Bäckerei Riegler: Abwärme clever nutzen

Die Bäckerei Riegler ist einer der ältesten Betriebe in Heidelberg überhaupt – und gleichzeitig einer der modernsten. Mit der Einrichtung einer neuen Backstube, einer weiteren Filiale und angegliedertem Bistro im Jahre 2002 im Stadtteil Wieblingen gelang es Hansjörg und Markus Riegler, den Energiebedarf für die Verarbeitung von einer Tonne Mehl um ein Viertel zu reduzieren und den CO_2-Ausstoß um 120 Tonnen pro Jahr zu senken. *Kathrin Hentzschel*

Die Erfolgsgeschichte begann 1765, als der Kraichgauer Johannes Riegler in eine Heidelberger Bäckerfamilie einheiratete. Da war die Ruperto Carola gerade einmal schlappe 300 Jahre alt und die Dampfmaschine noch nicht erfunden. Schon damals musste das Motto „Riegler backt, was alle mögen“, gegolten haben, denn sonst hätte der Betrieb nicht sowohl den Kurfürsten, sondern auch zwei Weltkriege überlebt. Nun springen wir in das Jahr 2000, als der große Umzug in den Heidelberger Stadtteil Wieblingen anstand. Dort gab es Platz genug für die Konditoren, das Verwaltungsbüro, die gesamte Logistik, ein gemütliches Bistro, und – natürlich die Backstube. Besser gesagt, eine 1 500 m^2 große Backhalle. Diese sollte hier einige wichtige Neuerungen erfahren.

Energieintensives Gewerbe

„Das Bäckereigewerbe ist mit 10 Prozent des gesamten Energiebedarfs des Handwerks das energieintensivste aller Gewerke. Ein Großteil der verwendeten Energie aber gelangt ungenutzt in Form von Abwärme in die Atmosphäre“, sagt Dr. Klaus Keßler, Geschäftsführer der KliBA. „Dabei gibt es Einsparpotenziale, die deutlich Kosten senken. Man muss sie nur aufspüren und nutzen!“ So lassen sich zum Beispiel mit der Abwärme der Öfen die Räume heizen und warmes Wasser erzeugen. Oder „Kleinigkeiten“ wie das regelmäßige Reinigen von Kühlrippen, Entkalken von Wasseranlagen, ein bedarfsgerechtes Beleuchtungskonzept, das Abschalten unnötiger Stromfresser bei Nacht oder die Abdichtung von Herdklappen sind weitere Möglichkeiten, den Energiehunger zu drosseln und Kosten zu sparen. Denn Kleinvieh macht ja bekanntlich auch Mist. Eine weitere attraktive Alternative ist es, den Strom gleich selbst herzustellen. Und da Rieglers keine kleinen Brötchen backen, haben sie sich gleich für die große Variante entschieden.

Gute Ideen und starke Partner

Mit ihren innovativen Ideen standen die Gebrüder Riegler nicht alleine da, sondern sie suchten sich kompetente Partner: So erstellte die Firma C. Pötzscher GmbH & Co KG Lebensmitteltechnik Stenn das Konzept.

Geschäftsführer Hansjörg (links) und Markus Riegler (rechts) in ihrer Backstube. Foto: Bäckerei Riegler GmbH

Die Klimaschutz- und Energie-Beratungsagentur Heidelberg – Nachbargemeinden gGmbH (KliBA) kam ins Spiel bei der Beratung und Beantragung von Fördermitteln. Was auch gelang – das energiesparende und umweltfreundliche Backstubenkonzept wurde vom Umweltministerium des Landes Baden-Württemberg und vom Amt für Umweltschutz, Energie und Gesundheitsförderung der Stadt Heidelberg mit Fördermitteln unterstützt. Die Bäckerei Riegler ist zum Demonstrations- und Referenzbetrieb für eine energieeffiziente Bäckerei in Deutschland geworden. „Ohne den überdurchschnittlichen Einsatz aller Projektbeteiligten hätten wir unsere neue Backstube so bestimmt nicht umsetzen können“, meint Hansjörg Riegler. „Besonders das Know-how und das Engagement von Herrn Dr. Keßler von der KliBA waren außerordentlich wertvoll.“

Abwärmenutzung und Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung

Die neue Backhalle wurde im Januar 2002 bezogen. Das Herzstück ist ein Ökoblock, der die Rauchgase und Dämpfe der Backöfen auffängt, reinigt und ihre Abwärme mit über 90 Prozent nutzt. Weitere Komponenten sind eine Absorptionskälteanlage (46 kW) und ein Blockheizkraftwerk (25 kWel), mit dem Rieglers selbst Strom erzeugen können. Auf den Einsatz von Heizöl zur Energieversorgung konnte nun ganz verzichtet werden; der Anteil von umweltfreundlichem Erdgas stieg von 35 auf 71 Prozent, während der Stromanteil nur um zwei Prozentpunkte, nämlich von 27 auf 29 Prozent, stieg.

Unterm Strich brachten die Neuerungen einen um ein Viertel reduzierten Energieeinsatz bezogen auf die Tonne Mehl. Dadurch wurden sowohl erhebliche Kosten eingespart, als auch ein wesentlicher Beitrag zum Klimaschutz geleistet.

Gelebtes Öko- und Biobewusstsein

Für die Bäckerei Riegler sind solche Neuerungen keine Modeerscheinung, sondern ein weiterer Meilenstein ihres Umweltbewusstseins: „Über die Heidelberger Stadtwerke beziehen wir schon seit Herbst 2008 TÜV-zertifizierten Strom aus österreichischen Wasserkraftwerken“, berichtet Hansjörg Riegler. „Und unsere Backwaren sind seit 2013 biozertifiziert.“

„Um im Wettbewerb bestehen zu können, muss sich das Bäckerhandwerk nicht zur Backindustrie entwickeln“, sagt Markus Riegler. „Wir nutzen die moderne Technologie dort, wo ihr Einsatz sinnvoll ist. Aber wir backen auch in Zukunft nach traditionellen und nach neu entwickelten Rezepturen unserer Familie“, so das Versprechen aus dem Traditionsbetrieb. Also gilt auch in Zukunft: „Riegler backt seit 1765“. Und das regional, ökologisch und in Bioqualität.

Haus & Grund®
Eigentum. Schutz. Gemeinschaft.
Heidelberg

Für Immobilieneigentümer und Vermieter: Wir vertreten Ihre Interessen.

Werden Sie Mitglied: Profitieren Sie von kostenfreier Rechts-, Steuer-, Architekten- und Energieberatung.

Haus & Grund Heidelberg
Rohrbacher Str. 43 • Tel. 16 60 21
www.haus-und-grund-heidelberg.de