

HÄUSSLER



In der Produktion
und mobil vor Ort:

Backen im Holzofen

Aus der Backstube
auf den Wochenmarkt.





Spezialisten für den Erfolg: Häusslers Holzbacköfen

Handwerk erleben – Qualität schmecken:

Angesichts der enormen Konkurrenzintensität am Backwarenmarkt ist es für Handwerksbäcker ein Gebot der Stunde, sich durch eine herausragende Qualität und besondere Spezialitäten zu profilieren, im oberen Premiumsegment zu positionieren. Sich zu spezialisieren und eine Nische zu erobern, lautet nicht selten eine Empfehlung von Branchenexperten für ein erfolgreiches Konzept. Doch für die Betriebe des Bäckerhandwerks stellt sich dann gleich die Frage, wie groß denn nun so eine Nische ist? Ob sich tatsächlich gute Umsätze generieren lassen und mit einer Spezialisierung auch Geld zu verdienen ist.

Zwei Erfolgsgeschichten können auf die Frage eine klare Antwort geben, beide haben sich überaus erfolgreich auf das Backen im Holzofen spezialisiert: Die Holzofenbäckerei Ripken, hoch im Norden an der ostfriesischen Küste, erzielt über die Hälfte ihres Umsatzes mit Holzofengebäcken und der Achstetter Holzofenbeck, tief im Süden bei Ulm, der sich zu 100 % auf diese große und lukrative Nische spezialisiert hat.

Bildbeschreibungen

- 1) Handarbeit ist Trumpf: Weich und lang geführte Teige für bestes Brotaroma – im Holzbackofen mit hoher Hitze perfekt vollendet – für anspruchsvolle Brotliebhaber.

2) Erlebnis Markteinkauf: Aus dem Holzbackofen DEBO direkt vom Schieber in die Auslage am Marktstand: Traditionelles Handwerk erleben – Frische genießen.

3) Stattliche Flotte: In sieben DEBOS backt die Holzofenbäckerei Ripken vor Ort an den Marktständen – das traditionelle Backen im Holzofen fasziniert, die Verzehrfresche begeistert.

4) Rationell Beschicken: Klassisch Einschließen wie beim „normalen“ Etagenbackofen in der Produktion: Rund 30 Brote passen auf den Abziehapparat – ein fahrbarer Beschickungstisch erleichtert dem Achstetter Holzofenbeck beim HABO 500 das Einschließen.

5) Backen auf Stein: 120 Brote fasst der HABO 500. Dank der kräftigen Kontakt- und Strahlungswärme erzielen die Brote eine einzigartige Kruste: Charakteristisch für das Holzofenbrot. Eine Delikatesse für Brotliebhaber.

6) Sinnliches Vergnügen: Ob Dinette, Pizza oder Flammkuchen: Frisch am Marktstand zubereitet und dann im (Dauerholzbackofen) DEBO auf Stein gebacken – ein kulinarischer Hochgenuss.

7) Heiß begehrt: Im wahrsten Sinne des Wortes – rund 250 Dinette gehen am Markttag beim Achstetter Holzofenbeck über den Tresen – von 8 bis 13 Uhr.



Ripken's Holzofenbäckerei Faszination Feuer

Hoch im Norden: In Augustfehn bei Emden ist die Bäckerei Ripken zu Hause – ein Traditionsbetrieb des Bäckerhandwerks und zwar ein ganz besonderer: Jörg Ripken darf sich zu den besten Bäckern Deutschlands zählen – nicht nur vom Feinschmecker gelistet, sondern als einer der Gewinner in der ersten Staffel des Wettbewerbs „Deutschlands Bester Bäcker“, bei der er mit seinem Backteam den 3. Platz belegte. Eine große Auszeichnung, denn aus über 1.000 Bewerbungen wurden 72 Spitzenbetriebe für die praktischen Wettbewerbe ausgewählt. „Die Resonanz war überwältigend und hat sich in der Region auch sehr nachhaltig und positiv auf unser Image als Handwerksbäcker ausge-



wirkt“, resümiert Jörg Ripken, der den Betrieb 2000 in vierter Generation übernommen hat. Der Erfolg kommt freilich nicht von ungefähr: Das Konzept der Bäckerei Ripken ruht auf zwei tragenden Grundsäulen: Dem Marktauftritt als Holzofenbäckerei und dem Reinheitsgebot, das Jörg Ripken für seine Brote und Brötchen ausgearbeitet hat: 100 % naturbelassene Rohstoffe, 100 % eigene Rezepte, keine Vormischungen und nur regionale Zutaten sind zentrale Bausteine.



