



Holzpellet-Backofen
HABOMAT 20
Der Star beim Frontbaking



1



Backen im Holzofen Mehrere Male frisch am Tag

Das Backen von Kleingebäcken im Laden ist nach wie vor eine Paradeisziplin des Handwerks, um stets knackig frische Brötchen anzubieten. Doch auch an Tankstellen und den Backstationen des LEH wird mit dem Slogan „Mehrere Male täglich frisch gebacken“ um die Gunst der Verbraucher geworben. Immer mehr Handwerksbäcker setzen deshalb beim Ladenbacken auf einen Etagenofen, um sich mit seinen besonderen Bäckeeigenschaften – dem Backen direkt auf Stein – vom Wettbewerb abzusetzen.

Kaum zu toppen – es sein denn, das faszinierende Backen im original Holzbackofen macht bereits den Einkauf zum unvergesslichen Erlebnis: Auch um 16 Uhr noch einmal ofenfrisches Brot aus dem Holzbackofen zu ziehen – direkt auf Stein gebacken – das ist heute die Königsdisziplin, um beim Ladenbacken die Verbraucher zu begeistern: Im Sommer das knusprig frische Baguette oder ein ofenwarmes Ciabatta auf dem Weg von der Arbeit für den Grillabend mit nach Hause nehmen zu können, dieser Genuss bleibt in unvergesslicher Erinnerung.

3 Konzepte – 3 Erfolgsgeschichten:

- 1) **Bäckerei Schollin, Dinslaken:**
Den hohen handwerklichen Qualitätsanspruch stets im Blick: Gleich mehrere Schollin-Filialen sind als Holzofenbäckerei mit Frontbaking-Konzept ausgestattet.
- 2) **Backhaus Hennig, Zwenkau:**
Voilà, Frontbaker Steffen Hiller weiß Kunden und Gäste zu unterhalten und präsentiert kurz vor dem Backen im Holzbackofen das vielfältige Sortiment an Spezialitäten wie hier verschiedene Kleingebäcke.
- 3) **Bäckerei Weller, Großheppach:**
Schuss auf Schuss Qualität backen. Fünf Mal am Tag, je 28 Holzofenbrote, macht 140 Stück. Immer wieder frisch über den Tag gebacken und am Abend ausverkauft. Der Brotumsatz wurde insgesamt gesteigert. Begehrte Brotspezialitäten: Dafür nehmen Brotliebhaber aus der Umgebung auch eine längere Fahrt auf sich, um die begehrten Unikate aus dem Feuer mit nach Hause nehmen zu können. Und gönnen sich nicht selten noch einen Snack im Café – das Konzept geht auf.

2



3



3



Frontbaking im Bäckerbistro Mit Kunden ins Gespräch kommen



Das Backhaus Hennig steht für Transparenz, zeigt wie heute Brot und Brötchen gebacken werden, dass dabei freilich Maschinen zum Einsatz kommen, man aber das Handwerk von der Pike auf versteht. Und seine Grundsätze auch als größerer Handwerksbäcker beherzigt: Das Backen mit Natursauerteig und langen Teigruhen zählt zu den handwerklichen Selbstverständlichkeiten der Bäckerei, genauso wie die Verwendung regionaler Rohstoffe.

Dies den Kunden kompetent zu vermitteln, ist eine der Aufgaben des Backens im Holzofen – vor den Augen der Kunden und im Gespräch mit ihnen. Natürlich dient der Holzbackofen erst einmal dazu, das beliebte Holzofenbrot als besondere Spezialität in das Sortiment aufzunehmen und den Brotumsatz zu erhöhen, aber handwerkliches Backen zu demonstrieren, zählt ebenfalls zu den Aufgaben des Backens im Holzofen.

Entertainment erleben:

- 1) Die gläserne Backstube: Entspannt die Mittagspause genießen und dem Bäcker beim Handwerk zuschauen. Ein doppelter Genuss.
- 2) En vogue: Frühstücken beim Bäcker ist beliebt und hat Hochkonjunktur – mit Unterhaltungsprogramm wird's noch mal so schön.
- 3) Im Gärkörbchen für natürliches Brotaroma lang gereift: Im Backhaus Hennig wird vom Kneten bis zum Ausziehen der frisch duftenden Brote aus dem Holzbackofen jeder Herstellungsschritt in der Showbackstube live gezeigt.
- 4) Die Spannung steigt: Action ist angesagt, wenn mit gekonnten Handgriffen die Brote treffsicher in den Ofen eingeschossen werden.
- 5) It's Showtime: Frontbaker Steffen Hiller gibt den „Steinis“, „Krustelinos“ und „Quadros“ den letzten Kick: fein mit Mehl besiebt für das rustikale Backergebnis.
- 6) In der Region rund um Zwenkau sind eher helle Krusten angesagt – mit dem HABOMAT 20 lässt sich jedes gewünschte Backergebnis exakt erzielen. Ob kräftig rustikal oder eben etwas heller gebacken. Frisch aus dem Holzbackofen direkt ins Brotregal: Unwiderstehlich für Brotliebhaber.



