



Neben zwei neuen ölbeheizten Stikkenöfen vom Typ Bago-Line-Futura 1100 installierte die Firma Backofenbau Pirkl einen geräumigen, zweitürigen Gärraum in isolierter Edelstahlausführung mit Rammschutzleisten. Zur Erzeugung des optimalen Gärklimas kommt ein Bago-Line-Klimamat zum Einsatz, der sich im Gärschrank befindet.

Foto: BJ / Meyer 2014

Foto: BJ / Meyer 2014

## Knall auf Fall

So schnell hatte es eigentlich nicht gehen sollen: Binnen eines Jahres fielen die zwei Stikkenöfen der **Bäckerei Miethsam** mit irreparablen Schäden aus. Die Firma **Pirkl** ersetzte die Havaristen durch zwei neue Futura-Öfen von **Bago-Line**.

In Sachen Ofentechnik ging es bei der Bäckerei Miethsam aus dem mittelfränkischen Großhabersdorf in letzter Zeit recht turbulent zu: Eigentlich wollte Bäckermeister Georg Miethsam nur seinen in die Jahre gekommenen Umwälztagenofen gegen einen neuen Fringand-Ringrohretagenofen vom Typ Duo Energie mit Elektroetage und intergrierter Beschickungseinrichtung austauschen. „Als wir Mitte Oktober 2012 mit den Vorbereitungen für den Einbau des neuen Ofens – dafür war ein Durchbruch der Außenwand erforderlich – gab es plötzlich einen dumpfen Knall aus der anderen Ecke der Backstube: Hier hatte unser 15 Jahre alter Stikkenofen schlagartig mit einem kapitalen Wärmetauscherschaden seinen Dienst quittiert“, berichtet Miethsam über das erste Ofen-Malheur. „Glücklicherweise hatten wir zu dieser Zeit schon einen zweiten, weitaus jüngeren Stikkenofen, mit dem wir uns vorerst – mehr schlecht als recht – über Wasser halten konnten.“ Da jedoch die Weihnachtszeit bevorstand, musste schnellstmöglich solider Ersatz her.

**Stikkenofen, die Erste.** Bereits auf der iba 2011, als Bäckermeister Miethsam am Stand der Firma Backofenbau Pirkl aus Ballertshofen die Verhandlungen für den Fringand-Ringrohrofen aufnahm, hatte er die Stikkenöfen des dänischen Herstellers Bago-Line, die Johann Pirkl ebenfalls vertreibt, gesehen. „Weil ja in Sachen Stikkenöfen kein akuter Bedarf bestand, konzentrierten sich die Gespräche auf den neuen Etagenofen, den wir dann nach mehreren Besichtigungen in Kollegenbetrieben auch orderten“, berichtet Miethsams Ehefrau Sandra, die die Leitung von Verkauf und Marketing für die vier Verkaufsstellen verantwortet und sich auch für die Technik in der Backstube interessiert. Also sprach das Ehepaar nach dem schlagartigen Ausfall des besagten, alten Stikkenofens seinen Ofenbauer – der zur Überwachung der Einbauvorbereitungen für den Ringrohrofen jetzt ohnehin des Öfteren vor Ort war – auf die Bago-Line-Öfen an. „Da es ja schnell gehen musste, organisierte Johann Pirkl kurzerhand Besichtigungstermine in Bäckereien, die schon

Foto: BJ / Meyer 2014



[1] Außenhülle und Backkammer der Futura-Öfen bestehen aus pflegeleichtem Edelstahl. Unter der Bodenplatte befindet sich eine Luftpolster-Unterkonstruktion, die als Isolierung dient. [2] Die Computersteuerung CP-200 ist für 99 Backprogramme ausgelegt und vernetzbar. [3] Wartungsrelevante Teile wie Ölbrenner oder Umwälzventilator sind leicht von vorne erreichbar. Die Steuerung ist wärme geschützt in einem geschlossenen Schrank in der Tür untergebracht. [4] Durch eine auf dem Drehteller angebrachte Galerie können Stikken fast aller Hersteller verwendet werden. [5] Durch diese Öffnung saugt das BQS-System Schwaden gezielt ab.

