



Frank Korte mit viel Freude bei der Zubereitung von leckerem Tiramisu.



Die Öfen

Marcel Simon

Horst Hubert beim Kuchenbedecken.



Rosinenbrötchen am laufenden Band.



Sanfte Kälte



Nicole Hasenkopf

Christoph Beyer

Stefan Fischer beim Wenden des Brotes.



Start: Jens Steffen in der Hygieneschleuse

Ende: Markus Meth im Warenausgang

In der Erstausgabe des Trendelburger Magazins berichteten wir über die Baumaßnahmen der Trendelburger Bäckerei Amthor. Jetzt möchten wir Sie zu einer kleinen Besichtigung in das neue Backhaus der Bäckerei Amthor mitnehmen.

Früh aufstehen war angesagt - die Aufnahmen wurden zwischen zwei und vier Uhr morgens gemacht. Dazu wurden wir von den beiden Brüdern Marcel und Manuel Simon empfangen, die das Trendelburger zum handwerklichen Prozeß der Backkunst in ihrem Backhaus informierten. Bevor wir loslegen konnten, mussten wir erst einmal durch die Hygieneschleuse. Dies war der Auslöser für die erste Frage:

**Trendelburger: Warum haben Sie eine Hygieneschleuse gebaut?**

**Manuel Simon:** Wir haben es uns zum Ziel gemacht, die höchsten Maßstäbe in Sachen Hygiene zu setzen, um dieses Qualitätsziel zu erreichen, war es klar, am Produktions- eingang und -ausgang eine kontrollierte Personalhygiene mit System zu integrieren.

**Trendelburger: Wo liegt der Schlüssel für Ihre Backwarenqualität?**

**Manuel Simon:** Das Herzstück unserer Backstube ist ganz klar die sanfte Kälte für die Gärverzögerung. Warum, erkläre ich Ihnen gerne: Viele denken, das Herzstück einer Backstube ist der Ofen, das stimmt nicht ganz! Heute ist die Kälte ein wichtiger Faktor für die nachhaltige Qualität von Backwaren. Die sanfte Kühlung eines Produktes über mehrere Stunden, fördert den Qualitätsprozess. Bei unserer Langzeitführung/Gärverzögerung werden die Teiglinge im Kühlraum bei +2 C° über einen Zeitraum von mind. 16 Stunden auf +15 C° gelagert. Diese Führungsart verlangsamt den Hefetrieb, gleichzeitig wird der enzymatische Abbau zur längeren Frischhaltung, zarterer Rösche und Aromabildung (Geschmack) gefördert.

**Marcel Simon:** Natürlich sind aber auch die Öfen wichtig für die Endqualität unserer Backwaren. Statt bisher vier Öfen in unserer Trendelburger Backstube, sind es aktuell sechs Öfen. Durch die gewonnene Ofenfläche können wir auf einen Schub 5.000 Brötchen gleichzeitig backen. Ziel dieser Investition ist es, wesentlich später in der Nacht backen zu können, um noch frischere Waren für unsere Kunden zu liefern. Und zusätzlich ausreichend Zeit für die handwerkliche Fertigung und Qualitätskontrolle zu haben, damit nur das Beste unser Backhaus verlässt.

**Manuel Simon:** Besonders stolz sind wir auch auf unsere Wärmerückgewinnung. Alle Öfen und Kühlzellen sind an dieses System angeschlossen. Dadurch gewinnen wir unser eigenes Warmwasser (80 °C) um die Heizung und Spülmaschine zu versorgen. Mit dieser Hilfe verringern wir die Belastung der Umwelt um ca. 22 Tonnen pro Jahr.

**Trendelburger: Danke für die kurze Führung - wir kommen gerne wieder.**

**REDAKTIONSLayout.**  
NICHT AN DRITTE WEITERLEITEN.