



Einfach elektrisierend

In Brixen traut man sich was: Benjamin Profanter hat vor Kurzem seine ölbeheizten Öfen gegen E-Öfen ausgetauscht. Vier Stikken- und drei Etagenöfen nutzt er in seiner bio-zertifizierten Natur-Backstube.

Welche Erfahrungen er machte, lesen Sie hier.

Von Christian Bremicker, Bäckermeister

Was hier zu sehen ist, findet man noch nicht oft in der Bäckerbranche. Zu dieser schlichten Feststellung kommt man häufiger, wenn man mit Benjamin Profanter durch seinen Betrieb in Brixen geht. Was dort geschieht, geschieht meist nicht ohne Grund. Ein simples Beispiel ist die große Abzugshaube über seinen Etagenöfen. Wie im Bild zu sehen, fängt sie zuverlässig den überschüssigen Schwaden ein und transportiert ihn ab. Was hier so selbstverständlich klingt, ist es in vielen anderen Backstuben nicht. Dort quillt der Dampf links und rechts aus der Haube und verteilt sich irgendwo in der Backstube. Bei Profanter geschieht das nicht, weil er erkannt hat, dass der Schwaden zum einen teuer in der Erzeugung ist und zum anderen der mit

ihm einhergehende Wärmeeintrag nicht förderlich für seine Mitarbeitenden ist. Allerdings ist diese Beobachtung nur ein Mosaikstein im großen Bild der Profanter Natur-Backstube. Er vermittelt jedoch beispielhaft, was Profanter im Blick hat: die Qualität seiner Backwaren, energieeffizientes Arbeiten und vor allem das Wohlbefinden seiner Mitarbeitenden.

Backen: elektrisch. Vor diesem Hintergrund ist die letzte große Veränderung beim Bio-Pionier in Südtirol nur konsequent und logisch. Im Mai dieses Jahres hat er alle ölbeheizten Produktionsöfen seiner Backstube gegen elektrische Öfen ausgetauscht. Heute backt er seine Vielfalt mit vier Stikkenöfen des Typs Atlas 0.8XL und drei Etagenöfen



[1] Südtirol ist bekannt für sein Schüttelbrot – auch bei Profanter ist es ein absolutes A-Produkt. Gebacken wird es in den drei Infra-Etagenöfen von Wachtel. [2] Auf den ersten Blick ist es die übliche Ofenfront. Bei genauerem Hinsehen wird klar: Die Ofentüren sind zusätzlich verstärkt und damit besser isoliert als die gewohnten Klappen aus Glas oder Blech. [3] Die Heizelemente im Inneren der Backkammern sind einzeln abgekapselt und erhöhen so die Oberfläche, von der die Hitze wirken kann. [4] Über den Etagenöfen sammelt sich die Hitze, die noch abgestrahlt wird. Damit sich diese nicht in der ganzen Backstube verteilt, hat Profanter textile Trenner aufgehängt. [5] Oberhalb der sich paarweise gegenüberstehenden Atlas-Stikkenöfen befindet sich ebenfalls eine große Abzugshaube. [6] Diese Haube saugt aber nicht nur ab. Sie versorgt auch mit Frischluft. Durch die kleinen ovalen Löcher an den Rändern führt Profanter Luft zu.

des Typs Infra CE von Wachtel. Die Anschlusswerte liegen jeweils bei 58 beziehungsweise 52,4 Kilowatt – das soll später noch wichtig werden. In Bezug auf die Qualität seiner Backwaren haben gleich mehrere Punkte Profanter überzeugt. „Ich bin sehr angetan von der Gleichmäßigkeit der Hitzeverteilung in jeder einzelnen Etage“, berichtet der Bäckermeister, der auch Südtirols erster Brot-Sommelier ist. Die Keramikheizelemente sind so angeordnet, dass selbst dann eine gleichmäßige Hitze erreicht wird, wenn die Ofentür mal länger offen war und dadurch viel Wärme entweichen konnte. „In diesem Fall kann ich vorne stärker nachheizen, sodass der Herd insgesamt wieder in Balance kommt.“ Auf dieser Grundlage ist es ihm möglich, jeden seiner 15 Herde individuell auf das abzustimmen, was darin gebacken wird. Alle Parameter – von der Schwadengabe bis zur exakten Ober- und Unterhitze – sind innerhalb bestimmter Grenzen