Bildbeschreibungen

- 1) Handwerkliches Wohlfühl-Ambiente: Nostalgischer Charme mit Steinfliesen und rustikal gemauerten Backsteinwänden zum Eingang ins Holzofencafé – mit Blick in die gläserne Holzofenbäckerei.
- 2) Jörg Ripken mit „Ripkens Riesen“: Der Chef persönlich führt Kunden dreimal pro Woche durch die Backstube – inklusive Backvorführung am Holzofen: Jährlich rund 5.000 Gäste erleben das Backen im Holzbackofen dabei live – und nehmen einen ofenwarmen Brotlaib mit nach Hause.
- 3) Buntes Treiben: Das Backen im Holzbackofen belebt das Marktgeschehen – beim DEBO kann moderat nachgeheizt werden, sodass sich die Emissionen auf ein Minimum reduzieren.
- 4) Erlebnis Markteinkauf: Vom Holzofenbäcker „Jo“ (Johannes) bedient, macht der Einkauf nicht nur Spaß, da gibt's obendrein auch kompetente Beratung über das Backen im Holzofen und den Verzicht auf Zusatzstoffe beim Brotbacken – Ripken's Reinheitsgebot kommt an.
- 5) Ideal für das mobile Backen: Der DEBO lässt sich auf dem Spezialanhänger von Häussler praktisch und sicher transportieren und bietet am Stand optimale Arbeitsbedingungen: ergonomisch in idealer Höhe Ein- und Ausbacken.



Mit Holzofenbrot auf Erfolgskurs

An erster Stelle aber steht der Geschmack für Jörg Ripken, die sensorische Qualität der Backwaren. Am besten Backwaren mit einem besonderen Geschmackserlebnis, das es nicht überall zu finden gibt. Und dafür arbeitet Jörg Ripken akribisch und nachhaltig an der Entwicklung von Rezepten. Ein Paradebeispiel sticht besonders heraus: Die Ciabatta aus dem Holzbackofen – über 5.000 Stück gehen tagtäglich über die Theken der 6 Filialen und die Tresen an den 11 Wochenmärkten. Für ein Spezialgebäck eine mehr als beeindruckende Stückzahl: Ein wunderbares Aroma entfaltet die sehr grobe und offene Porung beim Durchschneiden, die gut ausgeprägte Kruste komplettiert das Geschmackserlebnis – gebacken im Holzbackofen HABO 30! „Durch die lange Teigruhe über Nacht zur Entwicklung der Aromen spielt der besondere Backprozess im Holzofen für die Charakteristik unserer Ciabatta eine große Rolle: Wir backen bei sehr hohen Temperaturen und sehr kräftiger Unterhitze für einen starken Ofentrieb, der wiederum die Porenstruktur positiv beeinflusst“, erklärt Ripken.



Bildbeschreibungen

- 1) Bequem Anfeuern: Um die sieben Holzbacköfen HABO 30 mit je 2,73 m² Backfläche anzuzünden, nutzt Jörg Ripken einen Gasbrenner: In Sekundenschnelle steht das zundertrockene Holz in Flammen.
- 2) Holzofenbäckerei mit Drive-In-Schalter: Tradition und Moderne hat Jörg Ripken in einer gelungenen Liaison vereint – mit beachtlichem Erfolg.

„Durch die Spezialisierung auf das Backen im Holzofen und die alternativen Absatzwege über die Wochenmärkte konnten wir deutliche Umsatzzuwächse erzielen.“

Jörg Ripken
Geschäftsführung Holzofenbäckerei Ripken

2



Holzbackofen
HABO 30



Holzbackofen
HABO 500



Beste Backergebnisse auf großer Ofenfläche

- **Die Königsdisziplin:** Das Backen direkt auf Stein zeichnet Backwaren aus – das Backen im vollausgemauerten Stein- oder Holzbackofen setzt beim Qualitätsbacken noch eins oben drauf und erzielt einzigartige Backergebnisse.
- **Stein ist nicht gleich Stein:** Mit langjähriger Erfahrung im Holzofenbau verwenden wir nur maßgeschneiderte Schamottesteine aus speziell gebrannter Tonerde. Beim Backofenbau werden diese exakt nach Stärke und Beschaffenheit für das ideale Verhältnis von Ober- und Unterhitze vermauert.

