



MAURER

Ofen und ehrlich

ågf. 1931

Die Chronik vom Bäcker Maurer

åg.

[schwäb. Abkürzung für angefangen, gegründet]

„Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne,
der uns beschützt und der uns hilft, zu leben.“
lautet ein Vers in Hermann Hesses Gedicht „Stufen“.

Hermann Hesse war im schwäbischen Calw geboren und würde
daher verstehen, wenn wir „ågfang“ statt „gegründet“ sagen.
Die von ihm so schön beschriebenen Lebensstufen waren es auch,
die Inspiration zum Titel dieser Chronik waren – einem Äbler
Steinofenbrot, von unten betrachtet.

Dieser urige Boden mit all seinen Furchen, Tiefen, Höhen,
Verzweigungen. Seinem einzigartigen Charakter. Und
seinem der Rauheit der Alb auf ganz natürliche Weise
nachempfundenen Aussehen. Vor allem sieht man in dem
Exemplar eine starke Lebenslinie, ja geradezu eine
Generationenlinie, die alles in sich vereint und zugleich
unendlich viel ermöglicht. So sind in allen großen, kleinen
oder auch in den kaum sichtbaren Abzweigungen, alle für
die Familie Maurer lebenswichtigen Wege verzeichnet.
Die von Anna, Gottlob, Marianne, Hedwig, Werner, Brigitte,
Anne, Ulrike, Claudia, Tobias, Carl-Benedikt, Lisa-Marie,
Maximilian und all den vielen Menschen, die Teil der Geschichte
vom Bäcker Maurer sind und sie überhaupt ermöglicht haben.

„ågfang“ haben wir am 1.1.1900, dem Geburtstag von Gottlob Mauer ...

© 2021 by PRO HERALDICA®,

Deutsche Forschungsgesellschaft für Heraldik und Genealogie mbH, Stuttgart

Text: Michael Kraft, Tobias Maurer, St. Thomas – Fiederers kreatives Dorf

Redaktion: Bianca Schmidt

Gestaltung und Herstellung: St. Thomas – Fiederers kreatives Dorf

Gesamtverantwortung und Betreuung: Bianca Schmidt

Alle Rechte vorbehalten

Ausgabe: November 2021

Druck: Offizin Scheufele, Druck und Medien GmbH & Co. KG

Bildnachweise: Alle Bilder stammen aus dem Archiv der Bäckerei Maurer GmbH, bzw. wurden von Peter Oppenländer fotografiert.

Illustrationen: St. Thomas – Fiederers kreatives Dorf

Vorwort

„Ach Mädle, des wird nix!“
8

Kapitel 1

Vom Bäckerlehrling zum Kolonialwarenhändler	
In die Fußstapfen des Vaters	14
Württemberg zwischen den Weltkriegen	14
Notjahre und Inflation	15
Goldene Zwanziger	20
Gottlob Maurer verliert seine Anstellung	21
Zurück zu den Wurzeln	21
Die Kugel zum Erfolg	24
Die schweren Anfangsjahre in Winnenden	24
Zweiter Weltkrieg	36

Kapitel 2

Kriegsjahre und Wiederaufbau	
Not und Tugend	38
Die Amerikaner befreien Winnenden	46
Wiederaufbau	50
Wirtschaftswunder	51
Nachfolgeregelung	57

Kapitel 3

Die wichtigen 1960er Jahre	
Erster Generationswechsel	60
Das Leben in der Christallerstraße	66
Konzentration auf Bäckerei und Konditorei	66
Kinder, Kinder!	76
Ulrike Maurer, Konditormeisterin	76
Tobias Maurer, Bäckermeister	78
Auf Wachstumskurs	79
Die Geburtsstunde des Äbler	83

Kapitel 4

Generationswechsel, der II.	
Alle 8-ung!	88
Regionalität	89
Vater und Sohn	94
Tobias Maurer, Juniorchef	96
Zweiter Generationswechsel	97

Kapitel 5

Das 21. Jahrhundert	
Vom Nahversorger zum Bäckerei-Café	100
Maurers Landkorn	104
Familiengründung	108
Belieferung der Tafelläden	108
Neubau	108
Bäcker-Oscar	108
Quellsalz aus Portugal	112
Alles Gute!	112
Der Backstubenbrand	114
Kapitulation? Niemals!	115
Schadensbilanz	118
Danke!	120
Plan B(ackstube)	123
Die „Nacht des Backens“	127
Soziale Verantwortung im Hause Maurer	130
Tod Werner Maurers	130

Kapitel 6

„No net hudla!“	
Jedes Brot aus Maurerkorn	134
Tobias Maurer, Brotsommelier	135
Corona-Pandemie	135
Weiter geht's	135

Abspann

Familienfreundlicher Arbeitgeber
141

„Ach Mädle, des wird nix!“

Ehrlich gesagt sind solche – nennen wir es „Rat-schläge“ – genau das, was mich, meine Familie und vermutlich sogar die ganze Welt vorwärts bringt. Die Schwaben vermutlich ganz besonders, bekanntlich können wir ja alles – außer Hochdeutsch. Deshalb ist in dieser Chronik immer wieder das eine oder andere Sätzle in der originalen Aussprache zu lesen. Und zwar nicht deswegen, weil wir kein Deutsch können, sondern schlicht, weil in unser aller Erinnerung auch das erhalten bleiben soll, was man heute vornehm Authentizität nennt. Wie hat jemand etwas gesagt? Warum hat er es gesagt und vor allem: warum hat ausgerechnet sie oder er es so gesagt? V'rschtehn se?

Und weil wir schon beim ich, du, er, sie, es sind, möchte ich deutlich machen, wie wertvoll uns Frauen und Männer oder Männer und Frauen und vor allem die Reihenfolge sind.

Sie werden in dieser Chronik viel darüber lesen, wie enorm wichtig in der Familie Maurer die Frauen immer gewesen sind. Ganz abgesehen davon, dass jeder noch so tolle Mann und Bäckermeister :-)) immer von einer Frau geboren wurde, sind es so oft die Frauen, die nicht nur mehr als ihren sprichwörtlichen Mann stehen, sondern die, die auch den Laden zusammenhalten. Sei es wirtschaftlich oder mit ihrer mütterlichen Diplomatie. Ladies first gilt daher auch für mich. Dennoch spreche ich ganz gender-ungerecht von Gottlob und Anna

Maurer, wenn es zum Beispiel um die Inhaber der ersten Maurer-Bäckerei geht. Darin sehe ich nichts Verkehrtes und bitte einfach darum, alle Zeilen, in der ein Mann oder eine Frau vorn steht, so zu verstehen, wie ich es gemeint habe und wie es meiner Erinnerung entspringt.

2021 wird der Bäcker Maurer also 90 und ist damit richtig alt. Oder halt jung – kommt ganz darauf an, wie Sie's sehen möchten. Jedenfalls sind unsere Brezeln jeden Tag und oft sogar jede Stunde backfrisch. Wie neugeboren. Und zusammen mit all der Maurer-Tradition trotzdem 90 Jahre alt. So eine „ewig junge“ Brezel ist es auch, die schon so manche Tageszeitung vollgebröselt hat. Die, in der meine Oma Anna und mein Opa Gottlob von den politischen Wirrungen lesen mussten, die damals zum Ausbruch beider Weltkriege geführt haben. Aber auch von deren Ende. In der Winnender Zeitung sahen die Bürgerinnen und Bürger auch die Werbeanzeige zur Geschäftseröffnung meiner Großeltern im Jahr 1931. In Summe sind die vergangenen 90 Jahre, von denen diese Chronik berichtet, aber nicht nur die unserer Bäckerfamilie. Vielmehr sind wir, ebenso wie Sie als Leser, Teil der Geschichte. Wir alle fügen kleine und große, bedeutende oder auch private Kapitel bei. Dabei sind alle gleich wichtig. Sind sie doch das, was unser aller Leben zu dem macht, was es ist: lebenswert.

All unsere Hochs und Tiefs, bis hin zum Backstubenbrand, haben immer wieder gezeigt, dass die Hoffnung nicht nur nicht zuletzt, sondern gar nicht stirbt. Bei der Recherche rund um diese Chronik bin ich auf so viele unglaubliche Geschehnisse gestoßen, die ich nur als „hoffnungsvolle Ironie des Schicksals“ beschreiben kann:

Zeitgleich zum Ausbruch des Zweiten Weltkriegs erscheint zum Beispiel der erste Batman-Comic. Die Schlacht um Stalingrad tobt und die Erstausgabe vom Kleinen Prinz kommt in die Buchregale. Der Vesuv bricht genau in dem Jahr aus, als die Feuerzangenbowle mit

Heinz Rühmann gezeigt wird. Als Mutter Courage uraufgeführt wird, wird meine Mutter geboren. Und als der VfB Stuttgart zum ersten Mal deutscher Fußballmeister wird, kommt Phil Collins zur Welt, den ich zusammen mit Freunden bei seinem Konzert in der Mercedes-Benz Arena bewundern durfte. Diese und viele weitere Ereignisse finden Platz auf den folgenden Seiten. Es wird viel aus der Geschichte, dem Sport, der Unterhaltung und auch aus Wissenschaft und Technik erwähnt. Hab viel dazugelernt und bin selbst ein bisschen „schlaurer mit Maurer“ geworden.

Dabei ist es schön zu erkennen, wie alles miteinander verschlungen ist. Vielleicht so, wie auch jede Brezel. Und so wie jeder von uns, egal ob als Kind, Teenager, Mama, Papa, Onkel, Tante, Freund und Mitarbeiter Teil unserer Zeit ist. Wichtig ist mir dabei, dass wir aus allem was passiert lernen und dafür sorgen, unseren nachfolgenden Generationen das Leben und die Welt so zu hinterlassen, wie wir sie uns selbst gewünscht haben. Vielleicht sogar einen Tick besser. Wenn ich mit dieser Chronik und meinem Engagement dazu beitragen kann, ist

mir das eine große Freude. Besonders freue ich mich, dass sogar Menschen der ersten Stunden zu Wort gekommen sind. Dazu gehören meine Tante Marianne und meine Mutter Anne sowie all die Mitarbeiter, die schon in den 50er und 60er Jahren des letzten Jahrhunderts für den Bäcker Maurer gearbeitet haben.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen. Es grüßt Sie herzlich



Tobias Maurer im Schlosspark von Winnenden

Ihr

Tobias Maurer,
Bäckermeister und Brotsommelier

1900

Per Erlass werden im Großherzogtum Baden erstmals uneingeschränkt **Frauen zum Hochschulstudium** zugelassen

Im Deutschen Reich treten das **Bürgerliche Gesetzbuch** und das Handelsgesetzbuch in Kraft

Gottlob Maurer wird geboren

Auf seiner Jungfernfahrt nach Nordamerika erringt das Passagierschiff „Deutschland“ das „Blaue Band“ für die bisher **schnellste Atlantiküberquerung**

Die Weltausstellung in Paris zählt über 48 Millionen Besucher



Fünf Jahre nach dem Tod des schwedischen Erfinders Alfred Nobel werden erstmals die **Nobelpreise** verliehen. Zu den Preisträgern gehört u.a. Wilhelm Conrad Röntgen für die **Entdeckung der Röntgenstrahlen**

Unter Beteiligung von Konrad **Duden** wird in Berlin über die Einheitlichkeit der Deutschen Rechtschreibung beraten

1901

Die Suffragetten feiern mit der Einführung des **Frauenwahlrechts** bei den Kommunalwahlen in Norwegen ihren ersten Erfolg

1902

Albert Einstein erhält eine Anstellung als Experte dritter Klasse am Patentamt in Berlin

Das **deutsche Urhebergesetz** tritt in Kraft

Das **Fotoobjektiv** Tessar wird vom Unternehmen **Carl Zeiss** zum Patent angemeldet

Die **erste U-Bahn-Strecke** Deutschlands wird in Berlin eröffnet. Sie fährt zwischen Warschauer Brücke und Nollendorfplatz



Die Brüder Wright heben mit dem Wright Flyer zum ersten gesteuerten Motorflug ab

In Frankfurt am Main wird der **Bund Deutscher Architekten (BDA)** gegründet

1903

1904

Henry Royce und Charles Rolls treffen sich in einem Hotel in Manchester, um per Handschlag die **Rolls-Royce Motor Cars** zu gründen

Der Drogist Max Riese meldet die von ihm erfundene **Penaten-Creme** zum Patent an

Das **Kinderschutzgesetz** tritt in Deutschland in Kraft. Es verbietet die Arbeit von Kindern unter 12 Jahren in allen gewerblichen Betrieben. 1906 wird allerdings die Arbeit von Kindern unter 10 Jahren in Familienbetrieben erlaubt

Die Firma **Magirus** baut die erste maschinell betriebene **Drehleiter** der Welt

Die **erste Tour de France** findet statt

Marie Curie erhält als erste Frau für die Entdeckung der Radioaktivität einen **Nobelpreis**

Im Hotel Silber in Stuttgart wird die Deutsche Motorradfahrer-Vereinigung gegründet, die später in den Deutschen Automobil-Club (**ADAC**) umgewandelt wird

Theodore Roosevelt wird zum Präsidenten der USA wiedergewählt

Auf der Titelseite der Zeitung Daily Illustrated Mirror erscheint das erste Farbfoto



1906

Mit der U1 läuft auf der Kieler Germaniawerft das **erste deutsche U-Boot** vom Stapel

Bayern und Württemberg feiern beide das hundertjährige Bestehen als Königreich

Finnland ist das erste Land in Europa, in dem **Frauen** das **Wahlrecht** erhalten, und das erste Land der Welt, in dem sie bei Wahlen auch selbst **kandidieren** können

Arthur Korn gelingt die **telegrafische Übermittlung** eines Bildes über 1.800 km

Der Arzt Alois Alzheimer diagnostizierte an der Patientin Auguste Deter erstmals die **Alzheimer-Krankheit**

Ein **Erdbeben** und das dadurch ausgelöste Feuer zerstören **San Francisco**. Mehr als 3.000 Menschen kommen ums Leben und mehr als die Hälfte der rund 400.000 Einwohner werden obdachlos

1908

Der Schweizer Theodor Tobler bringt die „**Toblerone**“ auf den Markt. „Torrone“, der zweite Teil des zusammengesetzten Namens, bezeichnet eine bekannte italienische Süßspeise

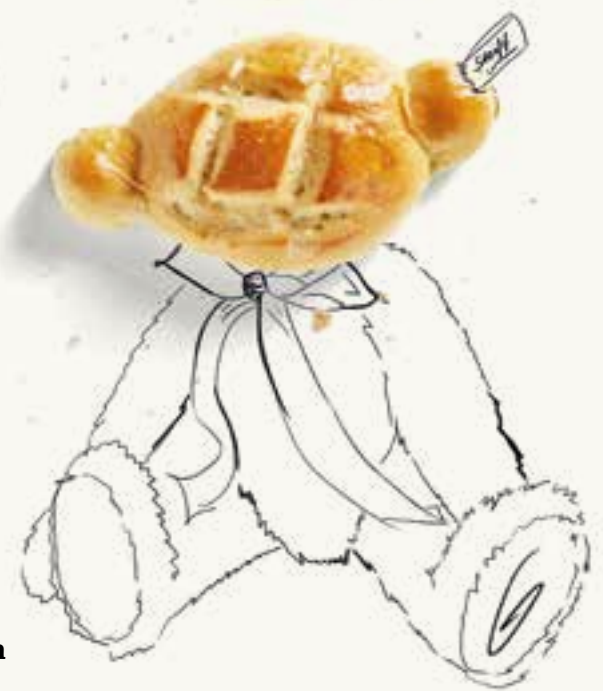
Das Unternehmen **Maggi** bringt den Brühwürfel auf den Markt

Der zweijährige Puyi wird in Peking zum **chinesischen Kaiser** gekrönt

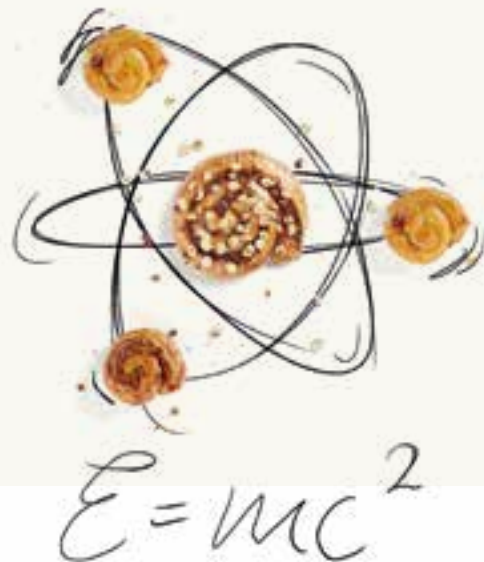
Die Marke „**Steiff Original**“ für Spielzeug aus Filz und ähnlichem Material wird eingetragen

Melitta Bentz erhält vom Kaiserlichen Patentamt den Gebrauchsmusterschutz für ihr **Kaffeefiltersystem** zuerkannt

Anna Schaal, die spätere Ehefrau von **Gottlob Maurer**, wird geboren



Albert Einstein stellt in seinem zweiten Ansatz zur **Relativitätstheorie** eine **mathematische Verknüpfung** zwischen **Masse (m)** und **Energie (E)** her



Im Deutschen Reich werden **einheitliche Kraftfahrzeugkennzeichen** eingeführt

Josef Friedrich Schmidt bringt das Gesellschaftsspiel „**Mensch ärgere dich nicht**“ auf den deutschen Markt

Dem Franzosen Paul Cornu glückt mit seinem „**fliegenden Fahrrad**“ der weltweit erste Flug eines **Hubschraubers** in einer Höhe von 30 cm über dem Boden und 20 Sekunden Flugdauer

Das Luxus-Warenhaus Kaufhaus des Westens (**KdW**), das **Hotel Adlon** und das **Strandbad Wannsee** Berlin werden eröffnet

Der Deutsche **Paul Ehrlich** wendet die **Chemotherapie** zum ersten Mal an

Fritz Hofmann erhält das weltweit erste Patent zur Herstellung von **künstlichem Kautschuk**

Der Franzose Louis Blériot überquert den Ärmelkanal mit seinem Eindecker Blériot XI als **erster Mensch in einem Flugzeug**

Nikola Tesla meldet die von ihm erfundene Scheibenläuferturbine zum Patent an

Die Deutsche Reichspost führt den **bargeldlosen Postscheckverkehr** ein

1909

1907

1905

Vom Bäckerlehrling zum Kolonialwarenhändler

In die Fußstapfen des Vaters

Gottlob Maurer kommt am 1. Januar 1900 als Sohn von Anna Barbara (geb. Laib) und Leonhard Maurer in Holzgerlingen am Schönbuch zur Welt. Gottlobs Vater ist Bäckermeister und betreibt in seinem Heimatort eine Bäckerei. Der Einmannbetrieb gleicht einer Wohn-Back-Stube mit Backwarenverkauf in der häuslichen Küche. In diesem ausgesprochen familiären Umfeld wächst Gottlob auf und es wird schon früh klar, dass er in die Fußstapfen seines Vaters treten will. Für die Verwirklichung seiner Vorstellungen zieht es ihn in die Ferne. Nach seiner achtjährigen Schulzeit geht er zu Bäckermeister Johann Schrade im knapp dreißig Kilometer entfernten Möhringen bei Stuttgart in die Lehre. Damit begründet er, wie fünf Generationen vor ihm auch, eine weitere Bäckergeneration der Familie Maurer.

Im Verlauf des Jahres 1917 schließt er seine Lehre als Bäckergehilfe erfolgreich ab. Im Lehrzeugnis stehen zum Stolz der Familie nur gute bis sehr gute Zensuren. Unmittelbar nach der Lehrzeit gegen Ende des ersten Weltkriegs wird er mit gerade einmal 17 Jahren ins kaiserliche Heer eingezogen. Er hat Glück und kehrt unverseht vom Kriegsdienst nach Hause zurück.

Eine Anstellung als Bäckergehilfe zu finden, ist auch für ihn in den Nachkriegswirren nahezu unmöglich und er kann sich zunächst nur als Tagelöhner mit Gelegenheitsarbeiten über Wasser halten. Für einige Zeit wird er dem Arbeitsdienst zugeteilt und arbeitet daher auch im Straßenbau. Schließlich findet er doch eine Anstellung bei Bäckermeister Gottlob Mayer in Stuttgart und arbeitet anschließend bei Bäckermeister Karl Ziegler, ebenfalls in Stuttgart. Parallel dazu besucht er die Meisterschule und legt die Prüfung zum Bäcker- und Konditormeister ab. Danach kehrt er in die elterliche Backstube nach Holzgerlingen zurück. Das gemeinsame Arbeiten in der beengten Backstube verläuft jedoch nicht immer konfliktfrei. Er verlässt den väterlichen Betrieb wieder und findet eine Anstellung in der Bäckerei von Emil Heckeler in Bad Cannstatt.

Württemberg zwischen den Weltkriegen

Nach dem Ersten Weltkrieg leidet das gesamte Land an den gravierenden wirtschaftlichen Folgen. Dazu kommt, dass auch der Südwesten Deutschlands in den Sog politischer Umwälzungen gerät. Am 9. November 1918 wird die Weimarer Republik gegründet und keine drei Wochen später wird der letzte deutsche Kaiser, Wilhelm II. abgesetzt.



Gottlob Maurer (* 1.1.1900, † 13.1.1977) Anfang der 1920er Jahre

Notjahre und Inflation

Vor allem die Städte sind stark von der schlechten Versorgungslage in den Nachkriegsjahren betroffen. Die Menschen leiden Hunger, wenngleich die Situation in den ländlichen Regionen ein wenig besser ist. Insbesondere Lebensmittelteuerungen und Versorgungsengpässe sind Auslöser sozialer Unruhen. Nur durch Lebensmittelimporte und Spenden wie Weizenmehl und Speck aus den USA und der Schweiz kann Schlimmeres verhindert werden.

Im Juni 1920 kommt es in Stuttgart zu einer friedlichen Großdemonstration mit 100.000 Teilnehmern. Die Lage spitzt sich aber im August und September zu, als die Landesregierung auf die Ausrufung eines Generalstreiks mit der

Besetzung von Betrieben durch Polizeieinheiten reagiert. In einigen Städten in Württemberg gibt es sogar Tote und Verletzte.

Auch wenn in Folge wieder geordnete Verhältnisse herrschten, bleibt die Versorgung mit Lebensmitteln und Gütern des täglichen Bedarfs schlecht. Die Unzufriedenheit in weiten Bevölkerungskreisen nimmt stetig zu und endet erst gegen Ende 1920 mit der schrittweisen Einführung von Bezugsscheinen und Lebensmittelkarten. Ende Mai 1921 wird die Rationierung von Butter und Käse aufgehoben. Die Kontingentierung für Brot und Milch endet erst 1924. Weiter verschärft wird die Lage durch Versorgungsengpässe bei Kohle, Strom, Gas und durch die große Wohnungsnot.

