

Einleitung

„BÄCKERKÄLTE ...und viel mehr“ kommt zu einem Zeitpunkt auf den Büchermarkt, an dem das KÄLTE-PRAKTIKUM, Band 1 (1987) und 2 (1993) bis auf einzelne Exemplare vergriffen ist.

In unserem neuen Fachbuch, das als völlig überarbeitete und aktualisierte Neuauflage aufzufassen ist, finden Sie alte Kapitel, die entweder ihre Bedeutung weiterhin haben oder fachlich durch Umschreiben nicht hinzugewinnen können, wieder. Sie sind nicht besonders gekennzeichnet. Überarbeitet und aktualisiert wurden sie in jedem Falle. Viele neue sind hinzugekommen; mit ihnen wird der zwischenzeitlichen Entwicklung Rechnung getragen.

Sie werden oft dem Begriff ‘Inneres Wachstum’ begegnen und feststellen, wie Kälte den Weg dahin ebnet, auch wenn alle Welt dem äußeren Wachstum, der Expansion das Wort redet; ausgenommen vielleicht die Steuerberater der Handwerksbetriebe.

Das ist uns sehr wichtig; denn in unseren Seminaren “Wege ins innere Wachstum, BACKEN - KÄLTE - TECHNIK” (bis auf ein einziges Mal immer unter Ausschluß von Herstellern und Handel) sind Brisanz und Aktualität dieser Thematik mit Händen zu greifen.

Es erfüllt mich mit großer Freude, Genugtuung und Dankbarkeit, zwei exzellente Fachleute gewonnen zu haben, die als Freie Unternehmensberater, jeder auf seine Weise, für Qualität und eigenes Denken stehen und sofort bereit waren, die ‘BÄCKERKÄLTE’ noch breiter anzulegen, umfassender abzuhandeln und damit für die Leser noch unentbehrlicher zu machen.

Die beiden Co-Autoren Manfred Jürgensen (MJ) und Thomas Fruhen (TF) haben ihre Beiträge mit ihren Kürzeln versehen. Im Inhaltsverzeichnis laufen ihre Kapitel *kursiv*;

... und Franz Firla, der in diesem Fachbuch außer Konkurrenz für die Abteilung Brotkultur schreibt, danken wir für seine herrlichen „Brötchentütengedichte“.

Flensburg, im Juni 2001

Der Herausgeber

Vorwort

Verehrte Leserin, lieber Leser,

Backwerk ist etwas Herrliches, ein Stück Leben und tägliche Freude, duftende Kultur und Lebensinhalt für höchst sensorische Wesen: Bäcker und Konditoren.

Damit die Betriebe uns auch weiterhin mit unserem geliebten Gebäck versorgen, verwöhnen und überraschen, damit wir es uns auch künftig leisten können, ist der Einsatz der Kälte - für Teig und Gebäck - zwingend notwendig, kommt der Bevorratung im Kälteschlaf weiterhin wachsende Bedeutung zu.

Dieses Werk ist der Backware in Bäckerei und Konditorei gewidmet, die überhaupt nichts dafür kann, wenn sie in falsch-konstruierten oder nicht dafür vorgesehenen Kälteanlagen zusammengepfertcht wird, ihr ein paar Kältegrade verpaßt werden und zur Abwechslung beim täglichen Abtauen noch der Rest gegeben wird.

Lassen Sie uns, geneigte(r) Leser(in) eines sogleich klarstellen:

Hier wird uneingeschränkt einer 100%igen Qualität das Wort geredet, ohne Kompromisse, die sie beeinträchtigen könnten. Natürlich ist Qualität oftmals subjektiv, aber Pfusch bleibt Pfusch und wird so genannt werden. Über Kosten reden wir erst, wenn die Qualität stimmt; denn „Gärverbrecher“ und „künstliche Alterungsgeräte“, wie die Betreiber sie öfters nennen, gibt es zu Hauf. Für uns gibt es auch keinen Grund, mit meisterlichem Können hergestellte 100%ige Qualität - in Teig oder Gebäck - mit Kosten und Arbeit wieder auf 90%, 80% oder ein noch niedrigeres Niveau abzusenken.

