

Die angebaute Einrichtung rollt die Silikonfolie auf und befördert damit das Brot aus dem Ofen.

Baumgartner Bäckerei AG, Einsiedeln

Dank Backfolien mehlfrei Einschliessen und staubfreier Ofen

Die Baumgartner Bäckerei in Einsiedeln (SZ) setzt auf rationell, aber völlig selbst hergestellte Qualitätsprodukte. Sie feiert 2010 ihr 50-Jahr-Jubiläum. Besonders ist die vom langjährigen Chef Ernst Baumgartner aus eigener Betroffenheit eingeführte mehlstaubarme Produktion.

Dass es die Bäckerei Baumgartner überhaupt gibt, ist nur der grossen Liebe von Ernst Baumgartner zu seinem Beruf zu verdanken. Bereits gegen Ende der Lehrzeit bekam er eine Mehlallergie. Doch er blieb im Beruf und eröffnete 1960 den eigenen Betrieb. Die Beschwerden wurden schlimmer, die Ärzte rieten zum Wechsel des Berufs, die Umschulung wäre bezahlt worden.

Doch mit einem veränderten Umgang mit Mehl und technischen Anpassungen im Rahmen der Backstuben-Erneuerung 1996 verringerte sich sein Leiden, seit 2003 ist er beschwerdefrei. 2009 zog er sich aus der Gesamtleitung des Betriebs zurück, nun leitet er noch die Confiserie-Produktion.

Sorgfalt, Sauberkeit und nicht klebende Silikonfolien

Zum einen endeten die Allergieprobleme durch bekannte Massnahmen: Abdeckhauben bei allen Knetern, sorgfältiges Stauben beim Aufschaffen, kein Stauben nach dem Backen, tägliches Reinigen von Arbeitsflächen, Boden und Blechen, die so selbst nach 20 Jahren noch blitzsauber sind.

Einen grossen Anteil hat aber eine von Ernst Baumgartner im Rahmen des Backstubenausbaus 1996 getätigte Investition von rund 30 000 Fr.: Jedes Tuch am Einschliessapparat wird mit einer aufrollbaren und feine Löcher enthaltenden Silikonfolie (s. Foto unten) abgedeckt. Beim Einschliessen und beim Backen

bleibt die Folie im Ofen, dann wird sie von dem an jeder Ofenbahn montierten Schwachstrom-Hilfsmotor aufgerollt, so dass die Gebäcke aus dem Ofen gezogen und von Hand auf einen Wagen oder in eine Harasse gelegt werden können (Fotos oben).

Der Clou der Sache: die Folien müssen nicht bestäubt werden, im Ofen entsteht nicht das gesundheitsschädliche verbrannte Mehl und der Ofen bleibt sauber, ohne ausgesaugt zu werden!

Die Einrichtung spart Mehl und Zeit und schützt die Gesundheit.

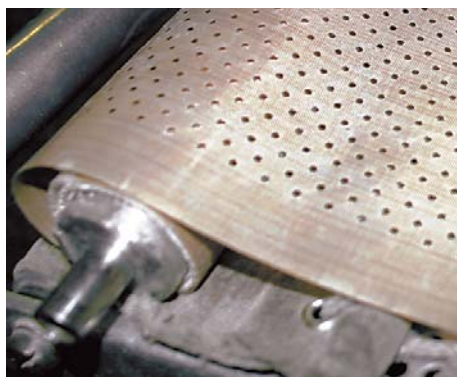
Die bei fb backöfen erhältlichen, rund zehn Jahre lang haltbaren

Folien müssen nach Gebrauch nur feucht abgewischt werden.

Baumgartner ist ein langfristig ausgerichtetes Handeln allgemein wichtig. Als 1996 die Backstube vom Erdgeschoss in den Keller verlegt und damit Laden und Backstube wesentlich grösser wurden, liess er bei Ofen und Kühlung eine Wärmerückgewinnung einbauen, mit der er Heizung und Warmwasser des ganzen 4-Familien-Hauses samt Produktion und Laden konstant sicherstellt und jährlich gegen 18 000 L Öl einspart. Um Zeit zu sparen und exakte Produkte zu erhalten, investierte er auch in eine Schneidmaschine für Patisserie und Torten, eine Gipfel- und eine Kleingebäckanlage. Sie amortisieren sich wie die Wärmerückgewinnung nicht sofort, bringen aber Arbeitserleichterungen und auf längere Sicht deutliche Einsparungen. Baumgartner möchte diese nicht mehr missen. Er ist überzeugt, dass Bäckereien vermehrt die Stunden rechnen, aber nicht am Material sparen sollten und sich für das Zeit nehmen, was zählt: für sich von der Masse abhebende Qualitätsprodukte und das dafür nötige Engagement und Gespräch in der Backstube. *Christof Erne*



Ernst Baumgartner erklärt, dass es am Einschliessapparat mit der aufgelegten Folie kein Mehl braucht.



Der Betrieb

Baumgartner Bäckerei AG

Geschäftsführerin:
Yvonne Baumgartner.

Verkaufsstellen: zwei in Einsiedeln, eine kleinere in Bannau; alle mit sonstigen Lebensmitteln und Waren des täglichen Bedarfs, in Bannau zudem mit Postagentur.

Mitarbeitende: 10 in der Produktion (davon 2 Lernende), 35 oft Teilzeitarbeitende im Verkauf (davon 6 Lernende), 3 in der Administration.

Spezialitäten: Breites Lebensmittelsortiment, Regional-, Allergiker- und Bio-Produkte.

Homepage: www.bbsz.ch