



Geschmack durch lange Teigführung, eigene Rezepturen, keine Vormischungen, ständiges Streben nach Qualitätsverbesserung - für Lorenz Meschede in Wesseling sind das die Erfolgsgaranten eines Handwerksbetriebs. Die Kälte- und Ofentechnik von Hein unterstützt ihn dabei.



Alle Fotos: BockMedia

# Perfektes Zusammenspiel



**B**äckermeister Lorenz Meschede ist ein Qualitätsfanatiker, Perfektionist und Tüftler. Er setzt auf lange Teigführungen und Vorteige. Seine Back-Philosophie ist französisch angehaucht und so ist es nicht verwunderlich, dass dank Poolish und klassischer Vor- und Sauerteigführungen nicht nur sein Baguette mit knackiger Kruste, grober Porung und vor allem viel Geschmack ein echtes Top-Produkt ist. Dazu kommt die optimale Nutzung einer modernen Produktion. So ist er immer an neuester Technik sowohl in der Kälte wie auch beim Backen interessiert, vorausgesetzt, die Qualität seiner Backwaren wird dadurch verbessert. Die Brötchen werden über

*Mit dem Einsatz der Flex Baker Steuerung stehen den ganzen Tag über Brötchen zum Abbacken bereit. Das ermöglicht kürzeste Reaktionszeiten und höchste Frische.*

eine Kombianlage für Schnittbrötchen und gestüpfelte Ware von König/Lippelt aufgearbeitet. Zur Unterscheidung werden in den zwei Filialen ausschließlich runde Brötchen auf dem Herd gebacken, im Stammgeschäft jedoch kommen die normalen Schnittbrötchen aus den zwei neuen Hein Luxrotor Stikkenöfen. Auch ihr Kauf ist Beleg dafür, dass es Meschede vor allem um eine Verbesserung der Qualität geht, wenn er eine Neuinvestition ins Auge fasst. Mit den beiden Vorgängern aus Frankreich war er zwar nicht unzufrieden, allerdings waren schon nach nur drei Jahren deutliche Abnutzungserscheinungen erkennbar. Die zwei neuen Öfen backen nach Aussage Meschedes „über die Höhe des Stikkenwagens wie über die Fläche des Blechs sehr gleichmäßig.“ Grundlage dafür ist ein ausgeklügeltes Luftfüh-



rungssystem und ein damit ideal harmonisierender großer Wärmetauscher. Die Steigfähigkeit hebt er neben der Schwadenleistung und der Verarbeitung ebenfalls hervor. Zum Thema Verarbeitung verweist er auf die 2 mm starken Außenbleche aus hochwertigem Edelstahl mit den Verstärkungen, den 280 kg schweren Wärmetauscher und die schwere, dicht schließende Tür. Da der Lux Rotor mit oben liegendem Antrieb arbeitet, ist die Antriebstechnik außerhalb der heißen Zone und unten kann der Boden sehr gut sauber gehalten werden. Zwar können die Öfen durch einen Arretierungskegel am Boden auch auf andere Wagensysteme umgerüstet werden, aber Meschede kaufte mit den Öfen auch 15 mit 20 Auflagen für Brötchen und 16 für Baguettes neu. Die vorher genutzten wurden mit den zwei alten Stikkenöfen in Zahlung gegeben.

**Einfach zu bedienen**

Die Menüführung der neuen Öfen bezeichnet der Tüftler als sehr logisch, der Touch-Screen macht die Bedienung einfach und der Aufbau ist schnell zu begreifen. Auch Änderungen sind ohne langes Studium von Handbüchern leicht durchzuführen. Sehr praxisgerecht ist die Möglichkeiten einer Backzeitverlängerung über Tasten nach Ablauf der regulären Backzeit. Nach Wunsch kann durch Tastendruck noch eine bis vier Minuten länger gebacken werden.

Die zwei Luxrotor sind derzeit mit zwölf Backprogrammen gefüttert, darunter auch einige mit halber Belegung. Dabei wird vor allem die Temperatur reduziert. Die Schwadeneinwirkzeit, bei Hein auf 60 Sekunden programmiert, wurde in den Brötchenprogrammen auf 15 Sekunden verkürzt. „So wird der Ausbund ausgeprägter“. Nicht gut findet Meschede dabei allerdings, dass diese Zeit nicht im Backprogramm, sondern in den Werks-einstellungen hinterlegt ist und dementsprechend dort verändert werden muss. Dazu benötigt er den Code, den er heute selbstverständlich hat.

