Foto: BZ / Stefan Schütter 2023

Die präzise Temperatursteuerung des Thermoöls und eine digitale Zeitschaltuhr verhindern nicht nur bei der Kirschfüllung Verluste durch Überkochen oder Anbrennen.

Eine rührende **Erfolgsgeschichte**

Die Bäckerei Englert aus Elztal-Dallau setzt auf beste **Gebäckqualität aus eigener Herstellung**. Seit zwei Jahren nutzt sie einen Cremekocher von Rego Herlitzius.

Bäckerei Englert ist spezialisiert auf Brot, aber auch für ihre Brötchen bekannt. Der Rohstoffeinkauf erfolgt soweit wie möglich regional. Das Getreide für die Mehle, die Bäckermeister Nico-Valentin Englert verbackt, kommt zu 100 Prozent aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern. Sechs Monate im Jahr verarbeitet er sogar Mehl aus Getreide, das rund um den Ort Elztal-Dallau wächst. Der Bäckermeister ist derzeit zudem auf der Suche nach einem regionalen Hühnerhof, der ihm Eier liefern könnte. Englert führt den Familienbetrieb mit einer inzwischen 101-jährigen Tradition in der vierten Generation. Er zahlt faire Löhne und sorgt für ein angenehmes Betriebsklima. „Die Mitarbeiter wissen das zu schätzen, daher haben wir in der Produktion so gut wie keine Krankentage und generell keine Personalprobleme. Wir haben ein wirklich gutes Team, und neue Mitarbeiter gewinnen wir hauptsächlich per Mundpropaganda", resümiert er zufrieden. Besondere Wünsche der Mitarbeiter berücksichtigt Englert soweit wie möglich. So führte er beispielsweise eine Sechstage-Woche und eine Tagschicht von 6:00 bis 12:40 Uhr ein. Zuerst haben sich einige langjährige Mitarbeiter allerdings gegen die Tagschicht gesträubt. Die Umstellung erfolgte also letztendlich erst in der Coronahochphase, als Englert zwei komplett getrennte Schichten organisierte, um in jedem Fall arbeitsfähig zu bleiben. Inzwischen sind alle Mitarbeiter der Tagschicht von dieser überzeugt. „Insbesondere diejenigen, die zunächst Bedenken hatten, können sich Nachtarbeit gar nicht mehr vorstellen", erklärt Englert. Er hat sich nämlich bewusst gegen ein rollierendes System entschieden, sodass ein Teil der Mitarbeiter ausschließlich in der Tagschicht und ein anderer Teil ausschließlich in der klassischen Nachtschicht arbeitet.

[1] Der 60 Liter-Kessel lässt sich mit Hilfe eines Handrads mit Selbsthemmung schnell und einfach kippen und dabei entleeren. [2] Die Cremekocher der CK-Serie von Rego Herlitzius verfügen über ein Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten, um alle Zutaten zuverlässig und ohne weitere Eingriffe zu vermischen. [3] Englert weiß die einfache Bedienung des Cremekochers zu schätzen. Er hat sich bewusst gegen eine teurere und anfälligere Computersteuerung entschieden.

Langzeitgeführt und halbgebacken. Die Umstellung auf die Tagschicht hat der Bäckermeister gleich genutzt, um verstärkt mit Langzeitführungen zu arbeiten. Bei der Brotherstellung hat er sich auf Halbgebackene spezialisiert. Dadurch ist nun immer ein ganzer Ofen sortenrein belegt, und die Brotproduktion kann zu 70 Prozent in der Tagschicht erfolgen. „Der nächtliche Stress, weil alles bis zur Auslieferung aus dem Ofen raus sein muss, entfällt dadurch komplett. Stattdessen können wir problemlos alle Teigruhen und Endgaren einhalten.“ Die zu 50 Prozent gebackenen Brote für die nächsten beiden Tage sind dann unter einer Haube im Stikkenwagen ohne Qualitätseinbußen bis zu 48 Stunden bei Raumtemperatur lagerfähig. Zudem kann Englert dank der halbgebackenen Brote die Mengen knapper kalkulieren und bei Bedarf noch mal Brote nachbacken, da sich alle Verkaufsstandorte im Umkreis von nur 16 Kilometern befinden. Das führt zu weniger Retouren. „Wenn wir genug Platz hätten, würde ich sofort in eine spezielle Lagerzelle für Halbgebackene mit UV-Licht investieren, um unser Verfahren zu perfektionieren.“ Im Herbst soll jedoch zunächst das Kältekonzept erweitert werden, um die Abläufe weiter zu entzerren. Die Produktion ist aktuell insgesamt gut ausgelastet. Eigentlich hätte Englert sie ganz einfach erweitern können, denn im Nachbarhaus befand sich ebenfalls eine Bäckerei. Doch er wurde sich mit dem Immobilienbesitzer nicht über den Kaufpreis einig. Der Sanierungsbedarf wäre hoch gewesen.