Eine weitere Herausforderung der neuen Weimarer Republik ist die Arbeitslosigkeit, die ihren Höhepunkt 1923, dem Jahr der Hyperinflation erreicht. Ein Pfund Kalbfleisch kostet in der Stuttgarter Markthalle 350 Mrd., ein Liter Salatöl 700 Mrd. und ein Pfund Tomaten 50 Mrd. Reichsmark!

Auch die Rohstoffpreise schnellen oft täglich in absurde Höhen und die Bäcker können ihren Bedarf nur gegen Bezahlung für jeweils einen Tag decken. Erhebliche Verluste sind die Folge. Die höchste Notierung für ein Pfund Brot beträgt am 21. November 1923 die unvorstellbare Summe von 262 Mrd. Reichsmark. Selbst für ein Brötchen müssen 25 Mrd. auf den Tisch gelegt werden. Der Doppelzentner Weizenmehl mittlerer Güte beträgt im November 1923 gar 72 Billionen! Die Bäcker versuchen sich zu helfen, indem sie weniger Brot herstellen, um am nächsten Tag einen höheren Preis zu erzielen. Die Bevölkerung reagiert darauf allerdings mit Hamsterkäufen.

1912

Die **Titanic**, das größte Passagierschiff der Welt, kollidiert auf ihrer Jungfernfahrt mit einem Eisberg und geht unter

In **Stuttgart** erfolgt die Eröffnung des **Linden-Museums**, heute eines der größten Völkerkundemuseen Europas

Der **US-Amerikaner Albert Berry** springt als erster Mensch mit einem **Fallschirm** aus einem Flugzeug. Sein anschließender Kommentar: „**Nie wieder!**“

Carl Brandt gründet in Hagen die Märkische **Zwieback- und Keksfabrik** C. & F. Brandt GmbH

1910

Die Oper „**Don Quichotte**“ wird uraufgeführt

Zwischen **Roald Amundsen** und **Robert Falcon Scott** beginnt der **Wettlauf zum Südpol**

Das **Luftschiff LZ 7 „Deutschland“** unternimmt bei Friedrichshafen eine gelungene Jungfernfahrt

Der **Reclam-Verlag** stellt in Erfurt erstmals Buchautomaten zum Verkauf von Büchern auf

1914

In Bologna wird das Automobilunternehmen **Maserati** gegründet

Das Internationale Olympische Komitee hisst zum ersten Mal die **Olympiafahne** mit den fünf Ringen

1914 bis 1918: Das **Attentat von Sarajevo** auf Erzherzog Franz Ferdinand und seine Gemahlin Sophie löst die **Julikrise** aus, die schließlich zum Ersten Weltkrieg führt

Henry Ford kündigt die Einführung des Achtstundentags bei Ford an



Ein Harlan-Eindecker transportiert druckfrische Exemplare der „Berliner Morgenpost“ von Berlin nach Frankfurt a. d. Oder und markiert damit den **Beginn der deutschen Frachtluftfahrt**

Der **Norweger Roald Amundsen** erreicht mit vier Kollegen als erster Mensch den Südpol und gründet das Camp Polheim

1911

In Paris kommt das **Hosenkleid** in Mode

Erstmals wird ein **Internationaler Frauentag** initiiert

Henry Ford lässt in seinen Fertigungshallen zum ersten Mal ein Fließband laufen und verwandelt damit das Auto in ein **Massenprodukt** für jedermann

In Australien wird mit dem Bau von **Canberra als neue Hauptstadt** begonnen

1913

Norwegen führt als erster souveräner Staat das **Frauenwahlrecht** ein



1915

Im Ersten Weltkrieg wird im Deutschen Reich die **Versorgung mit Brot rationiert**. Die Brotkarte ist die erste von weiteren folgenden Lebensmittelmarken

Rosa Luxemburg verbüßt in Berlin eine einjährige Haftstrafe für den **Aufruf zur Kriegsdienstverweigerung**

Auf die charakteristische **Coca-Cola-Flasche** wird ein US-Patent erteilt

Die **Vereinigten Staaten** treten in den **Ersten Weltkrieg** ein

Gottlob Maurer schließt seine **Bäckerlehre** erfolgreich ab

1917

Der Normenausschuss der deutschen Industrie (Vorläufer der **DIN**) wird gegründet

Mit der **Oktoberrevolution** übernehmen die Bolschewiki die Macht in Russland

1919

Die Post führt die neue Sendungsart „**Päckchen**“ ein

Der Berliner Architekt **Walter Gropius** gründet das **Bauhaus**, eine Hochschule für Gestaltung, in Weimar

Marie Juchacz gründet in Deutschland die **Arbeiterwohlfahrt**

Die Junkers F13 absolviert als **erstes Ganzmetallflugzeug** ihren Jungfernflug

Frauen erhalten erstmals das Wahlrecht auf nationaler Ebene

Rosa Luxemburg und Karl Liebknecht werden ermordet



Die **Bayerischen Motorenwerke (BMW)** werden gegründet

In New York wird die **Professional Golfers' Association** (PGA) gegründet

Die US Navy führt die ersten Flugerprobungen mit Maschinen der **Boeing** Company durch

Die **längste Eisenbahnstrecke der Welt, die Transsibirische Eisenbahn, wird fertiggestellt**

Deutschland führt als weltweit erstes Land die **Sommerzeit** ein. Der 1. Mai beginnt bereits am 30. April um 23:00 Uhr

Clarence Saunders eröffnet mit seinem **Piggly Wiggly Store** einen der ersten Supermärkte der Welt

1916

Der **Erste Weltkrieg endet**, viele europäische Monarchien zerfallen

Max Planck erhält den Nobelpreis für Physik

Konrad Adenauer erhält das Patent auf die von ihm entwickelte **Sojawurst**

1918

Ausbruch der **Spanischen Grippe**. Bis Ende 1919 erkrankten ca. 500 Mio. Menschen, über 20 Mio. werden durch die Pandemie sterben

Die **Weimarer Republik** wird ausgerufen und letzte Kaiser, **Wilhelm II., wird abgesetzt**

Der erste **Tarzan-Film** kommt in die Kinos



Durch die Einführung der Rentenmark im November 1923 kann die Inflation gestoppt werden. Über Nacht sind die Auslagen der Läden und Marktstände wieder prall gefüllt mit Lebensmitteln und Waren aller Art und die Wirtschaft erlebt einen vorübergehenden Aufschwung. Der Brotpreis wird am 15. Januar 1924 von den Behörden auf 15 Pfennig pro Pfund festgesetzt. Der Laib Brot mit sechs Pfund kostet damit genau 90 Pfennig.

Trotz allem verbessert sich die schlechte wirtschaftliche Situation für weite Teile der Bevölkerung nur zögerlich und ab etwa 1924 setzt eine große Auswanderungswelle in die Vereinigten Staaten sowie nach Mittel- und Südamerika ein.

Goldene Zwanziger

Der Branchenschwerpunkt in Württemberg liegt bei Klein- und Mittelbetrieben im Maschinenbau und der Elektro- und in der metallverarbeitenden Industrie. Der wirtschaftliche Aufschwung lässt ab 1924 auch im Raum Stuttgart zahlreiche neue Arbeitsplätze entstehen und insbesondere der Automobilbau floriert. Das Lohnniveau steigt deutlich an und bereits 1925 ist Stuttgart nach Wiesbaden und Frankfurt a. M. gemessen am Vermögenssteueraufkommen die drittgrößte deutsche Stadt.

Gilt Stuttgart erst noch als preisgünstige Stadt, ändert sich dies ab 1924. Vor allem die kräftig steigenden Mietpreise verteuern das Leben spürbar. Die kleinen traditionellen Kolonialwarenhändler werden zunehmend durch die großen Warenhäuser mit ihrem Angebot an erschwinglichen Massenartikeln verdrängt. Kauft in den Warenhäusern vor allem das Stuttgarter Bürgertum ein, zieht es die Arbeiter in die von den Sozialdemokraten unterstützten und genossenschaftlich von Konsumvereinen getragenen und preisgünstigen Konsumläden. Ziel ist es, die schmalen Haushaltskassen der Arbeiterschaft zu entlasten.

Je nachdem, ob es sich um Grundnahrungsmittel oder Luxusgüter handelt, variieren die Preise für Lebensmittel enorm. Im Mai 1925 kostet ein Brötchen 3 und ein Kilogramm Roggenbrot 40 Reichspfennig. Das Kilogramm Reis gibt es für 64, Kartoffeln für 14, Karotten für 30 und Sauerkraut für 26 Reichspfennig. Kaffee gilt hingegen als Luxusgut. Selbst im Konsum kostet das Kilogramm 7 Reichsmark. Auch sind das Kilogramm Rindfleisch mit 2,20, Butter mit 4,40 und Edamer Käse mit 3 Reichsmark sehr teuer. Im Vergleich dazu sind die Preise für Fisch günstig. Für ein Kilogramm Kabeljau bezahlt man beim Fischhändler seinerzeit lediglich 0,80 Reichsmark.

Ebenso unterschiedlich gestalten sich die Preise für Kleidung. Ein Herrenanzug von der Stange liegt bei rund 50 Reichsmark, ein Maßanzug kostet stolze 170 Reichsmark. Wollstrümpfe für Damen sind mit etwa 4,30 Reichsmark teuer, die Bluse mit 3,50 Reichsmark verhältnismäßig günstig.

Kurz vor Ende des Jahrzehnts wird der Aufschwung jäh gestoppt. Am 25. Oktober 1929, der als Schwarzer Freitag in die Geschichte eingehen wird, erreichen die Meldungen vom dramatischen Kursabsturz an der New Yorker Börse Deutschland und es beginnt die Weltwirtschaftskrise. Wie im gesamten Reich reagieren auch die Unternehmen in Stuttgart mit Massenentlassungen. Die Daimler-Benz AG in Untertürkheim entlässt bis Ende 1932 rund die Hälfte der Belegschaft. Auch bei der Bosch AG kommt es bis Anfang 1933 zu einem massiven Personalabbau.

Gottlob Maurer verliert seine Anstellung

Wegen der katastrophalen wirtschaftlichen Lage im Deutschen Reich verliert Gottlob Maurer Mitte Mai 1925 seine Anstellung bei Bäckermeister Heckeler. Auch er muss sich in das immer größer werdende Heer der Arbeitslosen einreihen. Doch nur für kurze Zeit. Denn schon bald gründet er mit einem langjährigen Freund eine kleine Manufaktur für Holzspielzeug. Das Geschäft lässt sich gut an und die beiden schmieden Pläne für die Ausweitung der Produktion. Der erste Messebesuch in Leipzig verläuft allerdings ernüchternd, denn die Konkurrenz aus dem Riesengebirge produziert deutlich billiger und die beiden müssen erkennen, dass sie mit ihren Preisen nicht konkurrenzfähig sind. Mit dieser bitteren, letztlich dennoch lehrreichen Erkenntnis im Gepäck beschließen die beiden noch auf der Rückreise nach Stuttgart, ihre Idee nicht weiter zu verfolgen.

Zurück zu den Wurzeln

Nach dem Krieg sind viele Backstuben verwaist. Zahlreiche Bäcker sind im Krieg gefallen und deren Hinterbliebene suchen händeringend nach Unterstützung. Angebote verschiedener Bäckereien in der Region schlägt Gottlob Maurer jedoch aus. Er hat andere Pläne für seine berufliche Zukunft und entscheidet sich für die Selbstständigkeit. Eine eigene Bäckerei mit Backstube soll es sein. Gemeinsam mit seiner Verlobten, der acht Jahre jüngeren Anna Schaal (* 14. Juni 1908) aus Pfrondorf bei Tübingen macht sich Gottlob auf die Suche nach einem geeigneten Objekt. Die finanziellen Mittel des jungen Paares sind bescheiden. Lediglich der Bausparvertrag von Gottlob steht als Startkapital zur Verfügung. Das sind zwar wenig ermutigende Voraussetzungen, doch seit seiner Lehrzeit ist Gottlob engagiertes Mitglied der Christlichen Bäcker- und Konditoren-Vereinigung Stuttgart (CBKV). Hier findet er schon während der Lehrjahre seine geistige Heimat und in Gleichgesinnten tatkräftige Unterstützung. Deren Verbindungen und Fürsprache bei Vermietern entsprechender Ladenlokale eröffnet beiden eine Reihe interessanter Möglichkeiten. Gottlob und Anna sind bei der Standortwahl für den Betrieb nicht ortsgebunden. Nach einigen Besichtigungen im Jahr 1928 in Bad Cannstatt und dem Großraum Stuttgart bekommen sie den wegweisenden Ratschlag eines Bäckerkollegen aus der Vereinigung. Der führt Gottlob und Anna schließlich nach Winnenden.



Eine Deutsche Rentenmark aus den 1920er Jahren

1920

US-Präsident Woodrow Wilson gibt offiziell den Schiffsverkehr auf dem **Panamakanal** frei

Der **Friedensvertrag von Versailles** tritt in Kraft

Der Bonbonkocher Hans Riegel macht sich selbstständig und lässt seine Firma „**Haribo**“ ins Bonner Handelsregister eintragen

1922

Das Statistische Reichsamt veröffentlicht den ersten amtlichen **Aktienindex in Deutschland**

Josef Stalin wird Generalsekretär der KPdSU

Johnny Weißmüller stellt mit 58,6 Sekunden einen neuen Weltrekord über 100 Meter Freistilschwimmen auf

1923

Sattlermeister Guccio Gucci gründet das Unternehmen „**Gucci**“ als kleine Werkstatt in Florenz

Das erste **24-Stunden-Rennen von Le Mans** findet statt

Gustav Stresemann wird Reichskanzler

Die Brüder **Walt und Roy Disney** gründen das Unternehmen „Disney Brothers Cartoon Studio“

Die Erstausgabe des US-Nachrichtenmagazins **TIME** erscheint

Der Autor **Otfried Preußler** wird geboren, später bekannt durch Kinderbücher wie „**Der Räuber Hotzenplotz**“ und „**Die kleine Hexe**“



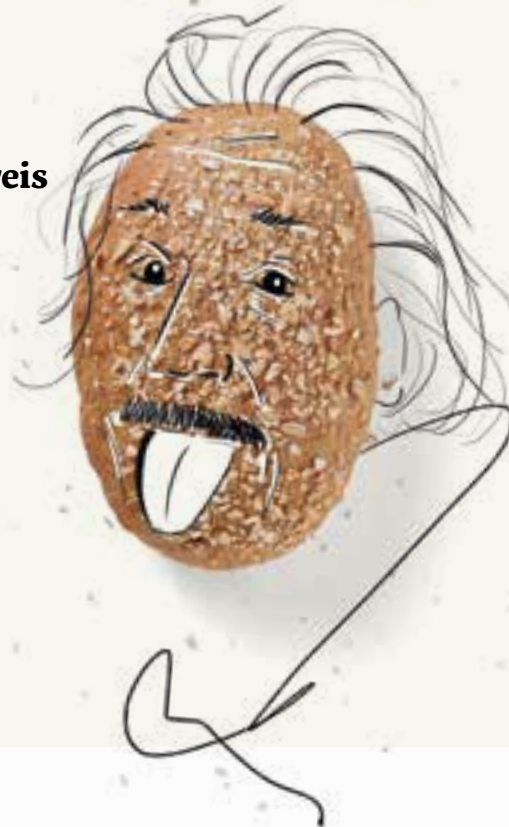
WELTGESCHEHEN & BÄCKER MAURER

Der englische **Zauberünstler** P. T. Selbit führt in Kanada als Erster die Illusion der **zersägten Jungfrau** vor

Adolf Hitler wird durch die Mitgliederversammlung zum Parteivorsitzenden der NSDAP gewählt

1921

Albert Einstein erhält den **Nobelpreis für Physik**



Die von Herman Hollerith 1896 gegründete Tabulating Machine Company benennt sich in Industrial Business Machines (**IBM**) um

In **Österreich** wird das Gesetz zur Währungsreform beschlossen: Der Schilling ersetzt die Krone

J. Edgar Hoover wird Chef des von ihm initiierten FBI

MAN entwickelt das **erste Straßenfahrzeug mit Dieselmotor**. Der LKW wird auf der Berliner Automobil-Ausstellung der Öffentlichkeit vorgestellt

In Deutschland werden die **letzten Papiermark** im Nennwert von fünf Billionen Mark gedruckt

1924

Die Kugel zum Erfolg

Das Haus von Bäckermeister Heinrich Knodel in der Schorndorfer Straße 29 in Winnenden steht vor der Zwangsversteigerung. Und bereits nach einer Vorabbesichtigung des Hauses und der Backstube steht für Gottlob und Anna fest, dass das Haus genau das ist, wonach sie gesucht haben. Insbesondere der Eingang mit der Treppe und den Sandsteinkugeln, hat es Anna angetan. Noch bevor sie überhaupt einen Fuß in das Haus gesetzt hat, sagte sie zu Gottlob:

| *Genau des! Dä will i nå. Gottlob mir bleiba*
| *da, es gibt koin scheenera Hauseingang,*
| *des wird gut da!*

| Anna Schaal (später Anna Maurer)

Auf diese Weise gelangt der Bäckerssohn aus Holzgerlingen mit seiner Lebenspartnerin nach Winnenden. Von befreundeten Kollegen der Vereinigung und von Verwandten leihen sich die beiden das nötige Kapital, um bei der Zwangsversteigerung des Hauses mitbieten zu können – mit Erfolg!

Die schweren Anfangsjahre in Winnenden

Der Start in der Schorndorfer Straße gestaltet sich aber zunächst schwierig. Bäcker Knodel hatte Konkurs für seinen Bäckereibetrieb anmelden müssen, da er nicht nur kein Personal gefunden hatte, sondern in Folge auch noch die zahlende Kundschaft ausblieb. Mit dieser Erfahrung ändern Gottlob und Anna ihre Pläne und weiten die Bäckerei und Konditorei um Lebensmittel- und Kolonialwaren aus.

1928 ist das Gebiet entlang der Schorndorfer Straße nur auf einer Straßenseite bebaut. Der Laden steht sozusagen am äußeren Rand von Winnenden im Niemandsland. Wieder mit Hilfe der Christlichen Bäcker- und Konditoren-Vereinigung hatte Gottlob jedoch bereits im Vorfeld des Hauskaufs erfahren, dass die Stadt Winnenden konkrete Pläne für das Gebiet hatte. Es sollten dort kurzfristig neue Wohnungen und eine eigene Schule für den neuen Ortsteil errichtet werden. Der Schwarze Freitag im Oktober 1929 stoppt diese Pläne jedoch vorerst. Die Zahl der Arbeitslosen steigt explosionsartig an und vor dem Winnender Rathaus stehen die Betroffenen Schlange, um im dort untergebrachten Arbeitsamt stempeln zu gehen. Wegen der wirtschaftlichen Not in großen Teilen der Bevölkerung können sich die vielen Arbeitslosen, die aus Berglen in die Stadt kommen, häufig nicht einmal das Nötigste an Lebensmitteln leisten. Anna und Gottlob besitzen allerdings eine ausgeprägte soziale Ader und helfen den Menschen in dieser Situation, wo sie nur können. Anna Maurer erzählt ihrer Tochter Marianne in späteren Jahren von dieser Notzeit:

| *Zu dieser Zeit habe ich bis Mittag oft mehr*
| *Brezeln verschenkt als verkauft.*

| Anna Maurer

Diese Haltung von Anna und Gottlob Maurer nötigt den Winnendern großen Respekt ab und verhilft den beiden zu einem sehr guten Ruf in Winnenden.



Das Haus „Maurer“ in der Schorndorfer Straße 29 in Winnenden

1926

Die erste **Flüssigkeitsrakete** von Robert Goddard startet in den USA

Vor Mitgliedern der Royal Institution of Great Britain führt John Logie Baird einen funktionierenden mechanischen **Fernseher** vor

Die **Deutsche Lufthansa** wird gegründet

Gertrude Ederle **durchschwimmt** als erste Frau den **Ärmelkanal**

Die von den Automobilpionieren gegründeten Unternehmen „Benz & Cie. Rheinische Gasmotorenfabrik in Mannheim“ („Benz & Cie.“ ab 1899) und „Daimler-Motoren-Gesellschaft“ fusionieren zur **Daimler-Benz AG** mit Sitz in Berlin

Deutschland wird einstimmig in den **Völkerbund** aufgenommen

1928

Die ersten Prototypen der Kamera-Modellreihe **Rolleiflex** werden entwickelt

Walt Disney erfindet die legendäre Mickey Mouse

Der Bakteriologe **Alexander Fleming** entdeckt durch einen Zufall die antibakterielle Substanz **Penicillin**



Adolf Hitler veröffentlicht „**Mein Kampf**“

Gottlob Maurer besucht als Hersteller von Holzspielzeug die Messe in Leipzig

Paul von Hindenburg wird zum **Reichskanzler** gewählt

Die erste Kleinbildkamera von Leica kommt auf den Markt

Der Revisionsverband der Westkauf-Genossenschaften, **Rewe**, wird gegründet

Charles Lindbergh fliegt **nonstop von New York nach Paris**

Georges Lemaître präsentiert seine These vom Beginn des Universums, die später **Urknall** genannt wird

Die **Arbeitslosenversicherung** in Deutschland wird eingeführt

Die erste Ausgabe des Autorennens **Mille Miglia** wird gefahren

Die Comicfiguren **Popeye** sowie **Tim und Struppi** erscheinen erstmals

Beim **Reichspatentamt** in Berlin beantragen die Vereinigten Papierwerke Nürnberg den Schutz des Warenzeichens „**Tempo**“ für das von ihnen produzierte Taschentuch

Mit dem **Schwarzen Donnerstag** beginnt am 24. Oktober die Weltwirtschaftskrise

In Los Angeles findet die **erste Oscar-Verleihung** statt

1925



1927

1929

BROTSCHRANK



Der original Brotschrank aus dem Jahr 1928 – steht heute noch im Schulungs- und Konferenzraum in der Linsenhalde

Ein Brotschrank (auch Brodschrank, Brodköthe, Brotspind, Brotschapp) ist ein Küchenmöbel des 18. bis 20. Jahrhunderts, wobei die ersten deutlich früher entstanden. Aus dem Raum nördlich des Wiehengebirges (Mittelgebirge in Niedersachsen/Nordrhein-Westfalen) sind zwei Brotschränke mit übereinander liegenden Türen aus der Zeit um 1400 bekannt.

Brotschränke dienten zur Aufbewahrung von Brot, das im ländlichen Raum meist nur einmal wöchentlich gebacken wurde.