einzelndefinierbar. Das kommt der Backwarenqualität zugute. Vor allem jedoch – und das betrifft die Energieeffizienz – sind nur so viele Herde in Betrieb, wie tatsächlich genutzt werden. „Früher hatte ich nur Einkreiser, bei denen ich für den gesamten Ofen nur eine Temperatur fahren konnte. Heute schalte ich einfach ab, was ich nicht brauche. Dadurch bin ich viel energieeffizienter unterwegs“, freut sich Profanter. Doch die Infra-Herde kennen nicht nur „an“ und „aus“: Herde, die gerade nicht benötigt werden, können in den Status „Standby Eco“ versetzt werden. Das bedeutet: Das Heizen jeder einzelnen Etage kann auf Knopfdruck abgeschaltet werden. Beim erneuten Aufheizen werden Resthitze und Backprogramm berücksichtigt – und der Herd ist zum gewünschten Zeitpunkt backbereit. Das Warmhalten ungenutzter Herde entfällt. Die „Eco Safe-Funktion“ geht noch einen Schritt weiter: Wird in einem festgelegten Zeitraum kein





[7] Profanter vereint Historisches wie seine Holzbacköfen mit Zukunftsweisendem wie seinem Batteriespeicher. Beides findet sich auf dem Hof der Backstube. [8] Ein Blick ins Innere des Speichers zeigt modernste Technik. Der Speicher hat eine Kapazität von einem Megawatt und kann in etwa 240 Kilowatt Leistung bereitstellen.

Backprogramm gestartet oder der Status Standby Eco gewählt, fällt die Temperatur automatisch auf einen zuvor definierten Wert. Es entstehen somit keine zusätzlichen Heizkosten. Wie weit dieses Einsparpotenzial ausgeschöpft wurde, zeigt das Monitoring-Programm „Wachtel Remote“ – und noch mehr. Es visualisiert alles, was zur Transparenz beiträgt – von Aufheiz- und Abkühlphasen über manuelle Eingriffe bis hin zu den einzelnen Backprogrammen. Remote dokumentiert in Echtzeit und bildet die visuelle Grundlage für gegebenenfalls nötige Optimierungsprozesse. Nicht zuletzt profitie-

ren auch die Mitarbeitenden von den neuen Ofenanlagen. Durch ihre gute Dämmung tragen sie dazu bei, dass die Temperatur in der Brixner Backstube deutlich niedriger liegt als in vergleichbaren Betrieben. Außerdem sind die Öfen ohne Brenner leiser und wartungsärmer als beispielsweise Umwälzöfen.

Strom: selbst erzeugt. Profanter traute sich, wovor viele Kollegen noch zurückschrecken: die Elektrifizierung der Produktionsöfen. Für viele ist klar, dass die fossilen Energieträger Öl und Gas auf Dauer keine Zukunft mehr haben – Profanter aber handelte. Zwar ist laut Statistischem Bundesamt der Strom in Südtirol etwas günstiger als in Deutschland, doch der Unterschied ist nicht groß genug, um allein damit die Investition in E-Öfen zu rechtfertigen. Deshalb hat Profanter begonnen, sich beim Strom unabhängiger zu machen. „Stand heute produziere ich über das Jahr gesehen etwa 80 Prozent des Stroms, den ich für meinen Betrieb benötige, selbst“, erklärt er zufrieden. Das bedeutet nicht, dass

er zu jedem Zeitpunkt vier Fünftel seines Bedarfs abdecken könnte: Im Sommer hat er zu viel Strom, im Winter zu wenig. „Das heißt, ich speise im Sommer ein und kaufe im Winter grünen Strom zu“, so Profanter. Im Schnitt kommt er jedoch auf die genannte Zahl. Das gelingt ihm mit zwei Investitionen: einer großen Photovoltaikanlage (PV) und einem Batteriespeicher. Die PV-Anlage erstreckt sich über insgesamt sechs Flächen. Eine davon befindet sich auf seinem Dach, die anderen liegen in und um Brixen und liefern zusammen 600 Kilowatt Peak. Die fünf externen PV-Flächen sind auf gepachteten Dächern mit unterschiedlichen Ausrichtungen installiert. „Die eine wird am frühen Morgen beschienen, die nächste am Mittag, die dritte am Nachmittag und die letzte am Abend“, berichtet der findige Bäckermeister. Nach dem Prinzip „Eigenverbrauch auf Distanz“ wird über den ganzen Tag hinweg Strom erzeugt und der Batteriespeicher gefüllt. Dabei

Facts

Profanter Natur-Backstube GmbH
Ignaz-Seidner-Straße 28
39042 Brixen - Italien
Tel: +39 (0)472 88 55 88
E-Mail: info@profanter.it
Web: profanter.it

Geschäftsführer: Benjamin Profanter
Gegründet: 1967
Verkaufsstellen: 2
Mitarbeiter: 60
davon in der Backstube: 28
Umsatz 2024, in EUR: 5,8 Mio.
Anteil Gastro/Wiederverkauf, in %: 85
Durchschnittsbö, in EUR: 8,43