längere Zeit mit Bago-Line-Futura-Stikkenöfen backten, damit wir uns ein genaueres Bild von den Backergebnissen und der Ausführung der Öfen machen konnten. Beides überzeugte uns“, berichtet Georg Miethsam. „Da die Firma Pirkl seit langem die Reparatur und Wartung unserer Backöfen zur vollen Zufriedenheit ausführt und auch schon seit über 15 Jahren Bago-Line-Öfen aufstellt, waren wir sicher, dass wir nicht die sprichwörtliche Katze im Sack kaufen.“ Auch konnten der neue Futura-Stikkenofen zeitnah geliefert werden, denn im Faaborger Herstellerwerk steht für Pirkl immer ein fertiges Exemplar dieses Typs auf Abruf bereit. Aufgrund dessen konnte nach knapp 14 Tagen der neue Ofen in der Großhabersdorfer Backstube in Betrieb genommen werden.

**Technik.** Bei der Bäckerei Miethsam werden die Bago-Line-Futura-Stikkenöfen von Ölbrennern mit einer verhältnismäßig geringen Einfuerungsleistung von 60 Kilowatt beheizt. Der großflächige Wärmetauscher ist links stehend neben der Edelstahlbackkammer positioniert und arbeitet mit einem besonderen Gegenstromsystem, das durch doppelte Nutzung der Abgaswärme unter anderem ein schnelles Aufheizen des Ofens und eine geringe Backluftgeschwindigkeit, die dem Austrocknen der Gebäcke entgegenwirkt, ermöglicht. Zudem ergibt sich durch dieses System eine niedrige, um etwa 45 Grad Celsius über der Backraumtemperatur liegende Abgastemperatur, die den Wärmetauscher schon und dessen Lebensdauer so-

wie die des ganzen Ofens verlängert. Für ausreichend satten Dampf sorgt eine von Heißluftstrom und Wärmetauscher-Strahlungswärme beheizte, in der Rückwand eingebaute, doppelte Kaskaden-Schwadenanlage aus Gusseisen. Sie dient zudem als Wärmespeicher und verfügt nicht über die üblichen Spritzrohre, sondern über Einläufe: „Da unser Wasser sehr kalkhaltig ist, mussten wir bei den alten Öfen oft die Düsen der Spritzrohre säubern. Diese Prozedur wird uns nun nicht mehr belasten“, so Miethsam. Die Kaskaden lassen sich zudem bei Bedarf mit wenigen Handgriffen entnehmen und reinigen. Als weitere Besonderheit sind die Futura-Öfen mit dem so genannten BQS-System ausgestattet: Hierbei handelt es sich um ein Absauggebläse, das kurz vor den Ausbacken zugeschaltet werden kann, um überschüssigen Schwaden abzusaugen und dadurch eine rösche Kruste zu erzeugen. Der von oben angetriebene Drehteller besitzt im unteren Bereich eine Galerie, in welche die Stikken einfach eingefahren und ohne weitere Arretierung gehalten werden. Dadurch sind nahezu alle gängigen Stikkenwagen mit den Bago-Line-Öfen kompatibel, es müssen keine Spezialstikken angeschafft werden: „Das ist ein echter Kostenvorteil, den viele Bäcker bei einem Systemwechsel nicht bedenken“, resümiert Miethsam. Seine Stikkenöfen sind mit der Computersteuerung CP-200 für bis zu 99 Backprogramme ausgestattet, die alle Ofenfunktionen, von der Schwadengabe bis zum Einschalten des BQS-Systems, steuert. Über die CP-200 lassen sich die Öfen mit dem Büro-PC vernetzen.