[4] Der Deckel des Kessels hat eine Öffnung zur Beigabe von Zutaten während der Cremekocher läuft. Englert füllt hier die Milch für den Vanillepudding ein. [5] Um eine Klumpenbildung zu vermeiden, rührt Englert das Cremepulver zunächst mit etwas Milch von Hand in einem Kessel an. [6] Dann gibt er die homogenisierte Mischung in den laufenden Cremekocher mit der kochenden Milch. Anschließend muss der Pudding nur noch kurze Zeit köcheln. [7] Der Flachrührer ist mit einem Handgriff aus dem Kessel entnehmbar und lässt sich mit einem Spatel einfach abkratzen.

Klassische Füllungen. Früher hat Englert seine Füllungen und anderes ganz klassisch im Kupferkessel auf dem Hockerkocher hergestellt. Da die benötigten Puddingmengen schon damals für den Kupferkessel zu groß waren, hat er den Vanillepudding einfach mit Kaltcremepulver angerührt. Als auch die anderen Mengen immer größer wurden, entscheid sich der Bäckermeister zum Kauf eines Cremekochers. Die Fruchtfüllungen und der seitdem mit Cremepulver gekochte Pudding kommen aus dem Cremekocher direkt in Wannen und dann zum Abkühlen über Nacht ins Kühlhaus. Damit der Pudding keine Haut zieht, wird er nach dem Umfüllen in die Wanne sofort mit leicht angedrückter Frischhaltefolie abgedeckt. Würde einfach nur ein Deckel auf die Wanne gelegt, würde der Pudding trotzdem eine Haut ziehen, es sei, denn die Wanne wäre so voll, dass der Deckel direkt auf dem Pudding aufliegt. So ein Füllstand wäre aber in der Praxis nicht sinnvoll. Bei Fruchtfüllungen beschränkt sich Englert auf die Klassiker Kirsch, Apfel und Nuss. „Wir bieten bewusst keine zehn verschiedenen Fruchtfüllungen an. Eine sehr gute Apfelfüllung aus regionalem Obst ist einfach immer lecker. Da braucht man keine exotische Mangofüllung dazu." Die Fruchtfüllungen mit Äpfeln oder Kirschen hat der Bäckermeister früher einfach nur mit Kaltsaftbinder angerührt. „Gekocht liefern die Füllungen aber ein ganz anderes Geschmackserlebnis. Sie schmecken fruchtiger, haben mehr Biss und sind weniger gelee-artig." Die Rückmeldungen der Kunden auf die gekochten Füllungen waren ebenfalls positiv, und die Verkaufszahlen der Apfel- und Kirschtaschen sind spürbar gestiegen. Englert hat sich auch die Unterschiede bei der Kalkulation angesehen. Die Energiekosten für den Cremekocher kann er nicht genau beziffern, der Wareneinsatz bei den Fruchtfüllungen ist aber um etwa 20 Prozent gesunken. Statt Dosenobst hat der Bäckermeister für seine Füllungen schon vor dem Kauf des Cremekochers frische Äpfel und während der Erntezeit auch frische Kirschen aus der Region verarbeitet. Der Lieferant ist ein nur fünf Kilometer entfernt ansässiger Obstbauer mit einer großen Anbaufläche, einer eigenen Würfelanlage für die Äpfel und einem großen Lager, der auch die regionale Bäko beliefert. Bei den Nüssen legt Englert ebenfalls Wert darauf, dass es sich um frisch geröstete deutsche Ware handelt. Zu den Füllungen kommen für den Brot- und Kleingebäckbereich verschiedene Brüh- und Quellstücke mit Flocken, ein Mehlkochstück und ein Aromastück hinzu. Gekocht aus Roggenmehl, Wasser und aktivem Malz verleiht das Aromastück den Roggenmischbroten einen abgerundeteren Geschmack. Das Mehlkochstück wirkt dagegen bei den Dinkelgebäcken dem Trockenbacken entgegen, und die Quellstücke kommen in die Vollkornbrote. Weil die Getreidemahlerzeugnisse im Cremekocher besser gemischt werden als in einer Schüssel oder Wanne von Hand, ist die Verquellung bei den Quell- und Brühstücken nun besser als früher.