Erleben und Genießen Brotkompetenz demonstrieren

„Backhaus Hennig – Erleben und Genießen“, heißt der einprägsame Firmenslogan, der vielmehr als nur ein Baustein im Firmenlogo ist: Nämlich tagtäglich gelebte Philosophie und Überzeugung der Bäckerei. Die Holzofenbäckerei am Stammsitz ist dafür ganz sicher ein Paradebeispiel.

Vielfalt backen

„Wir haben uns für den HABOMAT 20 entschieden, weil er sich ausserordentlich flexibel einsetzen lässt und darauf kommt es an, wenn man ein Frontbaking-Konzept auch wirklich mit Leben erfüllen will“, erklärt Jens Hennig. Schließlich zählt das Entertainment ebenfalls zu den Aufgaben des HABOMAT und auch die erfüllt er mit Bravour: „Mit dem HABOMAT können wir ein breites Angebot an Spezialitäten aus dem Holzbackofen anbieten, haben stets reges Treiben in der Showbackstube, unterhalten unsere Kunden von 6–14.30 Uhr, sodass auch die Gäste beim Mittagessen noch in den Genuss der Unterhaltung kommen“, resümiert Hennig. Das Mittagsgeschäft floriert am Standort dank guter Küche: Profis in der Küche – Profis in der Backstube.

Handwerkskunst: Könner gefragt

„Man muss beim Backen im Holzofen das Kneten der Teige und die Gare von Broten und Gebäcken genau mit den Aufheizzeiten des Holzbackofens koordinieren, dann liefert der HABOMAT beste Backergebnisse – über ein breites Sortiment“, weiß Steffen Hiller aus Erfahrung: Auch beim Streusel- oder Hefe-Quark-Kuchen erzielt der HABOMAT dank seiner sanften und gleichmäßigen Wärmeübertragung ein hervorragendes Backergebnis.

„Mit dem HABOMAT 20 können wir ein breites Angebot an Spezialitäten aus dem Holzbackofen anbieten“

Jens Hennig
Geschäftsführung Backhaus Hennig

Holzpellet-Backofen HABOMAT 20



Steckbrief: Der flexible Alleskönner

- **Der Außergewöhnliche:** Grundsolide aus gebrannter Tonerde, Stahl und Gusseisen gebaut: 1.500 kg „Wettkampf-Gewicht“ für beste Backergebnisse in einem langen Ofenleben.
- **Backen direkt auf Stein im voll gemauerten Backraum:** Exzellente Wärmeübertragung durch Kontakt- und Strahlungswärme bei ruhender Backatmosphäre.
- **Der Ehrliche:** Erfüllt die Leitsätze mit lodernden Flammen und sprühenden Funken bis weit in den Backraum.
- **Sein besonderer Charme:** Faszination Feuer – für die Kunden durch das große Fenster gut sichtbar – ein magischer Blickfang in jedem Bäckerladen.
- **Der Umweltfreundliche:** Nachwachsender und naturbelassener Rohstoff. Holzpellets sorgen für geringe Emissionen und eine neutrale CO₂-Bilanz.
- **Der Leistungsstarke:** Extrem hohe Wärmespeicherkapazität. Backen Schuss auf Schuss: Voller Ofen Brot, voller Ofen Kleingebäck und feine Backwaren wie Zöpfe oder ein Blechkuchen – non stop ohne einmal nachzuheizen!
- **Seine Paradedisziplin:** Schnelles Reaktionsvermögen mit kurzen Aufheizzeiten. Ideal geeignet, um selbst Brot im Holzofen praktisch „Schuss auf Schuss“ zu backen.
- **Der gut Isolierte:** Für einen energiesparenden Start am Morgen, speichert der HABOMAT die Wärme sogar über Nacht – dank seiner Schamottewände.
- **Besondere Eigenschaften:** Hygienische Handhabung der Holzpellets im Verkaufsraum, leichte Bedienung per Computersteuerung (auf Wunsch auch versteckt angebracht), automatische Zündung und Dosierung der Holzpellets, eingebaute Schwadenklappe, um die Eigenfeuchte der Brote entweichen zu lassen.
- **Mehr Zeit für das Wesentliche:** Backen und Kundengespräche.
- **Sein Image:** Ein Star ohne Allüren – einer zum Anfassen und Erleben in der Showbäckerei.