Als drei unabhängige, freie Unternehmerberater und Planer, deren zwei über Jahrzehnte in Bäckereien und Konditoreien zu Hause sind, begleitet uns die Kälte in vielfältiger Form als unser tägliches Brot. Aus einem

**Sprich nur über
Dinge, über
die Du zuvor
10 Jahre nach-
gedacht hast!**

**Höchst
sensorische
Wesen: Bäcker
und Konditoren**

**Oberstes Gebot:
100 % Qualität**

Bäckerhause stammend, konnten zwei von uns sich bis heute eine unverfälschte, fast religiöse Einstellung zum Brot im allgemeinen und Gebäck im besonderen bewahren. Wir werden uns immer als Anwälte guter Backware fühlen. Der 3. von uns wacht über den sinnvollen Energieeinsatz und als Kälte-Ingenieur und Dozent bildet er am "Transfer-Zentrum Kälte-Klima-Technik" Karlsruhe Nachwuchs aus.

Parteinahme für hohe Backwaren-Qualität und Energiesparen

Mit Johann Wolfgang von Goethe sage ich daher: "Aufrechtig zu sein, kann ich versprechen, unparteiisch zu sein aber nicht." Wo Brot und Gebäck in der Kälte Not leiden und/oder Energie vergeudet wird, wird das registriert, auf Abhilfe gedrängt, ein Konzept erarbeitet und eine betriebs-individuelle Lösung angestrebt.

Es ist wie mit der Liebe: Nichts geht über die Praxis!

"BÄCKERKÄLTE ... und viel mehr" soll Impulsgeber und Denkanstoß sein. Gegründet auf der unbestechlichen Physik dient die Thermodynamik als Lehre von der Wärme allen, die sich ihrer bedienen, gleichermaßen. Aber es ist wie mit der Liebe: Nichts geht über die Praxis!

Theorie so viel wie nötig. Praxis so viel wie möglich.

Daher handelt "BÄCKERKÄLTE ... und viel mehr" auch nicht vordergründig von der Theorie, sondern von ihrer Bewältigung: Vom Einsatz der Kälte in den Backstuben.

Kein Grund zur Selbst-zufriedenheit

Die fachliche Zustimmung zu den Jünger'schen Kältebüchern aus den Betrieben und den sie begleitenden Schulen, Instituten und von anderen Multiplikatoren war und ist weiterhin so überwältigend, daß nun in der "BÄCKERKÄLTE ... und viel mehr" die weitere Entwicklung, Perspektiven, die Trends und Erfahrungen aus drei Planungsbüros festgehalten werden. Diese veröffentlichen wir um so lieber, als uns unsere unabhängige Praxis Woche für Woche viele und auch oft neue Einsichten nicht nur in Mandantenbetriebe ermöglicht. Viele Anregungen und Verfahrensweisen aus den Bänden 1 u. 2 wurden von diesen Meistern umgesetzt und damit agieren sie äußerst erfolgreich. Doch es gibt keinen Grund zur Selbstzufriedenheit.

Heute sind die Gewichte anders verteilt. Neue Vertriebsschienen erfordern neue Produktionsabläufe, die

Kälte zwingend voraussetzen, und die schwindende Anzahl von Produktionsbetrieben (noch 20300 zur iba 2000) läßt andere erstarren. Je größer aber die Produktionen werden, um so schwerer ist optimale Qualität und Frische zu erreichen. Der Geschmack bleibt als erster auf der Strecke.

Dabei muß sogleich auf die neue Situation in der Branche hingewiesen werden: der deutsche Osten backt mit. Von dort kam viel Gutes und Geschmackvolles.