Es handelt sich dabei um Schränke, die mit großen Fächern beziehungsweise Schubladen und Türen unterteilt sind. Zur fachgerechten Lagerung des Brotes sind in den Türen mit durchlöchernten Blechen und Gittern abgedeckte Luftlöcher eingebaut. Schon früh wurde der Brotschrank aber auch zur Lagerung anderer Lebensmittel wie Salz, Zucker, Reis, Kümmel, usw. oder Gegenstände des täglichen Bedarfs in Kolonialwarenhandlungen genutzt.

Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Brotschrank>

Leider zeigt sich Bäcker Heinrich Knodel nach dem Konkurs seiner Bäckerei und der Zwangsversteigerung wenig kooperativ. Er besteht auf seinem gültigen Mietvertrag für die Wohnung und bleibt zunächst im Haus wohnen. Gottlob und Anna können anfangs lediglich ein Schlafzimmer in ihrem eigenen Haus bewohnen. Erst mit Ablauf seines Mietvertrags gegen Ende Juni 1931 räumt Knodel in letzter Minute die Wohnung und die Backstube. Dem jungen Paar bleiben nur wenige Tage Zeit, wollen sie ihr Geschäft wie geplant am 1. Juli 1931 eröffnen. Der Umzug im Haus und die lang ersehnte Eröffnung erfolgen dann praktisch über Nacht. Die Möbel des Paares sind größtenteils noch in Holzgerlingen eingelagert, aber auch in Pfrondorf und teilweise sogar bei den Vereinigten Möbelwerken in Böblingen. Zunächst werden also die Möbel aus Pfrondorf und Böblingen nach Holzgerlingen gebracht. Von dort werden sie dann mit dem Fuhrwerk nach Winnenden transportiert. Auf diese Weise kommt auch der große Brotschrank für die Ladeneinrichtung in die Schorndorfer Straße, wo er viele Jahre gute Dienste leistet. Noch heute steht er im großen Schulungsraum in der Linsenhalde.

Vom 30. Juni auf den 1. Juli 1931 arbeitet Gottlob Maurer zum ersten Mal in seiner eigenen Backstube, backt Brot, Brezeln, Brötchen und Kuchen und bereitet hausgemachte Nudeln für die Eröffnung am nächsten Morgen vor. Für die Nudelproduktion hat er eigens eine Wellmaschine besorgt, die im Keller des Hauses aufgestellt wird. Damit auch alle von der Eröffnung erfahren, schalten sie eine Anzeige in der Winnender Zeitung.

Vier Tage vor der Eröffnung steht noch ein viel bedeutenderer Tag für Gottlob und Anna an. Denn am 27. Juni 1931 geben sich beide in Winnenden das Jawort.

Der Geschäftseröffnung folgt Ernüchterung. Denn die Winnender haben zunächst Vorbehalte gegenüber den beiden „Neigschmeckten“. Man kauft lieber weiter bei den alteingesessenen Händlern, Läden und Bäckern im Zentrum ein. Nur selten verirrt sich Kundschaft aus der Stadt in die neue Lebensmittel- und Kolonialwarenhandlung in der Schorndorfer Straße. Die Kundschaft aus dem wohlgesonnenen Berglen und den wenigen neuen Bewohnern des nur langsam entstehenden neuen Ortsteils rund um den Laden reicht für den Lebensunterhalt des Paares nicht aus. Daher ergreift Anna Maurer nach dem Motto „Wenn der Berg nicht zum Propheten kommt, dann muss der Prophet zum Berg kommen.“ die Initiative.



1930

Clyde Tombaugh
entdeckt den
Zwergplaneten **Pluto**

Die Einführung der
Mineralölsteuer führt
zu höheren Benzinpreisen

Die **Auflösung des
Reichstags** durch
Reichspräsident Paul von
Hindenburg führt dazu,
dass die NSDAP nach
Neuwahlen zweitstärkste
Partei wird

In Oberstdorf wird die **Nebelhornbahn**
als weltweit längste **Personen-
Seilschwebebahn** eröffnet

Mahatma Gandhi
initiiert den Salzmarsch, um ein
Zeichen gegen das Salzmonopol der
Briten zu setzen

Walther Bothe und Herbert
Becker entdecken die
Neutronen



1932

Amelia Earhart
überfliegt als erste
Frau im Alleinflug
den Atlantik

In Deutschland
beginnt das
Nummerieren der
wichtigsten
**Fernverkehrs-
straßen**

Marianne Maurer
wird geboren

Die **Arbeitslosigkeit in
Deutschland** steigt auf
über 6 Millionen

In Sydney wird die
Harbour Bridge
eingeweiht – mit einer
**Spannweite von
495,6 m die längste
Bogenbrücke
der Welt**

1934

In deutschen Wirt-
schaftsunternehmen
wird das **Führerprinzip**
eingeführt: Ihrem Vor-
gesetzten gegenüber
werden Mitarbeiter zu
absolutem Gehorsam
verpflichtet

Der deutsche
Erich Franke
erfindet das
Drahtkugellager

In den Vereinigten
Staaten wird der
erste Waschsalon
eröffnet



**Gottlob und Anna
Maurer** geben sich in
Winnenden das Jawort

Der **erste Elektrorasierer**
kommt auf den Markt

Arist **Dethleffs** erfindet unter
der Bezeichnung „**Wohnauto**“
für eine Geschäftsreise
den ersten Wohnwagen

Die **Weltwirtschaftskrise**
erreicht in Deutschland ihren
Höhepunkt

Das **Empire State
Building** wird eröffnet

Anna und Gottlob Maurer
ersteigern das **Haus in der Schorn-
dorfer Straße 29 in Winnenden von
Bäckermeister Heinrich Knodel und
eröffnen ihren Kolonialwarenladen
mit Bäckerei**

1931

Adolf Hitler und die
**NSDAP übernehmen die
Macht** im Deutschen Reich

Die **Nationalsozialisten**
verbrennen auf dem
Opernplatz in Berlin
20.000 **Bücher**
missliebiger Autoren

Die Fluggesellschaft
„**Air France**“
wird gegründet

Bei der Eröffnung der
10. Funkausstellung in
Berlin wird der **erste
Volksempfänger**
vorgestellt

In der **Sowjetunion** wird
mit der GIRD-09 die erste
Flüssigkeitsrakete
gestartet. Ein neues Kapitel
in der Geschichte der
russischen Luftfahrt beginnt

1933



Der Winnender Viehmarkt in den 1930er Jahren

In Winnenden als Marktstadt findet neben dem Wochenmarkt auch einmal im Monat auf dem Marktplatz der große Viehmarkt statt. Es kommen neben den Einwohnern auch viele Viehhändler, Bauern und Besucher aus dem gesamten Umland. Um also ihr Geschäft bei den Winnendern besser bekannt zu machen und von der Qualität ihrer Backwaren zu überzeugen, überwindet Anna Maurer ihren Stolz, nimmt ihr Herz in die Hand und marschiert mit einer „Grädda“ (großer Weidenkorb) voll mit ofenfrischen Brezeln auf den Viehmarktplatz, um die Brezeln direkt im Zentrum zu verkaufen.

Ihrem Enkel Tobias gesteht sie später einmal:

| *Tobias, das war schlimmer, als
| wenn ich hätte betteln gehen müssen.*

| Anna Maurer

Zwar bleibt die anfängliche Zurückhaltung der Winnender der „Neuen“ gegenüber bestehen und Anna Maurer muss all ihre Überredungskünste aufwenden, um Käufer für ihre Brezeln zu finden. Schließlich setzt sie sich durch und die Maurer-Laugenbrezeln finden Anklang. Noch am selben Nachmittag dieses denkwürdigen Winnender Markttages machen einige Bauern und Viehhändler auf dem Nachhauseweg in der Schorndorfer Straße Halt, um beim Maurer Brot und Brezeln einzukaufen.

Enkel Tobias Maurer erinnert sich neunzig Jahre nach der Eröffnung des ersten Ladens an die Erzählungen seiner Oma Anna aus der Gründungsphase des Unternehmens – und an den lehrreichen Rat, den sie ihm mit auf den beruflichen Weg gegeben hat.

EINE ROTE FÜR ZWEI

Als meine Oma noch lebte, erzählte sie mir oft von den Anfängen vom Bäcker Maurer. Wie alles begann, wie alles wurde und auf was man aufpassen muss, damit es auch was wird.

Geboren war meine Oma in Pfrondorf, kurz vor Tübingen, rechts oben am Berg. Ihr Mann, mein Opa Gottlob, war Sohn eines Bäckers aus Holzgerlingen.

Bevor Anna und Gottlob am 1. Juli 1931 in Winnenden ihre eigene Bäckerei eröffneten, hatte ein Bäcker Knodel dort in der Schorndorfer Straße 29 nach nur drei Jahren seine Bäckerei schließen müssen. Er hatte die leidvolle Erfahrung gemacht, dass man mit Brötchen und Brezeln allenfalls genügend Geld verdienen konnte, um die Pacht zu bezahlen. Zum Leben und zum Großziehen der Kinder war aber kaum etwas übrig geblieben. Dass das Haus mit der Bäckerei so ziemlich das letzte am Stadtrand von Winnenden war, hatte das Ganze noch erschwert.

Mit der Erfahrung, dass es mit Brod, Bredla und Brezla allein nicht zu schaffen war, beschlossen Anna und Gottlob, auch Waren wie Kaffee, Tee, Milch, Käse, Salz, Zucker, Gewürze und sonstige Lebensmittel ins Sortiment aufzunehmen. Viele Produkte, die einst aus den Kolonien der ganzen Welt stammten.

Daher war der erste Bäcker Maurer auch ein Lebensmittel- und Kolonialwarenladen. Heute würde man sagen: ein typischer Tante-Emma-Laden.

Bevorzugt an Markttagen ging meine Oma mit ihrem Grädda, einem großen, geflochtenen Einkaufskorb, in die Stadt, um ihre Waren dort zu verkaufen. Ihr Ziel war es immer, mit ofenwarmen Brezeln in der Stadt anzukommen.

Als Neigschmeckte hatte sie es anfangs besonders schwer. Sie erzählte oft davon, wie ihr das „Ach Mädle, des wird nix.“ der Ur-Winnender fast den ganzen Mut nahm. Bis zu einem Tag vor 87 Jahren – ich meine, es war der Gründonnerstag. An diesem Abend hatten Anna und Gottlob sage und schreibe 28 Mark in der Kasse.

Zur Feier des Tages leisteten sich die beiden eine Rote Wurst. Nicht eine für jeden. Nein: eine Rote für zwei!

Natürlich waren das andere Zeiten. Aber viele Erfahrungen meiner Großeltern begleiten mich bis heute. Auf der Suche nach geeigneten Standorten für unsere Bäckereien und Bäckerei-Cafés beherzigen wir stets Omas Worte: „Tobias, denk immer daran, du musst erst mal zu den Kunden kommen, dann kommen die Kunden auch zu dir.“ Auch viele andere Ratschläge von Oma und Opa waren für mich in der Vergangenheit sehr prägend und hilfreich.



1936

Bei den Olympischen Spielen in Garmisch-Partenkirchen wird erstmals ein Fackellauf durchgeführt

Die **Queen Mary** macht ihre Jungfernfahrt von Southampton nach New York

Nur noch Mitglieder der **Hitlerjugend** werden für die **Beamtenlaufbahn** zugelassen

Der **tesa-Klebefilm** kommt auf den Markt

1938

Gottlob und Anna Maurer führen einen **Lieferservice für Ihre Brot- und Backwaren** ein

Adolf Hitler lässt deutsche Wehrmachttruppen in **Österreich** einmarschieren

In der Schweiz wird erstmals der Instantkaffee **Nescafé** verkauft

Professor **Otto Hahn** entdeckt gemeinsam mit seinem Assistenten Fritz Straßmann die **Kernspaltung des Uran-Atoms**, die wissenschaftliche und technologische Grundlage zur Nutzung der Kernenergie

Änderung des dänischen Erbgesetzes: **Uneheliche Kinder** werden ehelichen Kindern gleichgestellt

Im Rahmen seiner Forschungen zum **Mutterkorn** stellt der Schweizer Chemiker Albert Hofmann erstmals Lysergsäurediethylamid (**LSD**) her

In Amerika wird erstmals ein **Lügendetektor** getestet

Der Leichtathlet **Jesse Owens** stellt innerhalb von **45 Minuten fünf neue Weltrekorde** auf

Hedwig Maurer wird geboren

Nylon wird als **Patent** eingetragen

Der deutsche Mediziner **Ernst Laqueur** isoliert erstmals das Hormon **Testosteron**

Die **Hindenburg-Katastrophe** läutet das vorläufige Ende der Verkehrsluftschiffahrt ein

Die **Golden Gate Bridge** in San Francisco wird fertiggestellt

Werner Maurer wird geboren

Toyota Motor Corporation wird zum eigenständigen Unternehmen

Die Schmalbach-Werke bringen die **erste Geträndedose** auf den deutschen Markt

Anlässlich der Weltausstellung 1937 malt **Pablo Picasso** „Guernica“



Kleinbetriebe im Deutschen Reich sind ab sofort zur ordentlichen **Buchhaltung** verpflichtet

In den **USA** erscheint der erste **Batman-Comic**

Mit dem **Angriff auf Polen** beginnt der **Zweite Weltkrieg**

Die **Namensänderungsverordnung** für Juden im Deutschen Reich tritt in Kraft

1939

1935

1937

Zweiter Weltkrieg

In diesen unruhigen Zeiten versuchen Anna und Gottlob Maurer, ihr kleines Geschäft in Schwung zu bringen und entschließen sich, das Sortiment weiter auszubauen. Auch in der Backstube läuft die Produktion auf Hochtouren. Vor allem die Brezeln, der frische Nudelteig und die hausgemachten Nudeln stehen bei der Kundschaft mittlerweile hoch im Kurs.

Zur positiven Entwicklung des Ladens gibt es für das frisch verheiratete Paar eine wundervolle Nachricht. Anna ist schwanger und bringt am 12. Oktober 1932 Tochter Marianne zur Welt.

Der Laden wächst in den folgenden Jahren zu einem ansehnlichen Kolonialwarengeschäft mit einem umfangreichen Angebot heran. In den Regalen stehen Waschmittel, Seife, Konserven und sogar Käse und Fisch. Ein für die damaligen Jahre zeitgemäßes Lebensmittelgeschäft – heute ein typischer Tante-Emma-Laden. Die Ladeneinrichtung ist recht einfach und heimelig. Es gibt einen großen Ladentisch mit Marmorplatte, auf der die Kuchen und Torten kühl gelagert werden können. Präsentiert werden die Konditoreiprodukte hinter einer Glasscheibe, die vorn am Ladentisch angebracht ist. Daneben steht eine Waage. Produkte wie Kaffee, Tee, Salz, Zucker, Gewürze und die selbstgemachten Nudeln finden im großen Brotschrank Platz. Frische Milch wird offen angeboten und mit einem Liter- oder Halblitermaß direkt aus der großen Milchkanne unter dem Ladentisch für die Kunden abgefüllt.

Noch vor dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges entwickelt sich der erste „Maurer“ zum Vollsortimenter. Anna kümmert sich um den Ver-

kauf, Gottlob organisiert den Wareneinkauf, den Transport und die Anlieferung der Waren und Produkte des täglichen Bedarfs. Sein bevorzugter Arbeitsplatz bleibt aber die Backstube. Neben der modernen Teigwellmaschine für die Produktion der Eiernudeln setzt er eine Teigknetmaschine sowie eine Hörnchenwickelmaschine ein, die er auch zum Vorrollen der Brezeln einsetzt.

| *Der Vater war immer fortschrittlich und aufgeschlossen, vor allem neuer Technik und neuen Maschinen gegenüber.*

| Marianne Maurer

Zur Freude der Eltern erblickt am 2. August 1935 Tochter Hedwig das Licht der Welt.



Gottlob Maurer mit Tochter Hedwig (* 2.8.1935, † 18.8.1979) um das Jahr 1938



Anna Maurer mit Sohn Werner (*8.8.1937, † 22.2.2017) um das Jahr 1939

Zwei Jahre später, am 8. August 1937, wird mit Werner der Stammhalter der Familie Maurer geboren.

Da der Neubau von Wohnungen rund um die Bäckerei immer noch auf sich warten lässt, starten Anna und Gottlob kurzerhand einen Lieferservice für ihre Backwaren. Tochter Marianne wird dazu früh in die Arbeit im elterlichen Betrieb eingebunden und erledigt bereits

mit sechs Jahren zu Fuß oder mit dem Fahrrad kleine Boten- und Liefergänge in der Umgebung.

Für die stetig steigende Anzahl der Produkte des täglichen Bedarfs sowie für die Backwaren steigt auch der Platzbedarf und die Maurers expandieren zum ersten Mal. Das Wohnzimmer wird geräumt und dient ab sofort als Verkaufsraum.

Kriegsjahre und Wiederaufbau.

Not und Tugend

In ganz Deutschland werden insbesondere diejenigen Männer einberufen, die schon im Ersten Weltkrieg gedient haben. Gottlob Maurer, der auch gedient hatte, wird bereits am ersten Kriegstag 1939 zum sogenannten Objektschutz einberufen, jedoch nicht zum Fronteinsatz herangezogen. Er bezieht Quartier im Winnender Bahnhof und hat den Auftrag, die Bahnanlagen und das wichtige Stellwerk in Winnenden sowie die Eisenbahnbrücken über dem Zipfel- und Buchenbach zu bewachen.

Er ist zu dieser Zeit der jüngste Bäckermeister in Winnenden. Die Söhne seiner älteren Bäckerkollegen werden allesamt zum Kriegseinsatz abkommandiert und deren Väter müssen die Produktion in den Backstuben aufrechterhalten. Gottlob führt seine Bäckerei indes unterstützt von seinem Gesellen weiter. Weil Gottlobs Arbeit von den Behörden als unerlässlich für die Sicherstellung der Versorgung mit Lebensmitteln erachtet wird, wird er offiziell vom Dienst in der Wehrmacht freigestellt.

Immer nach ein, zwei Uhr in der Nacht und nach Ende seiner Patrouillengänge macht er sich direkt auf den Weg in die Backstube, um all die Arbeiten eines Bäckermeisters zu erledigen. Dazu kommt auch noch, dass Zutaten in diesen Tagen knapp sind. Zum Beispiel ist nicht genügend Hefe verfügbar. Aber Gottlob macht aus seiner Genügsamkeit eine Tugend. Er erkennt, dass weniger Hefe schlicht einer längeren Teigruhe bedarf, was allerdings zu noch mehr Zeit in der Backstube führt. Er arbeitet sprichwörtlich bis zum Umfallen. Seine Kameraden halten ihm deshalb so gut es geht den Rücken frei.

| *Gottlob, leg di na und schlof, mir übernehmed dei Runde.*

| Gottlobs Kameraden vom Objektschutz

... heißt es dann und Gottlob findet wenigstens hin und wieder ein halbes Stündchen Schlaf und Erholung. Wo die Kameraden nur den Job als Soldat haben, hat Gottlob derer zwei: er ist Soldat und Bäcker gleichzeitig. Und da bleibt fürs Schlafen schlicht keine Zeit.



Werner Maurer als „Juniorbäcker“ um das Jahr 1940

Damals verfügt längst noch nicht jeder Haushalt über einen eigenen Herd mit Backofen. Brot- und Vorteig und Kuchen werden zwar in den häuslichen Küchen vorbereitet, müssen dann aber als Rohlinge zum nächsten Bäcker gebracht werden, der die Brote und Kuchen dann backt. Gottlob Maurer berechnet seinen Kundinnen und Kunden dafür lediglich 3 Pfennige pro Pfund Teig. In der Adventszeit bringen die Kunden auch ihre Weihnachtsplätzchen und Stollen zu Gottlob Maurer. Marianne Maurer erinnert sich gern an diese bisweilen hektischen Wochen vor Weihnachten:

In der Advents- und Weihnachtszeit herrschte immer Hochbetrieb. Der ganze Laden war vollgestellt mit den Backblechen, Kuchenformen und Brotkörben mit den vorbereiteten Plätzchen und Stollen der Kunden. Manchmal gab es kaum noch ein Durchkommen.

Marianne Maurer

Unterstützt werden Gottlob und Anna bei ihrer Arbeit von einem Bäckergehilfen und der frisch eingeschulten Tochter Marianne. Auch wenn Winnenden weitgehend von Angriffen verschont bleibt, sind die ersten Schuljahre Mariannes alles andere als angenehm. Sie erinnert sich an diese dunklen Jahre ihrer Kindheit:

Meine Grundschuljahre waren gekennzeichnet von den Ereignissen des Kriegs. Insbesondere als dann die Luftangriffe auf Stuttgart zugenommen haben. Der beißende Brandgeruch aus dem bombardierten und brennenden Stuttgart war vor allem bei Westwind deutlich zu riechen. Die Luft war dann grau und schmeckte ganz scharf. An einen geregelten Schulunterricht war in dieser Zeit nicht zu denken. Der war immer abhängig von den Luftangriffen. Anfangs fanden die ja ausschließlich nachts statt. Kam die Entwarnung noch vor Mitternacht, hat der Unterricht tags darauf wie vorgesehen stattgefunden. Kam die Entwarnung hingegen erst nach Mitternacht, ist die Schule ganz oft ausgefallen.

Marianne Maurer

Im Verlauf des Krieges wird die Lage auch in Winnenden immer bedrohlicher und auch die Maurers leiden an der sich täglich verschlechternde Lage. Lieferanten können die Waren nicht mehr nach Winnenden transportieren, da ihre Lastwagen und Anhänger von der Wehrmacht kurzerhand beschlagnahmt werden. Und ist noch ein Fahrzeug verfügbar, fehlt oft der nötige Treibstoff.

Wir haben damals einfach aus der Not eine Tugend gemacht, uns mit dem ständigen Mangel arrangiert und eben improvisiert. Wenn dauernd etwas fehlt, muss man sich eben etwas einfallen lassen.

Marianne Maurer



Werner, Marianne, Brigitte und Hedwig um 1946

Um die stark eingeschränkte Produktion in der Backstube und den Betrieb im Laden aufrecht zu erhalten, müssen die bestellten Waren immer häufiger bei den Händlern, Bauern und Müllern in der Region abgeholt werden. Mit dem Fahrrad oder zu Fuß und mit dem Rucksack geht es dann mit dem großen Bollerwagen voll mit Taschen und Säcken früh am Morgen zum Großhändler nach Ludwigsburg oder zum Milchhof nach Backnang. Marianne ist noch manch langer Marsch in Erinnerung:

Im Stockdunklen um 04:00 Uhr in aller Frühe mussten wir bei Wind und Wetter aufbrechen und häufig sind wir erst spät am Abend wieder zurückgekommen. Im Winter mussten wir uns sogar den Weg durch den tiefen Schnee bahnen. Geräumt wurden Straßen und Wege zu dieser Zeit nämlich längst nicht mehr. In den letzten Kriegsmonaten sind die Amerikaner und Engländer dann auch am Tag

Bombenangriffe geflogen. Auf unserem vollgepackten Bollerwagen hatten wir die Butter, den Quark und Milchkannen verstaubt und mit Tarnnetzen abgedeckt. Wenn die Tiefflieger kamen, haben wir uns schon mal mit einem Sprung in den nächsten Straßengraben gerettet. Glücklicherweise sind wir alle immer wieder wohlbehalten zu Hause angekommen.