-
- Backfläche: 90 x 155 cm
 - Pelletverbrauch Kaltstart: 20 kg
 - Pelletverbrauch Warmstart: 10 kg
-





Richard Häußler

Geschäftsführer

Ihr Ansprechpartner im inhabergeführten Familienunternehmen.

Mit der Entwicklung und dem Bau von Backöfen aufgewachsen. Seit 2010 zusammen mit seiner Schwester Rosemarie Geschäftsführung der Karl-Heinz Häußler GmbH – mit der Leidenschaft für den Ofenbau.

Telefon 0 73 71/93 77-15
richard.haeussler@backdorf.de

Traditioneller Backofenbau – maßgeschneiderte Wertarbeit

Im Gespräch mit Fachjournalist Werner Kräling erläutern die beiden Experten, warum sich der HABOMAT 20 für den Einsatz bei Frontbaking-Konzepten als flexibler Alleskönner besonders gut eignet.

Der Einbau eines Holzbackofens gestaltet sich ja gerade nicht einfach, hört man oft ...

RH: Das ist nicht ganz richtig, mag womöglich für Öfen ohne Stahlbauweise gelten. Unsere Backöfen mit komplett gemauerter Backkammer verfügen über einen zusätzlichen Stahlrahmen, der Transport und Einbau deutlich erleichtert. Wir verfügen über 40 Jahre Erfahrung im Ofenbau und natürlich entsprechend auch im Einbau von Holzbacköfen – von der Anlieferung bis zur abgeschlossenen Installation inklusive Anschlüsse dauert es nur 2-3 Tage. Entscheidend ist die weitsichtige Planung für die Koordination mit örtlichen Handwerkern, z. B. für die erforderlichen Anschlüsse – bis hin zur Einbeziehung des zuständigen Schornsteinfegers. Das ist bei Häußler reibungslose Routine. Aber hinsichtlich der Emissionen macht ein HABOMAT aufgrund seiner Feuerung mit Holzpellets ohnehin keine Probleme.

Was macht den HABOMAT zu einem besonderen Ofen?

RH: Bei diesem Holzbackofen vereinen wir das traditionelle Backen im Holzofen mit modernen Komponenten, wie z. B. der automatischen Befuerung mit Holzpellets oder einer Computersteuerung inkl. großem Display. Diese Innovation

wurde mit dem renommierten südback Trend Award ausgezeichnet. Der Ofen eignet sich dank seiner Konzeption hervorragend für das Frontbaking in einer Verkaufsstelle: Kurze Aufheizzeiten, hohe Wärmespeicherkapazität ermöglicht einen sehr flexiblen Einsatz. Natürlich eignet er sich wegen seiner Effizienz und rationellen Feuerung auch als Produktionsofen: Für das Backen höherer Stückzahlen bauen wir dafür allerdings auch in der größeren Version den HABOMAT 30 mit 2,73 m² Backfläche, der mit einem Schuss 55 Brote backt. In der Version mit doppelten Etagen sogar 110 Brote.

KM: Als Bäckermeister interessiert mich natürlich zuerst das Backergebnis und da ist der HABOMAT dank seiner hohen Steinmasse ein wahrer Meister der nachhaltigen, zugleich kräftigen und sanften Wärmeübertragung: Gebacken wird direkt auf Stein mit ruhender Atmosphäre, hohen Anfangstemperaturen und fallender Hitze: einfach perfekt für das Brotbacken, die Königsdisziplin für jeden Ofen. Beherrscht er die, eignet er sich zum Backen eines breiten Sortiments.

Ist er denn dann auf Grund der hohen Steinmasse nicht viel zu träge was das erneute Aufheizen angeht?

KM: Nein, das zeichnet ihn ja gerade aus. Durch die Restwärme braucht er in der laufenden Wochenproduktion am Morgen nur 120 Minuten um eine Temperatur von ca. 350 °C zu erreichen. Die erste Zündung kann per Timer automatisch erfolgen. Im Laufe des Backtages steigt er in nur 45 Minuten wieder auf 300 °C – auch wenn er zuvor komplett voll mit 28 Broten beschickt war! Das sind für einen Holzbackofen sensationelle Werte.