Effizienter Einsatz. Englert hat sich verschiedene Cremekocher-Modelle angesehen, mit einfacher Steuerung oder mit Touch-

[8] Auf den optionalen Auslasshahn hat Englert verzichtet. Zum Entleeren des Kessels reicht ihm die Kippfunktion mit Handrad völlig aus. [9] In der flachen Wanne kühlt der Pudding schneller ab als in Eimern. Die leicht angedrückte Plastikfolie direkt auf dem Pudding verhindert dabei eine Hautbildung. [10] Der Kessel des Cremekochers ist in wenigen Minuten mit etwas heißem Wasser und einer weichen Bürste gereinigt.

screen sowie Anlagen mit Heizung und Kühlung. Dabei war ihm der Wasserverbrauch der Durchlaufkühlung aber zu hoch und auch die Investitionskosten. Daher entschied er sich letztendlich für einen Cremekocher der CK-Serie von Rego Herlitzius mit einem 60 Liter-Kessel. Nach knapp zwei Jahren im Einsatz, ist der Kessel jedoch eigentlich schon zu klein, denn beim 60 Liter Kessel liegt die maximale Füllmenge bei lediglich 38 Litern. Daher denkt Englert bereits über ein größeres Cremekochermodell nach. Um den Cremekocher möglichst rationell zu nutzen, hat Englert einen Wochenplan erstellt, damit er nicht jeden Tag alle Füllungen und Vorstufen herstellen muss. Stattdessen produziert er jedes Mal einen vollen Kessel, der dann für bis zu drei Tage reicht. Die Thermoölbeheizung des doppelwandigen Kessels sorgt dabei für eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Zugleich ist die Hitze eher sanft, so dass man es laut Englert kaum schafft, im Cremekocher mal etwas anbrennen zu lassen. Um den Cremekocher nur einmal täglich reinigen zu müssen, werden darin die Cremes und Füllungen von hell nach dunkel hergestellt, ähnlich wie bei der Brotherstellung mit einem Teigteiler. Zuerst kocht Englert also beispielsweise den Vanillepudding, dann die Apfelfüllung und zum Schluss die Kirschfüllung. So ist keine Zwischenreinigung erforderlich. Es genügt eine Nassreinigung zum Ende des Arbeitstages. Flachrührer, Kesseldeckel und Einfüllstutzen sind leicht demontierbar und kommen in die Spülmaschine. Der Kessel wird mit heißem Wasser und einer weichen Bürste gesäubert. Insgesamt dauert die tägliche Reinigung etwa 15 Minuten.

[11] Das Wasser lässt man anschließend aus dem gekippten Kessel einfach in einen Eimer laufen. [12] Der doppelwandige 60 Liter-Kessel mit Thermoöl hat eine Heizleistung von 6 kW. Die Füllmenge muss mindestens vier und höchstens 38 Liter betragen. [13] Der Flachrührer sowie der Deckel des Kessels und der Deckel des Einfüllstutzens kommen einfach in die Spülmaschine.

