



In der Bäckerei Marxen in Merzig konnte die Brötchenqualität durch die neue Kälteanlage von Hein deutlich verbessert werden. Die jetzt praktizierte Lagerung im Plusbereich bringt Vorteile im Geschmack wie im Energieeinsatz.

Der neue Weg



Die Bäckerei Marxen liegt mit ihrem Hauptgeschäft integriert in ein großes Wohnhaus direkt an der Fußgängerzone der Stadt Merzig. Mit dem Umbau des Wohnhauses vor gut einem Jahr wurde auch die Backstube vergrößert. In den neuen Anbau wurde eine Kälteanlage bestehend aus einem Toplux Gärvollautomaten für sechs (sieben) Wagen und einer Freezelux TK-Lagerzelle für 16 Wagen aufgebaut, ebenso wie der Stikkenofen Luxrotor von Hein. Beim Kauf haben Senior Helmut Marxen und sein Sohn Andreas Marxen zwar stark auf die

Technik geachtet, aber auch die Backergebnisse wurden zum Vergleich herangezogen.

Den Ausschlag bei der Wahl des Lieferanten gaben die Ausführung der Anlage und die Erfahrungen von Kollegen. Sehr gut gefiel Andreas Marxen neben dem Verdampfer der Lagerzelle die serienmäßige Fußbodenheizung des Toplux Gärvollautomaten und die Ausbildung des Fußbodens als 3 mm starke Edelstahlwanne. Die Heizung sorgt dafür, dass sich kein Wasser auf dem Boden sammeln kann, die Anlage innen immer trocken ist und damit auch keine Möglichkeit zur Verschmutzung durch das Einfahren der Stikkenwagen und dem dabei an den Rädern anhaftenden Mehlstaub entsteht. Bemerkenswert ist laut Marxen auch, dass der Preis für die Kältean-

In den Topline Gärvollautomaten passen statt sechs sogar sieben Wagen. Das Lagern im Plusbereich und die niedrige Endgärtemperatur spart Energie und verlängert die Stehzeit vor dem Backen.



Beim Blick unter die Decke der Teiglagerzelle wird der Supracooler sichtbar.

lage im Vergleich mit anderen Anbietern längst nicht der höchste war. Außerdem konnte er den Nutzungsgrad noch deutlich anheben, denn der Gärvollautomat ist zwar ausgelegt für sechs Wagen, allerdings schaffen es die Bäcker sogar sieben Wagen darin unterzubringen, indem an einer Seite drei Wagen längs und an der anderen Seite vier Wagen quer gestellt werden. Da die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur in der kompletten Anlage überall gleich ist, sind alle Teiglinge über die Fläche des Blechs sowie über die verschiedenen Höhen gleichmäßig in der Gare und im Volumen, deutlich erkennbar am gebackenen Brötchen.

Die Teiglagerzelle mit 140-mm-starker Paneel bietet eine Kälteleistung von 9,8 kW und ist ausgestattet mit dem Supracooler-System und einem 3mm-Edelstahlboden in Wannenform, der Gärvollautomat mit 12,5 kW Leistung hat den gleichen Boden bei 120 mm Wandstärke. Die beiden Kältemaschinen wurden im Außenbereich an der Halle in ca. zwei Meter Höhe angebracht, ihr Geräuschpegel erreicht maximal 45 db (A). "Wir hatten auch im Sommer keinerlei Probleme mit der Anlage. Die Leistung hat jederzeit ausgereicht."

Wichtig war auch die Nähe des Unternehmens Hein Backofenbau. Die Produktion in Strassen (Luxemburg) liegt nur 30 Minuten entfernt, so dass der Service in kürzester Zeit erreichbar ist. Die Inbetriebnahme der Anlage war problemlos. Seit ca. einem Jahr arbeitet sie jetzt ohne Probleme und ohne Ausfall. Eine Fernwartung, die Möglichkeit der Betreuung der Anlage über Modem, ist theoretisch jederzeit möglich, die Anlage ist dafür vorgerüstet. Allerdings

muss dafür erst eine neue ISDN-Telefonanlage angeschafft werden.