HABO 500

- **Enorme Kapazität:** Mit 5,7 m² Backfläche ist der HABO 500 ein echtes Flaggschiff für das rationelle Backen im Holzofen: Ca. 120 Brote lassen sich mit einem Schuss backen.
- **Robuste Mechanik:** Die massiven, gusseisernen Türen des HABO 500 lassen sich bequem über Gegenwichte an eine Zugkette oder pneumatisch über Druckluft nach oben öffnen.
- **Rationelle Ofenarbeit:** Die drei Schruften erlauben das klassische Arbeiten mit Abziehhapparaten: Bei 61 cm Breite passen ca. 30 Brote auf einen Abzieher. Jeder HABO erlaubt dank seiner kräftigen Strahlungshitze eine sehr dichte Belegung! Erzielt dann sogar die besten Backergebnisse.
- **Hoher Hygienestandard:** Auf Wunsch lässt sich der HABO 500 mit einer zusätzlichen Feuerungstür auf der Rückseite ausstatten, sodass die Beschickung mit Holz und das Auskehren der Asche auch außerhalb der Backstube stattfinden können.

HABO 30

- **Modular aufgebaut:** Jeder HABO 30 bietet eine Backfläche von 2,73 m² für rund 55 Brote. Und die Kapazität lässt sich in Höhe und Breite modular erweitern: Als „Doppeldecker“ HABO 30/2 mit einer zweiten Etage (für stattliche 5,46 m² Backfläche und 110 Brote)
- **Rationell beschicken:** Ob als Einzelofen oder als große Ofenanlage gebaut: Der HABO 30 lässt sich Ofen an Ofen zu einer 2-etagigen Gesamtofenanlage ausbauen und z. B. mit einer quer fahrbaren Laderhilfe beschicken, wie sie die Bäckerei Ripken installiert hat: 19 m² Backfläche für das rationelle Backen hoher Stückzahlen im Holzofen!

Besondere Features beider Produktionsöfen:

- **Gut isoliert:** Von Backtag zu Backtag sinkt die Temperatur in den Backkammern der Großöfen nicht unter ca. 150 °C ab – die Schamottesteine verfügen über eine ausgezeichnete Wärmespeicherkapazität, die starke Isolierung verhindert den Wärmeverlust. Stattliche 4,3 Tonnen Speicher- und Isoliermasse bringt z. B. der HABO 500 auf die Waage!
- **Backen Schuss auf Schuss:** Die enorme Wärmespeicherkapazität der Schamottesteine ermöglicht bei clever organisierter Backreihenfolge das Backen Schuss auf Schuss: Ein Ofen voller Brot, gefolgt von Kleingebäcken, dann Hefezöpfe – ohne einmal Nachfeuern zu müssen. Nur ca. 20 °C verlieren die Öfen je Backvorgang im Durchschnitt.
- **Gleichmäßige Backergebnisse:** Die komplett mit Schamotte ausgemauerten Holzbacköfen erzielen, trotz der enorm großen Backfläche, an jeder Stelle des Ofens ein tadelloses Backergebnis.

Ihr persönlicher Kontakt zu Häußler

Richard Häußler
Geschäftsleitung

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

Klaus Müller
Bäckermeister

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

Achstetter Holzofenbeck

Rationell Holzofenbrot backen

Tief im Süden: In Achstetten bei Ulm hat Paul Bailer mit der Achstetter Holzofenbäckerei 1996 den Schritt in die Selbständigkeit gewagt: 100% natürliche Zutaten, 100% Handwerk und 100% Backwaren aus dem Holzofen lautet die Formel des Erfolgskonzepts. Doch dahinter steckt viel mehr: Liebe und Leidenschaft für ein echt handwerkliches Backen mit naturbelassenen Zutaten und Können im Umgang mit dem Holzofen: „Man braucht Verständnis, Können und auch Gefühl, um die hervorragenden Backeigenschaften eines Holzbackofens auch nutzen zu können“, betont Bailer. Zwei stattliche HABO 500 mit insgesamt über 11 m² Backfläche bilden das Herzstück der Backstube – nur von zwei Knetern, ausreichend Kältefläche für die Teigreife und



einem Rheon-Abwieger im strengen Qualitätsmanagement unterstützt. Mehr braucht es nicht an Technik: Der Erfolg ist von Hand gemacht! „Das ist es ja gerade, was die Backwaren aus dem Holzofen auszeichnet und wofür uns die Kunden so schätzen“, erklärt der 47-Jährige.

