mehr nur auf die als Produktionsöfen verkauften Modelle beschränkt. So kam es, dass die neuen Herdöfen auch keine klassischen Produktionsöfen waren – denn die Elektroetagenbacköfen von Friedrich stehen in der Regel im Ladengeschäft. Als einer der ersten Kunden hat Kohlen seine Friedrich-Öfen in der Produktion eingesetzt. Die zwei Öfen mit einer Gesamtbackfläche von zehn Quadratmetern haben dank jährlicher Wartung durch einen Kundendienstmonteur die fast 20 Jahre in einem guten Zustand überstanden – trotz täglicher Nutzung. „Hauptgrund für den Tausch gegen die neuen Öfen war die verbesserte Energieeffizienz der modernen Versionen“, sagt Kohlen. Die komplette Erneuerung der Etagenöfen hat circa elf Stunden gedauert. Vier Servicemitarbeiter haben die beiden alten Öfen demontiert und die steckerfertig gelieferten neuen Öfen eingebaut.

Energieeffizienz und Steuerung

„An der Backfläche der Öfen hat sich nichts geändert“, erläutert Kohlen. „Die liegt immer noch bei je fünf Quadratmetern pro Ofen – mehr Fläche war für mich also kein Grund für die neuen Herdöfen.“ Bei den im September diesen Jahres in die Backstube eingezogenen Elektroetagenbacköfen von Friedrich handelt es sich um zwei Öfen vom Modell E5 in der Silver Edition mit dem Schriftzug

[5] Kohlen hat einen zusätzlichen starken Ventilator zum Abziehen der Abluft einbauen lassen.

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

[5]

DAS SAGT INHABER STEFAN KOHLEN

„Dank der jährlichen Wartung hätte ich meine alten Friedrich-Etagenöfen noch nicht austauschen müssen. Auch die Backfläche ist mit zehn Quadratmetern dieselbe geblieben. Was mich schlussendlich überzeugt hat, war die verbesserte Energieeffizienz der neuen Modelle. In den Herdöfen backe ich meine Brote und süße Teige. Das geht, weil die Öfen die benötigte Temperatur liefern können, die ich für mein Brotsortiment dringend benötige.“

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

Produkt-Highlight

Die **Schnittbrötchen** sind das unumstrittene A-Produkt der Bäckerei Kohlen. Um die bestmögliche Qualität der Schnittbrötchen zu gewährleisten hat Kohlen angefangen, diese in der Backstube mit Ladenbacköfen zu backen. Hier bestellte er nach ersten erfolgreichen Versuchen die nächsten Öfen mit einem Einschub weniger bei gleichbleibender Größe der Backkammer – um den Brötchen Raum zur Entfaltung der optimalen Qualität zu bieten. Mittlerweile werden die Brötchen zusätzlich langzeitgeführt, was zu einem deutlich besseren Aroma geführt hat. Um die hohe Nachfrage zu befriedigen, hat Kohlen drei Gärautomaten im Einsatz. Ein Schnittbrötchen kostet bei der Bäckerei Kohlen 0,33 Euro.

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

„Steinbackofen" am Kopfende der Abzugshauben. Die Steuerung erfolgt über das System „Computer Pikto All", einer Computersteuerung, bei der die Backprogramme direkt auf mit Piktogrammen bedruckte Tasten gespeichert werden. Um ein bestimmtes Programm aufzurufen, muss also nur auf die entsprechende Taste gedrückt werden. Die Steuerungspaneele sind beim linken Ofen auf der linken Seite und beim rechten Ofen entsprechend auf der rechten Seite. So können die Hebel zum Bedienen der Ofenklappen für beide Öfen in der Mitte bedient werden. Zusätzlich kann man bei der Computersteuerung sehen, welche prozentuale Auslastung jede einzelne Etage hat. Dadurch kann der tägliche Backplan optimiert und in der Folge der Energieverbrauch gesenkt werden. Die Öfen haben einen Anschlusswert von je 32 Kilowatt. Dabei arbeiten sie mit einem Massespeicher, aus dem Energie entnommen wird. Erst wenn dieser erschöpft ist, wird weitere Energie erzeugt. Einen verbesserten Wärmespeicher bieten auch die Flachheizkörper aus Keramik, die anstatt der oft üblichen Rohrheizkörper eingesetzt werden. Sie brauchen zwar länger zum Aufheizen, kühlen aber dafür nicht so schnell wieder ab.

Mehr als heiße Luft

Das kaskadenartige Schwadensystem ist so konzipiert, dass es satten Schwaden bei geringem Wasserverbrauch liefert. Der Schwaden wird in robusten Schwadenkästen aus drei bis vier Millimetern Edelstahl erzeugt. Die Kästen sind separat mit einem Edelstahlmantel sowie einer Edelstahlrückwand gekapselt. Eine Besonderheit bei Kohlen ist die lang in die Backstube ragende Abzugshaube. „Die geht nämlich beim Standardmodell nur bis hier hin", erklärt Kohlen und deutet auf die Hälfte der Länge. „Das hat mir in der Produktion nicht gereicht, aber Friedrich hat ganz einfach eine längere Abzugshaube an meine Öfen gebaut." Der einzelne Ofen hat eine Breite von 1,55, eine Tiefe von 1,3 und eine Höhe von 2,2 Metern. Die Herde stehen auf einem Untergestell und haben eine Backfläche von je 1,2 mal 0,8 Metern und eine Einschusshöhe von 18,5 Zentimetern für jede Etage. So kann Kohlen seine Brote bei entsprechender Gare einschießen und nach der Volumenzunahme beim Backen auch wieder problemlos aus dem Ofen ziehen.

