

CARLTON NEWS

BERICHTE AUS DER PRAXIS



BROTKULTUR & HANDARBEIT

PETER CLEVEN,
GESCHÄFTSFÜHRER CARLTON FOOD-TECHNIK,
GENERALVERTRETUNG RHEON DEUTSCHLAND

Seit nunmehr 30 Jahren begleiten wir mit **Carlton Food-Technik** Backbetriebe auf ihrem Weg, den Markt erfolgreich zu bedienen und sich dabei weiter zu entwickeln. Jede Zeit hat ihre speziellen Herausforderungen, aber eines hat sich in den vielen Gesprächen mit Bäckern als Konstante im Wettbewerb herauskristallisiert: Ohne Top-Qualität bei Broten und Brötchen geht nichts – der Verkaufserfolg in der Kernkompetenz ist enorm wichtig.



Aber lesen Sie selbst: Drei Handwerksbäcker erzählen in dieser Ausgabe der **Carlton News**, wie sie als klassischer Handwerksbetrieb durch die Arbeit mit dem **Rheon Abwieger** ihre Ziele erreicht haben und für die Zukunft bestens gerüstet sind.

Sehr unterschiedlich waren die Ideen und Hoffnungen, die mit der Anschaffung zunächst verbunden waren. Sei es, dem Fachkräftemangel zu begegnen, sei es, steigende Stückzahlen rationeller herzustellen zu können oder einfach die gesamte Tagesproduktion in ein ruhigeres Fahrwasser zu bringen.

Natürlich hat der steigende Außer-Haus-Verzehr mit Snacks und Getränken zum Umsatz beigetragen, aber auch hier darf der Bezug zur Kernkompetenz nicht fehlen. Entscheidend ist, den Kunden die handwerkliche Qualität exquisiter, handgemachter Backwaren zu vermitteln.

Denn traditionelle Handarbeit erfährt gegenwärtig eine neue Form der Wertschätzung. Handwerksübergreifend werden beispielsweise in kleinen Betrieben unter dem Überbegriff »Manufaktur« Möbel, Schmuck, Hand- und Arbeitstaschen hergestellt. Bei Lebensmitteln spricht man in diesem Zusammenhang eher von Craft-Produkten. Kleine Handwerksbetriebe veredeln mit klassischen Rohstoffen Bier, Limonade oder Brot zu Spitzenprodukten.

Handarbeit und Technik sind allerdings kein Widerspruch in sich. Wichtig ist, dass die Technik das händische Arbeiten unterstützt und ergänzt. So unterstützt der **Rheon V4-Abwieger** das Arbeiten mit Teigen aus langen und weichen Führungen, die für Backwaren in optischer und geschmacklicher Spitzenqualität stehen.

Um es vorweg zu nehmen: Jeder der drei von uns besuchten Betriebe (teilweise noch vor der Pandemie, deshalb tragen die Abgebildeten keine Masken) hat sein gestecktes Ziel erreicht. Und in der Gesamtschau fällt nach den Besuchen und ausgiebigen Gesprächen auf, dass die unterschiedlichen Ziele ganz stark miteinander verwoben sind und dass schlussendlich ein jeder der Betriebe eine ganze Reihe von Vorteilen durch das Arbeiten mit der **Rheon** erreichen konnte.

Das freut uns bei **Carlton Food-Technik** ungemein, denn es macht uns auch etwas stolz – so wie diese Drei stolz auf ihre Backwaren sein können und wir mit dem **Rheon V4-Abwieger** einen Beitrag dazu leisten konnten.

Viel Spaß beim Lesen dieser **Carlton News** wünscht Ihnen Ihr Peter Clevén

Peter Clevén

DAS ERFOLGSGEHEIMNIS KLEINER HANDWERKSBACKEREIEN

DER CRAFT-TREND BEFLÜGELT KLEINBETRIEBE UND START-UPS:
VERBRAUCHER SIND BEREIT, FÜR EINE HERVORRAGENDE SENSORISCHE UND OPTISCHE BACKWARENQUALITÄT EINEN ENTSPRECHENDEN PREIS ZU BEZAHLEN.

Mit Qualität überzeugen

Handwerksbetriebe müssen am Brot- und Backwarenmarkt durch eine hervorragende sensorische und optische Qualität überzeugen, um industriellen Angeboten und Discountern Paroli zu bieten. Sicherlich achtet ein Teil der Verbraucher beim Backwareneinkauf auf den Preis, aber für eine immer größere Zahl der Konsumenten rangiert die Qualität auf Platz eins bei den Kriterien für die Kaufentscheidung. Diese auch finanziell potente Zielgruppe entsprechend ihren Wünschen zu bedienen, sollte das Ziel von Handwerksbäckereien sein, wenn sie künftig auf der Seite der erfolgreichen Betriebe stehen wollen.

Denn nach wie vor besteht unter Handwerksbäckern ein intensiver Wettbewerb mit einer hohen Konkurrenzintensität sogar je nach Standort. Der Markt ist entsprechend polarisiert und Betriebe mit Durchschnitt bei Qualität, Angebot und Preis verlieren weiter an Boden.

Beste Voraussetzungen

Ganz anders sieht es aber aus für Top-Betriebe, die tatsächlich Spitzenqualität anbieten können und Verbraucher mit Geschmackserlebnissen begeistern. Dass in diesem Segment ordentlich Potenzial steckt, beweisen auch clevere Neugründungen – neudeutsch Start-ups genannt –, die mit einem bewusst schmal gehaltenen Sortiment Erfolgsgeschichte schreiben. Das bedeutet, kleine Handwerksbäckereien mit nur einer, zwei oder drei Verkaufsstellen haben die besten Voraussetzungen, mit sehr guter Backwarenqualität Kunden zu begeistern und Wettbewerbern mit Billigangeboten den Schneid abzukaufen.

Mehr noch – sie sind es, die in jüngster Zeit die Akzente am Markt setzen und zu Trendsettern werden: Gutes Brot steht bei vielen Verbrauchern wieder hoch im Kurs, sie schätzen traditionelle Handarbeit für beste Qualität wert. Denn sie wollen etwas Besonderes – neben dem echten Geschmackserlebnis bei Brot und Brötchen suchen sie Bäckereien, denen sie vertrauen können. Dass bei der Herstellung dieser besonderen Backwaren auch Maschinen zum Einsatz kommen, ist ihnen bewusst, denn dass die Teige von Hand geknetet werden, erwartet niemand. Aber die behutsame, schonende Formgebung durch die Hand fachlich versierter Bäcker ist für sie ein wichtiges Kaufkriterium.



Carlton®
Food-Technik GmbH

RHEON®

Herausgeber
Carlton Food-Technik GmbH
Schwanenmarkt 9
40213 Düsseldorf
Telefon: 0211 5229000-0
Telefax: 0211 5229000-9
E-Mail: p.cleven@carlton.de

Redaktion, Text
Werner Kräling, Paper Baker,
Winterberg
Design die basis, Wiesbaden
Druck Druckerei Lokay e.K.
Auflage 3000 Stück

Bilder
Carlton Food-Technik S. 2, 4,
31; Bäckersüchtig Bielefeld S. 12;
Pampshade S. 30, 31;
Pexels Ivan Torres Titelbild;
Pexels Geraud-Pfeiffer: S. 3;
rawpixel.com S. 5;
Übrige: Werner Kräling



HAND IN HAND: MENSCH UND MASCHINE

Eine Maschine, die in ein solches Konzept für echte Geschmackserlebnisse bei Brot und Brötchen passt, ist zweifelsohne der **Rheon Abwieger**. Warum? Er arbeitet wie die Hand des Bäckers beim Abwiegen des Teiges auf dem Arbeitstisch: Die Maschine sticht den Teig wie mit einem Teigschaber ab und beschädigt somit nicht die bereits gebildete Porenstruktur. Da beim **Rheon Abwieger** aber parallel dazu das Gewicht auf zwei nacheinander folgenden Waagen überprüft und computer-gesteuert korrigiert wird, entfällt das Wegnehmen und Zugeben bei nicht korrektem Wiegeergebnis.

Ergänzend dazu muss ein Teigteiler in der Lage sein, auch weiche und vor allem hochgarige Teige nach langer Ruhezeit für die erforderliche Quellung und Aromabildung schonend zu teilen und möglichst gewichtsgenau zu portionieren. Und was sich hier nach der Quadratur des Kreises anhört, ist möglich – mit dem **Rheon Abwieger**.

Es kommt also darauf an, dass Mensch und Maschine so Hand in Hand zusammenarbeiten können, dass keine Kompromisse hinsichtlich der Qualität entstehen: Die vom **Rheon Abwieger** schonend abgewogenen Teigstücke werden dann im nächsten Schritt vom Bäcker mit der Hand weiterverarbeitet, der sie entsprechend in Form bringt und damit sein ganzes fachliches Können zeigen kann.

Dass der **Rheon Abwieger** in der Praxis auch hält, was er verspricht, zeigen nachfolgend drei Beispiele mit ganz unterschiedlicher Ausrichtung. Und dass der **Rheon Abwieger** auch – oder besonders – im Kleinbetrieb ein echter Kostensenker ist, das haben die besuchten Bäckermeister einmütig betont.

www.abwieger.de



RHEON TWIN DIVIDER: Ein Abwieger, der den Teig schonend nach Gewicht teilt, dabei aber die Porenstruktur nicht zerstört.

