

Die Kraft der Sonne im Backofen

BETRIEBSPORTRAIT: Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit gehören bei der Natur-Backstube Profanter nicht erst seit Kurzem zur Unternehmensphilosophie. Bereits seit 1982 setzt der Familienbetrieb auf biologische Rohstoffe und regionale Wertschöpfung. In den vergangenen Jahren rückte jedoch ein weiteres Thema immer stärker in den Mittelpunkt: die Selbstversorgung mit sauberem Sonnenstrom. Mit modernen Elektroöfen, Photovoltaikanlagen und einem intelligenten Speichersystem arbeitet die Bäckerei heute daran, sich weitgehend selbst mit Energie zu versorgen.

■ Eine Bäckerei als Kraftwerk? Was zunächst ungewöhnlich klingt, ist bei der Natur-Backstube Profanter bereits Realität. Während viele Betriebe noch von steigenden Preisen und fossilen Rohstoffen abhängig sind, produziert der Familienbetrieb einen Großteil seines Stroms über Photovoltaikanlagen auf mehreren Dächern in und um Brixen selbst.

Gespeichert wird die Energie in einem Batteriesystem mit mehr als einer Megawattstunde Kapazität. Damit werden Elektroöfen betrieben, E-Fahrzeuge geladen und große Teile der Produktion versorgt. Für den Betriebsinhaber Benjamin Profanter ist das keine Zukunftsvision, sondern ein wirtschaftlicher Wettbewerbsvorteil.

Nachhaltigkeit aus Überzeugung

„Wir haben bereits von Nachhaltigkeit gesprochen, bevor es modern geworden ist“, erzählt Benjamin Profanter. Den Grundgedanken legte sein Vater Helmuth in den frühen 1980er-Jahren – so tüftelte er bereits im Jahre 1990 selbst an einem Elektro-Lieferauto. Dabei versteht Profanter Nachhaltigkeit nicht nur ökologisch, sondern auch sozial. „Natürlich müssen wir Geld verdienen – aber wir investieren es primär in regionale Wertschöpfungskreisläufe und vor allem auch in unsere Mitarbeiter“, sagt Benjamin Profanter.

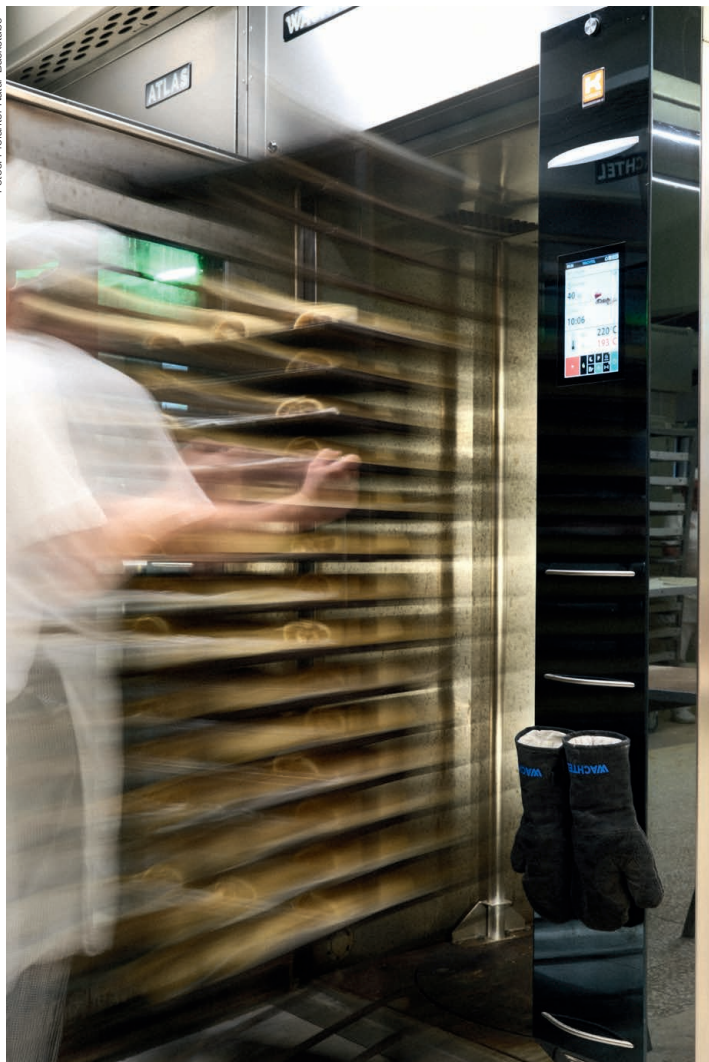
Energie neu gedacht

Er wollte schon vor mehr als 15 Jahren weg vom klassischen Backofenbetrieb mit Gas oder Heizöl. „Anfangs war nicht der Umweltschutz der ausschlaggebende Grund dafür, nach Alternativen zu suchen. Vielmehr wollten wir nicht mehr von Drittstaaten abhängig sein, wenn es um unsere Energieversorgung ging“, führt Profanter aus. Deshalb beschäftigte er sich lange und ausgiebig mit erneuerbaren Energien – als erstes mit Hackschnitzeln. Diese Idee verwarf er dann aber aufgrund der hohen Investitionskosten und des enormen Platzbedarfs für die Lagerung und Trocknung relativ schnell wieder. Dann ging ihm ein Licht auf: „Warum sollte ich heute einen Baum fällen oder Öl verbrennen, wenn das alles nur gespeicherte Sonnenenergie ist, die ich auch direkt beziehen kann?“ So entstand die Idee elektrischer Öfen mit eigener Photovoltaik.

