



Alle Fotos: BackMedia



IN NEUE KALTE-DIMENSIONEN

Jörg Ripken hat sich zur Herstellung seiner Brote und Brötchen ein Reinheitsgebot auferlegt.

Die konsequente Einhaltung stellt auch besondere Anforderungen an die neue Kälteanlage von Hein/Lillnord.

Jörg Ripken ist Bäcker aus Leidenschaft. Seit fünf Jahren führt der Bäckermeister gemeinsam mit seiner Frau Marion in jetzt vierter Generation den 1906 gegründeten Familienbetrieb. Er sieht seine Aufgabe unter anderem auch darin, traditionelles Backen zu pflegen und den Kunden Produkte aus handwerklicher Backtradition, hergestellt nach selbst auferlegtem Reinheitsgebot zu bieten. Seit drei Jahren arbeitet Ripken jetzt an einer Umstellung seiner Produktion. Das selbst aufgestellte „Reinheitsprogramm“ ist ein Teil davon. Lange Teigführungen, der Einsatz von Sauerteigen und der Verzicht auf hochaktive Backmittel – allein natürliches Lezithin wird als

Einer der zwei Gärvollautomaten vom Typ PerfectLux. Der beheizte Boden sorgt für Sauberkeit.





Auch unverpackt sind Teiglinge und Gebackenes gut lagerfähig.

Backmittel für Brötchen eingesetzt – sind die Eckpfeiler der Herstellung. Gerade diese Herstellungsweise aber stellt auch besondere Anforderungen an die Produktion. Die wurde im vergangenen Jahr durch einen Anbau um gut 150 m² erweitert, Platz der vor allem der neuen Kälteanlage von Hein/Lillnord zugute kam. Denn mit dem Plan der Erweiterung war klar, dass sich im Bereich Kälte einiges ändern musste. Die alte Lösung bestehend aus zwei alten Gärunterbrechern und einer Frosteranlage aus den achtziger Jahren sowie einem See-Container als TK-Lager war schon lange an ihre Grenzen gestoßen. Die Wahl zur Lieferung fiel auf Hein Lill-

nord. Der erste Kontakt entstand über Empfehlungen von Kollegen. Neben Technik, Leistung und Ausstattung, die er sich in der Praxis anschaute, überzeugte Ripken auch das Angebot. „Ich schätze es, wenn von Anfang an fair verhandelt wird und nicht, wenn noch einmal gerechnet und mir dann eine abgespeckte Anlage angeboten wird.“ Der Kauf der Anlage wurde in Zusam-



Der sog. Master-Computer an der TK-Lagerzelle. Er ist an die Fernüberwachung angeschlossen.

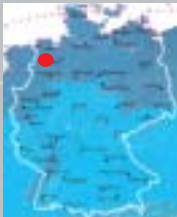
menarbeit mit der Bäko Weser Ems realisiert. „Für mich ebenfalls eine Frage der Fairness. Damit habe ich die Leistungen, die mir dort täglich geboten werden, und den Super-Service honoriert.“ Im Mai 2004 wurde gebaut.

Cooler Technik

Die gesamte Anlage besteht aus einem Gärvollautomaten PerfectLux für sechs und einem weiteren für neun Wagen. Dazu kom-



Facts:



Bäckerei Ripken
 Stahlwerkstr. 155
 26689 Augustfehn
 Tel: 04489-5342
 baekerei.ripken@t-online.de

Inhaber:	Jörg Ripken	
Gegründet:	1906	
Verkaufsstellen:	7	
Mitarbeiter:	50	
Produktion:	10	Verkauf: 40
Sortiment (Sorten):		
Brot:	16	Brötchen/Kleingebäck: 23
Kuchen/Feingebäck:	16	Torten: 0
Snacks:	ca. 10	
Preisniveau:	mittel	
Preise (Euro)		
Brötchen:	0,27	Mischbrot 1.000 g: 2,55
Spezialbrot 750 g:	2,70	Butter-Obstplunder: 1,20
Belegtes Brötchen:	ab 1,30	Tasse Kaffee: 1,30
Umsatz:	k.A.	



