

Mit Laib und Seele

Singen KOCHEN Sport **MOTOREN**
TANGO BROT Autos Natur
MTU **LEIDENSCHAFT** MODE Liebe Musik
Tanzen **FISCHEN** Essen Hunde
Fußball Glücksspiel Trinken

Butter drauf, vielleicht eine Scheibe Wurst oder Käse, und fertig ist das Essen: Brot ist ein Grundnahrungsmittel – Standard – könnte man meinen. Nicht so für Ulrike Detmers und ihre Familie: Für sie ist Brot Lifestyle. Mit ihrer Großbäckerei verkaufen sie Vollkornbrot in kunstvoll gestalteten Dosen und Pumpernickel in Verpackungen mit einem küssenden Pärchen drauf. Die Energie für ihre Bäckerei erzeugen sie mit einem Blockheizkraftwerk von MTU Onsite Energy. Frau Professor Dr. Ulrike Detmers ist nicht nur leidenschaftliche Brot-Liebhaberin. Gemeinsam mit ihrem Mann und ihrem Schwager ist sie Gesellschafterin der Mestemacher-Großbäckerei und Mitglied der Geschäftsleitung.

Hier geht es heiß her: Mit thermischer Energie, die ein Blockheizkraftwerk von MTU Onsite Energy erzeugt, wird Thermalöl erhitzt. Dieses wiederum erhitzt den Ofen auf 270 Grad, in dem das Brot gebacken wird.



Brot ist die gemeinsame Leidenschaft von Prof. Dr. Ulrike Detmers und ihrem Neffen Maik Detmers. Sie ist Mitglied der Geschäftsführung und Gesellschafterin der Mestemacher-Gruppe, er ist Betriebsleiter des Unternehmens.

Kim Folmeg leitet die Abteilungen Produktion, Technik, Produktentwicklung und Qualitätssicherung bei Mestemacher. Als Projektleiter hat er das Blockheizkraftwerk bei Mestemacher installiert. Mit einem Achtzylinder-Motor der Baureihe 4000 erzeugt dieses 849 Kilowatt elektrische und 948 Kilowatt thermische Leistung.



„Was bringt uns das Geld auf der Bank, da bekommen wir zur Zeit sowieso keine Zinsen. Da haben wir entschieden, das Geld in ein umweltfreundliches Blockheizkraftwerk zu investieren“, erklärt Ulrike Detmers. Die Familie denkt pragmatisch. Und sie liebt Brot. Das merkt man, wenn man zusammen mit Ulrike Detmers und ihrem Neffen Maik Detmers durch die Produktion geht. Mit dem weißen Kittel und dem Haarnetz, die in der Bäckerei aus hygienischen Gründen jeder tragen muss, fällt sie in den Produktionshallen nicht groß auf. Doch würde sie diese nicht tragen, wäre sie in der Bäckerei nicht zu übersehen. Mit ihrem eleganten Kostüm und den perfekt frisierten blonden Haaren wirkt sie extravagant – eine Lady. Doch wenn ihr der Geruch von Brot entgegenkommt, strahlen die Augen der Lady wie die eines Kindes. „Das riecht so schön, wie zu Hause“, schwärmt sie. Dass sie das Brot oben drein mit umweltfreundlich erzeugter Energie eines Blockheizkraftwerkes backen, sei die Kür. „Wir sind Bäcker und investieren daher eigentlich in die Verbesserung der Backprozesse“, erklärt Ulrike Detmers und erläutert, dass das BHKW trotzdem keine Ausnahme bleiben muss. „Bisher läuft alles und wir rechnen damit, dass sich die Investition in knapp zehn Jahren amortisiert“, sagt sie.