RH: Dieses Leistungsvermögen ermöglicht praktisch das



Klaus Müller

Bäckermeister

Ihr Partner am Backofen, beim Einbacken und Umsetzen eines erfolgreichen Holzbackofen-Konzeptes in die Praxis

Bäckermeister mit Leib und Seele. Aufgewachsen in einem Familienbetrieb im LEH. Ausbildung zum Bäcker, 1999 Meisterprüfung, danach u.a. als Meister in der Produktionsleitung bei einem großen Handwerksbetrieb. Als Qualitätsfanatiker zieht es ihn 2014 ins Backdorf. Leidenschaftlicher Holzofenbäcker.

Telefon 0 73 71/93 77-66
klaus.mueller@backdorf.de

Backen Schuss auf Schuss bei Broten und somit eine hohe Auslastung über den gesamten Backtag: Nutze ich nach dem Brotbacken aber zuerst die verbliebene Wärme von rund 250 °C dann können direkt Kleingebäcke oder auch Butterzöpfe gebacken werden. Ohne erneutes Aufheizen. Das macht den HABOMAT 20 zu einem sehr flexibel einsetzbaren Ofen, ob für Pizza und Flammkuchen, für unterschiedliche Brotsorten, rustikale Kleingebäcke, Blechkuchen oder süße Hefezöpfe. Natürlich mit guter Butter – denn bei den Spezialitäten aus dem Holzbackofen geht es immer um absolute Premiumqualität, um sich im Wettbewerb anzuheben. Klar geht auch ein Schwung Muffins, die als trendiges Gebäck dann auch noch durch den Charme der traditionellen Backweise geadelt werden – eine Steilvorlage für ein extravagantes Marketing. Während der Öffnungszeiten herrscht reges Treiben in der Showbackstube – das ist ja das wesentliche Element des Frontbakings: Immer wieder ofenfrische Backwaren anzubieten und Entertainment für die Gäste zu bieten: Echte Handwerksarbeit erlebbar zu machen.

Das klingt nach anspruchsvoller Planung für das Frontbaking: Bietet Häußler über die Installation des Ofens hinaus auch Beratungsleistungen an oder endet die Arbeit mit dem Verkauf des Ofens?

RH: Bereits beim ersten Gespräch bei einem geplanten Ofenkauf erörtern wir gemeinsam mit dem interessierten Bäcker wie das Konzept ausfallen soll. Dabei spielen wie gesagt zuerst die örtlichen Bedingungen eine Rolle, um mit Leitungen, Anschlüssen bis hin zum Schornstein den Ofen perfekt zu installieren. Darüber hinaus beraten wir den Betrieb in der Zusammenstellung des Sortiments, der

Backreihenfolge, über die Einrichtung der Backstube für reibungslose Arbeitsabläufe bis hin zu betriebswirtschaftlichen und marketingstrategischen Fragen. Vermarktungshilfen wie Texte und Bildmaterial runden den Häußler Service ab.

KM: Wenn der Ofen steht und fertig angeschlossen ist, erfolgt das erste Backen, also der erste Backtag, meist gemeinsam: Wie Herr Häußler schon sagte, erarbeiten wir dazu im Vorfeld gemeinsam die Sortimentsauswahl und die Backreihenfolge, um von Beginn an einen funktionierenden Arbeitsablauf zu gewährleisten. Am ersten Backtag wird dann Step by Step alles in der Praxis umgesetzt und erläutert, gegebenenfalls verbessert. Sollte ein weiteres Finetuning erforderlich sein, sind wir auf Wunsch auch dazu vor Ort.

Ist der Habomat 20 nur ein guter Holzbackofen oder darüber hinaus auch eine Art Marketinginstrument?

RH: Ja ganz sicher, denn mit dem HABOMAT lassen sich handfeste Wettbewerbsvorteile erzielen, da er sich als Holzbackofen grundsätzlich von Umluftöfen oder auch „normalen“ Etagenöfen unterscheidet. Allein schon die lodernden Flammen im Backraum faszinieren die Kunden, ziehen die Blicke magisch an. Und das außergewöhnliche Qualitätsbacken in einem gemauerten Holzbackofen verleiht den Backwaren einen besonderen, kulinarischen Kick. Als Partner des Bäckerhandwerks entspricht das unserer Philosophie und Familientradition: Langlebige Wertarbeit für besonderen Genuss.

Häußler empfiehlt das Probebacken im Backdorf mit eigenen Rezepten, um den HABOMAT in der Praxis zu testen.

