



# Hundert Prozent Leidenschaft für null Energie

*Ist Philipp Tiefenbach ein Öko-Fantast? Vermutlich schon, werden viele Bäckerkollegen hinter vorgehaltener Hand sagen. Ganz und gar nicht, sagt Werner König von der Hochschule Reutlingen, der die **Bäckerei Tiefenbach** in einem Forschungsprojekt begleitet. Mit seinen mutigen und manchmal skurrilen Energiesparmaßnahmen sei Tiefenbach ein leuchtendes Vorbild für seine Branche und viele andere Handwerksbetriebe.*

Es ist kalt und es regnet und das im Sommer. Auf der Schwäbischen Alb nehmen das die Menschen mit Geduld. Immerhin gibt es hier in St. Johann auf 760 Metern Höhe einen warmen Ort, wo sich die gut 5.000 Einheimischen gerne treffen: die Dorfbäckerei Tiefenbach. Vor der langen gläsernen Glastheke mit den duftenden Backwaren laden ein paar Tische zum Verweilen ein, über dem Regal sieht man ein paar Bäcker bei der Arbeit: Mehl abwiegen, Teiglinge formen, ein Blech in den Ofen schieben. Der erste Kundenandrang am Morgen ist bewältigt, jetzt heißt es erstmal durchschnaufen.

Dann kommt Philipp Tiefenbach. Und die nächsten zwei Stunden sind alles andere als ruhig. Das Gespräch mit dem 41-jährigen Bäckermeister ist wie eine Achterbahnfahrt durch die Höhen und Tiefen seines Gewerbes und die Möglichkeiten und verpasssten Chancen beim Energiesparen. Nach zwei Stunden brummt einem der Kopf und man ist sich nicht sicher, ob man die vielen Dutzend kleinen und großen Energiesparmaßnahmen vollständig mitbekommen hat. Nichts in dieser Bäckerei ist so wie in irgendeinem anderen Backbetrieb in Deutschland. Jeden Tag entwirft, optimiert, verwirft und optimiert erneut der Besitzer, wo sich ein Motor etwas drosseln, der Ölverbrauch verringern, die Solarleistung erhöhen oder ein Handgriff so verändern lässt, dass am Ende des Monats weniger Kilowattstunden auf der Rechnung stehen. Die Dorfbäckerei Tiefenbach ist Deutschlands energieeffizienteste Backstube. Niemand hat das jemals nachgeprüft, aber wer den Betrieb besichtigt und den jungen Bäcker hört, hat nicht den geringsten Zweifel, dass das stimmt.

In seiner Branche ist Philipp Tiefenbach so etwas wie ein bunter Hund. Viele Kollegen schütteln vermutlich den Kopf über so viel Öko-Engagement. Jedenfalls solange sie noch können, denn jeden Tag muss ein Bäcker seinen Laden schließen – 400 Betriebe machen in Deutschland jedes Jahr dicht. Des einen Leid, ist des anderen Freud. Auf ebay-Kleinanzeigen verschleudern ehemalige Kollegen ihre Einrichtung, vom Ofen über Kühlschränke bis zur Ladentheke. Fast täglich ist Tiefenbach auf dem Portal auf Schnäppchenjagd, um Geräte zu ergattern, die ihm beim Energiesparen helfen können. Einen Kühlraum, den Eisbereiter, zwei Blockheizkraftwerke, Motoren und vieles mehr stammen aus Geschäftsaufgaben. Kaum eines der Schnäppchen landet unverändert in der Backstube oder in der ehemaligen Scheune, wo das energetische Herz der Dorfbäckerei schlägt. Denn vieles, was die ehemaligen Kollegen verscherbeln, ist veraltet, lässt sich aber durch Tüftelerei optimieren und neu kombinieren. Dabei kommt Philipp Tiefenbach mitunter auf überraschende, manchmal gar skurrile Ideen. Unterstützt wird er dabei von seinem Bruder Lukas, der – was für ein glücklicher Zufall – Heizungsbauer ist.



*Bäckermeister Philipp Tiefenbach und Werner König von der Hochschule Reutlingen*

	To Go	im Ca
Espresso	1,60 €	1,7
dopp. Espresso	2,30 €	2,5
Cafe Creme	2,50 €	2,6
Großer Kaffee		3,5





Vieles, was die ehemaligen Kollegen verscherbeln, ist veraltet, lässt sich aber durch Tüftelei optimieren und neu kombinieren.

1980er Jahre und eigentlich nicht mehr zu retten – wie so viele andere Bäckereien mit Investitionsstau und angesichts des fehlenden Nachwuchses ohne Zukunftsperspektive. Seit der Übernahme wächst der Umsatz nun jedes Jahr um fünf bis acht Prozent – ganz ohne Werbung, nur durch Mundpropaganda. Weitere Filialen öffnen möchte der Bäckermeister nicht. Wer das versuche, gehe gesundheitlich kaputt. Entweder klein, aber fein bleiben mit einem Standort, oder zum Industriebetrieb expandieren und die großen Supermarktketten beliefern – dazwischen gebe es nichts.