Strom aus eigener Produktion

Auch das stellte den Betrieb zunächst vor Herausforderungen: Photovoltaikanlagen auf der eigenen Dachfläche reichten schlichtweg nicht für den Energiebedarf aus. Des Problems Lösung: Fünf externe PV-Anlagen auf gemieteten Dächern auf Stadeln und Gewerbeimmobilien. Die Dachflächen wurden bewusst nach Lage, Meereshöhe und Ausrichtung ausgesucht, sodass von der ersten Morgensonne bis zum Sonnenuntergang durchwegs Strom produziert und dieser gleichzeitig in der Bäckerei genutzt werden kann. Möglich macht das das sogenannte „autoconsumo a distanza“-Modell: Extern produzierter Strom kann virtuell über das Stromnetz bezogen werden – wenn man den produzierten Strom gleichzeitig verbraucht und dadurch das Stromnetz entlastet, erhält man eine finanzielle Vergütung zusätzlich zum Netzkurs. Hier kommt der große Batteriespeicher ins Spiel: Überschüssiger Strom wird gespeichert und dann genutzt, wenn die Sonne nicht scheint.

Der Speicher bei Profanter hat es in sich: Während eine herkömmliche Batterie für ein Wohnhaus etwa sechs bis zwölf Kilowattstunden speichert, hat Profanter knapp über eine Megawattstunde Speicher. Momentan ist das die zweitgrößte Anlage Südtirols. Selbst dieser Großspeicher wäre allerdings zu klein, wenn die energiehungrigen Backöfen nur nachts laufen würden, wie es im klassischen Bäckereischichtbetrieb üblich ist. Deshalb hat Profanter kurzerhand



Anstatt mit Öl oder Gas werden die Backöfen mit Solarstrom betrieben



Peter Vikoler, CEO von Ide2n (links), und Bäckermeister Benjamin Profanter vor dem Batteriespeicher

entschieden, den Großteil der Produktion auf den Tag zu verlegen: Mitten in der Nacht werden nur noch Brötchen gebacken, da dies für die Frische unbedingt notwendig ist. So können 80 Prozent des jährlichen Strombedarfs selbst gedeckt werden: „Zwischen Mai und September – wenn die Tage viele Sonnenstunden haben – sind wir bei gutem Wetter inzwischen komplett autonom. Schwieriger ist es in den Wintermonaten“, erklärt Benjamin Profanter. Für die kalte Jahreszeit und wenn die Sonne mal nicht scheint wird zusätzlich Strom rein aus Südtiroler Wasserkraft bezogen.

Ein wertvoller Partner

Der Weg war klar, doch für die Umsetzung des Projekts brauchte es einen Partner, der sich in der vielfältig geschichteten Materie bestens auskannte. Dieser konnte mit der Firma Ide2n aus Vahrn – einem Spinoff des bekannten Energieversorgers Kostner Group – gefunden werden. „Wir haben mit mehreren spezialisierten Firmen Kontakt aufgenommen, doch nur Ide2n war in allen Bereichen richtig gut informiert und konnte zudem die modernste Batterietechnologie liefern“, so Benjamin Profanter. „Unser Lithium-Eisenphosphat-

Akku (LFP) benötigt kein Kobalt, ist langlebig, hocheffizient und zu 98 Prozent recycelbar.“ Ide2n hat zudem die gesamten verwaltungsrechtlichen Aufgaben übernommen und sogar bei der Ausarbeitung der Mietverträge mit den Dacheigentümern unterstützt.

Wenn sich Nachhaltigkeit rechnet

Rund 1,8 Millionen Euro investierte der Betrieb insgesamt in Elektroöfen, Photovoltaikanlagen, Batteriespeicher, Trafokabine und die notwendige Infrastruktur. Finanzielle Unterstützung gab es damals durch

Info

Ökosozial als Kernthema:

Die Natur-Backstube Profanter setzt bewusst auf moderne und mitarbeiterfreundliche Arbeitsbedingungen, die durch Elektroöfen und klimatisierte Räume zusätzlich verbessert werden. Durch neue Produktionssysteme konnte die klassische Nachtarbeit fast komplett abgeschafft werden, wodurch sich Vereinbarkeit von Beruf und Familie verbessert hat.

PNRR-Gelder, heutzutage werden solche Projekte durch Hyperabschreibungen unterstützt. Viele Berufskollegen betrachteten das Projekt anfangs sehr skeptisch. Elektroöfen gelten in der Branche traditionell als teuer und dadurch unwirtschaftlich. Doch laut Profanter zeigen die eigenen Daten inzwischen ein anderes Bild: Durch die höhere Effizienz der Öfen, die intelligente Steuerung des Stromverbrauchs und die Eigenproduktion von Energie könne der Betrieb bis zu 80 Prozent der Energiekosten einsparen. Der sogenannte Break-even werde voraussichtlich nach sechs bis acht Jahren erreicht. „Kosten einsparen ist der einfachste Gewinn“, sagt Profanter. Nachhaltigkeit muss langfristig auch wirtschaftlich funktionieren. Genau darin sieht er einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil: Energie selbst zu produzieren, statt dauerhaft von internationalen Märkten abhängig zu sein.

Ein Modell für die Zukunft

Für Benjamin Profanter ist die Energiewende kein Zukunftsprojekt mehr, sondern Teil des täglichen Betriebs. Die Natur-Backstube will aufzeigen, dass Eigenversorgung und umwelt- und klimafreundliches Wirtschaften selbst in energieintensiven Betrieben heute schon möglich ist. Oder wie Profanter selbst sagt: „Wenn wir's nicht selbst tun – wer dann?“



Photovoltaikanlagen und Batterie-Container (Bildmitte unten) am Hauptsitz der Natur-Backstube