Ein Quantensprung

Die neue Kältelösung ersetzte eine schon ca. 13 Jahre alte Anlage, deren Kapazität schon seit langem an ihre

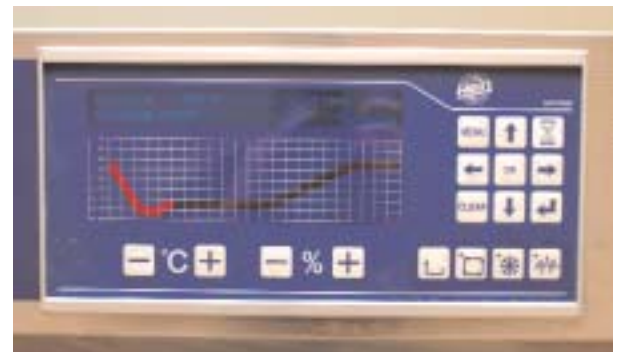
Die TK-Lagerzelle bietet Platz für 16 Wagen. Luftführung und Supracooler sorgen dafür, dass beim Lagern bis zu einer Woche keine Qualitätsverluste entstehen.



Die Produktion endet heute dank des gezielten Kälteeinsatzes deutlich früher. Die Temperaturkurve ist bereits um 9.35 Uhr wieder im Plusbereich. Ein Modem zur Fernüberwachung ist serienmäßig, es gibt dafür derzeit allerdings noch keine freie Telefonleitung im Haus.

Grenze gestoßen war und die außerdem längst nicht mehr den Anforderungen genügte. "Die Qualität der darüber hergestellten Brötchen entsprach nicht mehr dem, was die Kunden heute erwarten." Heute wird sie daher nicht mehr dem, was die Kunden heute erwarten. "Die Qualität der darüber hergestellten Brötchen entsprach nicht mehr dem, was die Kunden heute erwarten." Heute wird sie daher

Die Leistungsfähigkeit und Qualität der Lagerzelle machen Vater und Sohn vor allem an der neuen Lagerdauer



DAS SAGT ANDREAS MARXEN:



„Die Ziele, die wir mit der Investition in die Kälte erreichen wollten, haben wir geschafft. Zum einen ist die Qualität unserer Brötchen besser geworden und zum anderen arbeiten wir heute rationeller. Vor allem die heute von uns praktizierte Gärverzögerung im Plusbereich hat uns weiter gebracht. Die Ausführung der Anlage und die Technik der genau arbeitenden Regelung aller Parameter beim Gärvollautomaten und des Supra Coolers im Lagerfroster haben uns überzeugt.“

AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Direkt über der Tür sorgt bei Türöffnung ein Kälteschleier dafür, dass keine warme Luft in die Anlage dringen kann. Das Ergebnis läßt sich an der Decke ablesen. Es gibt keinen Raureif.

■ Dank der langen Teigführung im Plusbereich wird viel Energie beim Betrieb der Anlage eingespart. Zum einen, weil die Teiglinge nicht mit viel Energie tief heruntergekühlt und zum anderen, weil sie nicht mit ebenfalls viel Energie wieder auf die Gärendtemperatur gebracht werden müssen.

■ Die Kälteleistung und der Platz im Gärvollautomaten reichen aus um an Stelle von sechs sogar sieben Stikkenwagen unterzubringen.

■ Obwohl heute in das TK-Lager vorproduziert wird, ist die Produktion zu meist eine Stunde früher beendet als vor dem Umbau. Die neue kleine Brötchenanlage hat daran sicher auch einen Anteil, aber ohne das Kältekonzept wäre der Rationalisierungseffekt längst nicht so groß.