Marianne Maurer

Auch in diesen vom Krieg geprägten Jahren gibt es Grund zur Freude und am 28. Februar 1943 kommt Tochter Brigitte in Winnenden als viertes Kind zur Welt.

1940

„Romeo und Julia“
wird uraufgeführt

Winston
Churchill wird
Premierminister

Wegen kriegsbedingter
**Verknappung der
Rohstoffe** entwickelt
der Deutsche Wolfgang
Schetelig **Fanta** als
Ersatzprodukt für
Coca-Cola

Der Mexikaner Guillermo
González Camarena
erfindet ein System zur
Farbbildübermittlung



1942

In München wird
mit **-30,5 °C** die dort
**niedrigste Temperatur
aller Zeiten** gemessen

„Bambi“ wird
uraufgeführt

Anne Habdank,
die spätere Ehefrau
von Werner Maurer,
wird geboren

1943

Die Niederlage der
deutschen Wehrmacht
in der **Schlacht von
Stalingrad** bedeutet
die Wende im Zweiten
Weltkrieg

Die Erstausgabe
vom **Kleinen Prinz**
erscheint

Brigitte Maurer
wird geboren



WELTGESCHEHEN & BÄCKER MAURER

Konrad Zuse baut mit
dem Z3 den **ersten
funktionsfähigen
Computer** der Welt

„Mutter Courage und
ihre Kinder“ von **Bertolt
Brecht** wird uraufgeführt

Binnen 24 Stunden treffen **sechs
Sonnenstürme** der Stärke neun, also
der höchsten Magnitude, auf die Erde.
Die Folgen: Die Nacht ist taghell,
Radios spielen verrückt und der
Strom fällt aus

1941

Die französische Tageszeitung
„**Le Monde**“ erscheint zum
ersten Mal

Oswald Theodore Avery weist
nach, dass die **DNA** und nicht die
Proteine Träger der genetischen
Information ist

In Berlin wird der Spielfilm
„**Die Feuerzangenbowle**“
mit **Heinz Rühmann** zum
ersten Mal gezeigt

Der **Vesuv** bricht zum
letzten Mal aus. Seitdem
befindet er sich in einer
Ruhephase

1944

BRIEF VON GOTTLOB MAURER AN SEINEN SCHWAGER AUGUST SCHAAL

In diesen Zeilen spiegelt sich die ganze Dramatik der letzten Kriegsjahre wieder. Speziell Gottlob Maurers Schilderung der Nöte in der Bäckerei bringen die tiefe Furcht und große Verzweiflung der Menschen in Winnenden zum Vorschein.

Neben die Sorge um den militärischen Gang der Dinge ist bei uns auch diejenige um das Brennmaterial für den Backofen getreten. Wenn wir bisher hofften, wenn keine Briketts mehr, so doch Stückbraunkohlen zu erhalten, so muss wegen dem fehlenden rollenden Material nun auch diese Hoffnung begraben werden. Am letzten Mittwoch wurde uns Bäckern auf dem Rathaus erklärt, dass für die kommende Zeit nur mit Holz zu heizen sei. Ich reiche mit meinen Kohlen noch drei Tage und wenn ich morgen oder übermorgen nicht eine Holzzuteilung erhalte, so backe ich noch zwei Tage einen Brotvorrat für die Paulinenpflege mit deren Kohlen und dann wird sich zeigen, ob geschlossen werden muss oder nicht, ich möchte das möglichst verhüten.

Es geht auch das Bestreben vom Landratsamt, dass einige Backöfen stillgelegt werden. Brezeln-, Milchbrot- und Kuchenbacken, auch von der Kundschaft, ist im Interesse der Beschaffungsersparnisse verboten. Möge uns nun Gott vor dem Überfluten unserer Heimat durch die Feinde bewahren.

Von meinem Bruder Friedrich, der am 7. Januar in Ostpreußen an die Front kam, fehlt seit 14. Januar jede Nachricht. Wie ja auch von Paul seit 20.11.1944, wo jedoch Hoffnung besteht, dass er in amerikanische Gefangenschaft geraten ist. Bei Friedrich habe ich's bisher dem Versagen der Feldpost zugeschrieben, nun aber wird mir's allmählich zu lang und ich befürchte, dass wenn er noch lebt, er in Gefangenschaft sich befindet.

Winnenden, den 12. März 1945.
Lieber Schwager August mit Familie!

Der Krieg ist ja inzwischen in ein neues ernsteres Stadium getreten und wir haben in letzter Zeit manches Beispiel dafür, dass es nicht nötig ist an die Front zu kommen, um vom Schicksal weggefegt zu werden, wie es unsere kleineren Städte neuerdings Reutlingen, Pforzheim, Bruchsal, Heilbronn und Ulm betroffen hat. Es ist gut, wenn man nicht mehr so sehr an diesem Leben hängt und die Hoffnung haben darf auf die ewige Heimat.

Der Krieg ist ja inzwischen in ein neues ernsteres Stadium getreten und wir haben in letzter Zeit manches Beispiel dafür, dass es nicht nötig ist an die Front zu kommen um vom Schicksal weggefegt zu werden, wie es unsere kleineren Städte neuerdings Reutlingen, Pforzheim, Bruchsal & Heilbronn & Ulm betroffen hat. Es ist gut wenn man nicht mehr so sehr an diesem Leben hängt und die Hoffnung haben darf auf die ewige Heimat.

Neben die Sorge um den militärischen Gang der Dinge ist bei uns auch diejenige um das Brennmaterial für den Backofen getreten. Wenn wir bisher hofften, wenn keine Briketts mehr, so doch Stückbraunkohlen zu erhalten, so muss wegen dem fehlenden rollenden Material nun auch diese Hoffnung begraben werden. Am letzten Mittwoch wurde uns Bäckern auf dem Rathaus erklärt, dass für die kommende Zeit nur mit Holz zu heizen sei. Ich reiche mit meinen Kohlen noch 3 Tage und wenn ich morgen oder übermorgen nicht eine Holzzuteilung erhalte, so backe ich noch 2 Tage einen Brotvorrat für die Paulinenpflege mit deren Kohlen und dann wird sich zeigen ob geschlossen werden muss oder nicht, ich möchte das möglichst verhüten. Es geht auch das Bestreben vom Landratsamt, dass ein. g. Backöfen stillgelegt werden. Brezeln-, Milchbrot- und Kuchenbacken, auch von der Kundschaft ist im Interesse der Beschaffungsersparnisse verboten. Möge uns nun Gott vor dem Überfluten unserer Heimat durch die Feinde bewahren. Von meinem Bruder Friedrich, der am 7. Jan. in Ostpreußen an die Front kam, fehlt seit 14. Jan. jede Nachricht wie ja auch von Paul seit 20.11.44 wo jedoch Hoffnung besteht, dass er in amer. Gef. gerat. ist. Bei Friedrich habe ich's bisher dem Versagen der Feldpost zugeschrieben, nun aber wird mir's allmählich zu lang und ich befürchte, dass wenn er noch lebt er in Gef. sich befindet.



Die Winnender Innenstadt nach den Fliegerangriffen in den letzten Kriegstagen im April 1945

Die Amerikaner befreien Winnenden

In der Nacht vom 20. auf den 21. April 1945 rücken die Amerikaner nach schwerem Beschuss der Innenstadt in Winnenden ein und besetzen Winnenden, Höfen, Bürg und Hanweiler. Einen Tag später folgt Breuningsweiler. Besonders betroffen ist der Marktplatz, auf dem 20 Menschen ihr Leben verlieren.

Dass die Zahl der Todesopfer nicht deutlich höher ausfällt, ist in erster Linie dem mutigen Einsatz des Stadtpfarrers Georg Brandt und seines Mitbewohners Wolfgang Best zu verdanken. Beide sind von der Sinnlosigkeit eines weiteren Widerstandes überzeugt und nutzen eine Feuerpause, um den Amerikanern zu erklären, dass sie die Stadt Winnenden übergeben wollen. Da Wolfgang Best Englisch kann, begleitet er Georg Brandt als Dolmetscher.

Beim Stab der Amerikaner herrscht zunächst Misstrauen, ehe entschieden wird, Pfarrer Brandt mit einem Spähtrupp nach Winnenden zu schicken. Die Männer bekommen die

Brücken über den Buchenbach, die von Wehrmachtsangehörigen bereits zur Sprengung vorbereitet worden waren, unversehrt in die Hände.

Die offizielle Übergabe Winnendens erfolgt in der Nacht zum 21. April 1945 durch Stadtobersekretär Emil Weisshaar. Bürgermeister Josef Huber hatte ihm die Geschäfte übertragen und die Stadt zuvor fluchtartig verlassen.

Für Winnenden, mittlerweile ein Schmelztiegel aus Einheimischen, Evakuierten aus deutschen Großstädten, Flüchtlingen und Vertriebenen aus den ehemals deutschen Gebieten im Osten Europas, bedeutet der Einmarsch der Amerikaner das Ende des Krieges. Das ehemals psychiatrische Reservelazarett in der Schlossstraße war überfüllt mit Verwundeten und Zivilisten. Unter der bunt gemischten Bevölkerung gab es Wehrmachtsangehörige, Zivilisten, NS-Parteiangehörige und -ferne, abgetauchte SA- und SS-Männer, Protestanten und Katholiken. Hinzu kam eine große Anzahl an

Ausländern. Über 1.200 Menschen aus mehr als 14 Nationen sind bis Kriegsende als Zwangsarbeiter in Winnenden beschäftigt. Und so verschieden wie die Schicksale dieser Menschen, sind auch deren Kultur und Denkweise.

Die Familie Maurer übersteht mit ihrer Bäckerei die letzten Kriegstage unversehrt. Nur kurz nachdem sich die Amerikaner in Winnenden einquartiert haben, hat auch Gottlob erstmals Kontakt mit den Siegern. Gottlob und Anna haben vorm Haus immer fein säuberlich Holz für den Backofen aufgestapelt, das sie mit viel Mühe zusammengetragen haben. Eines Tages fährt ein Lastwagen der US-Armee vor, einige GIs springen herunter und beginnen vor den Augen der sprachlosen Maurers groß- und wortlos, den gesamten Holzvorrat auf ihren Truck zu laden. Als Gottlob seine Fassung wiederfindet und lautstark protestieren will, kann ihn Anna nur mit viel Mühe daran hindern, handgreiflich zu werden.

Nachdem die Amerikaner die Verwaltung von Winnenden übernommen und neu organisiert haben, wird Gottlob Maurer in den Arbeitsausschuss der Stadt berufen und bestimmt die Geschehnisse der Nachkriegsphase im Vorstand maßgeblich mit. In seinem „Bericht über die Ereignisse vor und nach dem 20. April 1945“ führt Wolfgang Best, der von den Amerikanern kurzerhand als stellvertretender Bürgermeister eingesetzt worden war, dazu an:

| ... Bei den Sitzungen des Arbeitsausschusses, teils in Gegenwart von amerikanischen Offizieren, wies ich darauf hin, dass in erster Linie die Arbeit und der Aufbau stehen müsste und nicht die Verfolgung politischer Richtungen.

| [...] Die Gefahr, dass einzelne radikale Elemente auf das Rathaus drängten und eine Rolle in der Verwaltung spielen wollten, war weiterhin groß. [...] Die Ernährungsfrage für Winnenden wurde nach Überwindung vieler Schwierigkeiten [...] befriedigend für die Bevölkerung gelöst. Allerdings waren wir zum Beispiel genötigt, ein Zuckerlager einer Stuttgarter Firma zu beschlagnahmen [...] um der Bevölkerung von Winnenden, vor allem im Interesse der Kleinstkinder, eine Zuteilung zukommen zu lassen. So konnten auf der Basis des Austausches mit dem Allgäu für Winnenden eine Sonderzuteilung von Käse und Butter gegeben werden. Ausreichende Mengen an Mehl und Fleisch wurden in die Stadt geschafft, ebenso Baustoffe zum Wiederaufbau der zerstörten Häuser [...] Da Herr Weishaar stets um seine Entlassung als erster Bürgermeister bat und dringend ein Verwaltungsfachmann benötigt wurde, wandte sich nun der Vorstand des Arbeitsausschusses „Herr Ammann, Herr Auhuber und Herr Maurer“ an Herrn Rommel, der zu dieser Zeit im Ruhestand in Schwaikheim lebte und für die Aufgabe als erster Bürgermeister der Stadt Winnenden dem Vorstand des Arbeitsausschusses als geeignet erschien. Nach der Einführung durch den Herrn Landrat und Herrn Auhuber übernahm Herr Rommel sein Amt. [...]

| Wolfgang Best

1946

In Mainz wird mit französischer Lizenz die Allgemeine Zeitung gegründet. Aus ihrer Redaktion wechselt ein Teil der Crew im Jahr 1949 zur Gründung der **Frankfurter Allgemeinen Zeitung**

Sony wird gegründet

Louis Réard entwirft den **Bikini**

„**Die Zeit**“ und „**Die Welt**“ erscheinen zum ersten Mal

Das US-amerikanische Unternehmen **Tupperware** bringt mit der „**Wunderschüssel**“ sein erstes Produkt auf den Markt



Ende des Zweiten Weltkrieges – Deutschland kapituliert. Städte und Dörfer sind zerstört, die deutsche Wirtschaft liegt am Boden, eine Regierung, die das Land regieren könnte, gibt es nicht mehr

Pippi Langstrumpf von Astrid Lindgren erscheint

51 Gründungsmitglieder unterzeichnen die **Charta der Vereinten Nationen**

Die **Cessna 120** absolviert ihren Erstflug

1945

1948



Mit der Berliner Luftbrücke reagieren die Alliierten auf die sowjetische Blockade Berlins

Die deutlich günstigeren **Vinyl-Schallplatten** ersetzen die Schellackplatten

Die erste **Fernbedienung** wird in den USA entwickelt. Sie ist über ein Kabel mit dem Fernseher verbunden und kann nur das Bild vergrößern oder verkleinern

Im Saarland wird der **Französische Franc** als Währung eingeführt

Die erste **Bambi-Verleihung** findet statt

Richard und Maurice McDonald eröffnen nach völliger Umgestaltung ihr Schnell-Restaurant mit Selbstbedienung neu

Das erste **Tiefsee-U-Boot** wagt sich in 25 Meter Tiefe

Chuck Yeager durchbricht im **Raketenflugzeug** Bell X-1 als erster Mensch in etwa 15.000 m Höhe die **Schallmauer**

12 Staaten gründen die **NATO** als militärisches Verteidigungsbündnis und Wertegemeinschaft westlicher Demokratien

Herta Heuwer erfindet in ihrem Berliner Kiosk die **Currywurst**

Konrad Adenauer wird erster Bundeskanzler der Bundesrepublik Deutschland

Josef „Sepp“ Herberger wird Fußballtrainer der deutschen Nationalmannschaft

Das **Deutsche Grundgesetz** tritt in Kraft

Die Haloid Company bringt 1949 den ersten kommerziellen **Kopierer** auf den Markt

1947

1949

Wiederaufbau

In den Jahren nach Kriegsende bemüht sich die amerikanische Besatzungsverwaltung nach Kräften, Ordnung in das Chaos zu bringen. Am 15. Juli 1947 wird Hermann Schwab vom Gemeinderat einstimmig zum ersten Nachkriegsbürgermeister Winnendens gewählt, von der US-Besatzungsbehörde bestätigt. Am 22. Februar 1948 findet auf Erlass des alliierten Kontrollrats eine demokratische Bürgermeisterwahl statt.

Hermann Schwab tritt nach der Wahl 1948 an die Spitze einer Stadt, die tief zerrissen ist. Die Einheimischen stehen den Flüchtlingen misstrauisch gegenüber und im Gemeinderat werden alte Rechnungen aus NS-Zeiten beglichen. Schwab gelingt es dennoch, das Vertrauen der Bürger in die junge Demokratie zu stärken und Ruhe in die sich neu formierende Zivilgesellschaft zu bringen.

Der großen Zahl an Heimatvertriebenen fehlt es buchstäblich an allem. Nahrungsmittel, Kleidung und besonders Wohnraum sind Mangelware. Daher muss jeder halbwegs geeignete Platz zum Bauen verwendet werden. Kurz nach seinem Amtsantritt initiiert der Bürgermeister die sogenannte Gartenlandaktion: Durch die Nutzung jedes Fleckchens Gemeindeboden sollen zusätzliche Lebensmittel produziert werden, etwa 380 Winnender Familien bekommen Pachtland zum Anbau von Kartoffeln, Gemüse und Salat zugeteilt, um so den häuslichen Speiseplan bereichern zu können.

Weil auch das Mehl knapp ist bleibt der Verkauf von Brot verboten. Marianne Maurer, bei Kriegsende gerade einmal zwölf Jahre alt, erinnert sich an die Zeit unmittelbar nach Kriegsende:

| *Die Nachkriegszeit war eigentlich schlimmer als die Kriegsjahre. Damals war einfach alles, vor allem jedoch Lebensmittel, auch Grundnahrungsmittel knapp.*

| Marianne Maurer

Wenige Monate nach Kriegsende eröffnet genau gegenüber des Ladenlokals der Maurers der Einzelhändler Schiefer sein erstes Lebensmittelgeschäft. Damit entsteht eine direkte Konkurrenzsituation. Schiefer setzt allerdings im Gegensatz zu Anna und Gottlob auf ein „discounterartiges“ Konzept. Für Gottlob ist der neue Konkurrent ein „rotes Tuch“. Schiefer bezieht seine Brot- und Backwaren von der Brotfabrik Werner in Bad Cannstatt, die das preisgünstige sogenannte Konsumbrot in großen Mengen produziert. Das günstige Roggenmischbrot kostet zu jener Zeit gerade einmal 49 Pfennig je Kilogramm und Schiefer wirbt mit einer großen Werbetafel vor seinem Laden offen und unverblümt dafür. Gottlob fühlt sich dadurch in seiner Bäcker- und Handwerkerehre verletzt. Letztlich können sich Gottlob und Anna behaupten und die Geschäfte laufen auch trotz der unliebsamen Konkurrenz unvermindert gut.

Mit der Währungsreform am 21. Juni 1948 setzt dann auch in Winnenden ein Aufwärtstrend ein und über Nacht tauchen in den Läden Waren auf, wo im Jahr zuvor die Schaufenster noch vernagelt und die Geschäfte geschlossen waren.



Bäckerei Maurer mit Lebensmittel- und Feinkostsortiment in der Schorndorfer Straße 29 Mitte der 1950er Jahre

Wirtschaftswunder

Während sich zu Anfang des Jahrhunderts die Bautätigkeit hauptsächlich auf den Süden und Westen des Stadtkerns bis hin zum Bahnhof erstreckt, beginnt nun der großräumige Ausbau der Stadt. Und lebten vor Kriegsausbruch nur rund 6.000 Menschen in der Stadt, sind es durch den enormen Zuzug seit Kriegsende 9.000 geworden. Das erfordert neben der schnellen Errichtung von Wohnraum auch die Schaffung vieler Arbeitsplätze, was auch der Ausweisung neuer Industriegebiete bedarf. In dieser Phase entstehen unter anderem die Christaller- und die Stöckach-Siedlung.

Im Jahr 1950 erhält Gottlob Maurer vom Nachbarn aus der Schorndorfer Straße 31 das Angebot, das angrenzende Anwesen zu kaufen, um seinen Laden und die Backstube erweitern zu können. Er lehnt dankend ab, denn sein Grundsatz lautet:

| *Mit fünfzig mache ich keine Schulden mehr.*

| Gottlob Maurer

Später hat Gottlobs Sohn Werner im Alter von Mitte 50 :-)) das Nachbarhaus schließlich doch noch erworben.

Für Enkel Tobias Maurer beschreibt diese Haltung den Großvater sehr treffend. Denn der war ein sehr, sehr genügsamer Mensch. Ruhig, in sich gekehrt und äußerst besonnen. Eine derartige Investition wäre ihm ein zu großes Abenteuer gewesen, mit dem er sich einfach nicht wohlfühlt hätte.

Rund um die Backstube wird nun verstärkt gebaut. Und durch den Zuzug von immer mehr Menschen steigt auch der Bedarf an Konsumgütern, Frisch- und Backwaren. So erlebt das Lebensmittelgeschäft der Maurers das erste Hoch und das Warensortiment wird um Zigarren und Zigaretten, Schreibwaren und Schulhefte erweitert. Es gibt auch Fischkonserven, die sich lange Zeit großer Beliebtheit erfreuen, sowie Waschmittel und Kosmetika.

Der Ausbau des Warensortiments sorgt auch für einen deutlich erhöhten Arbeitsaufwand im Laden, weshalb Tochter Marianne zwischenzeitlich ganztags im elterlichen Betrieb mitarbeitet:

Ich habe meine Eltern ja schon in jungen Jahren unterstützt, habe Lieferungen ausgefahren, im Krieg Waren bei den Großhändlern in der Umgebung besorgt. Da war der nächste Schritt für mich ganz selbstverständlich. Ich bin im Lauf der Jahre einfach in das elterliche Unternehmen reingewachsen. Wir waren alle vom Dritten Reich geprägt und kannten nur Pflichten. Etwas anderes hat es für uns überhaupt nicht gegeben. So machte ich meine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau bei Feinkost Braun in Fellbach und legte später auch noch erfolgreich meine Prüfung zum Geschäftsführer im Einzelhandel in Neuwied ab.

Marianne Maurer

Aus diesem „Reinwachsen“ werden ganze 50 Jahre Tätigkeit im Familienunternehmen. Marianne baut im Lauf der Jahre unter anderem die Obst- und Gemüseabteilung auf und in Hochzeiten fährt sie häufig mehrmals die Woche auf den Großmarkt nach Stuttgart, um frisches Obst und Gemüse zu besorgen.

Die Tür vom „Maurer“ steht den Kunden zu jeder Tages- und Nachtzeit offen – sogar sonn- und feiertags. Denn haben Kunden mal vergessen, etwas einzukaufen oder fehlt etwas in der heimischen Küche, kommen sie einfach vorbei und läuten an dem Treppenaufgang mit Annas geliebter Sandsteinkugel.