GEMEINSAM: EIN ECHTER MEHRWERT

CARLTON – RHEON – BMTEC

Die Maschinen von **Rheon** und **bmTEC** ergänzen sich trotz unterschiedlicher Herkunft wunderbar und lassen sich zu sehr praktikablen Lösungen für die Backstube zusammensetzen. Angefangen von der Kombination eines **Rheon Teigteilers** mit passenden **bmTEC** Arbeitstischen, ergänzt durch manuelle **bmTEC**-Befeuchtungs- und Bestreuungsstationen, können aus einer Vielzahl von Modulen beider Hersteller auch halb- und voll-automatisierte Produktionslinien samt Teigzuführung sowie Blech- oder Dielenhandling realisiert werden. Alles angepasst an die individuellen Arbeitsprozesse und Platzverhältnisse des Kunden – wie aus einer Hand.

Ergänzend zu einem sehr persönlichen Beratungsprozess, den **Carlton Food-Technik** zu seinen Kunden pflegt, passen die bewährten Strukturen einer klassischen Manufaktur bei **bmTEC**, in der individuelle Kundenwünsche von erfahrenen Mitarbeitern konstruiert, gefertigt und montiert werden. Zusätzlich sind in den langen Jahren der Zusammenarbeit auch der Service und die Kundenbetreuung ausgebaut worden, die in bewährter Kooperation von **Carlton Food-Technik**, **Rheon** und **bmTEC** sichergestellt werden.



DREI BERICHTE AUS DER PRAXIS



Backsüchtig ab Seite 6



Heinen ab Seite 14



Mainz Weitz ab Seite 22



Hans-Martin Rolf: Visionär und Teigflüsterer.

»PAPA IST BACKSÜCHTIG« — EIN START-UP DER BESONDEREN ART

Backsüchtig Bielefeld

Karl-Eilers-Straße 11
33602 Bielefeld
+49 521 77257476
rolf@backsuechtig.com
www.backsuechtig.com

Verkaufsstellen:

1

»Papa ist backsüchtig« wurde in der Familie schnell zum geflügelten Wort, als Hans-Martin Rolf 2015 in der Garage stundenlang an einer gebrauchten **Rheon** (Baujahr 2006) schraubte, jedes Einzelteil gründlich putzte und den Abwieger liebevoll wieder zusammensetzte. Und Abend für Abend dann noch am PC mit selbst entwickelter Software an neuen Rezepten tüftelte, um sein Projekt einer kleinen Handwerksbäckerei in die Tat umzusetzen. Eine spannende Pionierarbeit. Und das liebevolle Necken »Papa ist backsüchtig« gab dann die Steilvorlage für den passenden Namen der Bäckerei: 2016 im November öffnete das Start-up seine Türen.

DER VISIONÄR: Verrückt, mutig und idealistisch – auf jeden Fall backsüchtig – und stets auf der Suche nach dem perfekten Brot, das ist Hans-Martin Rolf. Es lohnt sich, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen, um zu erfahren, wer und was dahintersteckt.

Das Konzept von **Backsüchtig** vereint gehobene Backkultur mit bodenständigem Handwerk und dem Flair eines Start-ups und trägt Hans-Martin Rolfs Handschrift. Einer, der auszog, um noch einmal von vorne zu beginnen. Der Brot genauso backen wollte – ohne Kompromisse bei seinen Teigführungen eingehen zu müssen, nur weil die eingesetzten Maschinen feste und kurze Teigführungen verlangen. Das kam nicht in Frage.

DIE HERAUSFORDERUNG bestand darin, dass ich keinen herkömmlichen Volumen- oder Kammerteiler wollte, weil ich aus Erfahrung wusste, wie sehr durch deren Arbeitsweise die Teige komprimiert werden – das passte mit meinen Vorstellungen von gutem Brot nicht zusammen«, erklärt Rolf. Nach gründlicher Sondierung des Marktes und sogar einer Reise nach Japan kam nur eine Maschine in Frage: Die **Rheon**. Schließlich sollte der Teiler auch wirklich abwägen sowie extrem weiche und langgeführte Teige schonend aufarbeiten können. Denn nach »normalen« Standards mit festen und kurzen Teigführungen wegen der Maschinengängigkeit wollte Rolf in Zukunft nicht arbeiten. Sein Ziel war, mit einem schmalen, exklusiven Sortiment bester Backwaren Brotliebhaber zu begeistern.

Es gab noch eine zweite Herausforderung: Wenig Platz – genauer ganz wenig Platz. Aber die **Rheon** war ein unbedingtes Must-have und gemeinsam mit Peter Cleven, GF bei **Carlton Food Technik**, und ein paar Planskizzen weiter wurde eine Lösung gefunden. Auch für den Transport durchs Fenster.



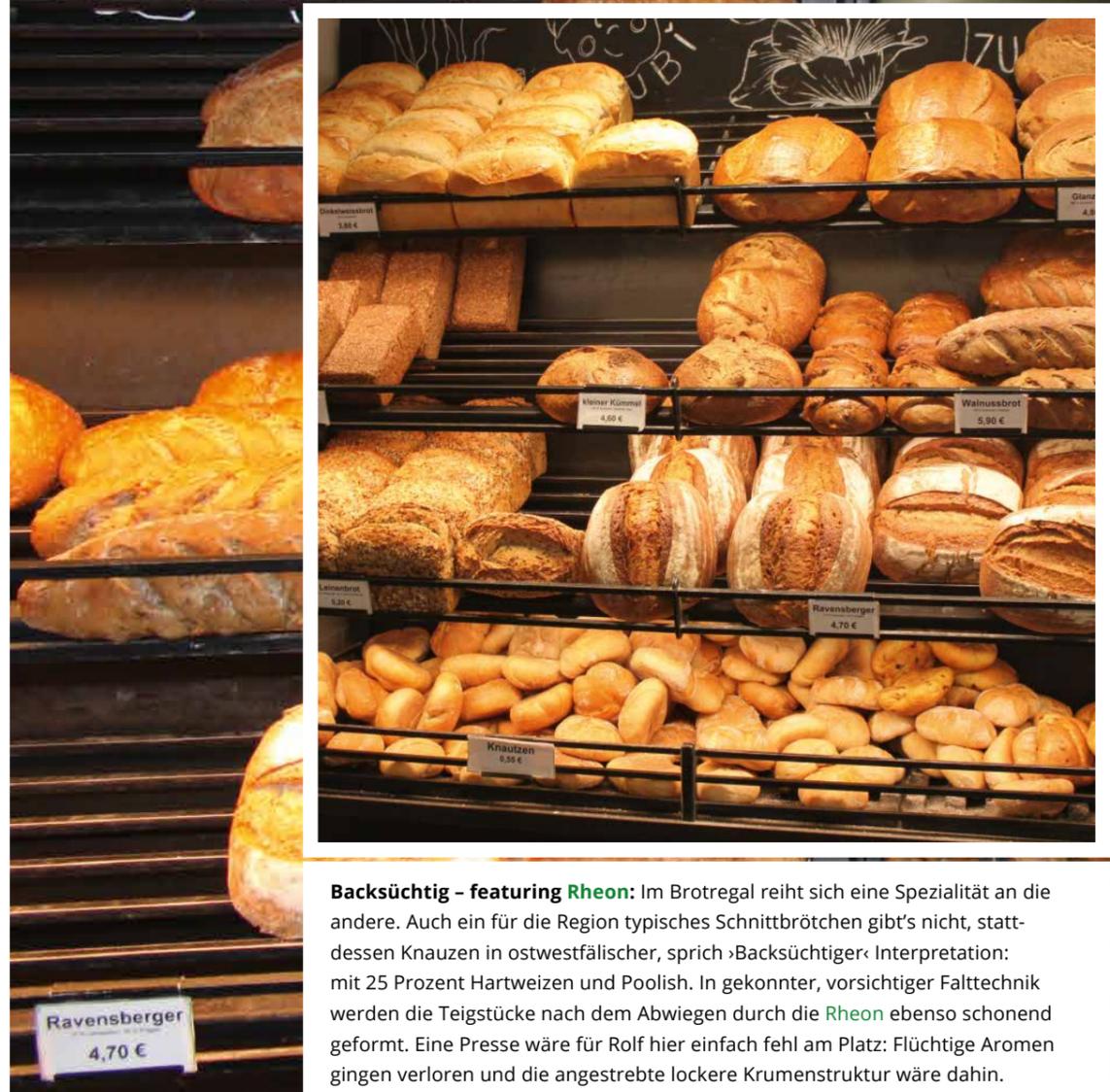
»Ich liebe die Arbeit mit Teigen, das ist für mich Erfüllung und die **Rheon** ein perfekter Partner dazu.«

Hans-Martin Rolf liebt seine Teige – eine etwas ungewöhnliche Formulierung, aber »Backen aus Leidenschaft« klingt zu abgedroschen, um seine besondere Hingabe für Teige zu beschreiben. Und er schwärmt begeistert von guten Backwaren.

Das war nicht immer so: Die Freude am Beruf war verlorengegangen, obwohl Hans-Martin Rolf den elterlichen Betrieb gemeinsam mit seinem Bruder in der dritten Generation erfolgreich weiterführte. Die Zahl der Verkaufsstellen stieg im Laufe der Jahre von

zwei auf 14, aber das Konzept und die Arbeitsweise in der Backstube stellten Hans-Martin Rolf nicht zufrieden. Das sollte und musste anders gehen können.

