ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

30. Nov. 2025

Das neue Backhaus von Rischart

Mit dem Neubau an der Münchner Theresienhöhe setzt Rischart neue Maßstäbe im Bäckerhandwerk. Das Familienunternehmen verbindet Tradition, Architektur und modernste Technik zu einem Gesamtkonzept, das zeigt, wie Zukunft im Handwerk aussehen kann.

Handwerk mit Haltung: Rischart steht seit über 140 Jahren für Münchner Backtradition – und für die Liebe zum Brot, die auch im neuen Backhaus an der Theresienhöhe spürbar ist. © Beigestellt

Wer in München unterwegs ist, kennt den Namen **Rischart**. Seit 1883 steht das Familienunternehmen für höchste Qualität, handwerkliches Können und eine Münchner Genusskultur, die weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist. Geführt in fünfter

Generation von Magnus Müller-Rischart, prägt die Traditionsbäckerei mit ihren 20 Filialen, mehreren Cafés und dem Hauptgeschäft am Marienplatz das Stadtbild – ein Ort, den jährlich über eine Million Menschen besuchen.
Mit dem Neubau an der Theresienhöhe hat Rischart einen mutigen Schritt in die Zukunft gewagt – und zugleich sein Qualitätsversprechen architektonisch umgesetzt: ein moderner Gebäudekomplex mit Produktionsstätte, Café, Verwaltung, 100 Werkswohnungen und einem Hotel mit 84 Zimmern. Ein Projekt, das zeigt, wie sich Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk vereinen lassen.

Technologiepartnerschaft auf Augenhöhe

Bei einem Projekt dieser Größenordnung war die Wahl des richtigen Technologiepartners entscheidend. Rischart entschied sich bewusst für **MIWE** – und das aus Überzeugung. „Während der ganzen Bauphase, die aufgrund der Architektur sehr komplex war, war MIWE ein wirklich herausragender Partner. Wir haben viele Herausforderungen gemeinsam gelöst und Sonderlösungen gefunden – und es hat hervorragend funktioniert“, betont Produktionsleiter Christian Merzenich.
Diese Zusammenarbeit steht exemplarisch für das, was Rischart auszeichnet: klare Qualitätsansprüche, langfristiges Denken und der Wille, Dinge neu zu denken. MIWE agierte dabei nicht als reiner Lieferant, sondern als Partner auf Augenhöhe – von der Planung über die Inbetriebnahme bis zum Feinschliff der Produktionsprozesse.

16 MIWE roll-in e+ Stikkenöfen bilden das Herzstück der neuen Rischart-Backstube. Sie ermöglichen das gleichzeitige Backen auf 18 Blechen pro Ofen und sorgen für konstante Ergebnisse – von der frischen Wiesn-Breze bis zum dreitägig geführten Dinkelbrot.. © Beigestellt

Technik, die Qualität ermöglicht

Im neuen Backhaus setzt Rischart auf nahezu das komplette MIWE-Portfolio – von den Backöfen über die Kältetechnik bis zu den Energierückgewinnungssystemen. Dadurch stammen alle zentralen Komponenten aus einer Hand – ein entscheidender Vorteil in Sachen Abstimmung und Prozesssicherheit.
Im Zentrum der Backstube stehen 16 **MIWE roll-in e+ Stikkenöfen**. Sie ermöglichen es, auf jeweils 18 Blechen gleichzeitig zu backen – mit gleichmäßiger Hitzeverteilung und konstanten Ergebnissen. Ob in den Stoßzeiten während der Wiesn oder beim täglichen Frühstücksgeschäft: Diese Öfen liefern verlässliche Qualität bei höchster Auslastung.
Auch Klassiker wie das dreitägig geführte Dinkelbrot oder rustikale Roggenbrote profitieren von der gleichmäßigen Bräunung und der präzisen Steuerung.

Einheitliche Bedienoberflächenverbinden alle MIWE-Systeme digitalmiteinander. Programme lassen sichzentral steuern – das spart Zeit undschafft Klarheit im täglichen Betrieb.© Beigestellt

Für Brote, die eine besonders kräftige Kruste und ein intensives Aroma brauchen, setzt Rischart zusätzlich auf den **MIWE ideal e+** – einen klassischen Etagenofen, der mit ruhender Hitze arbeitet. Diese Backatmosphäre sorgt für das typische handwerkliche Aussehen und den charakteristischen Geschmack, der Rischart-Produkte seit Generationen prägt.