Frisches Obst und Gemüse sind bei den Kunden sehr beliebt und die Frischwaren beherrschen die Auslagen des Ladens. Das Geschäft mit den frischen Backwaren bleibt noch im Hintergrund. Mit der Ansiedelung zahlreicher Flüchtlinge insbesondere aus dem Sudetenland werden besonders Paprika und Trauben sehr gut verkauft. Und bleiben trotzdem Trauben übrig, presst Gottlob sie im Keller aus und macht daraus Most für den Privatgebrauch. Dann und wann lässt die Gärung den Eigenbau in den voluminösen Korbballonflaschen platzen und setzt den Keller der Schorndorfer Straße schon das eine oder andere Mal unter Wasser, bzw. „und'r Mooschd“.

Um das Jahr 1953 erfolgt der erste Umbau des Hauses und des Ladenlokals. Die private Küche und auch der Flur werden zu Auslagen und Lager umfunktioniert. Insgesamt erfährt das Gebäude in der Schorndorfer Straße 29 in den kommenden Jahren noch drei weitere Umbauten und der private Raum wird immer kleiner.



Das Leben in der Schorndorfer Straße 29, geprägt von frischem Obst und Gemüse

1950

In Karlsruhe wird der **Bundesgerichtshof** gegründet

Die erste **Formel-1-Weltmeisterschaft** wird in **Silverstone** ausgetragen

Die **CDU** formiert sich in Königswinter, man wählt **Konrad Adenauer** zum Bundesvorsitzenden

Der Informatiker Edmund Berkeley präsentiert mit „Simon“ den ersten erschwinglichen **Heimcomputer**

Der **VfB Stuttgart** wird deutscher **Fußballmeister**

Werner Maurer beginnt mit 14 Jahren eine **Bäckerlehre im väterlichen Betrieb**

Bei der Firma **Ford in Köln** werden die ersten Autos produziert

1952

Die **Polio-Impfung** gegen Kinderlähmung wird erstmals vorgenommen

Die **erste Tagesschau** flimmert über den Bildschirm

1953

Edmund Hillary und Tenzing Norgay besteigen als Erste den **Mount Everest**

Die **Augsburger Puppenkiste** wird durch die erstmalige Ausstrahlung im Fernsehen bundesweit bekannt

Der Italiener **Alberto Ascari** wird **erster Doppelweltmeister** der Formel-1-Geschichte

Elisabeth II. wird in London zur **Königin und Staatsoberhaupt des Vereinten Königreichs** gekrönt



Die erste vollautomatische Waschmaschine kommt in Deutschland auf den Markt

In Schweden wird der erste **Tetra Pak** hergestellt

Phil Collins wird geboren

Der Münchner Erfinder Walter Linderer meldet den **Airbag** zum Patent an

Die **IAA** findet erstmals in Frankfurt am Main statt. Dem neuen Standort wird die Automobilausstellung bis 2019 treu bleiben

1951



Forscher der Bell Labs präsentieren die erste praktikable **Silizium-Solarzelle** mit einem Wirkungsgrad von 6 %

Mit dem **Wigomat** wird die erste Filterkaffeemaschine in Deutschland patentiert

In Basel wird der Europäische Fußballverband **UEFA** gegründet

Erstmals erreicht der **Ernährungsstand der Bundesrepublik Deutschland** wieder den Stand der Vorkriegszeit. Allerdings wird deutlich mehr Obst und weniger Fleisch gegessen und weniger Alkohol getrunken

Das Wunder von Bern: Deutschland wird zum ersten Mal Fußball-Weltmeister



1954

Anfang 1959 kommt mit Werner Brandstätter wertvolle Unterstützung. Der gelernte Bäcker wird schon im Alter von 17 Jahren zur rechten Hand Gottlob Maurers und bleibt für lange Zeit der einzige Mitarbeiter in der Bäckerei. Er gerät darüber ins Schwärmen:

Das war eine wirklich schöne Schafferei, damals mit Gottlob Maurer in der Backstube. Anstrengend und manchmal ziemlich hektisch, aber richtig schön. Ich bin ja eigentlich als Bäcker zu Maurer gekommen und musste dann kurz vor Ostern erst einmal noch einen Schnellkurs im Gießen von Schokoladenhasen in der Konditorei absolvieren. Und dann war da natürlich noch die Oma, die Chefin. Anna Maurer, das war eine Seele von Frau, die Seele des Betriebs. Die hat ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Laden und in der Backstube immer unterstützt und gefördert, wo sie nur konnte.

Werner Brandstätter

Die Arbeitsweise der Maurers war von Sparsamkeit, Sorgsamkeit und Vernunft (neudeutsch: Nachhaltigkeit) geprägt. Im Hause Maurer wird daher so gut wie alles verwertet. Nebenbei wird eine kleine Landwirtschaft mit einem Schwein und zwei Hühnern betrieben, an die die Brot- und Teigreste verfüttert werden. Später kommt ein Nutzgarten mit Obstbäumen und allerlei Beerensträuchern hinzu. Dieses so genannte „Stückle“, das Werner Maurer und seine Schwester Marianne Anfang der 1960er-Jahre kaufen, wird später zum Lieblingsplatz von Gottlob und Anna.

Wir Kinder mussten natürlich bei der Obst- und Beerenernte mithelfen. Da gab es kein Entkommen. Vor allem bei den Johannisbeeren nahm es meine Oma ganz genau. Sie hat mit Argusaugen überwacht, dass ja kein Träuble mehr am Strauch war. Ansonsten hatten meine Schwester und ich zum Nachputzen anzutreten. Bei den Himbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren das gleiche Spiel. Opa hat dann die geernteten Johannisbeeren fein säuberlich mit einer Gabel von den Rispen auf Bleche abgestreift. Mein Vater hat sie

abgeholt und dann wurden in der Backstube damit die Kuchen gebacken.

Tobias Maurer

Der Renner ist über viele Jahre hinweg der täglich in großen Mengen produzierte Nudelteig. Immer am Gründonnerstag werden auf der Nudelmaschine im Keller bis zu 75 Kilogramm Teig produziert. Wenn sogar diese Menge nicht ausreicht, muss in Windeseile nachproduziert werden.

Die Backstube und der Laden waren voll mit dem dünn ausgewellten Nudelteig. Die Kunden kamen ja am Gründonnerstag in Scharen, um genug Teig für das traditionelle Karfreitagsgericht, die Maultaschen, zu bekommen. Natürlich kamen viele auf den letzten Drücker kurz vor Ladenschluss und hatten es furchtbar eilig. Da ging's dann drunter und drüber im Laden.

Marianne Maurer

Und ausgerechnet an so einem „Nudelteiggründonnerstag“ passiert Werner Brandstätter ein Malheur. Denn im Eifer des Gefechts setzt er die Wellmaschine, die bis dahin immer zuverlässig ihren Dienst getan hat, außer Gefecht und sie macht am Donnerstag vor Ostern „koin Mucks meh!“ – und die Schlange vor dem Laden wird länger und länger. Doch Gottlob wäre nicht Gottlob, wenn ihm nicht auch hier etwas einfallen würde. Er kontaktiert einen befreundeten Bäcker aus dem Ort, der ebenfalls eine Nudelmaschine hat und bringt den Teig kurzerhand zu ihm. Werner Brandstätter übernimmt den Teigtransport und die Weiterverarbeitung.

Der Bäckerkollege war natürlich vom Chef über mein Missgeschick informiert worden und ist mir die ganze Zeit nicht von der Seite gewichen. Er war wohl in Sorge, dass ich auch noch seine Maschine kaputt mache. Aber es ist alles gut gelaufen und wir haben den fertigen Nudelteig noch rechtzeitig in den Laden zurückbringen können.

Werner Brandstätter

Nachfolgeregelung

Mit 14 Jahren beginnt Sohn Werner 1951 seine Lehre zum Bäcker im väterlichen Betrieb. Ursprünglich wollte er Elektriker werden, aber nach einem eindringlichen Gespräch mit Lehrer Karl Mast, einer Autorität, Respektperson und hoch geachtetem Mitglied der Winnender Gesellschaft, lässt sich Werner umstimmen.

Werner, jetzt schau dir einmal an, wie deine Eltern angefangen haben, wie hart sie g'schafft und gearbeitet haben, um ihr Geschäft so erfolgreich aufzubauen und zu betreiben. Das kannst du jetzt nicht einfach so aufgeben. Das musst du in ihrem Sinne erhalten und weiterführen.

Karl Mast

Die Zusammenarbeit zwischen Lehrmeister Gottlob und Stift Werner gestaltet sich allerdings alles andere als entspannt und immer wieder geraten die beiden aneinander. Das zeitige Aufstehen ist nicht nach dem Geschmack von Werner und er verschläft das eine oder andere Mal. Ehefrau und Mutter Anna muss immer wieder schlichten und Disziplin lernt Werner erst später. Jedenfalls sieht sich Vater Gottlob das Ganze nur zwei Jahre lang an, zieht die Reißleine und schickt seinen Werner für sein drittes und letztes Lehrjahr in die Bäckerei Kaufmann nach Weilimdorf. Die goldrichtige Entscheidung. Denn obwohl die Zeit bei der rund 30 Kilometer von Zuhause entfernten Bäckerei eine harte Schule für Werner war, ist bei ihm, ganz zum Stolz seiner Eltern, der sprichwörtliche Groschen gefallen. Bäcker Kaufmann ist wie Werners Vater Gottlob ein fleißiger und äußerst penibler Handwerksmeister. Er erwartet stets das akkurate Erledigen aller Arbeiten und legt auf Pünktlichkeit und Sauberkeit allergrößten Wert. Er führt ein strenges aber immer faires Regiment in der Backstube. Nur alle 14 Tage hat Werner ein freies Wochenende.

Samstag, frühestens nach Ladenschluss um 16:00 Uhr, hat er frei. Immer vorausgesetzt, die Backstube ist aufgeräumt und alles blitzt und funkelt. Ist Meister Kaufmann mit der Arbeit seines Lehrlings nicht zufrieden, kommt schon Mal der Eimer mit Wischwasser quer durch die Backstube geflogen. Dann hat Werner nochmals zu schrubbten. Und erst, wenn der Lehrherr vollkommen zufrieden ist, kann sich Werner ins Wochenende verabschieden. Wenn nicht, und sofern ein Putzwochenende angeordnet wird, bedeutet das für Werner die Höchststrafe. Ihm, als ausgesprochenen Familienmenschen, macht jede Trennung von seiner Familie schwer zu schaffen. Zumal die Wochenenden auf Heimaturlaub ohnehin kurz sind und er ja schon am frühen Sonntagabend wieder mit dem Zug zurück nach Weilimdorf fahren muss, um pünktlich am Montag wieder in Kaufmanns Backstube zu stehen.

Im Sommer 1954 legt Werner seine Gesellenprüfung zum Bäcker erfolgreich ab und kehrt nach einem harten, aber lehrreichen dritten Ausbildungsjahr in den elterlichen Betrieb nach Winnenden zurück. Fünf Jahre später,



Brigitte, Werner, Hedwig und Marianne Maurer Anfang der 1960er Jahre

am 30. Juli 1959 legt er dann die Meisterprüfung im Bäcker- und Konditorenhandwerk ab.

1956

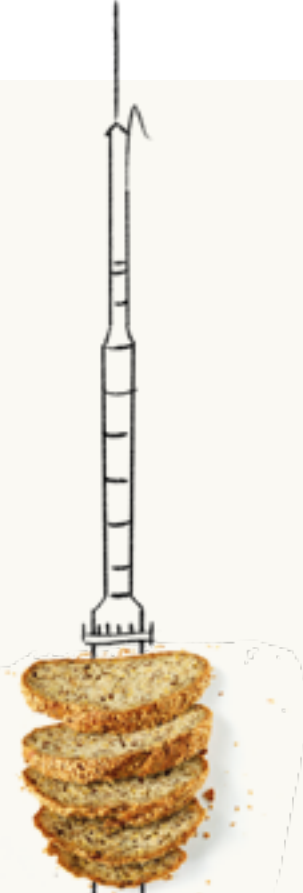
Nach einer Bauzeit von 20 Monaten wird der Stuttgarter Fernsehturm in Betrieb genommen. Er misst 217 m und ist der erste Fernsehturm weltweit

Der Axel Springer Verlag gibt die erste Ausgabe der **BILD am Sonntag** heraus

Adolf Hitler wird offiziell für tot erklärt

Der Bayerische Rundfunk strahlt den **ersten Werbespot** im deutschen Fernsehen aus. Für **Persil** werben die Schauspieler Liesl Karlstadt und Beppo Brem

Der Film **Moby Dick** wird in den USA uraufgeführt



1958

Das **Gleichberechtigungsgesetz** tritt in Kraft. Frauen dürfen ohne Erlaubnis ihres Mannes arbeiten gehen

Michael Jackson wird geboren

Die USA positionieren ihren **ersten Satelliten** mit dem Namen **Explorer 1** im All

Das US-amerikanische Atom-U-Boot **Nautilus** unterquert als erstes Schiff den Nordpol

Das zur Expo 58 errichtete **Atomium** wird zum Wahrzeichen Brüssels

Der dänische Tischler **Ole Kirk Christiansen** und sein Sohn **Godtfred** melden den **Lego-Stein** zum Patent an



1955

Das Volkswagenwerk feiert die Fertigstellung des einmillionsten „Käfers“

Das Ratespiel „**Was bin ich?**“ mit **Robert Lembke** wird erstmals im deutschen Fernsehen ausgestrahlt

In England geht die **erste Atomuhr** in Betrieb

Mit Inkrafttreten der **Pariser Verträge** wird die Bundesrepublik Deutschland auch als Mitgliedsstaat der NATO aufgenommen

Der Abenteuer-Spielfilm „**In 80 Tagen um die Welt**“ erhält 5 Oscars für die Beste Kamera, den Besten Schnitt, die Beste Musik, den Besten Film und das Beste adaptierte Drehbuch

In der BRD wird die Geschwindigkeit in Ortschaften auf **50 km/h** begrenzt

Die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (**EWG**) wird gegründet

Der „**Mini**“ kommt auf den Markt

Werner Maurer legt erfolgreich seine **Meisterprüfung im Bäcker- und Konditorenhandwerk** ab

In den USA strahlt die NBC die erste Folge der Fernsehserie „**Bonanza**“ aus

In Stuttgart findet die Uraufführung des **Edgar-Wallace-Films** „Der Frosch mit der Maske“ statt

1959

1957

Die wichtigen 1960er Jahre

Erster Generationswechsel

Im Alter von 65 Jahren und damit genau vierunddreißig Jahre nach Eröffnung seines Ladens, zieht sich Firmengründer Gottlob aus der ersten Reihe zurück und übergibt die Geschäftsleitung an seinen Sohn Werner und dessen Lebenspartnerin Anne Habdank. Werner ist 28 und Anne 23 Jahre alt, als sie das gut laufende Geschäft übernehmen. Kennengelernt haben sich die beiden während ihrer Ausbildung an der Lebensmittelfachschule in Neuwied. Die Einzelhandelskauffrau mit Schwerpunkt Lebensmittelhandel stammt ursprünglich aus dem oberschwäbischen Wain in der Region um Illertissen.

Gottlob und Anna Maurer ziehen sich Schritt für Schritt auch aus dem Tagesgeschäft zurück und überlassen der nächsten Generation die alleinige Verantwortung. Als Ratgeber stehen die beiden aber auch weiterhin mit Rat und Tat zur Seite. Für einen vollständigen Rückzug aus „ihrem“ Geschäft ist es für beide aber noch nicht an der Zeit. Die Nudelteigproduktion begleitet Gottlob sogar bis zu seinem Tod. Auch seine Anna ist noch ganz lange an der Bäckertheke in der Schorndorfer Straße anzutreffen.



Gottlob Maurer im Keller der Schorndorfer Straße. Bis kurz vor seinem Tod weilte er dort leidenschaftlich seinen Nudelteig und schüttelt mit höchster Sorgfalt sein Nudeln auf

Eine der ersten „Amtshandlungen“ der neuen Inhaber ist der Umbau des Geschäfts in der Schorndorfer Straße. Der Lebensmitteleinzelhandel soll weiter ausgebaut und das Warenangebot noch vielfältiger gestaltet werden. Dafür muss die Backstube weichen. Sie wandert in die erste Maurer-Filiale in der Winnender Christallerstraße. Im ehemaligen Ladenlokal des Bäckers Jäger, der sein Geschäft aus wirtschaftlichen Gründen aufgeben muss, wird auch die kleine Konditorei untergebracht. Anne Maurer erinnert sich an die neuen Räume:

In den Räumen und im Keller des Ladenlokals war schon ein Großteil der notwendigen Infrastruktur für ein Lebensmittelgeschäft und die Backstube vorhanden. Im Keller gab es unter anderem auch ein intaktes Mehlsilo. Wir konnten also sofort mit der Produktion loslegen. Direkt über dem Laden gab es eine Wohnung, in die wir eingezogen sind.

Anne Maurer

noch zwei weitere Wettbewerber an. Als dann Werner Maurer das Geschäft von Jäger übernommen hat, plagten meine Eltern schon arge Sorgen.

Horst Wörner

Mit dem Zuzug neuer Bewohner in die Siedlung und der Versorgung mit Lebensmitteln, Backwaren, Fleisch- und Wurstwaren erleben die Läden der Wörners, Pfeleiderers und Maurers einen wirtschaftlichen Aufschwung. Horst Wörner über diese Aufschwungjahre:

Alle drei Läden in der Christallerstraße machten gute Geschäfte. Der Laden von Anne und Werner Maurer war damals dennoch schon etwas ganz Besonderes. Man merkte gleich, dass sie die Fachschule Neuwied absolviert hatten. Schon die Schaufensterdekoration hat sich deutlich von der in den anderen Läden unterschieden. Das sah für die damalige Zeit richtig professionell aus.

Horst Wörner

Auch in der Christallerstraße werden die „Neuen“ mit durchaus gemischten Gefühlen empfangen. Nur einige Häuser weiter betreibt die Familie Wörner einen erfolgreichen Lebensmitteleinzelhandel und sie haben Bedenken, ob es hier genügend Kunden für zwei Geschäfte gibt. Horst Wörner erinnert sich noch gut an die Sorgen seiner Eltern:

Seitens der Stadtverwaltung war meinen Eltern zur Ladeneröffnung in der 1950er-Jahren versichert worden, dass mit der Bebauung des Areals rund um die Christallerstraße zügig begonnen werde und die Ansiedlung eines weiteren Lebensmittelgeschäfts in der neuen Siedlung nicht geplant sei. Sie ließen sich also damals auf dieses Abenteuer ein. Natürlich mussten sie die ersten Jahre schwer um ihr Auskommen mit dem neuen Laden kämpfen. Dazu kam, dass der Neubau von Wohnungen und die damit verbundene Ansiedlung neuer Bewohner erst später in Schwung kam. Mit dem Lebensmittelgeschäft und der Metzgerei der Familie Pfeleiderer und dem Lebensmittelladen und der Bäckerei der Familie Jäger siedelten sich dann zu allem Überfluss auch

Ich kann mich noch gut daran erinnern, als der erste Werbezettel von Maurer im Briefkasten meiner Eltern lag. Da hat meine Mutter nur den Kopf geschüttelt und sich gefragt, wie man denn das Geld so zum Fenster hinauswerfen kann wie der Herr Maurer. Das müsse doch nun wirklich nicht sein.

Horst Wörner

1962

1960

Jacques Piccard erreicht mit seinem Bathyscaph die Rekordtiefe von 10.916 Meter

In den USA beginnt mit der Wahl von **John F. Kennedy** eine neue Ära

Der US-Sender ABC strahlt die erste Folge von „The Flintstones“ („**Familie Feuerstein**“) aus

Die **ersten Paralympics** finden in Rom statt

Cassius Clay, später **Muhammad Ali**, holt Gold bei den Olympischen Spielen in Rom und wird Profiboxer

In der Bundesrepublik Deutschland wird ein **Mindesturlaub** von 15 Tagen festgelegt

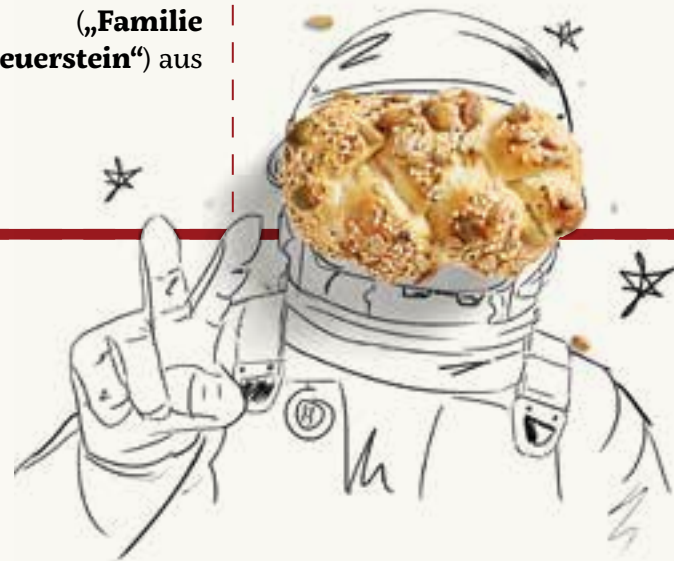
Der 1877 in Calw geborene Schriftsteller, Dichter, Maler und Literaturnobelpreisträger **Hermann Hesse** stirbt an einem Schlaganfall

Eine **Sturmflut** überschwemmt und verwüstet große Teile der **deutschen Nordseeküste**

Der Karl-May-Film „**Der Schatz im Silbersee**“ wird im Universum Stuttgart uraufgeführt

„**Frühstück bei Tiffany**“ kommt in die deutschen Kinos

Die Beatles machen ihre erste Probeaufnahme bei der Plattenfirma Decca und werden mit der Begründung **abgelehnt**, dass Gitarrengruppen nicht mehr modern seien



Kassel führt als erste deutsche Großstadt das **Parken mit Parkscheibe** in der Innenstadt ein

Die **Berliner Mauer** wird gebaut

1961

Der erste bemannte Weltraumflug der Geschichte startet: das Raumschiff Wostok 1 mit dem Astronauten Juri Gagarin an Bord

1963

Das **Zweite Deutsche Fernsehen (ZDF)** geht erstmals auf Sendung

Das niederländische Unternehmen Philips erfindet den Kassettenrekorder und die Kompaktkassette



Die **Weltwirtschaft wächst** mit 7,3% – bis dato die höchste Rate der Geschichte

John F. Kennedy wird ermordet

Martin Luther King hält beim Marsch für Arbeit und Freiheit seine bekannte Rede „**I Have a Dream**“ vor mehr als 250.000 Menschen vor dem Lincoln Memorial in Washington, D.C.