2008 zählte Rolf zu den Mitbegründern von »Plan B« – einer Firma, die spezielle Dielen und Gärgutträger entwickelte. Dabei kam er viel herum, sah viele Backstuben, auch im Ausland. Ende 2014 besuchte er eine kleine Backstube in Italien und wunderte sich über das Rohstofflager. Kein einziges Backmittel war zu sehen, die Backwaren waren von sensationell guter



Backsüchtig - featuring Rheon: Im Brotregal reiht sich eine Spezialität an die andere. Auch ein für die Region typisches Schnittbrötchen gibt's nicht, stattdessen Knaulen in ostwestfälischer, sprich »Backsüchtiger« Interpretation: mit 25 Prozent Hartweizen und Polish. In gekonnter, vorsichtiger Faltechnik werden die Teigstücke nach dem Abwiegen durch die **Rheon** ebenso schonend geformt. Eine Presse wäre für Rolf hier einfach fehl am Platz: Flüchtige Aromen gingen verloren und die angestrebte lockere Krumenstruktur wäre dahin.



Qualität. »Ich hab zu Hause angerufen, dass ich eine Woche länger bleibe, ich musste einfach wissen, wie diese Bäckerei backt.« Das war sein Schlüsselerlebnis für einen radikalen Neuanfang.

Im trendigen Studentenviertel von Bielefeld, Ecke Karl-Eilers-Straße und Friedensstraße - öffnete im November 2016 »Backsüchtig« seine Türen und passt perfekt mit seinem Konzept und Marktauftritt zum Standort: »Anders als die meisten Bäcker«, sagt der 56-Jährige. Aber man darf mit Fug und Recht sagen: einer der vielen richtig guten Bäcker Deutschlands. Klingt schnell vermessen, aber da hilft ein Blick auf die Rezepte und Teigführungen und dann ein Biss ins fertige Brot oder Brötchen - so wie beim Splitterwecken, denn der haut dem Fass einfach den Boden raus: Einfach super klasse!

Nix Normales, aber viele »Süchtigmacher«

»Kassler« oder »Paderborner« gibt's in Bielefeld in fast jeder Bäckerei, das dann aber eher keine Kandidaten für das wohlsortierte, schmale und exklusive Brot-Brötchen-Sortiment im »Backsüchtig« sind. Da findet sich eher ein Roggenmischbrot namens »Ravensburger«, das im Magazin »Stern« 2017 zu den besten Broten Deutschlands gekürt wurde. »Das brachte damals natürlich einen enormen Schub«, erinnert sich Rolf, »jetzt kamen auch Brotliebhaber aus der Umgebung Bielefelds, die bereit waren, einen längeren Weg für gutes Brot auf sich zu nehmen.«

Wie für die »Feuerkruste« aus französischem Weizenmehl und mit der stattlichen TA von 190: Sie verdankt ihren Namen dem Knistern der Kruste nach dem Ausbacken aus dem Steinofen (Backzeit 50 Minuten bei 700 g Teiginwaage für ein 500-g-Brot); ihre fantastische Krume mit gläsernem Glanz in den Poren ist für Brotexperten schon optisch ein Zeichen für eine hervorragende Quellung und Teigreife. Der einzigartige Splitterwecken ist ebenfalls optisch schon ein Augenschmaus und eine Delikatesse für anspruchsvolle Gaumen. Auch erwähnt werden muss das Dinkelbrot, das mit Mehlkochstück und Sahne veredelt wird.

Die Liste ließe sich mühelos fortführen, wie mit den »Burger Buns« aus hochwertigem Briocheteig: 80 g Teiginwaage, nach der **Rheon** wird der weiche Teig von Hand geformt. Sicher wäre es schneller, die Buns über eine Presse rund zu wirken. Aber wie der Name schon sagt - zuerst wird dazu der Ballen platt gepresst, um dann nach dem Schleifprinzip rundgewirkt zu werden - keine schlechte Methode, aber sie entspricht nicht Rolfs anspruchsvollen Qualitätsvorstellungen. Der lokale Edel-Burgerbrater »Wilde Kuh« kauft seine Buns bei »Backsüchtig« - 1200 Stück pro Woche.

Als entscheidendes Kriterium für die wirtschaftliche Bewertung der Investition gibt Rolf an erster Stelle die Qualität ihrer teigschonenden Arbeitsweise an - die ist ausschlaggebend für den betriebswirtschaftlichen Erfolg. Erst dann folgen rationelles Aufarbeiten der Stückzahlen, die Auslastung der Maschine und der Zeitvorteil im Vergleich zur Handarbeit beim Abwiegen.



Die Porung der Krume spricht Bände und die kräftige Kruste verkündet Gaumenfreuden: Vollendeter Brotgenuss mit der »Feuerkruste«.



André Domoradzki und Hans-Martin Rolf mit ihrer Rheon – da macht das Arbeiten einfach Spaß.



Viele junge Leute wissen die Backwaren von »Backsüchtig« zu schätzen, mögen die Craft-Produkte.

Handarbeit ist Trumpf

Puristisch, nämlich wie das Sortiment auf das Wesentliche konzentriert, wirkt auch der Maschinenpark: Zwei Spiralknetter, eine Anschlagmaschine, eine manuelle Ausrollmaschine und im Mittelpunkt: die Rheon.

»Der Rheon Abwieger arbeitet wie von Hand – halt nur besser, weil er zum Korrigieren nicht am Teig zupfen muss.«

Als Allrounder zur Aufarbeitung aller Teige hat die Rheon alle Hände voll zu tun: Morgens um 4.30 Uhr läuft der erste Teig über die Anlage, um etwa 15 Uhr am Nachmittag der letzte: Mehr oder weniger non-stop. »Die Rheon arbeitet besser, als wir es mit der Hand machen könnten, da sie sich beim Abwiegen nicht vertut, also auch keinen Teig wegnehmen oder hinzufügen muss«, erklärt Rolf.

Ein großes Lob von einem, der mit seinen Händen den Teig »versteh« und wie ein rohes Ei behandelt: »Klar lernt man als Bäcker klassisches Rund- und Langwirken, aber die meisten Teige falten wir heute nur oder geben die Spannung sehr behutsam in Etappen rein, damit keine Gärgase und mit ihnen die flüchtigen Aromen ausgetrieben werden. Und weil die Rheon das genauso vermag, ist sie bei uns die richtige Maschine

am richtigen Platz.« Selbst der mit Sepia schwarz gefärbte Hefeteig läuft über die Anlage, ohne dass beim Wechsel auf den nächsten Teig eine Reinigung erforderlich wäre. Das ist ein ganz entscheidendes Leistungsmerkmal der Rheon, denn häufige Produktwechsel stehen im Handwerksbetrieb mit kleinen Chargen halt an. »Erst wenn nur 6/7 Spezialbrote auf Kundenwunsch exklusiv hergestellt werden, wiegen wir von Hand ab – alles andere läuft über die Rheon.«

Rezeptgenau arbeiten – jeden Tag

Jeder Teig reift im Kessel oder verschlossen in der Teigwanne, die Reifezeiten – oft über Nacht in der Kühlung – werden akribisch genau eingehalten. Sie dauern mindestens zwölf Stunden und unter TA 165 gibt's auch keinen Teig.

Ein Beispiel: Beim mit Vorteig geführten Ruchbrot beträgt die Teigruhe rund 2,5 Stunden, dann folgt die Wannenreife über Nacht. Die TA beträgt 170, die Teiginwaage 900 g für das 750-g-Brot, das rund und in eckiger Form für einen Lieferkunden aufgemacht wird. Für das Backen in Kastenformen wird es nur gefaltet eingelegt – nicht rund- und langgemacht. Stückgare 2,5 Stunden: Viel Zeit für besten Geschmack! »Ich bin eher der Visionär und Verrückte, wenn es um die Kreation eines neuen Brotes geht, das Entwickeln eines Rezepts bis ins Detail durchdacht. Aber man muss es jeden Tag bei jedem Teig bis auf eine ganz kleine Toleranzschwelle einhalten – da ergänze ich mich mit meinem

Mitarbeiter André Domoradzki, der konsequent auf das Einhalten der Backpläne achtet. André hat bei Hans-Martin die Lehre zum Bäcker gemacht – hat als Jahrgangsbester abgeschlossen und ist schon während der Lehre backsüchtig geworden. Wie alle im Team. Jeder ist gelernter Bäcker und wer vorher in einem Großbetrieb gearbeitet hat, ist heute glücklich, dass er im »Backsüchtig« wieder die Hände im Teig haben kann.

»Mit keiner anderen Maschine könnten wir so arbeiten, wie es unseren Qualitätsvorstellungen entspricht.«

Aus Kunden werden Fans

Etwa einmal im Monat bietet Rolf einen Praxis-Workshop für Brotliebhaber an. Da springt der Funke der Begeisterung schnell über, wenn er die Bedeutung von Vor- und Sauerteigführungen erklärt und über die Brotkultur schwärmt. Dabei wird dann auch der Fachbegriff »lange Teigruhezeiten« verständlich gemacht: »Zeit ist eine unserer wichtigsten Zutaten, denn während dieses Reifeprozesses bilden sich nicht nur Aromen, das Brot wird auch bekömmlicher, ja, sogar gesünder. Mehleigene, natürliche Enzyme und die Hefe bauen die sogenannten FODMAPs ab (vergärbare Einfach- und Mehrfachzucker). Dadurch wird es leichter verdaulich und der Blutzuckerspiegel steigt nach dem Essen deutlich langsamer an als bei einem

mit Backmitteln in kurzer Zeit hergestellten Brot. Hans-Martin Rolf verfügt über dieses fundierte Fachwissen und gibt es gerne an Endverbraucher weiter: »Die backen nicht immer selbst – und wenn sie zum Bäcker gehen, dann kommen sie gerne zu uns.«

»In unseren Back-Workshops werden aus Kunden echte Fans.«

Zahlen, Daten, Fakten – die können auch begeistern

Die ungewöhnliche Leidenschaft für ein perfektes Brot oder einen außergewöhnlichen Splitterwecken ist das eine – das andere sind betriebswirtschaftliche Kennzahlen und: was unterm Strich übrig bleibt. »Zuerst lief es sehr gut, neue Besen kehren gut, dann war langer Atem gefragt«, erinnert sich Rolf, denn der Umsatz lag dann Mitte 2017 bei rund 25.000 Euro im Monat. 2018 konnte Rolf schon stattliche 68.000 Euro verbuchen – Tendenz steigend. Das ist ein hervorragendes Ergebnis für das Konzept mit einem Standort. Für 2019 lautete das ambitionierte Ziel 1 Mio. Euro Jahresumsatz – und es wurde mit 920.000 Euro fast erreicht. Der Pandemie in 2020 ist freilich ein Dämpfer geschuldet (870.000 Euro), aber den mussten alle Handwerksbetriebe mit Snackgeschäft und Kaffeeauschank im Outlet verschmerzen. Wegen des sehr guten Kerngeschäfts mit Brot und Brötchen (ca. 60% Umsatzanteil) blieben die Verluste gering.