Ebenso wichtig wie die Öfen ist die Bäckereikältetechnik. Brezen beispielsweise werden in einem automatisierten MIWE-Gärsystem rund 45 Minuten lang geführt, anschließend im Absteifraum stabilisiert, danach im MIWE-Schockfroster heruntergekühlt und im Lagerfroster eingelagert. Das

kontrollierte Zusammenspiel aus Führung, Schockfrosten und ruhender Kälte sorgt dafür, dass die typische Rischart-Breze ihre Frische und Rösche behält – ohne Gefrierbrand und mit optimalem Geschmack.

Digitalisierung und Energieeffizienz

Ein weiterer zentraler Aspekt des neuen Backhauses ist die digitale Vernetzung. Alle MIWE-Systeme – Backöfen, Kühlanlagen und Steuerungen – sind über eine einheitliche Benutzeroberfläche miteinander verbunden. Programme können zentral am PC erstellt, verwaltet und auf alle Geräte übertragen werden. Das erleichtert nicht nur die Arbeit, sondern reduziert auch die Fehlerquote und erhöht die Prozesssicherheit.

„Unsere Mitarbeiter müssen nicht permanent etwas Neues lernen. Sie kennen die Oberfläche, finden sich sofort zurecht und können produktiv arbeiten“, erklärt Martin Pronath, Abteilungsleiter Bäckerei. Diese Vernetzung ist mehr als ein Komfortmerkmal – sie ist der Schlüssel für Effizienz, Energieeinsparung und Nachvollziehbarkeit. Besonders im Zusammenspiel mit dem umfassenden Energie- und Wassermanagement zeigt sich der technologische Anspruch: Drei Energierückgewinnungssysteme vom Typ MIWE eco:nova speisen einen 20.000-Liter-Wassertank, der wiederum das gesamte Gebäude mit Wärme versorgt – von der Produktion bis zu den Mitarbeiterwohnungen und Hotelzimmern. Damit gelingt es, den Energieverbrauch zu senken und gleichzeitig Ressourcen nachhaltig zu nutzen.

Der MIWE ideal e+ Etagenofen sorgt mit ruhender Hitze für eine kräftige Kruste undgleichmäßige Bräunung – die Basis für charaktervolle, handwerkliche Brote. © Beigestellt

Qualität bleibt Maßstab

Trotz aller technischen Innovationen bleibt der Kern des Unternehmens unverändert: handwerkliche Qualität. „Wir legen den absoluten Fokus auf Qualität und Handarbeit. Es geht nicht um Stückzahlen, sondern um schöne Produkte. Nur wenn wir schöne Produkte herstellen, verkaufen wir auch – und dann kommen die Kunden gerne zurück“, sagt Christian Merzenich.

Die MIWE-Technik unterstützt diese Haltung: gleichmäßige Bräunung im Stikkenofen, aromatische Backbedingungen im Etagenofen, präzise Temperaturführung in der Kälte – alles trägt dazu bei, dass Rischart-Produkte ihren unverwechselbaren Charakter behalten.

Ein Leuchtturm für das Handwerk

Mit dem Neubau an der Theresienhöhe hat Rischart ein Statement gesetzt – für das moderne Bäckerhandwerk, für nachhaltige Produktion und für den Mut, Zukunft zu gestalten. MIWE war dabei nicht nur Lieferant, sondern Partner auf dem gesamten Weg – von der Beratung über die Planung bis zur Umsetzung.

„Wir würden uns jederzeit wieder für MIWE entscheiden. Egal ob Beratung, Planung oder Service – es hat von Anfang an hervorragend geklappt. Und wir freuen uns jeden Tag über die Technik“, fasst Geschäftsführer Magnus Müller-Rischart zusammen.

Ein Satz, der die Philosophie des Unternehmens ebenso gut beschreibt wie das neue Backhaus selbst: Hier trifft Tradition auf Zukunft – und beides funktioniert gemeinsam besser als je zuvor.

MIWE Michael Wenz GmbH
D-97450 Arnstein
www.miwe.de
DER VIDEOTIPP
MIWE User Report:
Max Rischart’s Backhaus – auf YouTube

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at