**Der Osten
backt mit!**

Es mag vom zunehmend sensibleren Empfinden des Alters herrühren oder vom bedachtsamen Umgang mit den kleinen Freuden des Alltags, es kann aber auch an den Bäckern und Konditoren selbst liegen und wie sie sich zunehmend wieder mehr um die Qualität, speziell den vollen Geschmack ihrer Erzeugnisse kümmern: jedenfalls muß man die Bäcker und Konditoren mehr denn je mögen; erst recht, wenn sie begreifen, daß sie zwar Unternehmer sein müssen, aber in erster Linie Spezialisten für Geschmack und Leckerheit sind. Bäcker gehen täglich mit einem gemeinsamen Kulturgut um. Wenige wissen es und verhalten sich angemessen. Backwaren sind immer noch etwas ganz Besonderes. Es lohnt sich, für das Produkt, für das Überleben und die marktgerechte Neuorganisation der Betriebe aktiv einzutreten.

**Unser
gemeinsames
Kulturgut**

Offensichtlich vertrauen die Meister auch freien Beratern, die nicht eine oder gar beide Hände in irgendeiner Herstellertasche haben; denn sie legen nicht nur ihre Zahlen, Unsicherheiten und Ängste auf den Tisch, sondern auch ihre Abneigungen gegen Verfahren und Produktionsweisen, die entgegen aller Trends, vollmundigen Ankündigungen und veröffentlichten Meinungen nicht die Kernprobleme unserer Meisterbetriebe umfassend ansprechen, geschweige denn lösen, oft genug sogar noch verstärken.

**Kernprobleme!
Lösungen?**

Flensburg, Sörup und Baden-Baden, im Mai 2001

Hubert R.H. Jünger,
Manfred Jürgensen (MJ) und Thomas Fruhen (TF)

Zum Band 2 und als Geleit

schrieb im Februar 1993 Walter Freund*:

Ein Brief an die Leser

Verehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

als ich an einem kalten Januartag den Text der 2. Bandes DIE KÄLTE - EIN PRAKTIKUM in den Händen hielt, spürte ich schon nach wenigen Zeilen, daß hier die Erfahrungen der letzten sechs Jahre mit stürmischem Engagement und lockerer Feder für alle handwerklichen Bäckerinnen und Bäcker zusammengetragen wurden, nach dem Motto: Was Sie, liebe Handwerksbäcker schon immer über die Kälte wissen wollten, aber mich nie zu fragen getraut haben ...

Jetzt trauen Sie sich, beginnen Sie mit: Was hat sich inzwischen verändert? Sie werden schnell merken, der Jünger nicht, er bleibt sich treu: Die Partei des Bäckers ergreifend, spricht er Punkt für Punkt die Themen an, die im weitesten Sinne mit Kälte zu tun haben. Jünger plaudert aus der Praxis, er zeigt den Weg - nicht akademisch distanziert - zu einer marktgerechten Neuorganisation der Produktionsabläufe.

**Die Partei
des Bäckers**

**... aus
der Praxis ...**

Jünger zitiert sich selbst: "Es sei ein Ganzes stets in Deinem Handeln, auf das ich Dich erkenn' in Deinen Werken." Da legt er für sich, für Sie und für mich einen hohen Maßstab an, lassen wir uns herausfordern, prüfen wir ihn und uns.

Nehmen wir Jüngers Plädoyer ernst und freuen uns am Stil. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und viel Erfolg beim Nachdenken.

*Prof. Dr. Walter Freund, Hannover ist Leiter des Instituts für Lebensmittelwissenschaft an der Universität Hannover

Zur **"BÄCKERKÄLTE ... und viel mehr"** schrieb
Walter Freund*, Hannover am 5.7.2001:

Mit Freude konnte ich heute in der neuen und ganz
sicher verbesserten Auflage der Bäckerkälte blättern.

Ich schreibe nichts Neues, aber die Kälte wird immer
wichtiger, doch leider steigt das Wissen darüber nicht
im gleichen Maße.