Energie perfekt nutzen

Ihr Neffe Maik Detmers überwacht als Betriebsleiter der Bäckerei, dass die Energie des BHKWs perfekt genutzt wird. 849 Kilowatt Strom erzeugt das BHKW in der Stunde. 40 Prozent davon wird fürs Backen benötigt, den Rest speist die Bäckerei in das öffentliche Stromnetz ein. Zudem hat Mestemacher noch eine Absorptionskältemaschine und einen Dampferzeuger mit nachgeschaltetem Dampfspeicher installiert. So können sie an fast allen Stellen im Backprozess auch die thermische Energie des Blockheizkraftwerkes nutzen: Mit einem Abgaswärmetauscher wird Thermalöl erhitzt und mit einem Abhitzeessel Dampf erzeugt, der in einem separaten Behälter gespeichert wird. Mit der Niedertemperaturwärme aus dem Motorkühlkreis des Blockheizkraftwerkes wird Heißwasser erzeugt. Damit wird unter anderem das Gebäude geheizt. Das heiße Wasser treibt zudem eine Absorptionskältemaschine an, die Wasser kühlt. Dies nutzt die Bäckerei, um den Teig und im Sommer die Räume zu kühlen. „Mit diesem Konzept nutzen wir die Energie des Blockheizkraftwerkes optimal aus“, sagt Maik Detmers.



Oben: Das Blockheizkraftwerk ist Teil des Energiekonzepts von Mestemacher. Es ist verbunden mit einer Absorptionskältemaschine und einem Dampferzeuger mit nachgeschaltetem Dampfspeicher.

Unten: Die Energie, die das Blockheizkraftwerk erzeugt, kommt an vielen Stellen des Backprozesses zum Einsatz: Zum ersten Mal, wenn das mit der Absorptionskältemaschine gekühlte Wasser den Quellprozess des Schrotts in den Brühlägern stoppt.





Im Knetter wird der Teig vollautomatisch geknetet. Bäcker Frank Theilmeier gibt nur noch die so genannten Handzutaten hinzu.

Kälte stoppt Quellprozess

Zum ersten Mal zum Einsatz kommt die thermische Energie aus dem Blockheizkraftwerk beim Quellen des Roggenschrots. Nachdem der Roggen in der hauseigenen Mühle geschrotet worden ist, quillt der Schrot einige Stunden lang in dem von der Abwärme des Motors erhitzten Wasser. Sehen kann man ihn allerdings nicht, denn der Roggen liegt in Brühbehältern im obersten Stock der Bäckerei. Nach einigen Stunden wird er in so genannte Brühläger umgefüllt. Sie sind von einer Doppelwand umgeben. In diese Wand wird von der Absorptionskältemaschine gekühltes, eiskaltes Wasser hineingefüllt. Die Kälte im Inneren der Brühläger stoppt den Quellprozess und somit kann das gequellte Schrot in diesen lagern, bis es in den Teig verarbeitet wird.

Saaten und Flocken machen Brot speziell

Dazu wird das Schrot zusammen mit dem Sauerteig in den großen Knetter gepumpt, der ein Stockwerk tiefer steht. Hier greift erstmals ein Bäcker ein. Er kippt außerdem die so genannten Handzutaten säckeweise in den Knetter: verschiedene Arten von Saaten, Haferflocken, Salz, Hefe, etc. „Jedes Brot ist in seinen Grundkomponenten gleich: Roggen und Sauerteig. Die Bäcker geben noch die Zutaten hinzu, die den unterschiedlichen Broten ihren speziellen Geschmack geben“, erklärt Maik Detmers. Dann geht's ans Kneten. Auch das geschieht fast unsichtbar – vollautomatisch im Knetter.

Vollautomatisch und doch mit Augenmaß

Zehn Minuten später wird das Brot in die Formen gefüllt und läuft über Förderbänder in den Ofen, in dem der Teig zunächst geht. Alles läuft automatisch, doch ein Bäcker hat immer ein Auge auf die Brote. „Alle Zutaten sind Naturprodukte. Die Qualität des Roggens ist aber immer unterschiedlich, da müssen wir auch im Backprozess drauf reagieren“, erzählt Maik Detmers. Sieht der Bäcker, dass das Brot nicht genug aufgeht oder beim Backen nicht die richtige Farbe annimmt, reagiert er. Doch das Brot, das er gerade durch die kleinen Fenster im Ofen betrachtet, sieht verführerisch gut aus: gold-braun und es riecht herzhafte frisch. 30 Minuten war es schon im Ofen, eine Stunde fehlt noch. 270 Grad heiß ist der Ofen – erhitzt von Thermalöl. Dies wird in einem Kessel zunächst selbst erhitzt – mit der thermischen Energie des Blockheizkraftwerks.

