



Bäckerei Heinz Hintelmann

Energieeffizienter Gärverzögerer und Kälteverbundanlage

Heinz Hintelmann führt seit 1990 den von seinen Eltern 1955 gegründeten Familienbetrieb. Dass er nicht nur kleine Brötchen bäckt, zeigen seine Einträge im Guinness-Buch der Rekorde für die größte Matjesbrotscheibe und den größten Kopenhagener Rosenkohl. Der Erfinder der Vielländer Erdbeertorte bietet seinen Kunden aber auch weniger spektakuläre Backwaren an. Mittlerweile 7 Filialen versorgen Bergedorf und Umgebung mit frischen Backwaren. Und seine Produktion in Bergedorf hat nun auch einen rekordverdächtigen Gärautomaten und eine effiziente Kälteanlage.



Zur Befeuchtung war der alte Gärautomat mit einem Dampfgenerator ausgerüstet. Der in den Gärautomaten eingeleitete Dampf mußte zum Teil wieder heruntergekühlt werden, um die Temperatur der Teiglinge zu halten. Dies ist mit der neuen Micro-Tec-Anlage nicht mehr nötig. Mit Ultraschall wird ein Nebel aus kalk- und keimfreiem Leitungswasser erzeugt. Die 100fach verkleinerten Wassertropfen dringen in die Teiglinge ein und befeuchten diese. Mit dieser neuartigen Befeuchtungstechnik fällt weniger Heizenergie für den Garvorgang an und die Teiglinge müssen vor dem Garvorgang nicht mehr so weit heruntergekühlt werden wie vorher.

3 vorhandene Kältemaschinen wurden außerdem durch eine drehzahlgerelte Verbundanlage ersetzt. Diese läuft nur noch beim Schocken 1 Stunde auf voller Leistung.



Heinz Hintelmann überzeugt nicht nur die Energieeinsparung sondern auch das gute Backergebnis. Die Einsparungen sind in der Tabelle zusammengefasst.

Eingesparte Kilowattstunden Strom pro Jahr	22.204 kWh
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr	2.890 €
CO2 – Vermeidung pro Jahr	11 t