• **Neustart** mit gebrauchten Maschinen sowie einer enormen Portion Begeisterung, Fleiß und Ausdauer.

• **Es kann nur eine geben:** Die **Rheon** musste in die neue Backstube passen: 95 Prozent aller Brote und Brötchen laufen über die **Rheon**.

• **Mitarbeiter:** In der Backstube sechs Mitarbeiter im Zweischichtbetrieb überschneidend. Alle sind gelernte Bäcker, jeder kann jede Position besetzen: Teigmacherei, Aufarbeitung, Ofenarbeit – ein sehr flexibles Team, das Urlaubs- und Krankheitszeiten meistern kann.

• **Sortiment:** Sehr strukturiert präsentiert, wohldefiniert zusammengestellt. Die Devise: Weniger ist mehr – in bester Handwerksqualität.

• **Spezialitäten:** Eigentlich alle Backwaren, ob nun ein schwarz-weißer Bienenstich (dank Sepia), Knauzen in Bielefeld oder ein Baguette der Extraklasse mit ›Schleifchen‹ dekoriert. Besonders hervorzuheben: *Spitzwecken* und *Feuerkruste*. Pure Gaumenfreude.

Medien sorgen für Publicity

Die Qualität spricht sich in Bielefeld herum und auch in der Umgebung. Medien wie SAT 1 und WDR 3 haben sich bereits im ›Backsüchtig‹ die Klinke in die Hand gegeben und über die kultige Bäckerei berichtet. Ein echter Meilenstein war der Artikel im ›Stern‹ im Herbst 2017, als der Brot-A-Artikel ›Ravensburger‹ von der Jury als eines der besten Brote Deutschlands prämiert wurde. »Der Hype ließ nicht lang auf sich warten und von nah und fern pilgerten Brotliebhaber nach Bielefeld, kauften bei uns ein – aber dann muss man auch liefern: Konstant hohe Qualität mit stets gleichen Verfahren – keine Kompromisse, auch wenn die Stückzahlen steigen. Und da sind wir mit der **Rheon** auf lange Sicht bestens aufgestellt: Die macht auch mühelos höhere Stückzahlen mit und sichert uns den Anspruch der Reproduzierbarkeit.« Jeden Tag bekommt jeder Kunde seine Knauzen oder ein Baguette in gleicher Qualität.

Aus eigener Kraft

Tochter Franziska studiert Medienwissenschaften, Tochter Marisa ist Innenarchitektin und beide brachten ihre Ideen für Gestaltung und Stil des Ladens und des Marktauftritts mit ein. Ein sehr harmonisches Ambiente im Nature-Look lädt zum Verweilen ein und beim Brotregal sorgt der schwarze Hintergrund dafür, dass die Brote im Vordergrund stehen und vom Licht gekonnt in Szene gesetzt werden.

Die Schriftzüge über dem Brotregal oder die Inneinrichtung des Sitzbereichs tragen beider Handschrift. »Viele Bäcker leisten in der Backstube extrem gute Arbeit, aber wenn die Körbe in den Laden geschoben werden, endet die Perfektion: Wir müssen unsere Backwaren auf Samtkissen in den Laden tragen und die Regale drum herum bauen, so dass jedes Brot und Brötchen in seiner vollen Schönheit wirken kann«, so Rolf. Die coolen Schriftzüge geben einen wertigen, trendigen Rahmen, der auf ein eher junges Publikum abzielt. Studenten, die den Craft-Trend schätzen, Best

Ager als junggebliebene Brotliebhaber, aber auch betagte Rentner mögen das Ambiente, wertschätzen aber vor allem das Brot. Schon öfter hat Rolf gehört, dass seine Brote ›wie früher‹ schmeckten. Ein Riesenkompiment. Aber ich meine: »Die Brote sind deutlich besser als das Brot, das da die Erinnerung nährt – die ist bisweilen ja romantisch verklärt.«

Back to the Roots

»Ob man so ein Konzept denn vervielfältigen, sprich filialisieren kann?«, möchte ich wissen. »Ja aber nur, wenn dann immer ein Knetter und eine **Rheon** direkt hinter dem Laden stehen und wirklich gebacken wird. ›Backsüchtig‹ ist keine Show-Backstube«, erklärt Rolf. Das ist wohl wahr: ›Backsüchtig‹ ist die Wiederentdeckung der bis in die 1980/90er-Jahre oft noch gängigen Einheit von Backstube und Laden im klassischen Bäckerhandwerk. Mit neu gelebter Leidenschaft als moderner Relaunch realisiert – mit dem Geist eines Start-ups – ein Mutmacher für Kleinbetriebe!

Baguette nach langer Teigreife im Steinofen mit Holzfeuerung gebacken: Liebevoll und wertschätzend präsentiert.



Alle reden von Spitzenqualität, Rolf backt sie: Eine Augenweide und ein Geschmackserlebnis.



Das Gespräch mit Kunden zählt zum Selbstverständnis: »Anonym verkaufte und uniforme Backwaren gibt's woanders genug«, meint Rolf.



Einzigartig: 30 cm hinter der Station für die Snackzubereitung steht die **Rheon**. Die Kunden erleben beim Einkauf Handwerk unmittelbar.





Anja und Karl-Heinz Heinen. Das Unternehmerehepaar übernahm 1993 die Bäckerei von Maria und Leo Heinen, die 1966 den Betrieb gründeten.

BODENSTÄNDIGES HANDWERK



Bäckerei Heinen
Karl-Heinz Heinen
Burgstraße 2
53947 Marmagen
+49 2486 1437
post@baeckerei-heinen.de
www.baeckerei-heinen.de

Verkaufsstellen:
2

Karl-Heinz Heinen übernahm 1993 die Bäckerei von seinen Eltern, stellte die Weichen konsequent um auf eine handwerklich traditionelle Herstellung mit möglichst wenig Convenience-Produkten. Er war ein slow baker der ersten Stunde, ist von diesen Grundprinzipien bis heute überzeugt und pflegt eine gehobene Backkultur. Dem Nachfolgeverein »Die freien Bäcker« gehört er nicht mehr an: »Ich brauche keine Zertifikate oder Siegel wie »BIO«, »Regional« oder »slow baking«. Es geht einfach um ehrliche Handwerksarbeit, um ehrliche Produkte – zu angemessenen Preisen«, erklärt Heinen. Seine Grundüberzeugung für das menschliche Miteinander, also auch im Geschäftsleben: Was als regional beworben wird, muss auch wirklich regional erzeugt worden sein – und da gebe es auch eine Menge Etiketten-Swindel, so Heinen.

GEMEINSAM STARK: »Ehrliches Handwerk muss man einfach leben«, lautet die Devise – gutes Brot spricht für sich, es muss einfach schmecken. Seine bodenständige Art kommt in Marmagen und in der Filiale, dem Café »Die Ähre« in Nettersheim, an. Die Kunden wissen ihren Dorfbäcker zu schätzen. Ehefrau Anja ersetzt mit kompetenter Bedienung die Auflage von aufwendig inszenierten Werbebroschüren und hat für die vielen Stammkunden ein offenes Ohr: Der Bäckerladen ist auch Dorftreff und Umschlagplatz für das Lokalgeschehen. Chefin – und auch Chef stehen in direktem Kundenkontakt.

DIE HERAUSFORDERUNG: Es ist freilich nicht immer einfach, eine Handwerksbäckerei zu führen. Das gilt grundsätzlich und wenn dann noch unvorhersehbare Probleme auftauchen, wird's auch mal brenzlich. Den Fachkräftemangel bekam Heinen von einem Tag auf den anderen zu spüren: Zwei Mitarbeiter kündigten ohne Vorankündigung gleichzeitig – also mal gleich gut die Hälfte des Backstubenteams. In der Region spontan zwei Bäckergesellen zu finden – das war ein schwieriges Unterfangen. Für Heinen kein Grund, den Kopf in den Sand zu stecken, sondern nach weitsichtigen, nachhaltigen Lösungen zu suchen. Dabei rückten natürlich auch Überlegungen in den Fokus, durch Investitionen in neue Backstubentechnik die Arbeitsabläufe zu rationalisieren und gleichzeitig die Qualität zu verbessern. Das Abwiegen der Brotteige übernimmt heute die Rheon, neue Kältetechnik und ein Ofenlader ergänzen das Konzept. Und nach nunmehr zehn Jahren ist Heinen mit der Investition in die Rheon mehr als zufrieden.

Der Dorfbäcker

Im Hausgarten an der Bäckerei mitten im Dorf steht ein Holzbackofen und **Karl-Heinz Heinen** trägt den Brotielen mit heißem, duftendem Brot durch die Ladentür in den Laden. Wie fast alle Brote zuvor mit der **Rheon** abgewogen und anschließend von Hand geformt. Es ist 7 Uhr und die Kunden holen frische Brötchen, Arbeiter trinken ihren Kaffee und Schulkinder schauen dem Bäcker über den Gartenzaun zu – eine Szene, fast zu schön, um wahr zu sein. In Marmagen aber einfach ein Stück Idylle, die Realität ist.