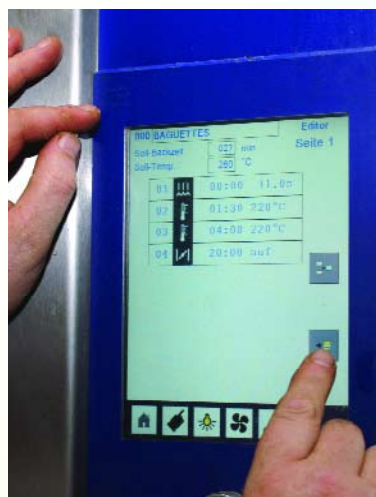
Meschede nutzt aber auch die Möglichkeit Parameter wie die Luftgeschwindigkeit zu verändern, bis er sein Wunschbackergebnis hat. Brötchen backen bei 230 Grad 20 Minuten, sechs Minuten davon nur mit 70%iger Luftgeschwindigkeit. Wichtig ist ihm auch der Glanz seiner Brötchen. Dank der leistungsfähigen Schwadenanlage und den kühl

Ab 3 Uhr morgens beginnt bereits wieder das Füllen des ersten Vollautomaten.



geschobenen Teiglingen, auf denen sich Am größten der drei Gärvollautomaten sitzt die Mastersteuerung.

der Schwaden satt niederschlägt, ist der Glanz sehr gut. Zur Kontrolle werden von jedem Schuss Brötchen zurückgelegt. Zwischen 1:30 Uhr und 10:30 Uhr sind die Öfen täglich im Betrieb, samstags beginnt die Produktion um 0:00 Uhr. Nur montags und samstags stellt Meschede Brötchen direkt frisch her, ansonsten werden sie über die Kälte



Der Touchscreen macht die Bedienung des Ofens sehr einfach.

An den zwei Luxrotor lobt Meschede neben den Backergebnissen vor allem auch die Qualität des Materials und die gute Verarbeitung.

aufgearbeitet. Dennoch verwendet er ein emulgatorfreies Backmittel. Sein Ziel ist ein gold-braunes, eher rundes Brötchen, mit zarter Kruste und einem nicht scharfgratigem Ausbund.

**Kälte ganz flexibel**

Seit Mitte 2003 arbeitet Meschede mit einer Hein Lillnord Kälteanlage bestehend aus einem Gärvollautomaten Top Lux FR 300180 für sechs Stikken (wird aber gefüllt mit sieben), zwei Gärvollau-



**DAS SAGT LORENZ MESCHEDE:**

„Die Flex Baker Steuerung und die neuen Stikkenöfen sind ein ideales Gespann um Qualität herzustellen. Die Möglichkeit, auch ohne hochwirksame Backmittel die Sicherheit zu haben, über viele Stunden direkt aus der Kälte abzubacken, bringt eine enorme Flexibilität. Die Ware ist gleichmäßig konditioniert und die Backtechnik sorgt dafür, dass das Brötchen ringsherum zart goldbraun ist und dazu aber saftig bleibt. Vor allem der Glanz überzeugt.“



## AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Die Computersteuerung der beiden Stikkenöfen ist logisch aufgebaut und dank des Touch-Screens auch leicht zu bedienen. Leider lässt sich die Dauer der Schwadeneinwirkzeit nur im Serviceprogramm ändern, was für Meschede aber kein Problem darstellt, da er den Zugangscode besitzt.

Das Flex Baker System bei den Gärvollautomaten ist ideal, wenn über einen längeren Zeitraum Teiglinge kurzfristig abgebacken werden sollen. Einmal programmiert, sorgt die Anlage für ein genaues Einhalten der Parameter.

Auch die neuen Gärautomaten wurden direkt auf dem Boden aufgestellt, aber während vorher wegen der Höhe eine gut 80 cm tiefe Rampe zum Befahren notwendig war, die in die Verkehrswege hineinragte, genügt heute eine nur ca. 15 cm tiefe Einfahrhilfe.



Die ausgeklügelte Luftführung in Verbindung mit dem leistungsstarken Wärmetauscher garantiert gleichmäßige Backergebnisse.



