

Öko-Brot im Energiespar-Ofen

Lauf: Stocker's Backstube setzt auf Fringand-Technologie

Lauf (buc) – Wer heute seine Backstube mit neuen Öfen ausstattet, fordert nicht nur ideale Backleistung und verbesserten Lärmschutz, sondern auch Arbeitserleichterung und vor allem deutliche Energieeinsparung. All diese Ziele verfolgte „Stocker's Backstube“ in Lauf an der Pegnitz und setzte sie nun mit Hersteller Fringand perfekt um: Vier neue Ringrohr-Backöfen des französischen Unternehmens stehen jetzt in den Produktionsräumen in Mittelfranken. Eine Technologie, die ideal sei für Betriebe, die Flexibilität beim Backen – z.B. eine „Temperaturkurve“ (heiß anbacken, kühler ausbacken) – benötigen, zeigt sich Geschäftsführer Andreas Kornek hoch zufrieden. Die „Stocker's Backstube

backwaren. Dafür backen 40 Beschäftigte in der Produktion (50 insgesamt) in zwei Schichten z.B. das traditionell und handwerklich ausgehobene Öko-Brot „1331“ (Gründungsjahr der Hopfisterei), Öko-Bamberger Hörnchen, Öko-„Power-Laiberl“ und Öko-Oliven-Ciabatta. Oder Mohnstrudel sowie zur Weihnachtszeit Lebkuchen (bis zu 10 000 pro Tag) und Christstollen, alles nach strengen Richtlinien der Hopfisterei und des Naturlandverbandes. Da die alten Etagenöfen in dem 1990 übernommenen Betrieb ersetzt werden mussten, suchte man eine Alternative, die es auch möglich macht, Weizenkleinteile, einen Strudel mit langer Gärphase oder ein uriges Brot mit grober Kruste im gleichen Ofen

der seit über 20 Jahren amtierende Betriebsstättenleiter und GmbH-Chef künftig eine Energieersparnis von 20 bis 30 Prozent an Gas und bis zu 70 Prozent an Strom.

Eine Größenordnung, die laut Johann Pirkl realistisch ist. Der Geschäftsführer der gleichnami-

schonende, gleichmäßige Wärmeabgabe durch die Ringrohr-technik für Top-Backergebnisse – z. B. bessere Feuchte und deutlich schönere Kruste beim Brot –, während die integrierte Einschießvorrichtung eine echte Hilfe fürs Bedienpersonal darstelle.

Pascal Schlehuber, 30 Jahre lang Mitarbeiter und seit 1998 Inhaber der Firma Fringand, sieht die Erfahrung des 1928 gegründete-



Bäcker Markus Treiterer nutzt an den neuen Öfen in Lauf gern die kraftsparende Einschießvorrichtung.



Kooperationspartner: Johann Pirkl, Andreas Kornek und Pascal Schlehuber (von links).

Fotos (2): Buchmann

GmbH“, ein 100-prozentiges Tochterunternehmen der Münchner Hopfisterei um ihren Chef Siegfried Stocker, versorgt von Lauf aus die gut 150 Filialen der ökologisch arbeitenden Bäckerei (sowie Naturkostläden) mit zwei Brot- und je 15 Sorten Weizen-Kleingebäck und Fein-

zu backen. Und wurde mit den Fringand-Ringrohröfen der 74 Modelle umfassenden „Optima“-Reihe fündig. Laut Kornek entschied man sich dabei für Gasbefuerung. Dank der Ringrohr-Technik mit Stahlfeuerung und Fringand „Eco Tec“-Wärmerückgewinnung erhofft sich

gen Bäckereitechnik GmbH in Lauterhofen/Oberpfalz, der u.a. Fringand in Bayern vertritt, nennt 58 kW für 12 qm Backfläche als Brennerleistung und 100 kW Ersparnis bei 48 qm Backfläche wie in Lauf als Schätzwert. Mit „Eco-Tec“, besser Wärmeisolierung und niedriger Abgastemperatur sei man der Zeit voraus – wichtig mit Blick etwa auf eine künftige Abgasbesteuerung. Weitere Vorteile seien minimale Geräuschentwicklung und fehlende Vibrationen, da die mit Gasbrenner befeuerten Öfen keine Umwälzmotoren enthalten. Der gelernte Backofen- und Maschinenbauer unterstützt „Stocker's Backstube“ in der Startphase bei der Feinabstimmung der Ofeneinstellungen. Am Ende Sorge

ten Unternehmens als großes Plus für jeden Bäcker. Bis zu 240 Öfen stellen seine heute 39 Mitarbeiter pro Jahr am Stammsitz in Thionville (Lothringen) her und liefern sie an Betriebe vor allem in Frankreich und Deutschland aus. Die in Lauf verwendete Technik sei dank hochwertiger Grundmaterialien ausgereift und fehlerunanfällig, weshalb man auf die Stahlrohre zur Beheizung (auch Elektro-, Holz-, Ölöfen und sogar Gemischt-Beheizung bietet man an) zehn und die bis 1200 °C hitzebeständige Nirosta-Brennkammer fünf Jahre Garantie gibt.

Andreas Korneks Vertrauen hat man auf jeden Fall gewonnen: Ein fünfter Ofen soll noch diesen Sommer in Betrieb genommen werden.