Rezept Ungarisches Paprikabrot

Gesamtmehlmenge: 10 kg

Zutaten in %:

- 50 % Weizenmehl, Type 1050
- 50 % Weizenmehl, Type 550
- 40 % Paprika (grün, rot, gelb)
- 2,5 % Salz
- 2,0 % Hefe
- 0,5 % Pfeffer
- ca. 60 % Wasser (NTA 160)

Weizensauer (einstufige Führung):

- 1,500 kg 30 % vom Weizenmehl, Type 1050
- 1,200 l Wasser: 80 % vom Sauerteigmehl
- 0,015 kg Starterkultur: 1,0 % vom Sauerteigmehl
- 2,715 kg Weizensauer

Starttemp.: ca. 28–30 °C

24 °C während der Reife nicht unterschreiten

Reifezeit: ca. 15–18 Stunden

Vorbereitung:

4,000 kg Paprika in Streifen schneiden oder gefrorene Paprika über Nacht im Durchschlag auftauen lassen.

Teigbereitung:

- 2,715 kg Weizensauerteig
- 3,500 kg WM, Type 1050
- 5,000 kg WM, Type 550
- 4,000 kg Paprikastreifen
- 0,250 kg Salz
- 0,200 kg Hefe
- 0,050 kg Pfeffer
- ca. 4,800 l Wasser
- 20,515 kg Brotteig

Knetprozess:

Schnellknetter 6 Minuten langsam, 8–10 Minuten schnell, Paprikastreifen in den letzten 2–3 Minuten unterlaufen lassen; bei zuvor gefrorenen Paprikastreifen eventuell gleichzeitig etwas Mehl zugeben.

Teigtemp.: 24 °C

Teigruhe: ca. 30–40 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Aufarbeiten:

Nach dem Abwiegen rund- und langwirken, anschließend in leicht bestäubte Tücher einziehen.



Praxistipp:

- Teig etwas fester halten als bei diesem Mehlmischungsverhältnis üblich, da die Paprika noch Wasser in den Teig bringen.
- Bei gefrorenen, vorgeschnittenen Paprika: Das Abtauwasser kann mit in den Teig gegeben werden.
- Scharfe Variante: Tauschen Sie einen Teil der Paprika (ca. 5 %) gegen Peperoni aus. Auch in der Dose bei der BÄKO erhältlich.
- Auch eine Veredelung mit ungarischem Senf bietet sich an: Dort lassen sich wirklich erlesene Senfsorten finden.

Stückgare:

- Temperatur: ca. 35 °C
- Rel. Luftfeuchte: 65–75 %
- Zeit: ca. 30–35 Minuten

Backen:

Direkt vor dem Schieben knapp 1 cm tief senkrecht einschneiden (Klinge gerade), mit der Brotstreich abstreichen.

Backtemperatur:

- Im Häussler Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: 35 Minuten

Im Häussler Elektro-Steinbackofen:

- Bei Oberhitze 270 °C / Unterhitze 180 °C einschießen.
- Bei ausgeschaltetem Ofen 35 Minuten Backen.

Im Heizgasumwälzer:

- 240 °C bei fallender Hitze (auf ca. 210 °C) und geschlossenem Zug ausbacken. Backzeit ca. 35 Minuten.

Rezept und Bilder aus dem Buch „Brot – Chancen für die Bäckerei“ von Werner Kräling Matthaes Verlag, Stuttgart

Telefonisch bestellbar bei Häussler
Telefon: 0 73 71/93 77-0
Art.-Nr.: 302441, Preis: 89,- €



100 % Qualität
Made in Germany



Mit einem Häussler-Backofen erwerben Sie Qualität Made in Germany auf höchstem Niveau: Im ländlich gelegenen Heiligkreuztal nahe der Schwäbischen Alb fertigen wir jeden unserer Holzbacköfen oder Elektro-Steinbacköfen in sorgfältiger Handarbeit. Als Backofenmanufaktur verstehen wir unser Handwerk und haben uns mit jahrzehntelanger Erfahrung einen Namen gemacht. Häussler steht für beste Backergebnisse bei traditionellen Backverfahren. Höchste Funktionalität und Langlebigkeit zeichnen die Backöfen von Häussler aus.



Karl-Heinz Häussler GmbH
Backofen-Manufaktur
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71/93 77-0
info@haeussler-gmbh.de
www.haeussler-gmbh.de



Fit für's Frontbaking



Unschlagbares Duo für das Frontbaking:

Der Pellet-Holzbackofen HABOMAT 20 und der Elektro-Steinbackofen LABOMAT in Kombination. Mit dem zusätzlichen Verkleidungsrahmen gelingt die ästhetische und günstige Integration in jede Umgebung. Auch ein Standortwechsel ist kein Problem, da der Ofen versetzbar bleibt.