Das Standardwerk **"BÄCKERKÄLTE ... und viel mehr"**
ist eine grandiose Hilfe für alle Praktiker und sollte
von den Kälteanbietern erst aus der Hand gelegt wer-
den, wenn sie bewiesen haben, dass ihre Anlagen die
Teiglinge und Backwaren nicht mehr schädigen. (Es
ist nicht schwer zu prophezeien, dass einige das Buch
nie mehr loslassen werden dürfen!).

**eine
grandiose Hilfe**

Ich werde es allen, die mehr wissen wollen, empfeh-
len und allen, die glauben, schon alles zu wissen,
ganz besonders ans Herz legen.

Hier zur "BÄCKERKÄLTE ... und viel mehr" die
Stimme eines „alten Hasen“, P.C. Richter:

... wiederum ein gutes Buch gelungen.

Die treffenden Randbemerkungen, z.T. mit humorvol-
ler Ironie und Hintergründigkeit haben ihren besonde-
ren Reiz und lockern auf, was in der nüchternen Sach-
lichkeit der klassischen Fachbücher nicht anzutreffen
ist.

Der wichtigste Teil aber, das theoretische Wissen und
die erfolgreiche Praxis, ist leichtverständlich in Auf-
bau und Gliederung dargestellt.

**leicht
verständlich**

Meiner Meinung nach sollte diese Lektüre der Leitfa-
den für jede bäcklerische Ausbildung, Schulung und
Beratung sein.

Vorwort zur 2., erweiterten Auflage

von J. Reichelt*

Die Kältetechnik wurde bisher grob unterteilt in "Industriekälte", "Gewerbekälte" und "Kleinkälte". Vor uns liegt die "BÄCKERKÄLTE ... und viel mehr" - ein "neuer Zweig" der Kältetechnik?

Nein, keineswegs! Hubert Jünger beschäftigt sich seit über 45 Jahren mit diesem Spezialgebiet der Kältetechnik - und zwar mit Erfolg!

Die Bäckerei-Erfahrungen hat er vor über 50 Jahren von seinem Vater übernommen. Seitdem hat ihn die Verbindung von "Bäckerei" und "Kältetechnik", kurz, die "Backwarenkälte", nicht mehr losgelassen.

Von sog. "Hochschul-Leuten" erwartet man, dass sie in der Lage sind, einen Fachaufsatz oder auch ein Fachbuch zu schreiben. So etwas ist für handwerklich orientierte Experten die absolute Ausnahme.

Hubert Jünger hat diese Aufgabe mit Bravour bewältigt! Die Mühe, die hinter so einem Werk mit rd. 500 Seiten steht, kann sich kaum jemand vorstellen, der so eine Aufgabe noch nie angepackt hat.

Ist damit nun für alle Zeiten das Standardwerk der BÄCKERKÄLTE entstanden? Dazu ein Zitat aus dem Vorwort des Internationalen Wörterbuchs der Kältetechnik des IIF/IIR-Instituts, Paris: *"Ein fertig gewordenes Wörterbuch ist ein überholtes Wörterbuch"*.

Natürlich entwickelt sich auch die Kälteanwendung im Bäckerei-Bereich kontinuierlich weiter. Dies berücksichtigt Hubert Jünger, indem er sein Werk durch aktualisierte Neuauflagen ständig dem neuesten technischen Stand anpasst.

Nach Johann Wolfgang von Goethe *"ist es nicht genug zu wissen, man muss es auch anwenden. Es ist (auch) nicht genug zu wollen, man muss es auch tun."* Hubert Jünger hat "es getan". Und dafür gebührt ihm unsere besondere Anerkennung!

Karlsruhe, im Januar 2002

*Prof. Dr.-Ing. Johannes Reichelt, Leiter des Transferzentrums Kälte-Klimatechnik und der DIN-Prüfstelle für Wärmepumpen und Kältetechnik an der Fachhochschule Karlsruhe