„Was bringt uns das Geld auf der Bank, da bekommen wir zur Zeit sowieso keine Zinsen. Da haben wir entschieden, das Geld in ein umweltfreundliches Blockheizkraftwerk zu investieren“, erklärt Ulrike Detmers.



Obwohl das Brot vollautomatisch geknetet wird, begleitet ein Bäcker den Prozess. Denn die Zutaten sind Naturprodukte, die nicht immer identisch sind. Ein Bäcker muss eingreifen, damit die Qualität trotzdem immer gleich bleibt.



Aus dem Knetter wird der Teig direkt in die Backformen gefüllt. Dort bestreut Bäcker Frank Theilmeier sie noch mit Haferflocken.





Ein Hilfsbäcker nimmt die Brotstangen aus dem Ofen und legt sie in Transportwägen.

Nach 90 Minuten Backzeit kommt das Brot aus dem Ofen – herrlich duftend.

Brot muss 1A sein

Nach 90 Minuten Backzeit kommen die duftenden langen Brotstangen aus dem Ofen. Eine nach der anderen holt sie ein Bäcker aus dem Ofen heraus und legt sie auf einen Wagen. Einen Tag lang bleiben sie dort und kühlen aus, bis sie wieder einen Stock höher geschoben werden. Hier werden die langen Brotstangen geschnitten. „13 Brote mit je 500 Gramm Gewicht holen wir aus einem Brot heraus“, erzählt Maik Detmers. Qualität ist den beiden wichtig. „Ich habe mal in den USA Brot von uns gesehen und gleich gekauft. Es schmeckte hervorragend. Ich wäre erschrocken gewesen, wenn das nicht so sein würde, denn die Kunden sind weltweit unsere sehr gute Qualität gewohnt“, erklärt er. Und man merkt: Hier redet einer, dessen Leidenschaft Brot ist.

Sechs Monate Frischegarantie

Die Qualität muss auch nicht nur in dem Moment stimmen, in dem das Brot aus dem Ofen kommt. Es soll auch sechs Monate später noch so schmecken. Dafür wird das Brot nicht nur luftdicht verpackt, es wird auch pasteurisiert. In speziellen Pasteurisationsöfen werden die Brote mit Dampf erhitzt. Mit den 450 Grad heißen Abgasen des BHKWs, wird der für die Pasteurisation benötigte Dampf mit einem Abhitzekeessel erzeugt. Mit diesem werden die Brote so gleichmäßig erhitzt, dass alle Mikroorganismen absterben.

Junges Paar auf Pumpernickelpackung

Doch damit ist das Brot noch nicht am Ende seiner Reise angekommen. Nach der Pasteurisierung werden die fertig verpackten Brote etikettiert. Dazu geht es wieder in eine andere Abteilung, „dem gefährlichsten Raum des Gebäudes“, wie ihn Maik Detmers scherzhaft nennt. Denn über der Abteilung steht auf dem Dach das inklusive der Peripherie zirka 100 Tonnen schwere Blockheizkraftwerk. „Aber die Statiker haben gute Arbeit geleistet, das Gebäude steht“, schmunzelt er.

Hier wird es auch zum ersten Mal bunt, denn in Regalen liegen hier die unzähligen verschiedenen Etiketten – für jedes der vielen Mestemacher-Brotarten eins und dann noch in vielen verschiedenen Sprachen. Auf ein Etikett mit hebräischen Buchstaben ist Maik Detmers besonders stolz. „Wenn wir das Brot



Das Brot wird verpackt und dann mit Etiketten bestückt. Diese sehen zwar alle anders aus, doch eins ist allen gemeinsam: Glückliche Menschen strahlen den Käufer an. „Brot ist Life style“, sagt Ulrike Detmers und zeigt dieses Konzept auch in den Brotverpackungen.