Seine Begeisterung fürs Energiesparen möchte Tiefenbach nicht an die große Glocke hängen. Trotzdem bekommt es jeder mit. Zum Beispiel durch den Gipfelstürmer-Preis des Netzwerks regionaler Kompetenzstellen Energieeffizienz (KEFF). Der erste Preis würdigte die vorbildliche energetische Optimierung des Unternehmens, das Preisgeld von 10.000 Euro floss sofort in weitere Maßnahmen. Bei der Preisverleihung saß Werner König im Publikum. „Ich

Eine dieser Ideen ist der Luftbefeuchter im Kühlraum. Die kommerziell verfügbaren verbrauchen 15.000 Watt. Irgendwann sah Tiefenbach, wie Züchter von Koi-Karpfen ihre Teiche mit Nebelschwaden aus einem Ultraschallvernebler dekorieren. Ob das nicht auch im Kühlraum funktionieren könnte? Es funktioniert, und heute befeuchtet ein Vernebler aus dem Karpfenteich die Teiglinge, bevor sie in den Ofen wandern – mit nur 300 Watt Leistung. Oder die Eiswasseranlage, die Wasser für die Teigherstellung knapp über dem Gefrierpunkt hält. Tiefenbach hebt den Deckel und schüttelt den Kopf. Drinnen schwimmt ein Eisblock, der Edelstahlbehälter ist völlig ungedämmt – schneller kann man Energie nicht verschleudern. „Da setze ich Styroporplatten ein“, erläutert der Tüftler seinen Plan, den er in den kommenden Wochen umsetzen möchte.

2010 hat sich Tiefenbach mit dem Vorbesitzer der Dorfbäckerei getroffen. Der Betrieb war technisch auf dem Stand der

war sofort beeindruckt von Philipp Tiefenbach“, erinnert sich der Soziologe, der bei Professorin Sabine Löbbe an der Hochschule Reutlingen Energiesparmaßnahmen für kleine und mittelständische Betriebe entwickelt.

Im Projekt „Entscheidung für Energieeffizienz“ (gefördert vom Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst Baden-Württemberg), das von 2016 bis 2018 lief, hat König festgestellt, dass Energiesparen für viele kleine Unternehmen eine komplexe und hürdenreiche Herausforderung darstellt. Die Kluft zwischen dem, was möglich wäre und dem, was tatsächlich umgesetzt werde, sei zu groß. Laut König mangle es an Bewusstsein und Wissen. Mit dem Folgeprojekt „EMSenQua“, das von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt gefördert wird (Förderkennzeichen 35308/01-44), trifft er daher ins Schwarze. Darin untersucht König, wie man Mitarbeitende fürs Energiesparen sensibilisiert und qualifiziert und welche Rolle die Führungskräfte spielen.



Mehr über das Projekt EMSenQua:

[www.reutlingen-university.de/research2023/koenig/EMSenQua](http://www.reutlingen-university.de/research2023/koenig/EMSenQua)

Mehr über das Projekt EntschEff:

[www.reutlingen-university.de/research2023/koenig/EntschEff](http://www.reutlingen-university.de/research2023/koenig/EntschEff)

Neben der Dorfbäckerei Tiefenbach nehmen fünf weitere Betriebe aus unterschiedlichen Branchen teil. Alle wollen energieeffizienter werden und bringen ihre eigene Perspektive ein. Sie sind sich der Herausforderungen im eigenen betrieblichen Alltag bewusst und kennen auch die Hürden in anderen Unternehmen. Die Bandbreite reicht von schlechten Erfahrungen bei der Energieberatung bis hin zu Reibereien zwischen Belegschaft und Chef über die Einführung von Maßnahmen.

Anders in der Dorfbäckerei: Dort herrscht ein regelrechter Wettbewerb unter den Mitarbeitenden, wie man den Stromverbrauch noch weiter senken kann. Den Ofen hochheizen und mit abnehmender Temperatur die unterschiedlichen Backwaren hineinschieben oder doch schon beim Aufheizen mit dem Backen beginnen? Solche Fragen werden in der Backstube leidenschaftlich diskutiert, der Chef muss dann schlichten und entscheiden: Beim Aufheizen kommen bei 200°C die Brötchen in den Ofen, dann bei 230° das Brot und zuletzt beim Abkühlen bei 200° der Kuchen – so ist es am effizientesten. Und die Spülmaschine läuft erst nachmittags, wenn es genug Solarstrom gibt.

Nach zwei Stunden verabschiedet sich Philipp Tiefenbach in den wohlverdienten Feierabend, sammelt in der Backstube seinen jüngsten Sohn ein, der kaum laufen aber schon backen kann und steigt ins Obergeschoss, wo die Familie wohnt. Um die Zukunft mache er sich keine Sorgen: „Alle drei Kinder haben eine Leidenschaft fürs Backen und könnten den Laden übernehmen.“

Wenn alle gesund bleiben, wird das in vielleicht 25 Jahren sein. Das nächste Ziel soll schon vorher erreicht werden: Die Dorfbäckerei Tiefenbach möchte Deutschlands erste Null-Energie-Bäckerei sein. Für die größte Hürde auf diesem Weg – den hohen Energiebedarf des Backofens – hat Tiefenbach bereits eine Idee: die Umstellung des Backofens auf Biomasse. Weil es auch dafür keine Lösung von der Stange gibt, tritt der Tüftler erneut selbst in Aktion: „Ich arbeite derzeit an einer Kombination der herkömmlichen Thermo-Öl-Heizung mit einem Pellet-Brenner.“ Die Entlastung fürs Klima wäre enorm: Statt 10.000 Litern Heizöl würde die Bäckerei 20.000 Kilogramm Pellets verfeuern – klimaneutral aus dem nachwachsenden Rohstoff Holz.

BERND MÜLLER

#### ONE HUNDRED PERCENT PASSION FOR ZERO ENERGY

Philipp Tiefenbach is a baker and passionate hobbyist. Thanks to his energy-saving ideas, he is a shining example for his industry and many other artisan businesses, says Werner König from Reutlingen University. He is supporting the Tiefenbach bakery in a research project.