[1] Durch das Lösen zweier Rändelschrauben lässt sich die äußere Türscheibe leicht aufklappen, um die Fenster zu reinigen oder die Leuchtstoffröhre der Backkammerbeleuchtung auszutauschen. [2] Zum sicheren, dampfdichten Schließen der Ofentür befinden sich oben und unten im Türblatt diese schwenkbaren Riegel. [3] Die Messingrollen in der Türsäule mindern den Kraftaufwand beim Schließen und den Verschleiß der Schlossriegel. [4] Zwei Edelstahl-Spezialscharniere heben die Tür beim Öffnen an und schonen so deren Dichtung. [5] Dank dieses simplen Blechwinkels gehören auf dem Boden liegende Ofenhandschuhe endgültig der Vergangenheit an.





[1] Durch das in der letzten Backphase zugeschaltete BQS-System tritt beim Öffnen der Ofentür nahezu kein Schwaden aus dem Ofen. [2] Neben einer röschen Kruste sorgt das BQS-System für besseres Raumklima. [3] Der Bago-Line-Klimamat ist ein eigenständiges Gerät, untergebracht im pflegeleichten Edelstahlgehäuse. [4] Im Hintergrund ist der neue Fringand-Ringrohretagenofen mit Beschickungshilfe und Elektroetage erkennbar. [5] Bei Miethsam gibt es noch die traditionelle, mit einem Salz-Mehl-Gemisch bestreute Brezel. [6] Neben Berlinern mit dem regional typischen Hiffenmark gibt es unter weiteren Sorten neuerdings auch eine trendgerechte „Hugo“-Version.

## Das Problem

Als einer der zwei Stikkenöfen der Bäckerei Miethsam kurz vor Beginn der Vorweihnachtszeit 2012 plötzlich mit einem kapitalen Wärmetauscherschaden ausfiel, war schneller und solider Ersatz gefragt. Während die Vorbereitungen für den eigentlich geplanten Einbau eines neuen Fringand Etagenofen durch die Firma Backofenbau Pirkl, die auch Bago-Line-Stikkenöfen vertreibt, in vollem Gange waren, wurde kurzfristig umdisponiert.

## Die Lösung

Weil Bäckermeister Miethsam während der Verhandlungen für den Etagenofen auf der iba 2011 am Pirkl-Stand die Bago-Line-Stikkenöfen zwar gesehen, sich aber aufgrund fehlenden Bedarfs noch nicht genau mit ihnen befasst hatte, besichtigte er Öfen dieses Typs in zwei Kollegenbetrieben. Überzeugt von Backergebnis und Verarbeitung orderte Miethsam einen solchen Ofen, der dann etwa zwei Wochen später in Betrieb genommen werden konnte.

## Technik

- Drehstikkenofen Bago-Line Futura 1100
- CP 200 Computersteuerung
- Doppelte Kaskaden-Schwadenanlage
- BQS-Dampfschnellabsaugungssystem
- Seitlich stehender, großflächiger Gegenstrom-Wärmetauscher
- Kompatibel für Stikken fast aller Hersteller
- Stabile Türkonstruktion mit Hubscharnieren
- Doppelte Türverriegelung

## Alternativen

Stikkenöfen und Wagenöfen haben fast alle namhaften Ofenhersteller, wie unter anderem Debag, Hein, Heuft, König, Wachtel oder WP im Programm. Als Besonderheit der Bago-Line-Futura-Öfen kann neben dem Gegenstrom-Wärmetauscher das BQS-Dampfschnellabsaugssystem genannt werden.