■ Das Supracooler System sorgt in Verbindung mit der Luftführung bei der Lagerzelle für ein optimales Lagerklima mit hoher Luftfeuchte. Unverpackt werden Backwaren problemlos bis zu einer Woche gelagert.

fest. Während in dem alten Tiefkühl-lager Ware nur ein bis maximal zwei Tage ohne große Qualitätsverluste lagern kann, ist im Hein TK-Lager eine Woche ohne weiteres möglich, und auch nach 14 Tagen konnten bei Tests noch ansprechende Gebäcke mit nur geringem Volumenverlust erzielt werden, Zeichen dafür, dass die Luft-

HYGIENE



■ Der Boden im Gärvollautomaten bleibt durch die serienmäßig eingebaute Fußbodenheizung immer trocken und sauber.

■ Die Hohlkehle im 3 mm starken Edelstahlboden erleichtert die Reinigung.

PRODUKTHIGHLIGHT



Mufti Brot

Topprodukt ist das Muftibrot, ein Roggenmischbrot mit langer Teigführung und selbstgezogenem Sauerteig, das eine relativ hohe TA und damit als Brot eine sehr hohe Frischhaltung aufweist. Das Brot ist ein geschützter Markenartikel der Bäckerei Marxen. Das Muftibrot wird gebacken nach alter Bauertradition. Das Geheimnis ist patentrechtlich geschützt. Ein Brot, wie es heute vom Bäcker wieder zunehmend gefragt ist - unverfälschter, einfach, herzhaft und geschmackvoll. Die Bestandteile sind Mehl, Salz, Hefe und Wasser und Zeit. 500 g kosten 1,55 Euro.



Die Maschinen wurden draußen untergebracht. Mit nur 45 dB (A) arbeiten sie sehr leise.

feuchtigkeit in der Anlage stimmt. Die wird durch den Hein Supracooler bestimmt, der durch das Prinzip des gefluteten Verdampfers über die gesamte Verdampferfläche die gleiche Temperatur aufweist, was den Temperaturunterschied zwischen Frosteraum und Verdampfer sehr gering hält, und so eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit garantiert. "In Kombination mit einer sehr feinen und genau gesteuerten Regulierung der Luftgeschwindigkeit in bis zu 200 Stufen ergibt sich ein sehr gutes Lagerklima", weiß Andreas Marxen.

Vorher wurden die Brötchen über eine Schleppe aufgearbeitet. Jetzt hat sich die Brötchenqualität deutlich verbessert, zunächst wurden sie Dank der ebenfalls, allerdings gebraucht, gekauften Brötchenanlage gleichmäßiger. Dazu wird jeder Brötchenteig heute auch mit einem Vorteig hergestellt. Das bringt Geschmack und sorgt dazu für eine gewünscht grobere Porung. Das Stück selbst ist, im Vergleich zu anderen Regionen, relativ groß, aber es ist im Saarland durchaus üblich, ein großes Brötchen zu haben.

Mit Plus sparen

Im Gegensatz zu vielen anderen Bäckern arbeitet Marxen mit einer Führung weitestgehend im Plusbereich. Die Teiglinge werden über die Brötchenanlage aufgearbeitet, anschließend ohne den Umweg über die Lagerzelle direkt in die vorgekühlte Anlage gefahren und dort zunächst kurze Zeit im tiefkalten Bereich gelagert. Aber schon gut eine Stunde nach dem Einfahren beträgt die Temperatur in der Anlage bereits wieder 3°. Bei dieser Temperatur werden die Brötchen bis vier Stunden vor dem Abbacken gelagert. Produktionsbeginn ist in der Regel zwei Uhr. "Die Brötchen, die morgens um vier aus dem Ofen kommen, sind auch abends noch knackig, versichert Helmut Marxen nicht ohne Stolz und verweist auch auf den guten Ausbund. Über den Gärvollautomaten

werden Doppelwecken, Roggenbrötchen, Schnittbrötchen, Croissants und Spezialbrötchen gefahren. In der Regel wird heute in größeren Chargen produziert, d.h. es wird vorproduziert und über das Kältelager ein Vorrat geschaffen, der dann nach und nach durch Umfahren in den Gärvollautomaten abgebaut wird. Croissants oder Spezialbrötchen werden nur noch an bestimmten Tage hergestellt. Die Gärendtemperatur beträgt nur 23°. Nachdem die erreicht ist, werden die Produkte noch einmal ganz kurz angekühlt und können dann über einen Zeitraum von bis zu drei Stunden zum Abbacken bereit stehen, ohne,