Mitten in der Backstube steht die **Rheon** – gewissermaßen das Rückgrat des Betriebes, denn seit sie Bestandteil der Backstubeneinrichtung ist, hat sich die Arbeitssituation deutlich entspannt.

Zuvor wurden die Brote von Hand abgewogen, denn ein Volumenteiler hatte seine Probezeit in der Backstube nicht überstanden: »Das Ergebnis war bei den

»Als die **Rheon** vor 10 Jahren in die Backstube kam, hatte ich 14 Tage lang ein Lächeln im Gesicht, weil die Idee zum neuen Konzept einfach aufgegangen ist.«

meisten Brotsorten einfach nicht gut genug, die Teige wurden durch den Druck zu sehr strapaziert«, erklärt Heinen. Eine handwerkliche Brotqualität auf höchstem Niveau galt es unbedingt zu bewahren, da durfte die Maschine keine Kompromisse bei der Teigführung erzwingen. Ein echter Allrounder war gefragt, um möglichst viele Brote rationell und gleichzeitig teigschonend abwiegen zu können. Die Wahl fiel auf die **Rheon** und die Entscheidung hat Heinen keinen Tag bereut: »Vom ersten Tag an bis heute leistet der **Rheon Abwieger** zuverlässig seine Dienste: fünf Stunden am Tag. Bis heute war noch kein einziges Mal der Kundendienst da, um die Anlage zu reparieren – das macht einfach Spaß«, resümiert Heinen.

Die Freude an der **Rheon** hat mehrere Gründe: Da sind an erster Stelle die teigschonende Arbeitsweise und ihr breites Einsatzspektrum zu nennen und hinzu kommt, dass Heinen durch ihr Leistungsvermögen die Arbeitsabläufe insgesamt deutlich verbessern konnte. Was die Anschaffung einer **Rheon** bewirken kann, wird erst im Gesamtkontext der Maßnahmen deutlich: »Weil die **Rheon** auch kalte und weiche, lang geführte Teige aus der Kälte aufarbeiten kann, konnten wir die Teigherstellung aus der Nachtarbeit mit knappen Zeitfenstern auf den späten Vormittag verlegen.«

Die **Rheon** bringt Synergieeffekte

»In einem Kleinbetrieb, wie wir es sind, werden zwei Mann gebunden, wenn die Brotaufarbeitung komplett von Hand vorgenommen wird – alle anderen Arbeiten müssen warten. Mit der **Rheon** schafft das problemlos einer alleine, parallel finden also andere Arbeiten statt. Da laufen die Teige und es werden die ersten Produkte direkt aus der Kälte in den Ofen geschoben.

Ein ausgeklügeltes Kältekonzept aus Halb- und Vollautomaten sowie der »Flexbaker« von Hein sichern genug flexible Kältefläche. »Der »Flexbaker« ermöglicht eine gesteuerte Form der bekannten Unterbruchbackmethode, bei der dreiviertel gebackene Brote bis zu drei Tage lagern können«, erklärt Heinen. Nächste Investition: Der Ringrohr-Steinbackofen wurde mit einem Ladersystem ausgestattet – musste zuvor zwischen Ofenbeschickung und Brotaufarbeiten zu zweit hin und her gewechselt werden, bewältigt jetzt jeder je einen der Posten parallel in kürzerer Zeit.

In der Summe clevere Maßnahmen zur Rationalisierung, durch die sich die Arbeitsabläufe der Standardbesetzung zu dritt sehr gut gestalten lassen. Und wenn einer krank wird oder im Urlaub ist, gibt es immer noch keinen ersten Engpass: »Auch dann können wir das Backprogramm gut stemmen und das ist sehr wichtig, damit stets gleichbleibende Qualität erzielt wird und wir in der Backstube nicht in Zeitdruck geraten. Denn schließlich konnte durch die **Rheon** die handwerkliche Arbeitsweise nicht nur bewahrt, sondern sogar gesteigert werden.

*»Weil die **Rheon** auch kühle, klebrige Teige direkt aus der Kälteanlage verarbeiten kann, konnten wir die Arbeitsabläufe insgesamt deutlich verbessern.«*

Der Aufruf für eine andere Brot- oder Brötchensorte erfolgt problemlos am Touchscreen der SP-Steuerung.



Die **Rheon** im Gesamtkonzept

Ein Gärvollautomat sowie ein Halbautomat für jeweils vier Stikkenwagen sowie ein an die Backstube direkt angeschlossener Kühlcontainer bilden eine weitere Säule im Qualitätsmanagement. »Wir stellen die Teige tagsüber von etwa 10 bis 12 Uhr her und im Halbautomat erreichen sie über Nacht 15 °C. Dann akklimatisieren sie kurz bei Backstubentemperatur und laufen über die **Rheon**. Dass die **Rheon** auch kühle Teige verarbeiten kann, ist für Heinen ein ganz wesentliches Leistungsmerkmal: »Wir fangen mit der **Rheon** eine Stunde später an, präsentieren bei Öffnung frischere Backwaren und uns Bäckern kommt die kürzere Nachtarbeit auch zugute.«

Noch einen Schritt weiter soll es dann raus aus der Nachtarbeit in die Tagesproduktion gehen, erklärt Heinen: »Frische über den Tag« lautet der Slogan über dem Brotregal und hinzu kommen die Qualitätsverbesserungen durch längere Reifezeiten sowie die effektive Rationalisierung samt Arbeiterleichterung. »Das sind in der Summe schon erhebliche Vorteile durch den technischen Fortschritt in unserer Bäckerei – und die **Rheon** hat dazu einen Löwenanteil beigetragen«, resümiert der 55-Jährige.

Absetzen der Schwarzbrote auf den Lader des Steinofens: Die Arbeitserleichterung durch die **Rheon**, das Ladersystem und eine gut durchdachte Kälteconditionierung ist enorm.



Roggen mit Rheon: Der Teig für das Schwarzbrot aus 100 Prozent Roggenmehl mit TA 170 und Quellstück aus mittelscharfem Schrot. Kein Problem für die Rheon: Einwandfreier Durchlauf und exakt abgeteilte Teigstücke – ideal zur weiteren Formung per Hand.
 »Den Teig schaffen nur die Rheon und Bäckerhände«, so Heinen.



Auch die Stollenteige laufen durch die Rheon

Das Einsatzspektrum der Rheon reicht vom festen Stollenteig mit hohem Fruchteanteil über das Schwarzbrot mit 100 Prozent Roggen, alle Spezialbrote bis hin zu den Baguette-Brötchen in zweireihiger

Arbeitsweise. »Erst wenn wir sehr kleine Chargen von etwa 15 Kilogramm Teig haben, wiegen wir von Hand ab, das ist dann genauso schnell. Der entscheidende Punkt ist, dass sich die gesamten Produktionsbedingungen durch die Rheon geändert haben. Vor der Rheon waren zwei Mann beim Brotaufarbeiten gebunden, jetzt nur noch einer.«



Bäckerladen und auch ein bisschen Dorftreff: Die Chefin kennt ihre Kunden und die kommen gern – Brötchen frisch aus dem Ofen und traditionelle Handwerksbrote stehen hoch im Kurs.

Herdbrötchen – mehrmals frisch

Bei Heinens Weizenbrötchen haben die Kunden die Wahl: Entweder ein rustikales Rosenbrötchen oder ein klassisches Schnittbrötchen. Beide zeichnet neben der Teigführung über die sanfte Kälte eine Besonderheit aus: Direkt auf der Herdplatte gebacken, haben sie einen wunderbar krossen Boden, den gewünschten weißen Kragen an der Seite und eine sehr stabile Rösche. Geschmacklich sind sie eine wirkliche Gaumenfreude und keines muss aussehen wie das andere. »Bei den Schnittbrötchen dürfen ruhig welche mit etwas blindem Ausbund dabei sein – das ist Handwerk und es gibt genug Kunden, die dann genau dieses Brötchen auswählen.« Denn eine handwerkliche Herstellung ist nicht unabhängig von der Witterung, von Rohstoffschwankungen oder auch der Arbeitsweise. »Das ist kein Manko, sondern zeichnet sie aus«, betont Heinen.

»Brot Spezialitäten sind gleichzeitig unsere A-Artikel, wie das Doppelback, die Apfelkruste oder das Schwarzbrot«, sagt Heinen. Besser geht's nicht, dann

stimmen auch die Stückzahlen, was bei Spezialitäten im Randsortiment ja bisweilen nicht der Fall ist. Und da gibt's noch eine Menge toller Produkte im Bereich der Feinen Backwaren, wie den runden Streuselkuchen mit frisch gekochter Vanillecreme gefüllt oder den »Leo« – einen mit Marzipan gefüllten Stuten, benannt nach dem Firmengründer. Und die »Schmieß« (Hefetorte), mit Apfelmus oder Kirschmasse gefüllt und verziert mit dem charakteristischen Gitter aus Mürbeteig – und, und, und ... Ein Produkt aus dem Bereich Hefeteilchen sei noch extra erwähnt, das man als Spezialität so schnell gar nicht auf dem Schirm hat: »Heinens Butter-Berliner«. Der ist nämlich wie alle Backwaren komplett ohne Fertigmehl und deklarationspflichtige Zusatzstoffe gebacken – erzielt aber trotzdem ein sehr gutes Volumen und den gewünschten weißen Kragen. »Das Rezept habe ich im Erfa-Kreis schon weitergegeben, aber es ist nicht ganz einfach, so einen Berliner hinzukriegen«, schmunzelt Heinen. Wer das im Betrieb schon einmal als slow baker versucht hat, der weiß, was Heinen meint. Aber wenn's einfach wäre, würde es ja jeder machen.

