

Internorga 2006: Holzbacköfen -- Kunden suchen den besonderen Geschmack

Hamburg. (24.02. / hmi) Weg von der Massenware hin zum Besonderen -- dies ist eine von mehreren Entwicklungen in der Backbranche. Denn auf dem Markt kann sich das Handwerk nicht über den Preis behaupten, sondern nur über das Produkt und seine Qualität. Dem folgt wiederum die Technik. So steht auf der Internorga neben den neuesten Etagen- und Stikkenöfen auch der Holzbackofen im Fokus der Betrachtung.



«Ein Holzbackofen darf nicht bloß als ein Nostalgie-Gag gesehen werden», sagt Heino Scharfscheer, Betriebsberater Technik beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Vielmehr gebe es durch das Backverfahren auch Unterschiede im Geschmack zu Produkten aus den ansonsten gebräuchlichen Öfen; Unterschiede, die von den Konsumenten auch honoriert

werden. «Abgesehen von der anderen Geschmacksnote bemerken die Kunden auch den höheren Aufwand des Bäckers und haben Verständnis für den höheren Preis», sagt Scharfscheer.

Bis in die 50er Jahre des vergangenen Jahrhunderts hinein waren Holzbacköfen die Standardgeräte in den deutschen Handwerks-Backstuben. Der Komfort und die Bedienerfreundlichkeit von Öfen mit anderen Befeuerungsarten trugen dazu bei, dass heutzutage eine derartige Technik zumeist nur noch aus Erzählungen bekannt ist. Doch durch die Suche der Konsumenten nach Besonderem erleben Holzbacköfen eine Renaissance.

Einzigartig ist die Art des Backens. Während die Elektro-Öfen auf konstante Temperaturen eingestellt und bei Bedarf nachgeregelt werden können, wird die Backtemperatur in Holzöfen durch das Feuer bestimmt und ist dadurch ungenauer. Sie fällt mit der Dauer des Backvorgangs um Werte zwischen 50 und 60 Grad ab. Das bringt den bedeutendsten Vorteil: In der Anfangshitze

bildet sich schnell eine Kruste, die die Feuchte und das Aroma im Gebäck einschließt. Aber es bedeutet auch: «Ein Holzbackofen erfordert mehr Know-how», sagt Scharfscheer.

Diese Aussage kann der Unternehmer Karl-Heinz Häussler relativieren. Denn die modernen Geräte unterscheiden sich erheblich von denen aus der Vergangenheit -- sie sind komfortabler und technisch anspruchsvoller und hochwertiger geworden. «Holzöfen von heute sind zum einen viel besser isoliert. Es gibt Guss-Gehäuse, die mit Schamottsteinen ausgekleidet sind. Moderne Isolierstoffe um den Ofen herum verhindern das Abstrahlen von Hitze in die Backstube», erklärt Häussler.

Zum anderen müsse der Bäcker dank neuer Technik nicht mehr so früh aufstehen, um den Ofen anzufeuern. «Er wird am Vorabend mit Scheiten oder Pellets gefüllt, ein programmierbares Heißluftgebläse setzt sie zur gewünschten Zeit in Brand». Die Pellets verbrennen zu 98 Prozent, die restlichen zwei Prozent Asche werden abgesaugt. Dabei seien die Öfen nach jedem Heizen wieder geruchs- und geschmacksneutral. Häussler räumt ein, dass zwischen den Backvorgängen Zwangspausen von bis zu einer Stunde eintreten, in denen der Ofen frisch angeheizt werden müsse.



Altdeutsche Holzbacköfen MIWE AHO: Längst nicht mehr nur mit Holz beheizt, übernimmt der doppelherdige, gasfeuergestützte Holzbackofen die Produktion von Holzofen- und Bauernbroten - sogar in ganzen Batterien. Sie können sich entscheiden zwischen ein- oder zweierdigen Modellen -- siehe <http://www.miwe.com>

Viele Bäcker ziehen die schonende Strahlungswärme aus den Schamottsteinen den Heißluftgeräten vor. Eine nicht unerhebliche Rolle spielt das Flair der Technik. Wenn so ein Ofen zwischen Verkaufsraum und Backstube errichtet wird, lässt er sich von zwei Seiten bedienen. Von der Backstube aus wird er befeuert und die Kunden können Glut und lodernde Flammen vom Tresen aus sehen. Wiederum von der Backstube aus wird er mit den Teiglingen bestückt, die als duftendes «Original Holzofenbrot» vom Verkaufsraum herausgezogen und den Kunden angeboten werden.

Die Internorga, 80. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien, ist vom 3. bis 8. März 2006 täglich von 10 bis 18 Uhr auf dem Hamburger Messegelände geöffnet. Rund 950 Aussteller aus 24 Ländern präsentieren Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den modernen Außer-Haus-Markt. Eintritt für Fachbesucher: 23 Euro (Zweitageskarte 32 Euro), Fachschüler: 10 Euro. Der Einlass erfolgt nur nach Legitimation als Fachbesucher. Die Angebote für das Bäckerhandwerk finden sich konzentriert in den Hallen 3 EG, 4 und 5.

Info: <http://www.internorga.de>

Ende des Artikels