### IN KÜRZE

Bäckerei Miethsam  
 Bachstraße 11  
 90613 Großhabersdorf  
 Telefon: 09105 387  
 Fax: 09105 997055  
 Internet: www.baeckerei-miethsam.de  
 E-Mail: info@baeckerei-miethsam.de

Inhaber: Georg Miethsam  
 Gründungsjahr: 1913  
 Verkaufsstellen: 4  
 Lieferkunden: 10

Mitarbeiter  
 Gesamt: 45  
 Produktion: 10  
 Verkauf: 29  
 Verwaltung: 2  
 Logistik: 4

Sortiment  
 Brot: circa 45 Sorten  
 Kleingebäck: circa 35 Sorten  
 Feine Backwaren: über 100 Sorten  
 Snacks: circa 25 Sorten

Logistik  
 Anzahl Fahrzeuge: 2  
 Touren pro Tag: 2  
 Lieferradius: 25 Kilometer

Verkauf  
 Durchschnittsbrot: circa 3,50 Euro  
 Backen im Laden: ja, teilweise

Preise ausgesuchter Produkte  
 Brötchen: 0,29 Euro  
 Roggenmischbrot 1.000g: 2,90 Euro  
 Spezialbrot 500g: 2,10 Euro  
 Plunder: 1,10 Euro  
 Berliner: 0,95 Euro

Technik  
 Backfläche: circa 34 Quadratmeter  
 Kühlfläche: circa 15 Quadratmeter

### Stikkenöfen, die Zweite.

Kurz vor Weihnachten 2013 raffte es auch den zweiten Stikkenofen eines mittlerweile nicht mehr existenten Herstellers ebenfalls mit einem Wärmetauscherschaden dahin. „Damit hatten wir nun wirklich nicht gerechnet: Schon wieder ein irreparabel zerstörter Stikkenofen – und das nach erst dreieinhalbjähriger Betriebszeit. Das war und ist nicht nur wegen des Ofens an sich äußerst ärgerlich, wir mussten ja schließlich irgendwie die erhöhten Gebäckmengen bewältigen, denn Weihnachten nahte“, berichtet Georg Miethsam. Weil er mit dem bereits vorhandenen Futura gute Erfahrungen gemacht hatte, stand für ihn fest, dass der defekte Ofen durch ein weiteres Exemplar dieses Typs ersetzt werden sollte. Direkt vor Weihnachten – Pirkls „Abrufexemplar“ hatte gerade ein anderer Bäcker bekommen und das Werk machte bereits Weihnachtspause – war kein neuer Ofen zu bekommen, weshalb die Backwaren auf die beiden anderen Öfen verteilt wurden. „Das war schon recht anstrengend für unsere Bäcker, aber wir haben diese Herausforderung gemein-



Foto: BJ / Meyer 2014

Anzeige

**Sandra Miethsam, ihr Ehemann Georg (rechts) und auch Seniorchef Hans Miethsam (links), der mit seinen 75 Lenzen noch immer täglich in der Backstube mitarbeitet, sind überzeugt davon, mit den drei neuen Backöfen ihre Produktqualität signifikant verbessert zu haben.**

sam bewältigt“, sagt Sandra Miethsam. Ende Januar ging dann der zweite Futura-Stikkenofen gemeinsam mit einem neuen Gärschrank in Betrieb. „Dass es dieses Mal länger dauerte, lag daran, dass wir den alten Gärunterbrecher ab- und an anderer Stelle wieder aufgebaut haben, um Platz zu schaffen. Zudem musste der Boden erneuert werden, was durch einen Fehler des Bodenlegers zusätzliche Verzögerung brachte. Die Monteure von Pirkl legten für uns jedoch Sonderschichten ein, so dass kein weiterer, unnötiger Zeitverlust entstand“, so Georg Miethsam.