Fit für die Zukunft

Dazu zählt für Heinen auch unbedingt die Zufriedenheit der Mitarbeiter. »Seit wir mit der Rheon arbeiten, ist das Arbeiten deutlich angenehmer, weniger stressig. Wir fangen eine Stunde später an, der zweite Mann kommt zwei Stunden später als vorher! Die Stammbesetzung besteht aus Meister, Geselle und Aushilfskraft. Urlaub kann gut überbrückt werden, auch wenn der Chef in diesen Genuss kommt. »Heute arbeiten die Angestellten in einer 4,5-Tage-Woche und dabei ist alle 14 Tage der Samstag frei, damit auch das Sozialleben profitiert.« Geselle Markus Rodenbaum, die rechte Hand vom Chef in der Backstube, weiß das zu schätzen und arbeitet gerne als Bäcker bei Heinen.

An eine weitere Verkaufsstelle denkt das Ehepaar Heinen zurzeit nicht: »Erst einmal müsste man dazu geeignetes Verkaufspersonal finden, was noch schwieriger ist, als einen Bäcker zu finden. Aber es ist gut so, wie es jetzt läuft, wir sind mit der Rheon gut aufgestellt und müssen nicht expandieren. Wir sind zufrieden.«

Deutliche Qualitätsverbesserungen

On top gehen die Rationalisierungsmaßnahmen einher mit einer deutlichen Qualitätssteigerung der Backwaren. Und auch dabei bedingen sich die Maßnahmen wechselseitig, addieren sich die Vorteile: »Da die Rheon weiche und hochgarige oder eben auch kalte Teige aufarbeiten kann, können wir unsere Kälteverfahren auch bei Teigen anwenden, die zuvor nach der Teigruhe direkt aufgearbeitet wurden. Dadurch erzielen wir eine bessere Quellung und damit verbunden eine längere Frischhaltung sowie eine intensive Aromabildung inklusive des Abbaus der FODMAPs«, sagt Heinen. »Seitdem wir so arbeiten, mehren sich die Kundenmeldungen, dass unsere Brote nicht nur klasse schmecken, sondern auch sehr bekömmlich seien, was ganz sicher besonders im Weizenbereich mit am Abbau der FODMAPs durch die längere Tätigkeit der Hefe und mehleigenen Enzyme liegt.« Der überzeugte slow baker kennt sich aus, weiß, was seinen Teigen, seinen Backwaren

»Eigentlich ist die Anschaffung der Rheon weniger eine Rationalisierungsmaßnahme, vielmehr eine wegweisende Investition in unsere Existenzsicherung gewesen.«



- **Weniger Nacharbeit** Durch das Leistungsvermögen der Rheon, auch kühle, klebrige Teige direkt aus der Kühlzelle verarbeiten zu können, konnte die Teigherstellung für sehr viele Backwaren auf den Vormittag verlegt werden – ein Meilenstein für die gesamte Prozesskette bei den Arbeitsabläufen.

- **Qualitätssteigerung:** Längere Frischhaltung, intensivere Aromabildung, besserer Geschmack: Die Vorteile hinsichtlich der sensorischen Qualität der Backwaren summieren sich: In der Addition ein ordentliches Plus, das den Kunden gut schmeckt.

- **Urlaub und Krankheitsfälle:** Bedeuteten vor Anschaffung der Rheon eine »mittlere Katastrophe« mit vielen Überstunden. Jetzt mit der Rheon lassen sie sich gut kompensieren.

- **Zufriedene Mitarbeiter:** Heute angesichts des Fachkräftemangels ein kostbares Gut.

Tourieren und Aufarbeiten der Feinen Hefeteige in der gläsernen Backstube: Dass Heinen »wirklich selber« backt, weiß in Marmagen jeder – aber die gläserne Backstube macht's beim Einkauf zum Erlebnis.



und schlussendlich seinen Kunden gut tut. Vor zwölf Jahren hat er sich nach den damals strengen Richtlinien des slow baking-Vereins zertifizieren lassen, bis heute hält er an seinen Überzeugungen fest – ist aber nicht mehr im Nachfolgeverein »Die freien Bäcker«.

Als Handwerksbäcker erfolgreich

Heinen hat die Weichen rechtzeitig Richtung Zukunft gestellt, um als Handwerksbäcker am Markt erfolgreich bestehen zu können. »Mir kann keiner erzählen, dass er im Einzugsgebiet die Neueröffnung eines Lidl mit Backstation nicht spürt, weil die Lidl-Kunden eh nicht beim Handwerksbäcker kaufen und schon verloren sind. Viele Kunden sind bequem und wenn der Weg kurz ist, wird der Snack oder auch das Brot halt bei Lidl gekauft.« Da gilt es mit absoluter Spitzenqualität gegenzuhalten und die muss man

tagtäglich in den Laden bringen. Das gilt bei Heinen im wahrsten Wortsinne, wenn er die heißen Brötchen auf dem Schießer in die Schütte im Laden bringt – die Kruste knistert noch, der Duft erfüllt den gesamten Laden – mehr an Frischekompetenz geht nicht und ein Vorteil der kurzen Wege, die man als kleiner Backbetrieb mit der klassischen Einheit von Backstube und Laden ausspielen kann: Ein Bäcker zum Anfassen. »Die Büroarbeit machen meine Frau und ich gemeinsam, sie managt zudem den Verkauf und bedient freilich selbst«, erklärt Heinen. Und wenn man am Stehtisch ein belegtes Brötchen mit Kaffee verzehrt, wird schnell deutlich, was das bedeutet: Es menschelt – viele Kunden werden mit Namen angesprochen, die Wünsche und Vorlieben sind bekannt, ein Wort reicht das andere. »Wir machen keine ausgefallenen Marketingaktionen, bei uns zählen der unmittelbare Kontakt mit unseren Kunden und ehrliche, echte Handwerksarbeit für gute Backwaren.



Die Bäckerfamilie (von links): Elke Mainz mit Nadine, Patrick und Adam Weitz.

GEBALLTE POWER: Zwei Familien führen eine Handwerksbäckerei – mit einer Verkaufsstelle in guter Lage der Jülicher Innenstadt, umringt von vielen Filialen größerer Backbetriebe aus der Umgebung. Aber unter dem Motto ›Klein und fein‹ behaupten sich die Familien Mainz-Weitz mit richtig guter Handwerksqualität. Sechs Meisterbriefe zieren die Wände im Café und zeugen von über 150 Jahren Tradition im Bäckerhandwerk. In der fünften Generation führen Patrick Weitz, Ehefrau Nadine, Vater Adam Weitz und Tante Elke Mainz sowie ihre Tochter Christina Darko den Betrieb. Und die sechste Generation steht schon in den Startlöchern, schnuppert Backstubenluft. Gut technisiert sind die Weichen Richtung Zukunft bereits gestellt.

DIE HERAUSFORDERUNG: Bis 2019 wurden alle Brotsorten von Hand abgewogen, klassisch mit der Balkenwaage. Die Spezialbrötchen liefen über die Presse und nach der erforderlichen Entspannungszeit wurde von Hand geformt. Der Zeitaufwand samt Personalbindung war enorm. Um die Arbeitsabläufe nach Patrick Weitz' Vorstellungen organisieren zu können, musste Entlastung beim Abwiegen möglichst vieler Teige erreicht werden: sowohl bei den Broten als auch bei der Herstellung von Spezialbrötchen. Der Knackpunkt: »Unsere Rezepte und Teigführungen wollten wir beibehalten«, betont Weitz. Also entweder eine Brotanlage und eine Spezialbrötchen-Anlage kaufen oder einen Allrounder, der beide Segmente teilen und auch korrekt abwiegen kann. Wenn es einen solchen denn gibt. Es gibt ihn: Mit dem Rheon V4 Twin Divider wurde Weitz fündig.

LIONEL MESSI UND DIE RHEON

Bäckerei-Konditorei-Café Mainz-Weitz

Marktstraße 4-6
52429 Jülich
+49 2461 58651
info@mainz-weitz.de
www.mainz-weitz.de

Verkaufsstellen:
1

Tradition seit 1867. In der fünften Generation leitet Patrick Weitz die Geschicke des Traditionsbetriebs, und das nicht allein: Seine Frau Nadine führt mit seinem Vater Adam in der Konditorei Regie, Elke Mainz managt den Verkauf und ihre Tochter Christina führt als Bäckereifachverkäuferin und Steuerfachgehilfin die Bücher. Zwei Familien ziehen an einem Strang: Mainz und Weitz – mit tollem Erfolg: Der klingende Name steht in Jülich für beste Backwaren und feine Torten. Der Handwerksbetrieb mit einer Verkaufsstelle bietet den vielen Filialen größerer Betriebe aus der Umgebung ordentlich Paroli.

