

Stabilere Teige

INTERVIEW MIT CHRISTIAN FECHNER, DIPL. ING. AUTOMATISIERUNGSTECHNIK UND BETRIEBSLEITER BEI DER STADTBÄCKEREI JUNGE

slow baking: Wie kam es, dass sich die Stadtbäckerei Junge mit Wasserbelebung auseinandersetzte?

Christian Fechner: Wir sind ein sehr innovatives Unternehmen und versuchen uns an ungewöhnlichen und neuen Verfahren, auch wenn das ein oder andere nicht immer zum Erfolg führt. Vor etwa sieben Jahren sind wir auf dieses Thema gestoßen, und kamen in Kontakt mit Herrn Gebado.

slow baking: Welche Geräte sind bei Ihnen im Einsatz?

Christian Fechner: Wir haben ein Wassersystem von Elisa direkt am Hauswasseranschluss und noch weitere Geräte des gleichen Herstellers an unterschiedlichen Punkten der Wasserversorgung, etwa direkt vor der Abnahme in der Teigmacherei. Dabei haben wir in den letzten Jahren Versuche damit gemacht, die Geräte noch nä-

her an den jeweiligen Verbraucher zu bringen, was sich als sehr positiv erwiesen hat. Derzeit testen wir den Einsatz in den Filialen für die Kaffeemaschinen und die Ladenbacköfen.

slow baking: Da Sie dieses Verfahren ja schon so lange nutzen, von welchen Wirkungen können Sie denn berichten?

Christian Fechner: In einem Betriebsteil in Greifswald haben wir sehr viele Versuche angestellt, weil dort ein großes Problem mit der Verkalkung von Dampfrohren in den Öfen auftrat. Seitdem wir die Geräte von Elisa verwenden, kennen wir dort Kalk in dieser festen Form nicht mehr. Es muss natürlich regelmäßig gespült werden. Seit zwei Jahren mussten dort keine Dampfrohre mehr ausgetauscht werden. Das Wasser wird weicher, obwohl wir dazu keine labor-technischen Untersuchungen haben anstellen lassen. Den Bedarf an Reinigungsmitteln haben wir auch nicht genau erfasst, aber wir liegen im Vergleich zu anderen Betrieben vergleichbarer Größe auf einem sehr niedrigen Level.

slow baking: Können Sie also sagen, dass sich Einsparungen in der Höhe der Wartungskosten ergeben haben?

Christian Fechner: Ja, das kann man so sagen.

slow baking: Kam es durch den

Einsatz der Geräte zu einer Veränderung bei der Beschaffenheit der Teige?

Christian Fechner: Seit wir die Geräte in unserem Neubau installiert haben, haben wir an vielen Stellschrauben gedreht, mit der Hoffnung, unsere Teige zu verbessern. Das macht die Bewertung recht schwierig. So

»Wir sind der Meinung, dass der Einsatz von Elisa-Wasser uns zu einer **deutlich gleichmäßigeren Qualität** verholfen hat.«

wie sich das jetzt darstellt, können wir eine höhere Teigausbeute fahren.

slow baking: Könnte dieser Umstand nicht auch auf eine veränderte Herstellungsweise, beispielsweise durch längere Teigruhen, zurückzuführen sein?

Christian Fechner: Wir haben nach dem Einbau noch Versuche und Tests gemacht und können die höhere Teigausbeute schon auf den Einsatz der Wassergeräte zurückführen. Die Teige sind insgesamt verarbeitungsfreundlicher und stabiler.

slow baking: Haben Sie Auswirkungen auf die Gebäckqualität bemerkt, beispielsweise beim Volumen oder bei der Porung?

Christian Fechner: Nun ist es ja nicht nur die Qualität des Wassers, die darauf einen Einfluss hat. Da spielen viele Faktoren eine Rolle, die Volumen oder Porung beeinflussen. Wir sind der Meinung, dass der Einsatz von Elisa-Wasser uns zu einer deutlich gleichmäßigeren Qualität verholfen hat.

slow baking: Herr Fechner, vielen Dank für das Gespräch.