Perfekt durchdachte Abläufe

Auf den Rollcontainer geladen, werden die Brote noch warm luftdicht mit Frischhaltefolie stramm umwickelt, so dass sich die verdunstende Eigenfeuchte an der Folie absetzt: „Das ist ein ideales



Verfahren, um beim zweiten Backprozess im Marktofen eine sehr gute Kruste zu erzielen und insgesamt eine tolle Frischhaltung der Brote“, weiß Bailer. Rund 15 Minuten backen die Brote dann noch einmal bei ca. 250 °C im DEBO am Marktstand und bilden ihre wunderbare Kruste voll aus. Jeder Marktstand wird mit zwei DEBOS bestückt, sodass stets Brote und Dinette gleichzeitig gebacken werden können – non stop denn das ist die Paradedisziplin des DEBO.

Der Umsatz stimmt

Insgesamt rund 400 Brote gehen heute an den beiden Wochenmärkten in Ulm und Biberach über die Theke, ca. 250 Dinette – je Marktstand und etwa genauso viele Knauzen und Seelen – beeindruckende Zahlen, die nicht von ungefähr kommen. „Wir sind in den Städten für gutes Brot bekannt und es ist die Mundpropaganda der Kunden, die uns weitere Kunden beschert, die ein ehrliches, echtes Handwerksbrot wollen – ohne irgendwelche Zusätze“, erklärt Bailer. Er verzichtet nicht nur auf Backmittel, auch künstliche Aromen wie Zitrone oder Vanille sind in seiner Qualitätsphilosophie verpönt: „Gute Butter, frische Milch und Quark, das ist alles, was ein Hefezopf braucht, um ein wunderbares, natürliches Aroma zu entfalten.“ Und für den legendären Nusszopf mit einem Verhältnis von fast 1:1 Teig zu Füllung wird natürlich ebenfalls ein traditionelles Handwerksrezept verwendet.

Bildbeschreibungen

- 1) Handwerksarbeit bei hohen Stückzahlen: Für das Backen und Ausschließen nutzt die Bäckerei Achstetter eine extrem stabile Dauerbackfolie, auf der sich die Brote in einem Zug ausziehen lassen – so rationell wie mit einer Beschickungsautomatik.
- 2) Einfach klasse: Paul Bailer und seine beiden HABO 500.
- 3) Los geht's: Morgens um 6 Uhr gehen die Marktstände mit den DEBO's auf die Straße. Gezogen von einem Sprinter voll bepackt mit Backwaren aus den Holzbacköfen ...
- 4) ... und wenn die Läden aufgeklappt sind, dann können bei 320 °C die Dinette gebacken werden.
- 5) Schuss auf Schuss – frisch am Stand zubereitet und im Holzofen im Minutentakt gebacken – eine Delikatesse.

3



4



5



5





Backmobil mit
DEBO
Dauerbackofen



Backmobil mit
HABO
Holzbackofen

Backen auf Rädern

Ob vor der Filiale, auf einem Marktstand oder für das Eventbacken bei Veranstaltungen und feierlichen Anlässen: Der Dauerholzbackofen DEBO ist ein Allroundgenie für das mobile Backen im Holzofen. Wer es beim Schaubacken ruhiger angehen will oder bevorzugt Brot backen möchte, findet mit dem HABO einen leistungsstarken Klassiker: einmal Feuern – mehrmals hintereinander Backen.