Klassische Verfahren. Nicht nur bei den Füllungen, sondern auch beim gesamten Sortiment gilt bei Englert die Devise: Weniger ist mehr. „Wir versuchen den täglichen Backzettel auf ein einziges A4-Blatt zu bekommen. Das heißt das Sortiment in unseren Filialen umfasst nicht mehr als 50 Artikel." Dabei stellt Englert in allen Bereichen mehr und mehr auf klassische Verfahren um. So ersetzen in der Konditorei inzwischen Fruchtpürees und Gelatine verschiedene Fertigfonds. „Die Umstellung mussten wir aber erklären, denn einige Kunden haben gesagt, dass der Geschmack vorher intensiver gewesen sei. Wir haben jedoch die meisten überzeugen können." Auch bei den Croissants gab es schon einmal Erklärungsbedarf. „Wir machen die Croissants selbst. Gewisse Schwankungen sind da einfach ein Charakteristikum der handwerklichen Produktion. Ein Kunde, der bei einem Kollegen mit immer einheitlichen TK-Croissants gekauft hatte, meinte dann wir hätten die Produktion wohl nicht im Griff." Englert hat dem Mann dann erklärt, dass er alle Gebäcke selbst herstellt und so wenig Backmittel wie möglich einsetzt. Auf Emulgatoren verzichtet der Bäckermeister bereits vollständig. „Bei den Enzymen sind wir allerdings noch nicht ganz so weit."

Stefan Schütter

› Das Problem

Aufgrund der steigenden Mengen und dem Wunsch weniger Convenience-Produkte einzusetzen, sollte ein Cremekocher zum Einsatz kommen.

› Die Lösung

Die Wahl fiel auf das 60 Liter-Modell der CK-Serie von Rego Herlitzius. „Das ist ein bekannter Hersteller mit einer langen Tradition. Zudem ist die Technik sehr robust, ohne empfindliche Teile", erklärt Englert. Das hat in der Backstube bereits eine Anschlagmaschine von Rego Herlitzius bewiesen, die schon seit 25 Jahren im Einsatz ist. Es fielen bisher kaum Reparaturen an, lediglich ein einziges Mal musste ein Lager gewechselt werden. Den Cremekocher kann der Bäckermeister ebenfalls uneingeschränkt weiterempfehlen. Auch seine Mitarbeiter wissen die Arbeitserleichterung und Zeitersparnis durch das Gerät zu schätzen.

› Technik

- *Die CK-Serie gibt es mit den Kesselgrößen 30, 60, 80 und 120 Litern.*
- *Komfortable Bedienung mit digitaler Zeitschaltuhr.*
- *Das Rührwerk arbeitet mit zwei Geschwindigkeiten.*
- *Bei den kleineren Kochern ist ein Ablaufhahn optional, ab 120 Litern ist er Standard.*
- *Präzise Temperatursteuerung des Thermoöls durch ein Thermostat.*
- *Offenes System, daher keine jährliche Druckprüfung erforderlich.*

› Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Cremekocher verschiedene Anbieter wie zum Beispiel Habersang oder Gruppe DGR.

IN KÜRZE

Englert
Dorfstrasse 15
74834 Elztal-Dallau

Tel.: +49 (0)6261 25 21
Internet: www.baeckerei-englert.de
E-Mail: englert@baeckerei-englert.de

Geschäftsführung:	Nico-Valentin Englert
Verkaufsstellen:	6
Mitarbeiter:	58
Produktion:	12
Verkauf:	40
Fahrer:	3
Verwaltung:	3
Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:	
Brot	7
Brötchen:	8
Feinbackwaren:	6
Konditorei:	4
Snack:	8
Preise ausgesuchter Produkte:	
Brötchen:	0,50 Euro
Mischbrot, 1 kg:	3,70 Euro
Spezialbrot, 750 g:	4,75 Euro
Obstplunder:	2,20 Euro
Berliner:	1,50 Euro
Tasse Kaffee:	1,90 Euro
Belegtes Brötchen:	3,10 Euro