Der hochgezogene, geschweißte 3 mm starke Edelstahlboden garantiert Langlebigkeit. Er wird serienmäßig beheizt.

men zwei CoolLux Kühlzellen als Sahneklima- und Rohstoffraum, beide ebenfalls mit der Hein typischen Hohlkehle im 3 mm starken Edelstahlboden, sowie ein Freezelux Teiglagerfroster für 21 Wagen, als Zutatenlager für die Teigmacherei, für Langzeitteige und Vorteige. Das Lager ist ausgestattet mit dem patentierten Supra Cooler System für hohe und gleichmäßige Verdampferleistung und hat eine Isolierung von 120 mm, die an-



PRODUKT-HIGHLIGHT

Ripken:

Der hohe Anteil an Sonnenblumenkernen bestimmt den Geschmack dieses kräftigen Weizenmischbrot. In der Zutatenliste stehen u. a. Quetschroggen, Roggenkörner, Natursauer und Sojaschrot. Das 750 g schwere Brot wird mit hoher TA im Kasten gebacken und kostet 2,70 Euro.

deren Anlagenbereiche sind 80 mm stark geschützt. Zwar ist jede Zelle einzeln steuerbar, es gibt jedoch auch einen sog. Master-Computer an der TK-Zelle, der mit allen anderen Steuerungen verbunden ist. Über ihn läuft auch die Fernüberwachung, die vom Hein Partner und Kältespezialisten Lillnord vom dänischen Odder aus erfolgt. „Dank der Fernüberwachung konnten wir die Anlage in der Steuerung optimal an unsere Bedürfnisse anpassen und bei kleineren Störungen, wie sie in der Anfangszeit durch Bedienfehler vorkamen, hat sie ihren Zweck schon hervorragend erfüllt.“

Für Ripken ist die serienmäßige Fußbodenheizung ein besonderes Ausstattungsdetail. Sie sorgt dafür, dass beim Gärprozess kein Wasser auf dem Fußboden und dadurch die Anlage deutlich weniger verschmutzt ist. Einen Nachteil allerdings benennt er auch: „Im Rohstofflager mussten wir uns erst daran gewöhnen, Kartons oder Eimer nicht mehr direkt auf den Boden zu stellen.“ Ripken denkt



Produkte, die gleichzeitig in einem Gärvollautomaten zur Gare gebracht wurden, vom Brötchen bis zum 1.000 g Rosinenstuten.



Foto: BackMedia

Das sagt Jörg Ripken:

„Wir setzen zum Backen keine Backmittel im eigentlichen Sinne ein, sondern ausschließlich für alle Anforderungen ein spezielles Lecithinpräparat sowie ein Hochproteinmehl. Das erfordert ein genaues Arbeiten. Die Kombination von genauen Arbeiten und einer leistungsfähigen Kälteanlage ermöglicht es uns, diesen von unseren Kunden honorierten Weg zu gehen.“

Der alte Teil der Backstube. Als nächste größere Investition stehen neue Öfen an.

daher darüber nach, die Heizung in diesem Bereich abzuschalten. Zum Energieverbrauch der gesamten Anlage kann er derzeit noch keine konkreten Aussagen machen, der Gesamtverbrauch jedoch ist trotz deutlich größerer Kältefläche nicht angestiegen.



stellen werden im Umkreis von 14 km um die Produktion betrieben, alle zwei- bis dreimal täglich beliefert. Ripken setzt auf langsames Wachstum, allerdings auf bestehender Fläche, der Anbau und die Kältelösung waren dazu Voraussetzung. Jetzt muss irgendwann noch einmal in neue Ofentechnik investiert werden, vielleicht schon zum 100-jährigen Betriebsjubiläum im nächsten Jahr.

hk / kleinemeier@backmedia.info

Produktqualität verbessert

Die Produktqualität dagegen ist heute deutlich höher. Verhautungen und ungleichmäßig gegärte Teiglinge, früher an der Tagesordnung, gehören der Vergangenheit an. Heute ist es sogar möglich Rosinenstuten im Kasten, freigeschobene Baguettes und Brötchen auf einem Blech in einem Gärvollautomaten zu lagern und trotz höchst unterschiedlichen Größen gleichzeitig zur Gare zu bringen. Möglich macht dies die Lillnord PID-Regelung, die ein überaus genaues Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchte und Zeit ermöglicht.

Das Kleingebäck wird über eine Brötchenanlage mit Handbelegung, die nah an der Kälte aufgestellt ist, am Vortag hergestellt und komplett über die Kälte gefahren. Über eine höhere Einwaage von 2000 g wird das durch den Verzicht auf übliche Backmittel etwas geringere Volumen kompensiert.

Zweimal wöchentlich werden Croissants produziert, auch Butterkuchen und Streuselkuchen werden ungebacken im Kalten gelagert. Reserven bei der Kältelösung sind zwar vorhanden, aber nur im Bereich von ca. 30 %. Zu den Festtagen stieß die Kälteanlage an ihre Kapazitätsgrenzen.

Der Stammsitz der Bäckerei Ripken liegt in Apen, einem kleinen Ort, der verwaltungstechnisch zu Augustfehn bei Oldenburg gehört. Sieben Verkaufs-

Anzeige