DEBO

- **Stets backbereit:** Der DEBO bleibt auf Temperatur, da in der zweiten Heizkammer zu jeder Zeit nachgeheizt werden kann. Optional ist für das Backen Schuss auf Schuss auch eine weitere separate Heizkammer verfügbar. Der Rauch gelangt aus der zweiten Kammer nicht in den Backraum.
- **Faszination Feuer:** Durch seine Glastür an der Feuerkammer sehen die Kunden die lodernen Flammen oder rotglühende Holzscheite – ein magischer Blickfang auf jedem Marktstand, oder beim „Eventbaking“ auf Veranstaltungen. Die Glastür an der Backkammer gewährt den Blick auf Brot oder Pizzen.
- **Gut zu wissen:** Bereits im 19. Jahrhundert verfügten die Holzbacköfen über ähnliche separate Backkammern, die z. B. auch ein seitliches Feuern des Backraums ermöglichten – der DEBO steht fest verankert in der Tradition des jahrhunderte alten Holzofenbackens.
- **Paradesdisziplin:** Für das permanente Frischbacken von Flammkuchen, Pizza oder Dinette à la minute auf Marktständen oder bei Veranstaltungen beweist sich der DEBO als wahrer Meister: Kein Kunde muss warten – hohe Stückzahlen: kein Problem.

HABO

- **Der Klassiker:** Neben dem DEBO bietet sich für das Schaubacken auch der HABO an, allerdings wird in dieser ganz klassischen Variante „nur“ im Backraum gefeuert. Wer es also klassisch bevorzugt, backt mit fallender Hitze.
- **Flammkuchen nonstop:** Bei Pizzen, Dinette oder Flammkuchen besteht beim HABO die Option, einen Teil der Glut im Ofen zu belassen und gleichzeitig zu backen: Verlängerung der Nutzdauer, toller Showeffekt und besonders kräftiges Aroma – auch Raucharomen, die Pizzen und Flammkuchen den besonderen kulinarischen Kick verleihen.
- **Exzellente Backergebnisse:** Die mobilen Holzbacköfen erzielen, komplett mit Schamottesteinen ausgemauert, in ruhender Backatmosphäre bei Broten, Pizzen oder süßen Hefezöpfen ein hervorragendes Backergebnis – genauso, wie ihre großen Brüder in der Backstube.

Besondere Features der Backmobile:

- **Backen auf Rädern:** Bei den außerordentlich stabilen Tandemanhängern für den Transport handelt es sich um praxisbewährte und TÜV abgenommene Spezialanfertigungen für Häußler, die den DEBO oder den HABO sicher an jeden Zielort bringen.
- **Besondere Features:** Die Backmobile warten mit einer Reihe von praktischen Features auf. Anhängerwände vorne und hinten klappbar, großzügiges Dach für den Ofen, Halterung für das Rauchrohr, klappbare Edelstahlarbeitenflächen, integrierte Steckdosen, wassergeschützte Beleuchtung und vieles mehr – bis hin zur Lackierung des Anhängers in Wunschfarbe.

Im Häußler Sortiment finden sich viele weitere Backmobile mit unterschiedlichen Ofengrößen und Ausführungen.

Ihr persönlicher Kontakt zu Häußler

Richard Häußler
Geschäftsleitung

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

Klaus Müller
Bäckermeister

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

Probefbacken? Kommen Sie zu uns!

Sie möchten die Häussler Backöfen testen und Ihre Rezepte im Holz- oder Pelletbackofen backen? Geht ganz einfach und unverbindlich: Vereinbaren Sie einen Termin, kommen Sie zu uns nach Heiligkreuztal und backen Sie zusammen mit unseren Bäckermeistern.

Information und Terminvereinbarung:
Telefon 0 73 71/93 77-0



Mit einem Häussler Backofen erwerben Sie handwerkliche Wertarbeit der Extraklasse. „Manufaktur“ verstehen wir nicht als Werbeslogan, sondern als tagtägliche Aufgabe unserer Arbeit auf höchstem Niveau: Im ländlich gelegenen Heiligkreuztal nahe der Schwäbischen Alb fertigen wir jeden unserer Elektro-Stein- oder Holzbacköfen in sorgfältiger Handarbeit. Wir verstehen unser Handwerk und haben uns mit jahrzehntelanger Erfahrung einen Namen gemacht: Häussler steht für beste Backergebnisse bei traditionellen, handwerklichen Backverfahren. Höchste Funktionalität und Langlebigkeit zeichnen unsere Backöfen 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



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

Backen im Holzofen