Porsche stellt auf der IAA den **Porsche 911** vor

Werner Maurer eröffnet in der Winnender Christallerstraße ein neues Ladengeschäft, in das er auch die Backstube verlegt

In Dearborn im US-Bundesstaat Michigan verlassen 1964 die ersten **Ford Mustangs** die Montagegebäude

Der Deutsche Bundestag stimmt der Gründung der **Stiftung Warentest** zu

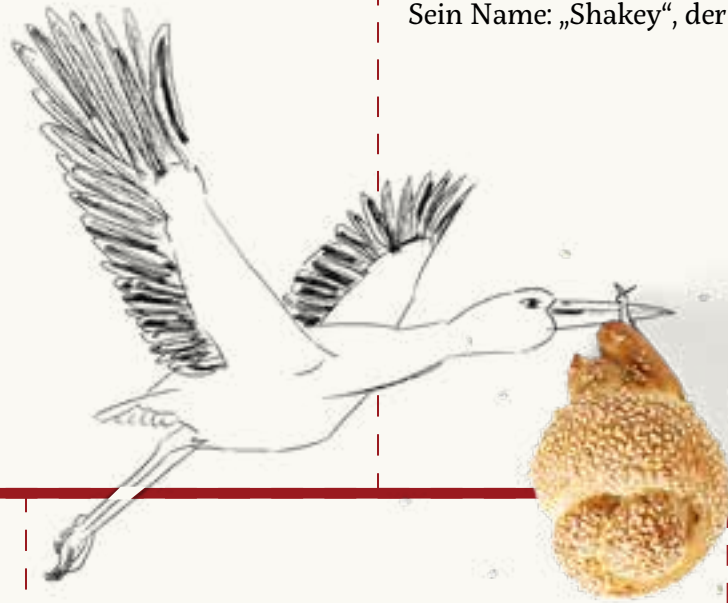
1964

1966

Alfa Romeo stellt den
Alfa Romeo Spider vor

Die Serie „**Star Trek**“
feiert in den USA
TV-Premiere

Ulrike Maurer
wird geboren



In Berlin wird erstmals die
Goldene Kamera verliehen

Die Beatles haben ihren
letzten gemeinsamen Auftritt
in San Francisco

Am Stanford Research Institute
wird der **erste autonome**
mobile Roboter entwickelt.
Sein Name: „Shakey“, der Zittrige

1968

Das **Internationale**
Jahr der Menschen-
rechte wird ausgerufen

Robert Noyce und
Gordon Moore gründen
die Firma **Intel**

Der US-Country-Sänger
Johnny Cash spielt ein
Konzert in Amerikas
härtestem Gefängnis.
Das Live-Album
„**At Folsom Prison**“ wird
zum Welterfolg

In Dänemark wird das
erste **LEGOLAND** eröffnet

Die **Mehrwertsteuer**
wird eingeführt:
Sie beträgt 10 %, ist aber
z.B. für Nahrungsmittel
und Druckerzeugnisse
auf 5 % ermäßigt

Martin Luther King
wird ermordet



WELTGESCHEHEN & BÄCKER MAURER

Gottlob Maurer
übergibt die
Geschäftsleitung
an seinen Sohn
Werner und dessen
Lebenspartnerin
Anne Habdank

Franz Beckenbauer
bestreitet sein erstes
Länderspiel

Werner und Anne
Maurer geben
sich in Winnenden
das Jawort

Ein Stromausfall
legt das Leben im
Nordosten der
USA lahm –
neun Monate
später wird ein
Baby-Boom
registriert

Dr. Christiaan Barnard
führt in Kapstadt die
erste Herztrans-
plantation durch

Die US-amerikanische
Schauspielerin **Julia**
Roberts wird geboren

Das erste **Lustige**
Taschenbuch
erscheint

Das **Farbfernsehen**
startet in Deutschland

Der Zeichen-
trickfilm „**Das**
Dschungelbuch“
kommt in die
amerikanischen
Kinos

Tobias Maurer
wird geboren



Das **Woodstock-Festival**
prägt eine ganze Generation.
400.000 Menschen feiern
drei Tage lang, auf einem
Feld bei New York, friedlich
zu Weltklasse-Musik

Der deutsche Rennfahrer
Michael Schuhmacher
wird geboren

Die Welt wird Zeuge
der ersten bemannten
Raumfahrtmission an
Bord der **Apollo 11** mit
Mondlandung

In New York City setzen sich im
Rahmen der Stonewall-Unruhen
Homo- und Transsexuelle gegen
Polizeiwillkür zur Wehr. Die
erste gewalttätige Auseinander-
setzung in der Christopher Street
geht als „**Christopher Street**
Day“ in die Geschichte ein

1965

1967

1969

Das Leben in der Christallerstraße

Anne kümmert sich in der neuen Filiale um den Verkauf, Werner um die Produktion und im Laden in der Schorndorfer Straße agiert Marianne zusammen mit Marga Jenner, der leidenschaftlichen und so humorvollen Verkäuferin, die den Maurers bis zu ihrem Ruhestand im Jahr 2004 und damit über 42 Jahre eng verbunden bleibt. Für Freizeitbeschäftigungen oder gar gemeinsame Urlaube bleibt kaum Zeit. Trotzdem schaffen es Anne und Werner, sich auch um ihre Familienplanung zu kümmern. Am 26. April 1965 geben sich die beiden in Winnenden das Jawort. Knapp ein Jahr später kommt am 8. März 1966 Tochter Ulrike und am 31. Mai 1967 Sohn Tobias zur Welt.

Konzentration auf Bäckerei und Konditorei

Mitte der 1960er Jahre spitzt sich die Situation für klassische Lebensmitteleinzelhändler zu, weil sich überall in Deutschland die großen Cash-and-Carry-Märkte nach US-ameri-

kanischem Vorbild ansiedeln. Diese Vorläufer der heutigen Supermärkte machen mit ihrem großen Warensortiment sowohl im Bereich der Nahrungs- und Genussmittel als auch mit den Ge- und Verbrauchsgütern und den konkurrenzlos günstigen Preisen, den traditionellen Geschäften das Leben schwer. In der Folge müssen viele alteingesessene Lebensmittelgeschäfte schließen. Auch das Lebensmittelgeschäft Pfeleiderer in der Christallerstraße muss aufgeben. Die Räumlichkeiten werden von einem Konsummarkt übernommen. Und auch Horst Wörners Eltern verabschieden sich schweren Herzens von ihrem Laden, den sie seit 1949 erfolgreich betrieben haben.

Auch Anne und Werner spüren den wirtschaftlichen Druck. Während eines gemeinsamen Urlaubs beschließen sie, den Bereich Lebensmittel zu verkleinern und sich stärker auf das Bäckerei- und Konditoreigeschäft zu konzentrieren. Anne Maurer zu dieser entscheidenden Weichenstellung:



Das Backstuben-Team in der Christallerstraße 25: die Bäckermeister Manfred Döz, Werner Maurer, Herr Müller und Walter Wiedmann

| *Die Idee, uns auf das Bäckerei- und Konditoreigeschäft zu konzentrieren hatte mein Mann. Natürlich konnte er sich das als Bäckermeister gut vorstellen. Ich als ausgebildete Lebensmitteleinzelhändlerin war erst ganz und gar nicht begeistert davon. Aus heutiger Sicht muss ich ganz klar sagen, dass der Kurswechsel der einzig richtige Schritt war. Ohne den Weitblick und den Mut meines Mannes zur Veränderung hätte ein Festhalten am Lebensmittelhandel über kurz oder lang das sichere Aus für unser Geschäft bedeutet.*

| Anne Maurer

Mit der Umstellung nimmt auch die Produktion in der Backstube richtig Fahrt auf. Jürgen Knorr verstärkt als Konditormeister die Mannschaft, die neben Bäckermeister Werner Maurer aus den Bäckermeistern Manfred Döz und Werner Brandstätter besteht. Werners Schulfreund aus Neuwieder Tagen, Peter Kohlmeyer, organisiert fortan den Verkauf und Christa Seibold wird erstes Lehrmädchen.

Peter Kohlmeyer erinnert sich an seine Anfangszeit beim Bäcker Maurer:

| *Mein erster Arbeitstag beim Maurer war der 1. Oktober 1963. Ich habe Werner und Anne während meiner Ausbildung zum Lebensmittel-Einzelhandelskaufmann an der Fachschule in Neuwied kennengelernt. Nach dem Abschluss habe ich mich beworben und prompt die Zusage erhalten. Die ersten Wochen habe ich in einem Zimmer über dem Laden gewohnt. Sozusagen in Anstellung mit Familienanschluss. Die ganze Familie Maurer hat mich herzlich aufgenommen und mir das Eingewöhnen in der neuen Stadt leichter gemacht. Vor allem die Seniorchefin Anna Maurer, die „Mutter der Kompanie“ hat sich in der Anfangszeit rührend um mich gekümmert und mich unterstützt, wo immer es nur ging. Später bin ich dann in ein spartanisch eingerichtetes Zimmer mit Kohleofen über dem Laden in der Christallerstraße gezogen. Ich konnte die Dusche, Bad und Toilette im Keller in der Backstube benutzen. Anna Maurer hat sich um die Ausstattung meines Zimmers gekümmert und sämtliche Möbel organisiert.*

| Peter Kohlmeyer

Die Backstube nimmt immer mehr Platz ein und so muss 1970 auch die Konditorei weichen und findet Platz in der ehemaligen Wurstküche einer Metzgerei in der Winnender Entengasse. Am 2. Januar 1971 verstärkt der erfahrene Bäckermeister Walter Wiedmann, der bis dahin selbst eine Bäckerei in der Marktstraße hatte, den Betrieb von Werner Maurer.

1972 ziehen die Maurers in ihr neues Haus im Schelmenholz und am 18. März 1975 wird die dritte Filiale in der Winnender Marktstraße 57 eröffnet und mit ihr das erste reine Bäckereifachgeschäft in den leerstehenden Räumlichkeiten des ehemaligen Gasthauses Lamm von Mathilde und August Luckert. Das Wirtsehepaar hat keine Nachfolger für die Wirtschaft und sucht bereits seit einiger Zeit nach einem Mieter. Sie werden mit den Maurers einig.



Die Maurer-Filiale in der Marktstraße 57 Ende der 1970er Jahre

Neben den von immer mehr Kunden geschätzten Backwaren sind es vor allem die süßen Leckereien von Konditormeister Jürgen Knorr, die hoch im Kurs stehen. Knorr erweist sich dabei als wahrer Meister seines Handwerks und seine Kreativität scheint keine Grenzen zu kennen. Mit ihm, der sein Handwerk im Café Schapmann in Stuttgart erlernt hat, wird das Sortiment der Konditorei um Schokoladenkreationen und Pralinen erweitert. Eine seiner erfolgreichsten Kreationen ist das „Winnender Möpsle“. Die Idee kommt von Werner Maurer und die genussvolle Umsetzung von Jürgen Knorr. Die Praline ist inzwischen weit über die Grenzen der Stadt bekannt und geschätzt.

DER MOPS VON WINNENDEN

Vor über dreihundert Jahren sorgte der Mops von Herzog Carl Alexander für große Freude, beim Herrchen ebenso wie bei dessen Bediensteten. Im Sommer 1717 belagerten kaiserliche Truppen unter Prinz Eugen Belgrad, das man dem osmanischen Reich unbedingt entreißen wollte. Mit dabei im „Türkenkrieg“: Herzog Karl Alexander von Württemberg als Feldmarschall und sein treuer Begleiter, ein Mops.

Unglücklicherweise sahen sich die Kaiserlichen nicht nur den Truppen aus Belgrad, sondern auch einer osmanischen Armee gegenüber. Höhepunkt der Kämpfe war ein Nachtangriff auf die von den Osmanen gehaltene Stadt. Dieser führte zu einem ziemlichen Durcheinander auf dem Schlachtfeld, aus dem am Ende die kaiserlich-österreichischen Truppen als Sieger hervorgingen. Es ist nicht bekannt, ob der herzogliche Hofmops in die Kämpfe involviert war. Vielmehr ging er seinem Herrchen „in Kriegsgeschrei und Pulverdampf“ abhanden. Der treue Begleiter legte auf seiner verzweifelten Suche nach seinem Herrchen nunmehr einen imposanten Dauerlauf nach Winnenden zurück. Die unerwartete Rückkehr des Mopses hatte die Höflinge derart erfreut, dass sie nach dessen Tod im Jahre 1733 ihren herzoglichen Herren dazu drängten, ein Denkmal für den anhänglichen Kampfgefährten zu errichten.

So jedenfalls will es die Überlieferung, deren Wahrheitsgehalt manchmal nicht nur wegen der langen Strecke angezweifelt wird – immerhin rund 1.100 Kilometer in rekordverdächtigen elf Tagen. Zur Erinnerung an diese angebliche tierische Großtat ließ der Herzog seinem schwer atmenden Kriegskameraden vor dem Schloss schließlich tatsächlich ein Denkmal errichten. Der treue Vierbeiner wurde auf herzogliche Order hin nach dessen Ableben ausgestopft und im Schloss aufgestellt.

Der angestaubte Mopskörper ging dann im Zweiten Weltkrieg verloren. Doch das Mopsdenkmal in Winnenden ist bis heute erhalten und steht im Schlosspark.

Der „Hofmops“, heißt es in der Inschrift auf dem Denkmal, war „ungemein treu“. Sein „holdes Mäulchen“ zeugte von Freundlichkeit „und jede Miene wies, was du nicht konntest sagen“, meißelte der Bildhauer in den Stein. Ein Gedicht erzählt die Mär vom „kleinen Mopshund“ noch wundersamer. „In Kriegsgeschrei und Pulverdampf, in Rossgewieher und -gestampf da sah'n sie plötzlich sich nicht mehr“, schildert der Poet die Trennung von Hund und Herr. Elf Tage lang sei der bellende Begleiter gerannt, „von Belgrad heim ins Schwabenland“.

Carl Alexander (1684–1737) führte als Reichsgeneralfeldmarschall das württembergische Heer an der Seite von Prinz Eugen von Savoyen gegen 150.000 Osmanen im Venezianisch-Österreichischen Türkenkrieg. Sein Wohnsitz war Schloss Winnental und erst als er 1733 den Thron bestieg, zog er nach Stuttgart. Vom Mops blieb das Denkmal.

Rechts: Das Winnender-Mops-Denkmal im Stadtpark

Quellen: https://www.swp.de/suedwesten/landespolitik/im-zeichen-des-mopses_-winnender-mops-wird-300-jahre-alt-23438661.html und www.burgerbe.de/2017/05/07/der-mops-von-schloss-winnental-in-winnenden



1970

Der „**Tatort**“ läuft zum ersten Mal im Ersten

Das **letzte Album der Beatles** „Let It Be“ wird veröffentlicht. Im gleichen Jahr trennt sich die Band

Freddie Mercury, Brian May, Roger Taylor und John Deacon **gründen die Band Queen**

An Bord des Raumschiffs **Apollo 13** explodiert ein Sauerstofftank und legt das Kommandomodul lahm („**Houston, we have a problem!**“)

Deutschland wird zum ersten mal **Fußball-Europameister**

Der **Terroranschlag auf die israelische Mannschaft** überschattet die Olympischen Spiele in München

1972

ABBA wird gegründet

Fünf ehemalige Mitarbeiter von **IBM** gründen unter dem Name „Systemanalyse und Programm-entwicklung“ die Firma **SAP**

Atari veröffentlicht „**Pong**“, das erste weltweit erfolgreiche Videospiel

1973

Die Erhöhung der Rohölpreise führt zur sogenannten **Ölpreiskrise**, die in den Industrieländern schwere Rezessionen auslöst

Das **World Trade Center in NY** wird eröffnet

Die Hard-Rock-Band **AC/DC** wird in Sydney gegründet

Christian Neureuther holt seinen ersten Weltcupsieg im Lauberhornslalom

Die britische Rock-Band **Pink Floyd** veröffentlicht das Album „**The Dark Side of the Moon**“



Daimler-Benz meldet seine Entwicklung des **Airbags** für ein deutsches Patent an

Die beiden Organisationen **Greenpeace** sowie **Ärzte ohne Grenzen** werden gegründet

Der 1970 fertiggestellte **Assuan-Staudamm** in Ägypten wird feierlich eröffnet

Die Love-and-Peace Generation, auch **Hippies** genannt, prägen die Mode der 70er Jahre

Eddy Merckx gewinnt zum dritten Mal hintereinander die **Tour de France**

1971



„**Wickie und die starken Männer**“ kommt ins Fernsehen

„**Mord im Orientexpress**“ wird mit sechs Oscars ausgezeichnet

Volkswagen bringt den **Golf** auf den Markt

Deutschland wird zum zweiten Mal **Fußball-Weltmeister**

Helmut Schmidt wird Bundeskanzler

Die Single „**Kung Fu Fighting**“ von Carl Douglas stürmt in zahlreichen Ländern weltweit an die Spitze der Charts

Das ZDF strahlt die erste **Derrick-Folge** „Waldweg“ aus

1974

Die Logistik zwischen dem Stammsitz in der Schorndorfer Straße, den drei Filialen, der Backstube in der Christallerstraße und der Konditorei in der Entengasse bedarf immer mehr Personal. Helga Kretzschmar wird am 6. Juli 1969 als weitere Mitarbeiterin in der Christallerstraße eingestellt. Ihre Aufgaben sind sehr vielfältig und neben dem eigentlichen Verkauf kommen auch Aufgaben wie das Verpacken von Orangen und Zitronen in die typischen Netze. Oder auch das Teilen wagenradgroßen Käses in haushaltsübliche Portionen. Aus Mangel an geeignetem Personal wird sie kurzerhand vom Chef des Hauses zum Fahren des firmeneigenen VW-Busses „motiviert“. An die erste Fahrt kann sie sich noch lebhaft erinnern:

| *Anfangs war ich gar nicht so begeistert, ich hatte ja bis dahin noch nie so ein Auto gefahren, aber Werner Maurer meinte dazu nur „Komm Mädle, hock druff. Des kann doch ned so schwer sein, so a VW Bussle z’fahra.“ Und dann habe ich mich einfach reingesetzt und bin losgefahren.*

| Helga Kretzschmar

Den nächsten großen Schritt wagt Werner Maurer Anfang der 70er mit dem Kauf eines Grundstücks an der Linsenthalde. Auf dem Gelände einer ehemaligen Schießbahn soll hier die neue Maurer-Firmenzentrale mit Platz für eine moderne Backstube und einer großen Konditorei entstehen. Der Spatenstich erfolgt 1976 und nach nur einem Jahr Bauzeit kann der gesamte Neubau eingeweiht und komplett in Betrieb genommen werden.

| *Das war schon ein riskantes Abenteuer. 1973/74 hatten wir die Ölkrise und die Hochzinsphase. Bis zu 15 Prozent aufs Baugeld bedeutete eine ungeheure finanzielle Belastung, an der wir noch viele Jahre schwer zu tragen hatten. Nur dank des Einsatzes aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter konnten wir diese wirklich schwierige Situation überstehen.*

| Anne Maurer



Werner Maurer bei der Einweihung des Neubaus in der Linsenthalde 1977

Unter der Überschrift „Firma Maurer, Winnenden, Großbäckerei mit handwerklichen Qualitäten“ berichtet die Winnender Zeitung in ihrer Ausgabe vom Donnerstag, dem 16. Juni 1977, auf einer ganzen Seite über die Einweihung der neuen Zentrale, die mit einem „Tag der offenen Tür“ groß gefeiert wurde:

„Nach neunmonatiger Bauzeit wurde Ende des vergangenen Jahres die zentrale Produktionsstelle der Großbäckerei Maurer in der Linsenthalde II in Betrieb genommen. Das Programm der Bäckerei und Konditorei umfasst 30 verschiedene Brotsorten und über 200 Gebäck- und Feingebäcksorten. Dennoch strebt Werner Maurer alles andere als eine Brotfabrik an. Seine Maxime lautet: Das Handwerkliche muss grundsätzlich bewahrt werden. Trumpf ist nicht die Quantität, sondern die Qualität.“

Beliefert werden deshalb auch keine Großverbraucher, sondern einzig und allein die eigenen Geschäfte in der Schorndorfer Straße 29, Christallerstraße 25 und Marktstraße 57. Dass die Bäckerei Maurer in ihrer Produktion so vielseitig sein kann, ermöglichen nach den Worten des Inhabers vor allem die sehr guten Mitarbeiter. 12 Angestellte arbeiten in dem Backbetrieb in der Linsenthalde, der – zum Teil unterkellert – eine Gesamtnutzfläche von etwa 850 Quadratmetern aufweist und auf einem 41 Ar großen Grundstück steht, das von der Familie Maurer sechs Jahre zuvor erworben wurde.

Allein die Backstube umfasst 450 Quadratmeter und für Versand und Verpackung stehen weitere 100 Quadratmeter zur Verfügung. Der nach modernsten Gesichtspunkten konzipierte Betrieb ist bis auf die Spezialbäckerei vollautomatisiert und es müssen fortan keine schweren Mehlsäcke mehr auf dem Rücken der Bäcker zum Arbeitsplatz getragen werden.

Das angelieferte Mehl wird in vier Mehl-Silos mit insgesamt 24 Tonnen Fassungsvermögen, die in einem gleichbleibend temperierten Raum im Untergeschoss stehen, gepumpt und durch ein Röhrensystem direkt zur vollautomatischen Teigaufbereitungs- und Mischanlage transportiert. Die überaus hellen Betriebsräume sind großzügig angelegt und sehr freundlich gestaltet. Wände und Böden sind größtenteils gekachelt.

Im Mittelpunkt der Backstube stehen drei Fertigungsstraßen. Hier entstehen Feingebäck, Brötchen und Brot. Die Maurer-Brezeln werden noch in Handarbeit geschlungen. Weitere Bereiche sind ein Kühlraum, ein Gärraum, und fünf ölbeheizte Backöfen mit Backflächen von bis zu 12 Quadratmetern. Räumlich von der Backstube getrennt angelegt ist die Konditorei mit nun stattlichen 150 Quadratmetern. Dazu kommt noch das geräumige Lager für Zutaten. Vor der Auslieferung in die Filialen kommen alle Konditoreiartikel zunächst in Kühlräume.

Die Brote, Gebäck- und Feingebäcksorten kommen aus der Backstube in Körben zur Versandabfertigung, die durch vollautomatische Glas Türen von den Produktionsstätten getrennt ist.

„Schräge Idee“ am Rande: Die Lieferfahrzeuge stehen zur Beladung auf in Fahrtrichtung abfallenden Rampen, hinterlassen also durch das Wegrollen keine Abgase und werden erst außerhalb des Betriebs gestartet. Aus hygienischen Gründen sind alle Arbeitstische aus Chrom-Nickel-Stahl und alle Transportbehälter und Geräte kommen zur Reinigung mit Hochdruckstrahlern in einen separaten Raum.