FACTS



Bäckerei Marxen
Trierer Str. 65
66663 Merzig
Tel: 06861-2455

Inhaber: Helmut Marxen
Gegründet: 1976
Verkaufsstellen: 2 + 2 Verkaufswagen

Mitarbeiter: 19
Produktion: 4 + 2 Lehrlinge
Verkauf: 11 Fahrer: 1
Verwaltung: 1

Sortiment (Sorten täglich):
Brot: 14
Brötchen/Kleingebäck: 16 Feingebäck: 28
Torten: 3 Snacks: 7

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):
Brötchen (Schnitt-): 0,30 Mischbrot 1 kg: 2,40
Spezialbrot 750 g: 2,45 Obstplunder: 0,90
Berliner: 0,80 Tasse Kaffee 1,20
Belegtes Brötchen: 1,20

Umsatz: k. A.

dass sich Qualitätsunterschiede bemerkbar machen. Im Gegenteil, das etwas abgekühlte Brötchen bietet dem Schwaden bessere Möglichkeiten zu kondensieren, was letztlich den Glanz der Brötchen erhöht.

Und erst diese Kältekurve macht es möglich, dass die sieben Wagen über nur einen Stikkenofen auch abgebacken werden können, denn die Stehzeit beträgt so meist deutlich über zwei Stunden – bei sonst üblichen Gärendtemperaturen von deutlich über 30 °C ein unmögliches Unterfangen. Neben den rationelleren Chargengrößen durch die Vorproduktion über die Kälte ergibt sich ein weiterer Vorteil daraus, dass die Produktion heute ca. eine Stunde früher beendet ist, obwohl für den nächsten Tag vorproduziert wird. Samstags sind es sogar zwei Stunden, die der Betrieb früher endet. "Wir fangen nicht später an, sind dafür aber lieber früher fertig."

Neue Qualität kommt an

Helmut und Andreas Marxen schwören heute auf ihre neue Brötchenqualität, denn der Brötchenabsatz hat sich deutlich erhöht. "Nicht nur wir, sondern vor allem auch die Kunden sprechen von einer echten Qualitätsverbesserung bei unseren Brötchen. Dieses Ziel hatten wir uns vorgenommen und haben es auch erreicht." Die Porung ist etwas grober. Die Rezeptur ist im Wesentlichen unverändert, allein etwas weniger Hefe wird heute eingesetzt. "Wir haben sicherlich einiges investiert in den Stikkenofen und die Kälteanlage, aber letztlich hat sich diese Investition auch gelohnt, denn wir verkaufen mehr.", sagt der Bäcker heute. Das alles in einer Konkurrenzsituation, wo das Wort Wettbe-

werb durchaus berechtigt ist, denn in einem Umkreis von ca. 500 m rund um das Geschäft sind sieben Märkte der Qualität Penny, Lidl, Aldi angesiedelt und in vielen wird gebacken, so dass der Kunde durchaus Möglichkeiten hat, ein Brötchen zu einem deutlich geringeren Preis zu erwerben als bei Marxen.

Hatten sie beim Kauf der Anlage noch gedacht, diese sei vielleicht etwas zu groß, so hat die Realität sie eines Besseren belehrt, denn heute schätzen beide die Kapazität schon als zu gering ein. Notwendig wäre noch ein zweiter Gärvollautomat.

hk/kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932

Anzeige