

Ingmar Henslers kleiner Erklärungspfad



Fall 11: Der Ofen, das unbekannte Ding

Veränderungen gibt es immer und überall. Auch in einem Betrieb mit großer Tradition muss man hin und wieder mit der Zeit gehen, und sei es nur um Defektes zu ersetzen.

WAS? Ein neuer OFEN??? Wird jetzt etwa nicht mehr mit Kohle oder Holz geheizt?

Nein, leider nicht mehr, allerdings schon seit fünfzig Jahren nicht mehr, den hatte nämlich der Opa schon zerstört. Der Folgende heizte also die letzten Jahrzehnte schon mit Öl. Allerdings tat er das die letzten, langen Jahre schon sehr schlecht und der Sprit ist ja auch nicht gerade billiger geworden.

Aha, dann wird jetzt also mit Gas geheizt?

Nein, auch nicht. Das wäre zwar wohl der billigere Rohstoff, aber das würde bedeuten, dass der Ofen genauso unflexibel wäre wie der Alte.

Aber es hat doch bisher auch geklappt, oder etwa nicht? Und für den Vater und den Opa doch auch.

Irgendwie schon, aber die Anforderungen sind heute gänzlich andere als früher. Und auch die Konkurrenz schläft nicht. Heute muss alles schnell und preiswert sein - und natürlich immer möglichst früh und in der gleichen Qualität. Dafür ist die Menge pro

Sorte geringer, so dass der Ofen Brot, Brötchen, Kaffeestückchen, Kuchen und Nussecken gleichzeitig backen können sollte. Das sind viele verschiedene Temperaturverläufe und Zeiten, mit denen der neue Ofen umgehen muss. Das kann heutzutage nur ein Elektroofen.

Aber ist Strom denn nicht genauso teuer wie Benzin?

Naja, es wäre Heizöl gewesen, das ist billiger.

Dennoch ist das zwar richtig, aber doch nicht ganz korrekt, denn den alten Ofen musste ich



immer komplett auf der gleichen Temperatur halten und heizen. Wenn also am Ende des Baktages ein einzelnes Maisbrot gebacken werden musste, so musste dafür der gesamte Ofen mit seinen fünf doppelt tiefen Herden die gesamte Zeit vollständig geheizt werden. Bei dem neuen Ofen hingegen heize ich nur, was ich wirklich benötige, also den einen Ofen auf genau der passenden Temperatur.

Dann ist der Neue ja sogar billiger? Hey, werden dann die Brötchen auch billiger?

Wir haben sowieso schon die günstigsten Brötchen hier, mit Billigniveau will ich mich dabei nicht messen. Ganz abgesehen davon gibt es genug Preissteigerung in fast allen anderen Bereichen, so dass ich hiermit wohl zumindest meine Preise halten können werde. Aber ich werde wohl in der Lage sein, noch mehr unterschiedliche Gebäcke zu erschaffen.

Ja, da spricht der Künstler - mal wieder. Aber Zumindest der Rest der Einrichtung ist gleich geblieben, oder?

Äh... naja... also...

Oh weh.

Keine Panik, so schlimm isses nicht, schlägt in die gleiche Richtung wie der Ofen. So kam eine neue Teigmaschine dazu, um den Sauerteig zuverlässiger und flexibler



bereiten zu können als meine Vorväter, ein Fettbackgerät, welches sicherlich schon durch die bessere Verfügbarkeit und Qualität von Kreppeln und Quarkmutzen aufgefallen ist. Dann habe ich eine Aufschlagmaschine entsorgt, die sich selbst in die ewigen Jagdgründe geschickt hat, was ebenfalls schon mit dem besseren Mandelbrot und den Springerle aufgefallen sein sollte. Alle traditionellen Gebäcke sind nach wie vor in ihrer handwerklichen Qualität vorhanden, und auch die Lebkuchenformen und Springerlemodeln sind aus dem letzten Jahrtausend.

Also wird alles gut... äh... besser?

Jepp, so isses wohl. Denn zu allem Überfluss kann ich jetzt nicht nur besser und leichter und auch schneller arbeiten, ohne dass die Qualität darunter leidet - ganz im Gegenteil - sondern bin damit auch ein ganzes Stück umweltfreundlicher. Denn nicht nur, dass ich jetzt keine fossilen Rohstoffe mehr verbrauche, ich kann mir auch noch meinen Strom besorgen, wo ich will, beispielsweise aus Wasser, Windkraft oder Sonnenenergie. Und wenn gar nichts mehr hilft, pack ich eben Solarpanels aufs Dach oder bohr ein tiefes Loch im Garten und lass Wasser reinlaufen. ;-)

Naja, gut. Aber was kann er denn jetzt so Tol-

les mehr als der Alte?

Nun, jetzt endlich kann ich getrennt die Ober- und Unterhitze einstellen wie ich will und zwar für jeden Herd unabhängig voneinander. Außerdem habe ich einen ganzen Herd mehr als früher, kann also zwei Bleche mehr gleichzeitig abbacken. Und den Gärraum habe ich noch gar nicht erwähnt. Denn der Neue arbeitet unabhängig von der Ofentemperatur, erzeugt die nötige Luftfeuchtigkeit und Wärme selbständig und mit konstanter Leistung. Gare Teiglinge sind also nun kein Zufallsprodukt mehr und die Lagerung dort auch nicht. Dass all diese Gerätschaften in glänzendem Edelstahl ausgeführt sind, der keinerlei Halt mehr für Staub oder gar Schimmel bietet, wie man von anderen gelegentlich hörte, ist nicht nur eine willkommene Dreingabe, sondern kommt auch unserem Bestreben nach höchstmöglicher Qualität und Kundenservice entgegen.

Ökostrom und Gedöhns also. Aber sonst gehts noch? Demnächst mutiert ihr dann wohl noch zum Biobäcker???

Naja, sicherlich nicht vollständig. Und Müll getrennt wird bei uns ja auch schon seit Jahren.

Aaaarrghh... ;-)