Besonders viel Energie wird in die Aufenthalts- und Sozialräume investiert. Toiletten, Wasch- und Duschräume sind raumhoch mit farbenfrohen Kacheln belegt. Im Aufenthaltsraum finden sich eine komplett eingerichtete Küche samt Geschirrspülmaschine, Kaffee- und Getränkeautomaten wieder. Neben den Büroräumen mit Besprechungszimmer fällt im Eingangsbereich eine Ornament-Glaswand auf, die die Sonne und den Regen symbolisiert, also die beiden, die das Getreide wachsen lassen.



Backstube und Firmenzentrale in der Winnender Linsenthalde

Zur großen Freude über den gelungenen Neubau der Firmenzentrale gesellt sich tiefe Trauer. Am 13. Januar 1977 verstirbt Firmengründer Gottlob Maurer im Alter von 77 Jahren.



1976

Steve Wozniak, Steve Jobs und Ron Wayne gründen Apple als Garagenfirma

Die **Gold-Rosi**, Rosi Mittermaier, holt Doppelgold und Silber bei den Olympischen Winterspielen, die gleichzeitig auch als WM-Medaillen zählen sowie Gold in der nicht-olympischen Kombination

Der NASA-Sonde Viking 1 gelingt die **erste Landung auf dem Mars**

Werner Maurer baut auf der grünen Wiese in der Winnender Linsenhalde seine neue Backstube

„**Biene Maja**“ wird in Deutschland das erste Mal ausgestrahlt

Der österreichische Sänger **Udo Jürgens** veröffentlicht die Single „**Aber bitte mit Sahne**“

Der erste **G7-Gipfel** findet statt. Neben den USA, Großbritannien, Frankreich, Deutschland, Japan und Italien ist jetzt auch Kanada Mitglied

1978

Volkswagen eröffnet als erster ausländischer Autoproduzent ein **Montagewerk in den USA** und stellt dort den VW Rabbit her

Jim Davis entwickelt die Comicfigur „**Garfield**“

Ward Christensen und Randy Suess starten mit der CBBS die **erste Mailbox**

Johannes Paul II. wird zum Papst ernannt

Reinhold Messner und Peter Habeler besteigen als erste Menschen den Mount Everest ohne Sauerstoffgerät



WELTGESCHEHEN & BÄCKER MAURER

Die erste **UN-Weltfrauenkonferenz** findet in Mexiko-City statt

Die erste Ausgabe des Comic-Magazins **Yps** erscheint

Im ehemaligen „Lamm“ im Herzen von Winnenden eröffnet das erste reine Bäckereifachgeschäft in der „Marktstraße 57“

Charlie Chaplin wird von Elisabeth II. zum Ritter geschlagen

Niki Lauda wird zum ersten Mal Formel-1-Weltmeister

Die Bundesrepublik Deutschland setzt die **Volljährigkeitsgrenze** von 21 auf 18 Jahre herab

Nach knapp einem Jahr Bauzeit wird die neue Backstube eingeweiht

Palästinische Terroristen entführen die **Lufthansa-Maschine „Landshut“** nach Mogadischu in Somalia. Die GSG 9 befreit alle Geiseln unverletzt

Firmengründer Gottlob Maurer stirbt

Der erste „**Star Wars**“-Film kommt in die Kinos

Die legendäre Diskothek „Studio 54“ in New York wird eröffnet

In der Schwaikheimer Seitenstraße eröffnet die erste Maurer-Filiale außerhalb Winnendens



Sony bringt den **Walkman** auf den Markt

Der Lehrstuhl für Mathematik der Universität Cambridge wird mit dem Physiker **Stephen Hawking** besetzt

Der Deutsche **Hermann Kemper** erfindet die **Magnetschwebbahn**

Nach einem **elf Monate und zwölf Tage langen Streik** erscheint die britische Tageszeitung **Times** wieder

Elton John gibt als erster westlicher Popstar ein Konzert in der Sowjetunion

Die **Anschnallpflicht** gilt nun auch für alle Mitfahrer

1975

1977

1979

Kinder, Kinder!

Tobias hat es vor allem die Backstube ange-tan. Sie dient ihm für rasante Fahrten mit dem Bobby-Car. Er erinnert sich gerne daran, wie er in Kindertagen seine Runden in der noch be-schaulichen Backstube in der Christallerstraße „Auge in Auge mit dem Sauerteig“ drehte:

| *Das war schon richtig cool damals. Mit dem Bobby-Car zwischen all den Tischen, den Backöfen und den großen Teigschüsseln und Körben hindurch. Mein Vater und die Bäcker in der Backstube standen mir da schon mal im Weg :-)* Wenn allerdings meine Schwester Ulli mit mir und unserem Vater im Führerhaus des Lieferwagens zum Großmarkt nach Stuttgart gefahren sind, war das für uns das Größte. Mit der Betriebsamkeit, die vielen Waren und die LKWs und Güterwaggons voll mit frischem Obst und Gemüse sind wir aus dem Staunen gar nicht mehr herausgekommen, so spannend und aufregend war das für uns.

Tobias Maurer

So einträchtig Ulrike und Tobias ihre Kindheits-tage in Winnenden und im Geschäft der Eltern verbringen, so unterschiedlich verlaufen ihre schulischen Entwicklungen und beruflichen Laufbahnen. Während Ulrikes Weg zur Inha-berin des Schokoladen- und Pralinenparadieses „Ulli's Confiserie“ in Winnenden führt, steht für Tobias schon früh fest, dass er Bäcker werden und in den elterlichen Betrieb einsteigen möch-te. Bis zum Bäckermeister ist es aber auch für ihn noch ein langer und mitunter steiniger Weg.

Ulrike Maurer, Konditormeisterin

Nach dem Schulabschluss mit der Mittleren Reife hat Ulrike noch keine konkreten Vorstel-lungen von ihrem beruflichen Werdegang. Da-bei liegt besonders ihrem Vater eine solide und möglichst handwerkliche Berufsausbildung der Kinder ganz besonders am Herzen. Ulrike und Tobias sollen auf eigenen Beinen stehen, ihr eigenes Auskommen haben und wenn sie möchten, auch selbstständig werden. Deshalb legt Werner Maurer seiner Ulrike nahe, doch eine Lehre zur Konditorin zu machen. Sie lässt sich überzeugen, absolviert die Lehre im elterli-chen Betrieb bei Jürgen Knorr, besteht die Gesel-linnenprüfung mit Bravour und legt schließlich auch die Meisterprüfung im Konditorenhand-werk ab. Mit dem Meisterbrief in der Tasche verlässt sie zunächst ihre Heimat, um in so re-nommierten Betrieben wie der Privatbäckerei Wimmer in München, der Familienbäckerei Grimminger in Mannheim, im Café Sandmann und im Fünf-Sterne-Parkhotel Quellenhof in Aachen, als Patissière, Konditormeisterin und Chocolatière erfolgreich zu arbeiten. Zusätzlich legt Ulrike in dieser Zeit berufsbegleitend die Prüfung zur Betriebswirtin des Handwerks in München ab. Mitte der 1990er Jahre, inzwischen Mutter eines Sohnes, kehrt sie wieder aus der Ferne zurück.

| *Meine Philosophie war es schon immer, die Genussfreude und die Leidenschaft an-spruchsvoller Schokoladenliebhaber in allen Phasen des Lebens zu unterstützen. Dabei ist es mir wichtig, den Menschen den besonderen Geschmack wertvoller Schokoladen und Pra-linen zuteil werden zu lassen.*

Ulrike Maurer



Werner, Anne, Ulrike und Tobias, der bereits ei-nige Jahre im elterlichen Geschäft in der Back-stube tätig ist, arbeiten derweil an „Ulli's Con-fiserie und Café“ – einem besonderen Projekt des Firmenchefs, die am 4. Mai 1993 im zentral gelegenen Wieland-Haus am Marktplatz eröff-net wird. Werner Maurer hat die Idee zu einer exquisiten Konditorei und Confiserie nebst Konditoreicafé mit kleinen Mittagsgerichten. Der Fokus soll auf der Produktion von Baum-kuchenspezialitäten in allen Variationen und feinen Pralinen aus eigener handwerklicher Herstellung liegen. Die Leitung übernimmt Ulrike. Der Laden wird mit großem Aufwand umgebaut und Werner Maurer beschafft für die Produktion vor Ort eine originale Baum-kuchenmaschine. Die Kunden sollen in der ganz offen gehaltenen Backstube Konditor-meisterin Ulrike Maurer und ihrem Team bei der Baumkuchenproduktion und der Herstel-lung feinsten Pralinen und Schokoladen über die Schulter sehen können.

Der Betrieb des Cafés zeigte sich komplizierter als gedacht und das Geschäft kommt nicht so richtig ins Laufen. Deshalb entscheidet sich die Familie dazu, das Café wieder aufzugeben. Das Café wird abgetrennt und anderweitig verpach-tet und die lieb gewonnene Confiserie wird wei-tergeführt. Anne Maurer denkt noch heute mit gemischten Gefühlen an diese Episode in ihrem Familien- und Geschäftsleben zurück und kann letztlich ein versöhnliches Fazit ziehen:

| *Es lief von Anfang an nicht so richtig rund. Wir haben gemeinsam versucht, eine Lösung zu finden. Aber wie das halt manchmal so ist, prägen die Tatsachen den Prozess. Dazu kam, dass es mit dem Nachfolgepächter im Laden auch nicht so lief wie geplant – er musste In-solvenz anmelden. Ulrike startet mit „Ulli's Confiserie“ mit Schokoladen und Pralinen aus eigener Herstellung durch, erweitert dann das Sortiment um exklusive Tees, passendem Zu-behör, sowie Geschenkartikel und führt ihren Laden bis heute mit viel Engagement und großem Erfolg.*

Anne Maurer



Pralinenproduktion

Tobias Maurer, Bäckermeister

Mit der Einschulung im September 1973 beginnt für den sechsjährigen Tobias der Ernst des Lebens. Die ersten beiden Klassen in der Grundschule finden im neuen Baugebiet entlang der Seestraße im sogenannten „Holzhaus“, der Außenstelle der Kastenschule, statt. Der Behelfsbau dient den Erst- und Zweitklässlern des Gebiets um die Christallerstraße dazu, um den Weg zur Kastenschule in der Bahnhofstraße zu verkürzen. Die ersten vier Schuljahre sind noch ein Spaziergang für Tobias, aber mit dem Gymnasium beginnt es holprig zu werden. Bis zum Abschluss der zehnten Klasse hält er noch durch. Danach entscheidet er sich nach wohlmeinendem Rat eines Lehrers und unterstützt von seinen Eltern zum Wechsel auf das kaufmännische Berufskolleg in Backnang. Tobias erinnert sich an seine Zeit auf dem Georg-Büchner-Gymnasium:

Von der siebten bis zur zehnten Klasse war ich mit schöner Regelmäßigkeit versetzungsgefährdet. Das Gymnasium und ich waren einfach nicht füreinander geschaffen. Ganz im Gegensatz dazu das kaufmännische Berufskolleg. Da spürte ich genau den Praxisbezug, den ich bislang vermisst hatte. Studieren wollte ich ohnehin nicht unbedingt, sondern als „Bäcker Maurer“ die Familientradition fortschreiben.

Tobias Maurer

Nach dem Abschluss am Berufskolleg beginnt Tobias im September 1985 mit 18 Jahren seine Bäckerlehre in der Bäckerei Lieb in Stuttgart. Die kleine Bäckerei in der Wagenburgstraße genießt einen ausgezeichneten Ruf für ihre Ausbildung, worauf Vater Werner größten Wert legt. Die Gesellenprüfung besteht Tobias nach zweijähriger Lehrzeit und dem Besuch der Hoppenlau-Schule in Stuttgart mit 1,2 und leistet anschließend seinen Wehrdienst in Stetten am kalten Markt und Esslingen.

Ich hatte ja schon vor meiner Ausbildung viel Zeit in der elterlichen Backstube verbracht, viel übers Bäckerhandwerk gelernt und mein Taschengeld aufge bessert – vielleicht war's auch umgekehrt :-). Auf jeden Fall hat sich in der Zeit mein Grundverständnis zum handwerklichen Backen gebildet. Die Abläufe in einer so gut funktionierenden Backstube und dem eingespielten Team wie in unserer Backstube machten richtig Lust, die Backtradition meines Vaters, Großvaters und deren Vorfahren fortzuführen. In der Schule, der Ausbildung und auch während meiner Zeit, als ich im Unteroffizierscasino der Becelaere-Kaserne als Ordonanz eingesetzt war, habe ich deswegen auch jede freie Minute genutzt, um daheim in der Backstube mitzuarbeiten. Meine Eltern brauchten mich nie zu drängen. Für mich gab es nie einen wundervolleren Beruf, als den schönsten der ganzen Welt: Bäcker!

Tobias Maurer

Nach bestandener Gesellenprüfung folgen Stationen bei Bäckereien in Deutschland, unter anderem bei der Bäckerei Grimminger in Mannheim, Frick in Weingarten, als auch bei befreundeten Bäckern in den USA, Kanada und Chile. Das sind ehemalige Bäckerkollegen, Freunde und Bekannte von Vater Werner, die alle noch vor Beginn des Zweiten Weltkriegs ausgewandert waren, um sich dort eine neue Existenz aufzubauen. Während all der Stationen bleibt Tobias ausreichend Zeit, um zum Beispiel bei einer Reise quer durch die Vereinigten Staaten bleibende Eindrücke zu sammeln.

Die fünfeinhalb Monate in Nord- und Südamerika waren unglaublich wertvoll für mich. Ich zehre noch heute davon und wünsche mir sehr, dass auch meine Kinder solche Erfahrungen machen können.

Tobias Maurer

Im März 1990 kehrt Tobias Maurer nach Winnenden zurück, arbeitet in allen Bereichen der Produktion mit, besucht die Meisterschule des Bäckerhandwerks in Weinheim und legt 1992 die Meisterprüfung im Bäckerhandwerk als Lehrgangsbester ab. Als Bäckermeister tritt er in den elterlichen Betrieb ein und übernimmt die Backstubenleitung.

Weiter vervollständigt wird sein Wissen durch das berufsbegleitende „Intensivstudium KMU“ am Institut für gewerbliche Wirtschaft an der Hochschule St. Gallen. Der Studiengang verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, betont betriebswirtschaftliche Parameter, ökologische und sozioökonomische Aspekte des Unternehmertums und zielt auf die Ausbildung von Führungskräften und Unternehmern in kleinen und mittleren Betrieben ab. Nach dem erfolgreichen Studienabschluss wird Tobias im Verlauf des Jahres 1994 schließlich Gesellschafter und Geschäftsführer.

Auf Wachstumskurs

Die Filiale Christallerstraße wird geschlossen und gleich um die Ecke wird 1982 im ehemaligen „Milchhäusle“ im Rotweg eine kleine Filiale mit kleinem Lebensmittelsortiment eröffnet. Dazu mietet sich die Bäckerei Maurer in den Räumen der Metzgerei Häfele mit Laden- und Verkaufstheke ein, was sich ausgezeichnet ergänzt.

Die Inbetriebnahme der großen Backstube in der Firmenzentrale Anfang der 1980er-Jahre leitet einen Wachstumskurs ein.

Ein ganz besonderer Standort darf nicht unerwähnt bleiben. In der neu eröffneten Metzgerei Eger im benachbarten Birkmannsweiler gibt es auch Brot und Brötchen vom Bäcker Maurer zu kaufen. Doch damit nicht genug, denn weil für den Partyservice der Metzgerei noch kein Transporter zur Verfügung steht, kommt der vom Bäcker Maurer zum Einsatz. Diese „konkurrenzlos partnerschaftliche“ Zusammenarbeit ändert sich auch mit Eröffnung der ersten „echten“ Maurer-Filiale in Birkmannsweiler nicht. Es entsteht vielmehr ein kleines Zentrum, dass nicht gegen-, sondern miteinander arbeitet und vor allem für die Kundinnen und Kunden da ist.

Expansion um jeden Preis war nie das Ziel meines Vaters. Es ging ihm immer darum, dass der Weg der frischen Backwaren in die Filialen so kurz wie möglich war. „Mit aller Macht klein bleiben“, sagte er bei jeder Filialeröffnung. Wichtig zu wissen ist, dass es zu der Zeit noch das Nachtbackverbot gab. Längere Anfahrtswege hätten dazu geführt, dass die Arbeit in der Backstube früher hätte beginnen müssen. Brote, Brezeln und Brötchen wären demnach früher aus dem Ofen gekommen und wären schon mehrere Stunden alt gewesen, ehe sie in den Filialen eintreffen. Und eine Brezel, die schon Stunden in einem Korb in der Backstube und im Transportfahrzeug liegt, wäre einfach nicht mehr frisch.

Tobias Maurer

1980

Die politische Partei
„**Die Grünen**“
werden in Karlsruhe
gegründet

In Deutschland
startet der **Videotext**
von ARD und ZDF

Das Videospiel
„**Pac-Man**“
erscheint



Deutschland wird
zum zweiten Mal
**Fußball-Europa-
meister**

Der **Zauberwürfel**
kommt auf den
Markt



Der Heimcomputer
Commodore 64
wird vorgestellt



In Stuttgart rollt der
letzte Mercedes 600
vom Band ins Museum

Das US-amerikanische
Unternehmen IBM
stellt mit dem IBM 5110
den **ersten Personal
Computer (PC)** vor

Auf der 33. IFA in Berlin
wird erstmals die
Compact Disc (CD)
öffentlich vorgestellt

1982

Die **Filiale
Christallerstraße** wird
geschlossen. Gleich
um die Ecke wird
im ehemaligen
„**Milchhäusle**“ im
Rotweg eine kleine
**Filiale mit Lebensmittel-
sortiment eröffnet**

Die Schauspielerin,
Stilikone und
monegassische Fürstin
Grace Kelly stirbt
an den Folgen eines
tragischen Auto-
unfalls

„**Thriller**“ von
Michael Jackson
erscheint und
wird mit 65 Mio.
zum meist-
verkauften
Album der Welt



1984

Die privaten Fernsehsender
PKS (heute **SAT.1**) und RTL
plus (heute: **RTL**) nehmen
ihren Sendebetrieb auf

Die **Neue Staatsgalerie
Stuttgart** wird eröffnet

Ulrike Maurer
absolviert die
**Konditorlehre im
elterlichen Betrieb**

Apple stellt den
Macintosh vor

Uwe Hohn (DDR) schraubt
den **Weltrekord im
Speerwurf** auf 104,80
Meter. Daraufhin beschließt
die IAAF die technische
Änderung des Sportgeräts

Die **erste E-Mail**
erreicht Deutschland

AIDS wird als pandemische
Krankheit erkannt

In den Niederlanden wird der
bisher **größte Umweltskandal**
aufgedeckt: Das Entsorgungs-
unternehmen „Unicer Holding“
hatte zwischen 1979 und 1980
72.000 Tonnen Chemiemüll in der
Umwelt verschwinden lassen

Lady Diana und
Prinz Charles heiraten

1981

Werner Maurer stattet als
einer der **Ersten** seine **Filialen mit
Backöfen** aus, um die **Teiglinge**
vor Ort frisch backen zu können.
Gleichzeitig entstehen die ersten
Stehcafés

Der „**Stern**“ veröffentlicht die
vermeintlichen **Hitler-Tagebücher**,
die sich später als von Konrad Kujau
angefertigte Fälschungen herausstellen

In der Bundesrepublik
demonstrieren viele
Menschen für den **Frieden**

1983

Udo Lindenberg darf nach
seinem Lied „Sonderzug
nach Pankow“ im Berliner
Palast der Republik
auftreten

Die Uhrenmarke
Swatch wird
geboren

Werner Maurer entwickelt
mit dem Äbler aus dem
Steinofen das erste Brot der
Dinkel-Renaissance



NACHTBACKVERBOT

Als Nachtbackverbot wurde eine gesetzliche Bestimmung bekannt, welche die Arbeit in Bäckereien und Konditoreien zu bestimmten Nachtzeiten untersagte.

Regelungen bis 1945

Das Nachtbackverbot in der Bundesrepublik Deutschland geht zurück auf die Bekanntmachung über die Bereitung von Backwaren des Bundesrates vom 5. Januar 1915, in der es in § 9 hieß: „Alle Arbeiten, die zur Bereitung von Backwaren dienen, sind in Bäckereien und Konditoreien, auch wenn diese nur einen Nebenbetrieb darstellen, in der Zeit von 7 Uhr abends bis 7 Uhr morgens verboten.“ Diese Bestimmung war zunächst ernährungswirtschaftlich begründet, sie sollte die Herstellung von Backwaren vermindern und damit die Getreidevorräte strecken. Die Regelung wurde dann auch in die Verordnung der Volksbeauftragten über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien vom 23. November 1918 übernommen. Entsprechend den damaligen sozialpolitischen Veränderungen wurde hiermit auch der Achtstundentag eingeführt. Die in Bäckereien Beschäftigten sollten so vor Arbeitszeitüberschreitung und gesundheitsschädlicher Nachtarbeit geschützt werden.

Auch später wurde das Nachtbackverbot vorwiegend aus sozialpolitischen Gründen beibehalten. Die Änderungen nach 1918 bezogen sich vor allem auf den Beginn der Arbeitszeit (Wechsel zwischen 06:00 Uhr und 04:00 Uhr). Schließlich wurde im Gesetz über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien vom 29. Juni 1936, das in der Fassung der Verordnung vom 30. April 1938 auch für die Bundesrepublik Deutschland weiter galt, ein Kompromiss verankert, der den Arbeitsbeginn „unter Zurückstellung erheblicher sozialpolitischer Bedenken“ auf 4 Uhr festlegte, um den Wünschen der Bevölkerung nach frischen Backwaren und den Forderungen des Backgewerbes nach einer Verlängerung der Zeitspanne zwischen Arbeitsbeginn und Auslieferungsbeginn Rechnung zu tragen.

Bundesrepublik Deutschland bis 1990

Die zuletzt geltenden Regelungen zum Nachtbackverbot basieren auf dem vom Deutschen Bundestag verabschiedeten Gesetz zur Änderung des Gesetzes über

die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien vom 23. Juli 1969. In § 5 und §7 dieses Gesetzes war festgelegt, dass in Räumen, welche der Herstellung von Brot, Brötchen und Kleingebäck dienen, in der Zeit von 22 bis 4 Uhr jegliche Tätigkeit verboten war und dass die Backwaren vor 05:45 Uhr nicht ausgeliefert werden durften.

Auf Verfassungsbeschwerde eines Bäckermeisters entschied das Bundesverfassungsgericht im Jahr 1968, die Einschränkung der Berufsfreiheit durch das Nachtbackverbot sei verfassungsgemäß. 1976 bestätigte das Bundesverfassungsgericht erneut die Rechtmäßigkeit der Regelung.