Reinigung und Service

„Auch bei diesen Öfen bin ich gegen einen Totalausfall abgesichert", sagt Kohlen. „Denn wenn einer mal einen Defekt haben sollte, habe ich ja noch fünf Etagen zum Backen." Im Falle eines De-

[6]
Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

[6] Auf der Ofenrückseite kann die Schwadentemperatur eingestellt werden.
[7] Dank des Easyclean-Scheibensystems kann man die Ofenklappen ohne Werkzeug ausbauen und reinigen.

[7]
Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

[8]

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

[9]

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

[10]

[8] Friedrich liefert ein Werkzeug zum Herausziehen der Backkästen aus den Backkammern mit. [9] Die Schnittbrötchen und viele der Brote werden langzeitgeführt. Dafür stehen Kohlen drei Gärautomaten für insgesamt 27 Stikken zur Verfügung. [10] Das Schwarzbrot stellt Kohlen selber her und kauft keines dazu. So hebt er sich von der Konkurrenz mit einem ganz besonderen Brot ab.

fekts steht der Friedrich-Notdienst 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche bereit. Der oft als Ladenbackofen gekaufte kleine Produktionsofen von Friedrich ist durch einige Details einfacher zu reinigen als ein typischer Produktionsbackofen. Der Schwadenerzeuger kann demoniert und einzeln gereinigt werden. Das ist besonders wichtig, damit der erzeugte Schwaden stets hygienisch einwandfrei ist. Auch die Glasscheiben können ausgebaut werden – ohne Werkzeug dank des Easyclean-Scheibensystems. Das vereinfacht die Reinigung der Ofenklappen von innen und außen. Obwohl die jährliche Wartung durch einen Servicemitarbeiter empfohlen wird, um die Langlebigkeit der Öfen zu garantieren, muss dieser nicht für Kleinigkeiten wie einen Lampenwechsel gerufen werden. Die Lampen können dank des Easychange-Lampensystems ebenfalls ohne Werkzeug von einem Mitarbeiter der Bäckerei gewechselt werden.

Neue Absatzmärkte gefunden

Nach der Montage konnte die Produktion mit den neuen Öfen ohne Ausfallzeiten weiter gehen. Das Einbacken hat Gregor Kania von Friedrich direkt mit Kohlen zu Produktionsbeginn um 2.00 Uhr vorgenommen. Die Öfen sind wie ihre Vorgänger die ganze Woche über im Einsatz. In ihnen backt Kohlen neben Kuchen auch sein gesamtes Brotsortiment. „Das geht, weil die Öfen auch Temperaturen von 300 Grad Celsius problemlos schaffen“, erklärt Kohlen. „Sonst könnte ich meine Brote nicht darin backen. Das war eine Voraussetzung, die die Öfen erfüllen mussten.“ Laut Friedrich können die Öfen sogar bis 400 Grad Celsius backen – also auch Spezialitäten wie Flammkuchen und Pizzen mit entsprechender Qualität. „Meine Kunden nehmen das Brot aus diesen Öfen sehr gut an“, sagt Kohlen. „Deshalb kann ich die Öfen als vollwertige Produktionsöfen einsetzen.“ Neben dem absoluten A-Artikel, den Schnittbrötchen, stellt Kohlen sein Schwarzbrot selbst her und setzt sich so von der Konkurrenz ab. „Als besondere Absatzstelle nutze ich Aufsteller in Supermärkten“, erzählt Kohlen. „Damit habe ich nicht die vielen Bedingungen, an die eine Vorkassenzone geknüpft ist, aber trotzdem können meine Kunden ganz bequem direkt bei ihrem Wocheneinkauf mein regionales Brot kaufen.“ Das Schwarzbrot verpackt und schneidet Kohlen direkt in der Bäckerei, so kann er absolute Frische und Qualität bieten.

FACTS

Bäckerei Kohlen
An der Rennbahn 1
41849 Wassenberg
Tel.: 02432/80282
info@baeckerei-kohlen.de

Öffnungszeiten:
Mo – Sa: ab 6.00 Uhr
So: ab 8.00 Uhr

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

Gegründet:	1934
Gründer:	Paul Kohlen
Verkaufsstellen:	1, Liefergeschäft
Mitarbeiter:	25
Produktion:	6 und 3 Azubis
Verkauf:	10 und 1 Azubi
Logistik:	4
Verwaltung:	1
Backfläche:	ca. 21,5 m²
Kältefläche:	Gärautomaten für 27 Stikken, TK-Lager

Preise ausgewählter Produkte:

Schnittbrötchen:	0,33 Euro
Körnerbrötchen:	0,65 Euro
Plunderteilchen:	1,40 - 1,70 Euro
Mischbrot (kg):	2,95 - 3,50 Euro
Vollkornbrot (kg):	4,90 - 6,50 Euro