Die Luxrotor Stikkenöfen sind serienmäßig mit einem oben liegenden Antrieb ausgestattet. So liegt die Antriebstechnik außerhalb der heißen Zone und unten kann der Boden sehr gut sauber gehalten werden. Ein Umrüsten auf jeden anderen Wagentyp ist aber möglich.



Alle für die Wartung wesentlichen Teile sind von vorn zugänglich.

Für die sehr leise laufenden Kältemaschinen wurde im Außenbereich ein geeigneter Platz gefunden.



tomaten Top Lux FR 210180 für je vier Wagen, mit Kälteleistungen von je 4230 bzw. 6970 Watt bei -15/+43 °C. Daneben nutzt er weiterhin einen älteren kleinen Gärvollautomaten und eine TK-Lagerzelle.

Eine gleichmäßigere Qualität seiner Brötchen und Kleingebäcke war das erklärte Ziel, als er sich damals zum Ersatz seiner gut 15 Jahre alten Gärunterbrecher entschloss. „Die technischen Details und die Möglichkeiten der Regulierung bei der Hein Kälte haben mich von Anfang an fasziniert“, erzählt der Qualitätsfanatiker. Das waren im Einzelnen die PID-Regulierung der Luftführung und das Supra-Cooler System, das eine gleiche Temperatur in der kompletten Verdampferfläche schafft und damit für eine gleichmäßig hohe Luftfeuchtigkeit sorgt. Die leicht zu regelnde Steuerung, der flache Boden und die serienmäßige Ausstattung mit einer Fussbodenheizung waren weitere Gründe für die Entscheidung zum Kauf.

Auch die neuen Gärautomaten wurden direkt auf dem Boden aufgestellt, mit einer nur ca. 15 cm tiefen Einfahrhilfe. Und das trotz Bodenheizung. 3 mm starkes Edelstahlblech als Auflage sorgt für hohe Solidität und Haltbarkeit, der als Wanne mit Hohlkehlen ausgebildete Boden ist absolut dicht.

Dank der PID-Regulierung ist die Luftführung sehr fein dosiert. Links unten wird angesaugt, rechts unten tritt die kühle Luft wieder aus um sich in der Zelle zu verteilen. Ein Edelstahlrammschutz dient als Abstandhalter für die

Wagen, so dass die Luft immer frei zirkulieren kann.

Die drei Computer sind miteinander verbunden. Als Mastercomputer überwacht die Steuerung im großen GVA praktisch die beiden anderen und informiert über das Modem zur Fernüberwachung bei



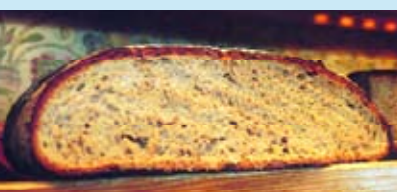
## HYGIENE

3 mm starkes Edelstahlblech als Auflage sorgt für hohe Solidität und Haltbarkeit, der als Wanne mit Hohlkehlen ausgebildete Boden ist absolut dicht.

Die serienmäßige elektrische Fussbodenheizung in den Gärvollautomaten benötigt zwar etwas Energie, die Vorteile eines immer trockenen Bodens, die damit verringerte Rutschgefahr und Verschmutzung machen das jedoch wieder wett.



## PRODUKTHIGHLIGHT



### Jumbo-Brot

Das Jumbo-Brot ist ein 80/20 Roggenmischbrot, hergestellt mit Sauerteig und Poolish. Der Weizenanteil wird komplett als Poolish beigegeben. Dazu werden Wasser und Mehl im gleichen Verhältnis mit 0,1 % Hefe über 12

Stunden angesetzt. Das 3.500 g schwere Jumbo-Brot wird ganz, als Halbes oder als Viertel verkauft und kostet 7,50 Euro.

## FACTS



**Bäckerei Meschede**  
Sternenstr. 1-3  
50389 Wesseling-Berzdorf  
02232/51671

Inhaber: Lorenz Meschede  
Gegründet: 1965, übernommen 1984  
Verkaufsstellen: 3

Mitarbeiter: 19  
Produktion: 8 Verkauf: 8  
Verwaltung: 1

Sortiment (Sorten täglich):  
Brot: 30 Brötchen: 10  
Feingebäck: 20 Snacks: Bel. Brötchen

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):  
Brötchen: 0,24 Mischbrot 1 kg: 2,70  
Spezialbrot 750 g: 2,70 Obstplunder: 1,25  
Berliner: 0,90 Tasse Kaffee 1,20  
Belegtes Brötchen mit Käse: 1,25

Umsatz: k. A.

einer Störung die Zentrale beim Hersteller der Hein Kälte Lillnord in Odder/ Dänemark.