**Unternehmen.** 2013 konnte die Bäckerei Miethsam ihr 100-jähriges Jubiläum feiern. Mit Sandra und Georg Miethsam ist derzeit die vierte Generation erfolgreich am Ruder. Seniorchef Hans Miethsam, Jahrgang 1938, steht noch immer täglich in der Backstube und backt vormittags unter anderem die Feingebäcke im neuen Ringrohrföfen ab. Auch die fünfte Generation trägt das Bäcker-Gen: Die beiden Töchter Laura und Sarah befinden sich in der Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin beziehungsweise zur Konditorin, Sohn Luca geht derzeit noch zur Schule. „Wir haben unseren Kindern die freie Wahl gelassen und freuen uns, dass wir auf den Fortbestand unserer Bäckerei in Familienhand hoffen dürfen“, ist sich das Ehepaar Miethsam einig. **Erich Meyer**



Foto: BJ / Meyer 2014

**Die Bäckerei Miethsam betreibt neben dem Hauptgeschäft mit Café in der 4.000-Seelen-Gemeinde Großhabersdorf noch drei weitere Bäckereifachgeschäfte in Ansbach, Ammerndorf und Diethenhofen.**



Werden Sie zum  
**Erlebnisbäcker!**

- Moderne Kombination: Pelletholzbackofen und Steinbackofen
- Flexibilität bei bester Backqualität
- Für Laden & Backstube

**INTERNORGA, Hamburg**  
14.03.2014 - 19.03.2014  
Halle B6, Stand 540

**Karl-Heinz Häussler GmbH**  
88499 Heiligkreuztal, Tel. 0 73 71 / 93 77 0  
www.haeussler-gmbh.de

**Seit 1900** der Schlüssel zu allem Laugengebäck

**Pfisterer Backlaugenkonzentrate®**  
**Pfisterer Brezelglanz®**  
**Pfisterer Brezellauge®**  
**Frosterlauge®**

Aus quecksilberfreiem Membranverfahren  
in bekannt guter Qualität und auf die neuzeitliche Technologie beim Verarbeiten von TK-Teiglingen und Laugengebäck abgestimmt.

**Karl Pfisterer GmbH & Co. Brezellauge KG**  
 74182 Obersulm-Willsbach  
 Telefon: 07134-981110 Telefax: 07134-17815  
 www.brezellauge.de E-Mail: info@brezellauge.de

Durch die **BÄKO**-Genossenschaften und Ihren **Fachgroßhandel**

## HSA 2000 / ECO

- ... reinigt und trocknet pro Waschgang!**  
 2 Stikkenwagen, 48 Körbe  
 Verbände und Formen
- ... minimaler Wasserverbrauch**  
 = minimaler Reinigerverbrauch  
 = minimaler Energieverbrauch
- ... extrem kurze Chargezeiten**  
 durch ausgefeilte Wassertechnik
- ... geringer Platzbedarf**  
 kann ebenerdig aufgestellt werden



# schnell. sauber. trocken.



**Guggenberger**  
Reinigungstechnik e.K.  
www.guggenberger.biz  
Fon +49 (0)7353/98862-20



## Albert Heijn eröffnet to go-Filiale in Duisburg



Am 29. Januar 2014 wurde am Duisburger Hauptbahnhof eine neue Albert Heijn-Filiale eröffnet.

Der niederländische Lebensmittelkonzern Ahold hat am 29. Januar 2014 eine neue Albert Heijn to go-Filiale am Hauptbahnhof in Duisburg eröffnet. Der Shop, der sich direkt am Zugang zu den Gleisen befindet, bietet Reisenden auf etwa 50 Quadratmetern rund 500 Produkte. „Ein belegtes Brötchen gibt es beim Bäcker, einen Salat im Supermarkt und eine Pasta beim Italiener um die Ecke. Genau hier setzen wir an und bieten unseren Kunden eine Auswahl an Convenience-Produkten, die in dieser Vielfalt kaum irgendwo anders zu finden sind.“, so Jürgen Hotz, Manager bei Albert Heijn to go. Dabei setzt der Lebensmittelkonzern besonders auf ein frisches Sortiment mit belegten Brötchen, Kaffeespezialitäten, Smoothies, Säften oder portioniertem Obst und Gemüse. Deutschlandweit betreibt der Ahold-Konzern sechs Albert Heijn-Filialen, allesamt in Nordrhein-Westfalen.