MW
MAINZ~WEITZ
BACKHANDWERK SEIT 1867

Was haben der Fußballer Lionel Messi und der Rheon Abwieger gemeinsam? Sie sind außergewöhnliche Universaltalente, die wohl weltbesten ihres Fachs: Messi auf dem Fußballplatz und die Rheon in der Backstube. Was also lag näher, als der Rheon den Spitznamen ›Messi‹ zu geben, was einfach auch Ausdruck der Freude ist, mit dem Teigportionierer zu arbeiten. »Als in der Backstube bekannt wurde, dass eine neue Maschine kommt, die alle Teige abwiegen kann, war dem einen oder anderen nicht ganz wohl zu Mute: Der Gedanke, den Arbeitsplatz verlieren zu können, war da durchaus ein Thema«, erinnert sich Patrick Weitz. Doch Personal einzusparen war gar nicht beabsichtigt: »Uns ging es darum, die Arbeitsabläufe zu optimieren, um in allen Bereichen besser zu werden – bis hin zur Pflege der Maschinen auf hohem Hygieneniveau.« Und das ist mehr als gelungen: »Wir arbeiten nun mit längeren Teigführungen, konnten

die Qualität vieler Brote und Brötchen verbessern und sind jeden Tag eine Stunde eher fertig«, resümiert der 37-Jährige.

»Ausschlaggebend war letztlich der Praxistest des Teigbandformers im Rheon Technikzentrum mit unseren eigenen Teigen – den hat die Rheon mit Bravour bestanden.«

Aufmerksam geworden war Patrick Weitz auf die Rheon in einem ganz anderen Zusammenhang, nämlich bei einem Seminar eines Rohstoffzulieferers der Branche: »Während des Seminars wurde eine beachtliche Vielfalt an Broten und Kleingebäcken hergestellt – und alle liefen über die Rheon, das fiel

mir einfach auf.« Aber es folgte nach einer Info-Veranstaltung der Bäcker noch eine dritte Station: Patrick Weitz hat seine Teige ins Rheon Technikzentrum Düsseldorf mitgebracht und die Anlage auf Herz und Nieren geprüft. »Danach war ich Feuer und Flamme.«

»Wer als kleiner Handwerksbäcker nicht investiert, kann sich am Markt gegen Discounter und größere Filialisten nicht behaupten«, sagt Patrick Weitz und setzt seine Devise auch konsequent in die Tat um. 2017 erfolgte der komplette Umbau des Ladens, der heute mit einer geschwungenen Theke und Rundungen an der Decke ein sehr harmonisches und hochwertiges Ambiente bietet. 2019 investierte Weitz in eine Kövy-Brötchenanlage mit Kopfmaschine, kaufte einen Stikkenofen und seit Mai 2020 bereichert die Rheon den modernen Maschinenpark.

»Die Jungs lieben die Maschine, weshalb die Reinigung auch wirklich gründlich ausfällt – so als würden sie ihr eigenes Auto putzen«, schmunzelt Weitz.

Nicht nur der Laden erstrahlt in neuem Glanz, heute bietet das moderne Café über zwei Etagen rund 90 Sitzplätze innen und gut 20 außen. Und die sind am Wochenende gut besetzt, wenn sich die Jülicher ein schönes Stück Torte mit einem guten Kaffee gönnen möchten. Dazu geht man zu Mainz-Weitz – ebenso wie zum Brötcheneinkauf am Sonntagmorgen: »Etwa 2000 Stück Schnittbrötchen verkaufen wir sonntags.« Eine stattliche Zahl für eine Verkaufsstelle. Dazu kommen noch gut 100 Croissants und die Spezialbrötchen, die heute alle über die Rheon laufen. »Zuvor, beim Arbeiten mit der Presse, wurden die Teige mehr strapaziert, sodass sie vor der Weiterverarbeitung erst entspannen mussten«, erklärt Weitz. Heute arbeitet die Rheon alle Körnerbrötchen auf und weil die Teige dabei völlig entspannt bleiben, kann am nachgeschalteten Arbeitstisch mit Auslaufband direkt von Hand aufgearbeitet werden. Die Rheon versorgt dabei drei Mann schnell genug mit Teigstücken.

Stressfrei arbeiten

»Stressfrei« gilt für die Arbeitsweise der Rheon: kein Strapazieren der Teige – und es bedeutet ebenso: kein Stress für die Mitarbeiter. Die Arbeitsbedingungen haben sich durch den Einsatz der Rheon grundlegend verbessert. Alle Brotsorten (außer Schwarzbrot) laufen über die Rheon, auch 90/10er-Roggenbrote wie



»Die Personaldecke haben wir konstant gehalten – jeden Tag ist nun eine Stunde eher Feierabend, Überstunden ade.«

die »Jülicher Roggenkruste« sind kein Problem. »Für unsere Hauptbrotsorten »Eifeler« und »Oberländer« machen wir wochentags rund 80 bis 90 Kilogramm Roggenmischbrotteig. Den haben vor der Rheon drei Mann abgewogen und aufgearbeitet; mit der Rheon schafft es einer alleine!« Und auch bei nur wenigen Stück einer Charge laufen diese durch, da beim Produktwechsel keine Reinigung erforderlich ist. Rund fünf Stunden am Tag läuft der Abwieger und ein Effekt ist bemerkenswert: Jeden Tag ist eine Stunde eher Feierabend, die Personaldecke blieb konstant. Überstunden ade und auch das verbessert die Bilanz. Es bleibt heute genug Zeit für die tägliche Reinigung aller Maschinen: »Bei der Rheon dauert die Reinigung etwa 30 Minuten, um die Sensoren abzuwischen und das Mehl auszusaugen. Die Jungs putzen die Rheon, als wär's ihr eigenes Auto«, schmunzelt Weitz.



Mit der Rheon bleibt nun auch Luft für Ideen und auch große Spezialaufträge sind möglich: »Vor Kurzem wollte ein Caterer 900 Ciabatta – ein Auftrag, den ich vor der Rheon ablehnen musste. Heute kein Problem und bei einem solch weichen, langgeführten Teig spielt die Rheon zudem ihr Können perfekt aus.«

Die Rheon im Detail: konkrete Vorteile

Die Vielseitigkeit der Rheon zahlt sich nicht nur beim Teilen und Abwiegen von Broten und Brötchen aus, sondern weit darüber hinaus. Als Beispiel die Weckmänner, die es bei Mainz-Weitz ganzjährig gibt: »Vor der Rheon haben wir nach der Ballengare mit der Presse geteilt und dann drei Teigstücke zusammengelegt, um auf die erforderlichen 260 Gramm zu kommen. Da mussten wir dem Teig nach den Strapazen des Pressens dann Entspannungszeit geben. Jetzt teilt die Rheon stressfrei die 260 Gramm ab und wir können den Weckmann direkt formen«, freut sich Weitz über den Vorteil. Bei den »Kröttchen«, einer regionalen Spezialität aus süßem Hefeteig, sieht es ähnlich aus.

Die Teigstücke aus der Rheon lassen sich direkt zum Stranglängen und können zur Achter- oder in Schneckenform aufgearbeitet werden.

»Für uns bedeutet die Rheon mehr Spaß bei der Arbeit und weniger Sorgen.«

Die Herstellung einiger Spezialbrötchen wie der »Wintzer« erfolgt aus einem Grundteig, unterschiedlich veredelt mit geröstetem Sesam und Sonnenblumenkernen sowie Leinsamen oder Haselnüssen und Rosinen für die Müsli-Brötchen. Allesamt kein Problem für die Rheon – da wird nichts zerdrückt!



Nadine Weitz managt in der Konditorei das umfangreiche Torten- und Kuchenangebot.



Für einige Spezialbrötchen kann in den **Twin Divider** eine Schneiderolle mit zwei Rollen eingesetzt werden, sodass sich drei Stücke gleichzeitig in gewünschter Größe herstellen lassen. Umrüstzeit: nur 2 Minuten.

Um einen optimalen Teigstrang in gewünschter Breite und Dicke zu bekommen, können Platten eingebaut werden, um den Teigstrang schmäler und etwas dicker zu machen. Inklusive Messerwechsel für die zweireihige Produktion: nur 5 Minuten Umrüstzeit.

»Wir erzielen so sofort die gewünschte Dicke für rechteckige oder quadratische Körnerbrötchen und auch für ein anschließendes Rund- oder Langrollen sind die Stücke ideal«, weiß Weitz die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der **Rheon** zu schätzen. Nach dem Wasserbad am Ende des Aufarbeitungstisches – beide von **BmTec** – können Mohn, Sesam, Kürbiskerne oder Mischungen mit Käse die gewünschten Variationen für das Oberflächen-Finish bilden. »Die produzieren wir nun rationell an einem Tag für die gesamte Woche – rationeller mit dem Qualitätsniveau geht's nicht.«

Das Arbeiten im Team am Auslaftisch der **Rheon** macht einfach mehr Spaß: Handarbeit ist beim Finish gefragt.



Ordentlich Warendruck mit einer täglich großen Auswahl an Broten, Brötchen und Feinen Backwaren in Regal und Thekenauslage. Das hochwertige Ambiente gibt den Backwaren den würdigen Rahmen.



Verkaufsteam der Backstube.

Rezepte und Teigführungen verbessert

Ziel war es ja, die Rezepte und Teigführungen beibehalten zu können und dieses Ziel wurde von der Rheon noch deutlich übertroffen: »Wir haben bei sehr vielen Teigen den Hefeanteil deutlich reduziert – bei einigen Produkten sogar um die Hälfte – und die Teigreifeweiten enorm verlängert«, so der 37-Jährige. Durch die längere Verquellung erhalten die Gebäcke sehr saftige Krumen, eine gute Frischhaltung und die intensivere Aromabildung sorgen für besten Geschmack. Auch die »Jülicher Roggenkruste« meistert die Rheon, deren Einsatzspektrum von Weizen- über alle Mischteige bis zu Roggenteigen reicht – ob weich oder fest geführt. Martinus Eling aus dem Carlton Food-Technik-Team hat drei Tage bei der Einstellung der Anlage (Ölmengen, Mehlstreuer zur exakten Dosierung) und der Feineinstellung der Programme nach Vorgabe der gewünschten Teigführungen in der Backstube mitgearbeitet. »Das funktionierte nach unseren Wünschen einwandfrei«, resümiert Weitz.