Kilo-Preise ausgesuchter Produkte, in EUR

Bio Schüttelbrot:	17,80
Bio Weißbrot:	6,95
Bio Roggenmischbrot:	8,20
Bio Dinkel-Mehrkornbrot:	12,00
Bio Vinschgauer:	8,50
Bio Semmel:	7,50
Bio Mehrkornbrötchen:	13,90
Panetone, klassisch, 700 g:	20,90

Öffnungszeiten:

montags bis freitags:	5:00 bis 19:00 Uhr
samstags:	5:00 bis 14:00 Uhr
sonntags:	geschlossen

Brixen

Grafik: Wikimediaimages / pixabay.com 2025



Foto: DBZM / Christian Bremicker 2025



» **DAS SAGT ...** Bäckermeister Benjamin Profanter. Geschäftsführer der Profanter Natur-Backstube in Brixen.

„Mir kommt es vor allem auf drei Dinge an: Auf Backwaren hoher Qualität, effektiv genutzte Energie und nicht zuletzt das Wohlbefinden meiner Mitarbeiter. Meine neuen Stikken- und Etagenöfen von Wachtel helfen mir sehr dabei, diesen drei Ansprüchen gerecht werden zu können. Die Öfen sind punktgenau zu steuern, backen äußerst gleichmäßig und sind zudem sehr gut isoliert. Ich würde mich immer wieder für Wachtel entscheiden.“

handelt es sich um einen LFP-Speicher (Lithium-Eisenphosphat), bekannt für hohe Sicherheit, lange Lebensdauer und Umweltfreundlichkeit. Der Speicher wiegt 25 Tonnen und hat eine Kapazität von einem Megawatt. Damit kann er eine Leistung von 240 Kilowatt bereitstellen. Das ist zwar beachtlich, reicht theoretisch jedoch nicht aus, um seine sieben neuen Öfen zu betreiben, deren Anschlusswerte sich auf über 350 Kilowatt summieren. „Da kommt der ‚Power Pilot‘ von Wachtel ins Spiel“, erklärt Profanter. Dieser verhindert, dass die Stromaufnahme der E-Öfen einen definierten Maximalwert überschreitet. „Außerdem hat der Anschlusswert nur wenig mit der tatsächlichen Stromaufnahme zu tun.“ Ein Ofen benötigt am meisten Leistung beim Aufheizen; später muss lediglich nachgeheizt werden, was deutlich weniger Energie erfordert. Der „Power Pilot“ koordiniert die Nachheizphasen der einzelnen Öfen so, dass nur geringe Lastspitzen entstehen. Sollten

diese dennoch entstehen, so werden sie durch das Energiemanagement-System des Batteriespeichers abgepuffert, denn die Lastspitzenkappung und die Speicherung von günstigem Nachtstrom sind weitere Vorteile des Batteriespeichers.

Ein Besuch bei Benjamin Profanter fühlt sich an wie eine Zeitreise – vielleicht zehn Jahre in die Zukunft. Seine Lösungen lassen sich sicherlich nicht eins zu eins auf jeden Betrieb übertragen. Doch das Bäckerhandwerk sollte sich von seinem Pioniergeist inspirieren lassen, um in Zukunft nicht in schwere Wasser zu geraten.

[9] Der Teig des Schüttelbrots wird händisch auf einer Sperrholzscheibe geschüttelt, sodass er letztlich flach, breit und kreisrund ist. [10] Jeder Bäcker hat dabei seine eigene Holzscheibe, die mit der Zeit über charakteristische Teigreste verfügt, die sie individuell machen. [11] Die geschüttelten Teiglinge können auf dem Abzieher dicht an dicht liegen, da sie nur noch wenig aufgehen. [12] In solchen Boxen wird das Schüttelbrot traditionell zerteilt. [13] Zur Lagerung des Schüttelbrots wurde es früher in solche Regale gestellt. So blieb es für lange Zeit haltbar, ohne Schimmel anzusetzen.



Foto: DBZM / Christian Bremicker 2025



Foto: DBZM / Christian Bremicker 2025



Foto: DBZM / Christian Bremicker 2025



Foto: DBZM / Christian Bremicker 2025

» SCHÜTTEL-BROT

Südtiroler Schüttelbrot ist ein typisches Erzeugnis der Region, das sich durch seine besondere Herstellungsweise und seinen einzigartigen Geschmack auszeichnet. Wir haben im Video festgehalten, was es heißt, einen Teig zu schütteln. Das kurze Video ist über den nebenstehenden QR-Code zugänglich. Alternativ kann auch die folgende Kurz-URL verwendet werden: https://youtube.com/shorts/Us_o3x4XQ8s