## Guter Start für Aposto Münster

Aposto, das jüngste Pilot-Konzept der Enchilada-Gruppe, das im November 2013 in Münster eröffnet wurde, hat nach eigenen Angaben einen guten Start hingelegt. Das Restaurant, das mediterrane Küche mit einem Bar- und Kommunikationsbereich kombiniert, ist mit Sitz am Alten Steinweg nur etwa 50 Meter von der Münsteraner Fußgängerzone entfernt. Mit insgesamt etwa 600 Sitzplätzen im großräumigen Innen- und Außenbereich, alten Fabrikfenstern, einem Werkstattboden und Wänden, die in Betonoptik gehalten sind, vermittelt Aposto seinen Gästen die Atmosphäre einer traditionellen, italienischen Werkstatt. Im Mittelpunkt stehen außerdem eine offene Pizzastation sowie eine Pasta-Manufaktur. Ein weiterer Standort in Gera in der Nähe von Zwickau befindet sich bereits im Bau.



Das Konzept Aposto ist im Stil einer traditionellen, italienischen Werkstatt eingerichtet. Das Restaurant, das zur Enchilada-Gruppe gehört, befindet sich am Alten Steinweg in Münster in der Nähe der Fußgängerzone.

## Trendtour führt durch Bäckereien in **Istanbul**

Das Beratungsunternehmen bsc-Konzepte bietet Bäckerinnen und Bäckern vom 8. bis zum 10. April 2014 die Möglichkeit, an einer Tour durch Istanbul teilzunehmen. Auf dem Plan steht neben dem Besuch der Bäckerei- und Konditoreifachmesse Ibatech eine deutschsprachige Führung in ausgewählte Konditoreien und Bäckereien Istanbul – unter anderem geht es in die Bäckerei- und Konditorei Cevizagaci Koşuyolu, die für ihre Pralinen und ihre Gastronomie bekannt ist. Außerdem steht der Besuch eines Brotbäckers, sowie Sightseeing auf

dem Plan. Mit der Istanbultour sollen den Teilnehmern neue Ideen und Impulse gegeben werden. Insbesondere im Bereich der Geschenke und Geschenkverpackung, der Produktvielfalt und der Ideen zur Warenpräsentation und dem Warendruck finden sich in Istanbul viele Inspirationen. Für die dreitägige Tour sind noch wenige Restkarten zum Preis von 865 Euro erhältlich. Wenn Sie teilnehmen möchten, wenden Sie sich bitte an Janine Gruner, erreichbar unter [info@bsc-konzepte.de](mailto:info@bsc-konzepte.de) oder unter Tel.: 02631 999110.

## FOOD SERVICE TICKER

**+++ XXL-Eataly eröffnet Standort in Chicago.** Das Food-Konzept Eataly hat nun auch in Chicago seinen ersten Standort eröffnet. Dieser ist mit etwa 6.000 Quadratmetern besonders groß und bietet ein breites Sortiment an Pasta-, Fleisch-, Kaffee- und Ölprodukten. Insgesamt verfügt die Kette über 26 Geschäftshäuser, unter anderem in Italien, New York und Japan. **+++ Neues Schinken-Restaurant-Konzept in Madrid.** Der spanische Verkehrs-Gastrokonzern Areas und das Fleischerei-Unternehmen Jamones y Embutidos La Bellota, das sich auf iberische Produkte spezialisiert hat, haben gemeinsam am Flughafen in Madrid ein neues Schinken-Restaurant eröffnet. Die knapp 300 Quadratmeter große Gaststätte verfügt über eine Showküche und soll neben ihrer Funktion als Gastronomie auch als Informationskonzept dienen und Wissen über den landestypischen Iberico-Schinken vermitteln. **+++ Markthalle in St. Pauli geplant.** Für den September dieses Jahres ist die Neueröffnung der alten Rindermarkthalle im Hamburger Viertel St. Pauli geplant. Die Verkaufsflächen sollen vor allem an Start-Ups, Kreative und Kleingewerbetreibende vermietet werden.