Ab 2 Uhr wird aus den Vollautomaten gebacken, zunächst die süßen Brötchen und Croissants, erst danach die Produkte, bei denen Röste erwartet wird. Meschede arbeitet heute mit einer Endgare von maximal 18 °C. Wo möglich werden die Bleche aus den Automaten praktisch direkt in die Stikkenöfen umgefahren, bei Ausbunware erfolgt noch ein Wenden der Dielen. Ein Automat dient den Rest des Tages als Lager für die Brötchen (hergestellt am Vortag!), die für das Stammgeschäft laufend frisch abgebacken werden. Er wird danach mit Stikken, die zunächst ins TK-Lager gefahren wurden, befüllt.

Ab 3 Uhr startet schon wieder die Produktion für den nächsten Tag. Dank der Brötchenanlage erfolgt diese sehr rationell. Größere Mengen an Spezialbrötchen und Croissants werden in der Lagerzelle über mehrere Tage gelagert.

Seit neuestem wurde die innovative Flex Baker Regelung in das Computerprogramm integriert. Flex Baker ist eine Lösung von Hein Lillnord, die es ermöglicht, die Zeit, in der backfertige Teiglinge abgebacken werden können, zu verlängern, d. h. Teiglinge über einen längeren Zeitraum zur Reife zu führen und zu lagern. Damit können Teiglinge von morgens bis abends vorrätig in der Kälte gehalten werden und stehen bei Bedarf jederzeit zum Abbacken bereit.

## Flex Baker

Das neue Flex Baker Programm entspricht in idealer Weise Meschedes eigenen Vorstellungen von einer längeren Lagerung im Plusbereich. Das spart nämlich nicht nur teure Energie sondern sorgt auch für einen besseren Geschmack. „Ich habe vorher mit meinen eigenen Einstellungen ähnlich gearbeitet und dazu die Lüftergeschwindigkeit und auch die Abkühlleistung jeweils manuell verändert“. Die Flex Baker Steuerung macht es heute natürlich sehr viel einfacher. Nach dem Aufarbeiten werden die Stikkenwagen zunächst ein bis zwei Stunden bei -15 Grad heruntergekühlt, danach bei + 3 Grad und einer relativen Feuchte von etwa 90 % gelagert. Entsprechend den eingestellten Werten folgt die Auftauphase in einem achtstündigen Programm bis + 18 Grad und einer Feuchte von 90 %. Nach einer Gärzeit von 30 Minuten kühlt er dann innerhalb von zwei Stunden vor Backbeginn auf 6 °C und 90 % Luftfeuchte. Dann kann über einen Zeitraum von 8-10 Stunden abgebacken werden.

„Das ist im Prinzip die klassische französische Baguetteführung“, weiß Meschede. Da beim letzten Gärunterbrecher zum neuen Befüllen bereits vorgekühlt werden muss, kommt es dazu, dass die letzten Wagen mit einer Temperatur von -5 °C geschoben werden. „Einwandfreie Ware, bester Ausbund, bester Geschmack. Die Voraussetzung ist allerdings, dass die Teigentwicklung abgeschlossen ist, sonst funktioniert das bei den niedrigen Temperaturen nicht.“ Dieses Verfahren stellt natürlich hohe Ansprüche an die Kälteanlage wegen der hohen Luftfeuchte und an die Öfen wegen der niedrigen Temperaturen, mit denen die Teiglinge eingefahren werden. Der Hein Supra Cooler sorgt für die entsprechende Luftfeuchte in den Kälteanlagen, die Steuerung regelt den langsamen Lauf der Ventilatoren. Bei den Luxrotor bringen die groß dimensionierten Wärmetauscher die notwendige Power beim Backen. Brötchen, Baguette, Körnerbrötchen zwischen 40 und 100 Gramm werden über den Flex Baker hergestellt.

In Zukunft will Meschede sich auch verstärkt mit der Brotherstellung über die Kälte beschäftigen. Der ältere Halbautomat wird mit ähnlichen Vorgaben betrieben wie sie die Flex Baker Steuerung hat. „Ich will keine austauschbare Ware und versuche immer wieder mehr Geschmack in die Waren zu bringen.“

Hermann Kleinemeier/kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932