Prof. Dr. Ulrike Detmers ist nicht nur Brotliebhaberin. Sie macht sich auch für Frauen in der Wirtschaft stark und hat mehrere Preise initiiert.

backen, muss extra ein Rabiner kommen, um zu sehen, dass wir das Brot auch wirklich kosher backen“, erklärt er. Doch ob nun russische, chinesische oder schlicht deutsche Brotbezeichnungen - eins fällt auf: Auf jedem Etikett sind Menschen zu sehen. Darauf ist besonders Ulrike Detmers stolz. Sie hat im Jahr 2000 das komplette Erscheinungsbild neu gestaltet. Auf die Idee gebracht hat sie eine ihrer Studentinnen. Auf die Frage, ob sie Pumpernickel äße, antwortete diese, das sei doch nur was für alte Leute. Ulrike Detmers schaute sich daraufhin die Verpackung an und musste der Studentin Recht geben. „Junge Leute sprechen wir damit nicht an“, wurde ihr klar. Also revolutionierte sie die Pumpernickel-Verpackung: Statt wie bisher eine alte Bauernkate zierte nun ein junges Pärchen die Verpackung - und fortan wurde das Brot ein Renner. „Erst haben alle gedacht, die Detmers hat nen Knall, aber dann haben sie mich machen lassen“, erinnert sich Ulrike Detmers. Und der Erfolg gab ihr recht. Pumpernickel ist heute das am meisten verkaufte Brot bei Mestemacher. Und Ulrike Detmers ist nun noch überzeugter als zuvor, dass Brot weit mehr ist als Standard. Für sie ist Brot Lifestyle - und Leidenschaft.

TEXT: LUCIE MALUCK; BILDER: ROBERT HACK

Ihre Fragen beantwortet:

Gerhard Klink, gerhard.klink@mtu-online.com
Tel. +49 203 45004-31



Mehr dazu...
Eine Slideshow mit Impressionen aus der Bäckerei.
Ohne QR-Code-Reader unter
<http://bit.ly/13a97w7>

ONLINE



INTERVIEW

„Bei uns sind 40 Prozent der Führungskräfte Frauen.“

Prof. Dr. Ulrike Detmers, Sie propagieren seit Jahren die Frauenquote in der deutschen Wirtschaft, warum?

Als Professorin forsche ich seit langer Zeit zum Thema „Männerwelt Wirtschaft“ mit dem Ergebnis, dass die Wirtschaft wirklich eine Männerwelt ist - und das, obwohl Frauen schon immer massiv am Unternehmenserfolg beteiligt waren. Aber trotzdem blieben die Frauen im Hintergrund. Auch bei uns ist das der Fall: Frauen hatten schon immer einen großen Anteil am Erfolg unserer Familie, doch in unserer Chronik tauchen sie nicht auf. Das weiß ich nur aus Erzählungen.

Ist das in Ihrem eigenen Unternehmen auch der Fall?

Wir als Gesellschafter haben uns klar auf die Fahne geschrieben, dass wir den Anteil der Frauen in unserer Führungsebene erhöhen wollen und haben das auch geschafft. Heute sind 40 Prozent unserer Führungskräfte Frauen. Bei Neueinstellungen haben wir da ganz bewusst drauf geachtet. Das heißt aber nicht, dass wir Männer diskriminiert haben. Wir haben nach wie vor viele männliche Führungskräfte. Aber wenn man will, findet man auch viele gut qualifizierte Frauen.

Was muss geschehen, dass mehr Frauen in Führungspositionen gelangen?

Wir müssen Leitbilder schaffen und dürfen uns als Frauen nicht verstecken. So schreiben wir zum Beispiel seit dem Jahr 2002 den Mestemacher-Preis „Managerin des Jahres“ aus. Mit diesem Preis zeichnen wir jedes Jahr Wirtschaftsfachfrauen aus, die in der männerdominierten Welt der Wirtschaft durchsetzungsfähig und ertragsorientiert gehandelt haben. Sie sollen Vorbilder für Nachwuchsmanagerinnen sein. Doch die Preisträgerin soll nicht nur in ihrer beruflichen Rolle Herausragendes leisten, sondern nach Harmonisierung von Beruf, Familie, Freizeit und Lebensqualität streben und in diesem Sinne ein Vorbild sein. Und die Voraussetzung der Vereinbarkeit von Elternschaft und Erwerbstätigkeit ist das praktizierte partnerschaftliche Ehe- und Familienmodell. Daher schreiben wir seit acht Jahren auch den Mestemacher-Preis „Spitzenvater des Jahres“ aus.