Bäckerei und Konditorei

Bei über 100 Sitzplätzen im Café wundert es nicht, dass Bäckerei und Konditorei mit je 50 Prozent am Umsatz gleichermaßen beteiligt sind. »Deshalb waren wir durch die Coronazeit sichtlich betroffen, auch im Liefergeschäft für Kantinen und Mensen brach der Umsatz weg. Aber als gesunder Betrieb kann man einen nicht verschuldeten Rückgang ja eine Zeit lang verkraften«, so Weitz.

Nun darf man sagen, dass Mainz-Weitz mit einer Verkaufsstelle etwa den Umsatz erzielen, den manch großer Filialist mit vier oder fünf Filialen erreicht. In der Cafeteria des Jülicher Forschungszentrums stehen pro Woche 1000 Kuchen- und Tortenstücke von Mainz-Weitz in der Theke. Auch das örtliche Krankenhaus wird mit Brot beliefert – und das sorgt sogar für Neukunden im Laden: »Wir hätten gerne ihr Brot, das gab es im Krankenhaus«, lautet dann der Wunsch. Schön, dass es auch Großabnehmer gibt, die nicht nur auf den Preis schielen, sondern auf Qualität Wert legen.

Im Schlaraffenland

Eine Riesenauswahl an Kuchen, Feingebäcken und rund 15 verschiedenen Torten macht die große Thekenauslage schon an Wochentagen zum Schlaraffenland für Naschkatzen. Am Wochenende sind es noch einige Sorten mehr. Bäckerei und Konditorei arbeiten bei vielen Produkten Hand in Hand: Wiener- und Biskuitmassen werden in der Bäckerei angeschlagen, die Hefeteige für Böden und Gitter der »Flädekuchen« ebenfalls in der Backstube hergestellt. »Auch die laufen über die Rheon und wir erzielen bei den »Fläden« einen wunderbar gelockerten Hefesüßteig«, freut sich Weitz. Das Finish zur Torte oder zum Flädekuchen – entweder als klassischer Reiskuchen oder mit Apfel- oder Kirschmasse gefüllt – übernimmt Ehefrau Nadine mit ihrem Konditoreiteam. »Unter die gesamte Reismasse heben wir geschlagenes Eiklar, sodass wir auch bei der Masse eine lockere, fluffige Konsistenz bekommen«, erklärt die Konditormeisterin.

• **Mitarbeiter:** In der Backstube ein Meister, vier Gesellen, vier Azubis; in der Konditorei eine Meisterin, ein Meister, eine Gesellin, vier Azubis.

• **Alleinstellungsmerkmal:** Einziger klassischer Handwerksbäcker mit einer Verkaufsstelle in Jülich (ca. 30.000 Einwohner).

• **Fakten:** Bis in das Jahr 1867 lässt sich die Geschichte der Bäckerei zurückverfolgen und sechs Meisterbriefe zeugen von einer beeindruckenden Tradition im Bäckerhandwerk. Den beiden Familien ist es gelungen, mit einer Verkaufsstelle – also der klassischen Einheit von Laden und Backstube – eine Erfolgsgeschichte zu schreiben.

• **Stars im Sortiment:** Schnittbrötchen in Langzeitführung und perfektem Ausbund, Variationen von »Flädekuchen«, Brotklassiker, individuelle Torten auf Wunsch, Jülicher Printen.

DIE STRAHLKRAFT DES BROTES — LAMPEN AUS ECHTEN BACKWAREN

VON EINER JAPANISCHEN KÜNSTLERIN IN HANDARBEIT HERGESTELLT



Ob Baguettes, Croissants oder Toastbrot – die japanische Künstlerin Yukiko Morita bringt Brot zum Leuchten – im wahrsten Sinne des Wortes. Mit einem einzigartigen Verfahren kann sie Brot so präparieren, dass es auch nach Monaten und Jahren knusprig frisch aussieht – wie am ersten Tag. Und für die Strahlkraft der Brotleuchten sorgen eingebaute LED-Lampen, die die Kunstwerke von ›Pampshade‹ regelrecht in Szene setzen.

›Pampshade‹ ist abgeleitet von Lampshade – dem englischen Wort für Lampenschirm – und ergänzt um den Anfangsbuchstaben P von Pan für Brot. Lebensmittelverschwendung war der Auslöser für **Yukiko Morita**, sich Gedanken über die Weiterverwendung von übrig gebliebenem Brot zu machen. Sie arbeitete früher in einer Bäckerei im japanischen Kobe und musste immer mit ansehen, wie unverkauftes Brot entsorgt wurde. Sie begann, das Brot zu sammeln, und entwickelte das Verfahren für die Brotlampen.

Dabei entfernt sie nun mit viel Fingerspitzengefühl die Krume der Gebäcke, ohne die Kruste zu zerstören. Die Krume wird weiterverwendet für Croutons und ähnliche Backwaren, die Kruste getrocknet, ohne dass

sie schrumpft. Ein Überzug aus Kunstharz garantiert dann für die notwendige Festigkeit, Konservierung und auch die spätere Farbwirkung.

Für die ästhetische Schönheit der Brotlampen im Raum sorgen die LED-Leuchten im Inneren des Brotes. Sie sind auf einem Trägermaterial in den Hohlraum eingeklebt und unterstreichen eingeschaltet die Kontraste der Gebäckoberfläche und die Farbe der Kruste.

Ihre Wirkung im Raum schafft ein behagliches Ambiente, ideal für die Gestaltung eines Sitzbereichs mit Lounge-Charakter oder als Lichtleiste oberhalb eines Brotregals. Die Idee ist einzigartig – die Verwendungsmöglichkeiten sind vielfältig.



Beides ist Kunst: Gutes Brot zu backen und es ins richtige Licht zu setzen – Yukiko Morita mit Merlin (links) und Peter Clevn.

Merlin Clevn ist im Namen von ›Pampshade‹ für den Verkauf der insgesamt acht verschiedenen Arten von Brotlampen in Deutschland zuständig und hat inzwischen auch den Bogen geschlagen von der Künstlerin in Japan zur Kunstszene hierzulande. Bei einem Projekt des Düsseldorfer Clubs ›Nachtbrötchen‹ im Parkhaus des Flughafens Köln-Bonn hat er im Sommer die beleuchteten Kunstwerke vorgestellt, bei der die Gäste coronakonform im Auto sitzend vorbeifahren und die gebackene Kunst auf sich wirken lassen konnten.

Pampshades by Yukiko Morita
CARLTONFOODARTS
Ansprechpartner: Merlin Clevn
Schwanenmarkt 9
40213 Düsseldorf

+49 211 522 90 00-3
info@pampshade.de
www.pampshade.de



DIE DREI VON CARLTON FOOD-TECHNIK

PETER CLEVEN, HELMUT PAPAK UND MARTINUS ELING ÜBER DIE PHILOSOPHIE
DES UNTERNEHMENS UND IHRE SICHT AUF DIE STÄRKEN DER BACKBRANCHE.

Peter Cleven,

Geschäftsführer:

»Wir von Carlton Food-Technik haben viele Vorbilder, von denen wir eine Menge lernen konnten. Konzentriert haben wir uns auf das, was wir am besten können:

Das Beraten bei technischen Lösungen zur Herstellung von Brot und Kleingebäck.

Dazu gehören eine exakte Planung und deren konkrete Umsetzung. So suchen wir gemeinsam mit dem Bäcker nach Lösungen, beispielsweise, wo der beste Platz ist für reibungslose Produktionsabläufe mit der Rheon und welche Produkte in welchem Zeitfenster hergestellt werden sollten.«

Helmut Papak,

Leiter Niederlassung Neu-Ulm:

»Ich begleite die Entwicklung der »V4 Stress Free«-Technologie und deren Einfluss auf die Backwarenbranche seit nunmehr 24 Jahren. Traditionelle Rezepte und Teigführungen konnten dadurch mit einem sehr guten Werkzeug rationalisiert werden, wodurch sie für viele Bäcker wieder mach- und kalkulierbar wurden. Handwerklich hergestellte, individuelle Gebäcke sind so wieder zurückgekommen in die Brotregale und Auslagen. Sie sind heute beliebt wie lange nicht – und das ist gut so!«

Martinus Eling,

Kundenberatung und Training:

»Die Faszination, aus wenigen Zutaten erstklassige Lebensmittel herzustellen, begeistert mich seit 30 Jahren. Traditionelles Handwerkswissen in Verbindung mit moderner Technik – dafür steht Rheon. Gerne zeige ich Ihnen, wie Sie eine Rheon in Ihrer Handwerksbäckerei für höchste Gebäckqualität einsetzen können.«

TERMINE 2022

9.–11. Januar 2022

BÄKO-Messe Backhandwerk

MÖNCHENGLADBACH

18.–22. März 2022

Internorga

HAMBURG

2.–4. April 2022

Sachsenback

DRESDEN

26.–29. April 2022

Anuga FoodTec

KÖLN

22.–25. Oktober 2022

Südback

STUTTGART

Carlton Food-Technik GmbH

Ansprechpartner: Peter Cleven
Schwanenmarkt 9
40213 Düsseldorf
+49 211 522 90 00-0
E-Mail: p.cleven@carlton.de

Carlton Food-Technik Süd

Ansprechpartner: Helmut Papak
Heinrich-Heine-Str. 5
89231 Neu-Ulm
+49 731 927 49 800
E-Mail: h.papak@carlton.de

Rheon Europe Düsseldorf

Tiefenbroicher Weg 30
40472 Düsseldorf
+49 211 47 19 50
E-Mail: de.info@rheon.com