DDR bis 1990

In der DDR gab es kein Nachtbackverbot, es wurde nachts ohne Einschränkungen gebacken. So kam es dazu, dass 1968 der aus Hannover stammende Unternehmer Hans-Joachim Ermeler mit der Ost-Berliner Firma Intrac, einer Firma des Bereichs „Kommerzielle Koordinierung“, über die Lieferung von 60.000 Brötchen pro Nacht verhandelte. Mit dieser Umgehung des bundesdeutschen Nachtbackverbots war ein Jahresumsatz von ca. 1 Mio. „Westmark“ verbunden und so ließ Intrac mitteilen, dass eine Kooperation möglich sei.

Man einigte sich schließlich auf eine Lieferung von 15.000 Brötchen pro Nacht, die im Raum Magdeburg gebacken wurden.

Deutschland seit 1990

Mit der Änderung des Ladenschlussgesetzes zum 1. November 1996 wurde auch die Arbeit in Bäckereien und Konditoreien neu geregelt. Hier gelten seitdem, wie für alle anderen Betriebe in Deutschland auch, die Bestimmungen des Arbeitszeitgesetzes, in dem auch die Nachtarbeit geregelt ist. Das Nachtbackverbot wurde damit aufgehoben. Eine Ausnahme für Backbetriebe blieb jedoch bestehen: Während allgemein der Zeitraum zwischen 23 und 6 Uhr als Nachtzeit definiert ist, gilt dies dort für den Zeitraum von 22 bis 5 Uhr.

Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/nachtbackverbot>

Das vorausschauende Unternehmertum ist eine Seite von Werner Maurer. Die andere ist die des Handwerks- und Bäckermeisters mit unnachahmlichen Gespür für Trends. So forciert er zusammen mit Konditormeister Jürgen Knorr ab Mitte der 1980er Jahre die Herstellung handwerklich hochwertig gefertigter Pralinen, Confiserieartikel und Schokoladen. Ab 1983 stattet er als einer der Ersten die Filialen mit Backöfen aus, damit die in der Backstube in der Linsenhalle vorgefertigten Teiglinge und Backwaren vor Ort frisch gebacken werden können. Gleichzeitig entstehen die ersten Stehcafés.

Die Geburtsstunde des Älbler

Als Werner Maurer schließlich Mitte der 1980er Jahre auf Dinkelmehl für seine Brote setzt, löst er nicht nur bei seinen Wettbewerbern ungläubiges Kopfschütteln aus. Auch seine teils langjährigen Mitarbeiter zeigen sich mehr als skeptisch. Aber einmal mehr beweist er mit seiner Entscheidung für den längst aus der Mode gekommenen Dinkel außergewöhnliches Gespür. Seine Erfindung, das „Älbler“ Steinofenbrot, trifft genau den Geschmack der Kunden und hält als Laib mit stattlichen 3 kg Einzug in die Brotregale. Der Erfolg spornt ihn auch dazu an, das Angebot an Steinofenbroten zu erweitern.

Mit der Einführung des „Älbler“ ändern sich auch die Sonntage der Familie Maurer, denn für den Älbler ist ein Vorteig erforderlich, der ganze sechzehn Stunden ruhen muss. Also auch Einsatz in der Backstube am Sonntagnachmittag, um den Teig für den Montag vorzubereiten. Anfangs erledigt Werner Maurer diese Sonntagsarbeit noch selbst, überträgt den Job aber dann seinem Sohn Tobias.

| Als mich mein Vater mit der Vorteigbereitung beauftragt hat, meinte er nur „Bub, jetzt bist du alt genug, jetzt kannst du das machen!“ Das war halt so. Und das ist auch gut so! Durch die handwerkliche Herstellung aller unserer Backwaren sind wir in der Backstube an bestimmte Zeiten gebunden. Und das ist genau die Zeit, die der Teig braucht. Das war bei Gottlob so, bei Werner so – und daran hat sich bis heute nichts geändert.

| Tobias Maurer

Im Kundenmagazin „Ofen und ehrlich“ lässt Tobias Maurer die Markteinführung und die bis heute ungebrochene Erfolgsgeschichte des „Älbler“ noch einmal Revue passieren:





Anne Maurer und Werner Maurer (Erfinder des Äbler) im Verkaufswagen bei der Leistungsschau „Winnender Maimarkt“ Ende der 1980er Jahre

DER WEGBEREITER

Als Bäckermeister Werner Maurer Mitte der 80er das Äbler Steinofenbrot in seine Läden brachte, hat manch einer den Kopf geschüttelt. Ein Brot aus dem damals unbekannten Dinkel, dessen Teig so lange ruhen musste wie für kein anderes Brot und das so groß war, dass man es vierteln musste, passte einfach nicht in die Zeit. Dass Werner Maurer mit der Umsetzung seiner Idee alles richtig machte, belegt die lange Erfolgsgeschichte des Äbler. Bis heute ist er unser meistverkauftes Brot. Und rückblickend etablierte er in unserer Backstube eine neue alte Art Brot zu backen, nach alter Väter Sitte und Wissen und Können.

Aber der Reihe nach ...

Werner Maurer war das, was man zuweilen auch stur nennt. Hatte er sich etwas fest vorgenommen, war es schwer, ihn wieder davon abzubringen. Als er sich damals entschied, ein neues Brot zu backen, das fast zur Hälfte aus Dinkelmehl bestand, stieß er auch intern auf Verwunderung.

Der altdeutsche Dinkel, eine Urform des Weizens, war zu dieser Zeit nahezu in Vergessenheit geraten. Bereits 1918 erklärte eine Festschrift der Landwirtschaftlichen Hochschule, der heutigen Universität Hohenheim, den Dinkel als „eine in weiten Teilen Deutschlands unbekannte Kulturpflanze“, die nur noch mit der „schwäbischen Landwirtschaft aufs engste verknüpft“, ansonsten völlig durch den Weizen verdrängt sei.

Da der Dinkel jedoch auch in kargen Gegenden gedieh, gab es auf der Schwäbischen Alb damals noch Bauern, die am Dinkel festhielten.

Im Unterschied zum Weizen besaß der auch als „Schwabenkorn“ bekannte Dinkel eine zusätzliche Hülse. Der sogenannte „Spelz“ machte das Korn weitestgehend resistent gegen Pilzbefall – und damit den Einsatz von Spritzmitteln unnötig.

Die zusätzliche Schutzschicht musste allerdings vor dem Mahlen entfernt werden. Damals gab es im ganzen Umkreis nur eine Mühle, die Dinkel verarbeiten konnte.

Zudem galt der Dinkel backtechnisch als kompliziert, da er Feuchtigkeit schneller abgab als der Weizen und auch anders geknetet werden wollte.

Doch Werner Maurer schätzte das Mehl aus dem robusten Korn, das gegenüber Weizen deutlich mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine enthielt. Auch eine deutlich bessere Bekömmlichkeit wurde dem Dinkel schon damals zugeschrieben.

Um das Trockenbacken zu verhindern, verordnete er dem Teig eine längere Teigruhe. Damit sich das Wasser in der Stärke binden konnte, wurde für den Äbler über Nacht ein Vorteig angesetzt, ganz so, wie es ihn sein Vater Gottlob gelehrt hatte. Eine Rückbesinnung auf das ursprüngliche Backen unserer Väter und Vorfahren in der über zweihundertjährigen Familientradition als Bäcker. Diese Rückbesinnung in der damaligen Backstube hat unsere Art des Backens bis heute nachhaltig geprägt.

Vorteige und natürliche, gut ausgereifte Sauerteige sind aus unserer Backstube nicht mehr wegzudenken. Heute wird für alle unsere Brote ein Vorteig hergestellt, der mindestens sechzehn bis zwanzig Stunden in unseren Teigreiferäumen ruht, ehe er zum fertigen Teig verarbeitet wird.

Ein Brot wie aus dem Backhäusle sollte es werden. Dazu kaufte er einen modernen Steinbackofen, in dem sein „Äbler“ schonend auf heißem Stein gebacken werden konnte.

Dieser Ofen war und ist heute noch ein mit Schamottsteinplatten ausgelegter Ofen. Der Stein speicherte die Wärme besonders gut und gab die Hitze beim Backen schonend an die großen Brotlaibe ab. So entsteht eine intensive Kruste und das Brot hielt insgesamt länger frisch – eine Herstellungs- und Backweise, die wir bis heute unverändert praktizieren.

Auch sonst sind wir dem Original von Werner Maurer treu geblieben. Der Teig besteht ausschließlich aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Die Laibe werden noch vorsichtig und schonend von Hand geformt, mit einem Stüpfler eingestochen (damals war es ein Messerle) und etwa neunzig Minuten lang auf heißem Stein gebacken.

Damals wie heute muss der Laib geteilt werden, damit die Brotscheibe mit Ach und Krach in die Vesperdose passt ;-)

Quelle: Ofen und ehrlich, Ausgabe #2



1986

Die **Domain-Endung „de“** für Internetadressen wird eingeführt

Jean-Michel Jarre spielt anlässlich des 150. Geburtstags des US-Bundesstaats Texas und der Stadt Houston ein Konzert vor **über 1,3 Millionen Zuschauern**

Mike Tyson wird mit 20 Jahren durch einen K.-o.-Sieg über WBC-Weltmeister Trevor Berbick **der jüngste Schwergewichtsweltmeister** der Geschichte

Im Atomkraftwerk von **Tschernobyl** kommt es zum bisher schwersten Unfall in der Geschichte der Kernenergie

Der NASA-Weltraumflug S TS-51-L endet nach 73 Sekunden in einer Katastrophe und geht als **Challenger-Unglück** in die Geschichte ein



Verbleites Normalbenzin wird verboten

Die 19-jährige **Steffi Graf** gewinnt nach **allen vier Grand-Slam-Titeln** auch noch **Olympia-Gold** und schafft damit als **einzigster Mensch** bis heute den **„Golden Slam“**

1988

In der Linsenthalde wird die erste Erweiterung der handwerklichen Backstube in Betrieb genommen. Und im Coop, dem größten Supermarkt Winnendens, wird eine Filiale eröffnet

Zum ersten Mal findet die **Fußball-Europameisterschaft** in Deutschland statt

„**Ödipussi**“ hat als erster Spielfilm von Vicco von Bülow, alias **Loriot**, gleichzeitig Uraufführung in West- und Ostberlin



Bernhard Langer gewinnt als erster deutscher Golfer die **US Masters** in Georgia

Michail Gorbatschow wird Generalsekretär der KPdSU

Boris Becker gewinnt als jüngster Spieler aller Zeiten das Tennisturnier von Wimbledon

Tobias Maurer beginnt mit **18 Jahren** seine **Bäckerlehre** in der **Bäckerei Lieb** in **Stuttgart**

In Deutschland darf ab sofort Bier verkauft werden, das **nicht dem Deutschen Reinheitsgebot** entspricht

Der US-Präsident **Ronald Reagan** fordert in seiner Rede am Brandenburger Tor die Öffnung der Berliner Mauer: **„Mr. Gorbachev, tear down this wall!“**

Anna Maurer stirbt

Thomas Gottschalk moderiert erstmals die Fernsehsendung **„Wetten, dass..?“**

Deutschland beginnt als erstes Land in Europa mit der Ausgabe **maschinenlesbarer Ausweise**

Beide Teile Berlins feiern unter dem Motto **„750 Jahre Berlin“** die Entstehung der Stadt

1987

1985

In der BRD werden Neufahrzeuge nur noch mit **Katalysator** zugelassen

George H. W. Bush wird 41. Präsident der USA

In Stuttgart formiert sich die deutsche Hip-Hop-Gruppe **Die Fantastischen Vier**

Deutschland feiert den Fall der Berliner Mauer

In Japan erscheint die Handheld-Konsole **„Game Boy“**, die sich zum weltweiten **Verkaufsschlager** entwickelt

In Berlin findet die **erste Loveparade** statt

1989

Generationswechsel, der II.

Alle 8-ung!

Tobias ist als Enkel von Gottlob Maurer der dritte Chef der Unternehmerfamilie. Und geht man die Ahnenreihe der Bäcker in der Familie Maurer zurück bis ins Jahr 1787 zu Johannes Maurer (*19. März 1787, †24. März 1861 in Holzgerlingen) findet man das Bäckerhandwerk schon seit ganzen acht Generationen im Stammbaum. Mit Tobias kommt nicht nur eine neue Generation, sondern auch reichlich fortschrittliche Handwerksunternehmen. Die Verwaltung wird weiter professionalisiert und die Abteilungen Lohn-, Finanzbuchhaltung und Personal werden geschaffen. Leiterin ist Ute Woyke beziehungsweise Angelika Kölz.

Das Führungsteam besteht neben Werner, Anne und Tobias Maurer aus Peter Kohlmeyer, der am 1. September 1989, nach zwanzig Jahren im Lebensmitteleinzelhandel bei Coop, wieder an seine einstige Wirkungsstätte zurückgekehrt ist und Wilfried Honig, zunächst Fahrer, später Versandleiter wird von Anne Maurer aufgrund seines herausragenden Verkaufs- und Vertriebstalents in die Vertriebsleitung des Unternehmens geholt. Das Team harmoniert perfekt. Entscheidungen werden schnell und oftmals auf dem kleinen Dienstweg getroffen. Das Konzept „Wir backen mit Herz und Natur“ wird als Umweltinitiative in Kooperation mit den Hohenloher Höfen mit dem Brot „Der Hohenloher“ aus der Taufe gehoben.



| Häufig haben wir uns nach Feierabend noch auf einen Plausch am Hoftor in der Linsenthalde getroffen. Wer dann bei diesen Gesprächsrunden, die sich oft ganz spontan ergeben haben, gerade einmal nicht dabei war, der konnte schon die eine oder andere wegweisende Entscheidung verpassen.

| Tobias Maurer



Regionalität

Auf Betreiben von Tobias Maurer bezieht die Bäckerei Maurer 1993 von der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe Mehl und Getreide aus garantiert ungespritztem Getreideanbau. Das 1990 gegründete Bündnis vermarktet unter anderem regional erzeugten Brotweizen und -roggen, später auch Dinkel und Hafer, sowie weitere Urgetreide. Tobias Maurer ist überzeugter und begeisterter Regionalvermarkter und legt höchsten Wert auf Qualität aus der

Region. Ab Mitte 1993 verarbeitet Tobias Maurer das ungespritzte Getreide in seinen Backwaren und baut diese Idee Stück für Stück zur Marke aus.

| Stimmt die Qualität, kaufen wir das Getreide ausschließlich in Baden-Württemberg und nach Möglichkeit bei Erzeugern der Region rund um Winnenden.

| Tobias Maurer

1992

1990

Das **Hubble-Welt-
raumteleskop**
wird von der Space-
shuttle Discovery in
den Orbit gebracht

Pink Floyds Roger
Waters gibt auf
dem Potsdamer
Platz in Berlin mit
„**The Wall**“ das
bislang größte
Konzert der
Geschichte der
Rockmusik

Deutschland holt
den **dritten
Fußball-Welt-
meistertitel** nach
Hause

Auflösung der
DDR und
**Wiedervereinigung
Deutschlands**

**Markteintritt in
Waiblingen mit
Eröffnung der
Filiale in der
Bahnhofstraße**

**Tobias Maurer schließt
die Meisterprüfung
im Bäckerhandwerk
als Lehrgangsbester ab.
Er tritt in den elter-
lichen Betrieb ein
und übernimmt die
Backstubenleitung**

Das **Mobilfunk-D-
Netz** geht in Deutsch-
land in Betrieb

In der Winnender
Partnerstadt **Albertville**
finden die Olympischen
Winterspiele statt

Bill Clinton wird
zum 42. Präsidenten
der USA gewählt

Der **VfB Stuttgart**
wird Deutscher
Fußballmeister

Eric Clapton
veröffentlicht
sein Album
„**Unplugged**“,
das sich **24
Millionen Mal**
verkaufen und
drei Grammys
gewinnen wird



1994

**Tobias Maurer wird von seinen
Eltern zum Gesellschafter und
Geschäftsführer berufen**

Die Vereinten Nationen
erklären das Jahr zum
„**Internationalen Jahr
der Familie**“

Michael Schumacher fährt im
Benetton zu seinem 1. WM-Titel

Sony bringt in Japan die
PlayStation auf den Markt

Friedensnobelpreisträger
Nelson Mandela wird der
erste schwarze Präsident
Südafrikas. Das Datum markiert
auch das **Ende der Apartheid**

Steven Spielbergs
„**Schindlers Liste**“ wird
mit 7 Oscars ausgezeichnet

Der **Eurotunnel** zwischen
England und Frankreich wird für
den Personenverkehr freigegeben

Jeff Bezos gründet in seiner
Garage in Seattle die Firma
Amazon.com

Mit dem Zusammenbruch der
Sowjetunion gilt der **Kalte Krieg**
zwischen den Westmächten und
dem Ostblock als beendet

Wegen des **Golfkriegs** fällt der
Karneval in Deutschland aus

Mit dem Intercity-Express
„**ICE 1**“ kommen die ersten
Hochgeschwindigkeitszüge der
Deutschen Bahn zum Einsatz

Der **Ötzi** wird in den
Südtiroler Alpen gefunden

Der britische Informatiker **Tim Berners-Lee**
vom Schweizer Kernforschungszentrum CERN
veröffentlicht die **erste Website** und startet
damit das World Wide Web

Ayrton Senna wird zum
dritten und letzten Mal
Formel-1-Weltmeister

Der berüchtigte **Drogen-
händler Pablo Escobar**
wird nach langer
Verfolgungsjagd von
Spezialeinheiten aufgespürt
und erschossen

Deutschland erhält die **fünf-
stelligen Postleitzahlen**

**Maurer führt das
KNACKI als erstes
im Laden gebackenes
Brötchen ein**

**Maurer bezieht erstmals
ungespritztes Getreide
von der Erzeugergemein-
schaft Hohenloher Höfe**

**Deutschland gewinnt
in München zum ersten
Mal die Basketball-
Europameisterschaft**

Der **Europäische Binnenmarkt**
tritt als größter Wirtschaftsraum
der Welt in Kraft



1991

1993



ERZEUGERGEMEINSCHAFT HOHENLOHER HÖFE

Die Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe ist seit 1990 im regionalen Brotgetreidemarkt tätig und hat sich seither zu einer der erfolgreichsten Regionalinitiativen im umweltschonenden Getreideanbau entwickelt. War der Wirkungskreis der Erzeugergemeinschaft ursprünglich auf ihre Herkunftsregion beschränkt, so erstreckt sich ihr Tätigkeitsfeld heute über den Rems-Murr-Kreis und die Enz hinaus bis hin zum Rhein. In jeder Region arbeiten die Landwirte direkt mit Müllern und Bäckern zusammen. Das Brotgetreide wird von allen angeschlossenen Partnern nach den gleichen Grundsätzen erzeugt, verarbeitet und vermarktet. In jeder Region produzieren Landwirte den Rohstoff, den sie nach der Ernte in eine nahe gelegene Mühle liefern, die wiederum das Mehl an einen örtlichen Bäcker weitergibt. Das Getreide wird nach speziellen Regeln angebaut, getrennt vermahlen und die Backwaren werden als eigene Produktlinie neben anderen verkauft. Qualitätssicherung und Umweltschutz beginnen bereits beim umweltschonenden Anbau des Kornes durch die Bauern. Die Vermarktungshoheit behält die Erzeugergemeinschaft, die den Rohstoffpreis mit den Müllern und Bäckern aushandelt.

Neben angemessenen Getreide- und Mehlpreisen steht dabei insbesondere die Schaffung von Akzeptanz beim Verbraucher im Vordergrund. Die Kundenschaft, auf die das Konzept der Erzeugergemeinschaft fokussiert, sollte Wert legen auf umweltfreundlich, regional hergestellte Erzeugnisse und bereit sein, dafür etwas mehr Geld auszugeben. Stammt das Mehl für einen Siebenhundertfünfzig-Gramm-Laib Brot von den Hohenloher Höfen, kostet der Laib in der Bäckerei etwa acht bis zehn Prozent mehr.

Die Erzeugerrichtlinien der Hohenloher Höfe

Die Erzeugergemeinschaft nennt in ihren Erzeugerrichtlinien Auflagen für den Gesamtbetrieb und die umweltgerecht bewirtschafteten Flächen.

Ein Auszug:

- Der Gesamtbetrieb unterliegt den Vorgaben der Wasserschutzzone 3
- Gedüngt wird auf der Grundlage regelmäßiger Bodenuntersuchungen
- Wirtschaftseigene Düngemittel aus der eigenen Tierhaltung sind zu bevorzugen
- Nach dem Erscheinen des letzten Blattes ist keine Düngung mehr erlaubt
- Verzicht auf Klärschlamm, Klärkompost und das Verbrennen von Stroh
- Im gesamten Betrieb wird auf Wachstumsregulatoren verzichtet
- Auswahl gesunder Getreidesorten
- Verzicht auf Pflanzenschutzmittel auf Anbauflächen im Anbaujahr
- Die Unkrautregulierung erfolgt ausschließlich mechanisch
- Ackerrandstreifen von mindestens zwei Meter Breite sind vorgeschrieben

Quellen: BW agrar Landwirtschaftliches Wochenblatt 172/25, 25. Juni 2005; ZVW Rems-Murr-Wirtschaft, 20. Juli 2006

Vater und Sohn

1994 wird Tobias von seinen Eltern als Gesellschafter und Geschäftsführer in die Geschäftsleitung berufen. Das Vater-Sohn-Verhältnis in der Geschäftsführung entwickelt sich dabei nicht ganz ungetrübt. Zu unterschiedlich sind dann und wann die Auffassungen und Vorstellungen der beiden über die Weiterentwicklung des Betriebs.

Mein Vater sagte in dieser Phase über seine Position im Betrieb immer „Ich bin der Erste in der zweiten Reihe.“ und er hatte immer seine ganz eigenen Vorstellungen von Unternehmensführung. Hat er etwas entschieden, war er auch der Meinung, dass es auch nach seinen Vorstellungen erledigt werden muss. Wenn es um Problemlösungen ging, waren unsere Vorgehensweisen jedoch sehr unterschiedlich, was teils zu recht kontroversen Gesprächen führte. Insbesondere wenn es um Veränderungen der Betriebsabläufe, vor allem in der Produktion, in der Backstube und der Konditorei ging und mein Vater mit „seinen“ Bäckern und Konditoren seine spezielle Absprachen getroffen hatte, ohne sich mit mir abzustimmen, gerieten wir aneinander. Die Backstube war dann trotz ihrer rund 2.000 Quadratmeter einfach zu eng für uns beide. Mein Vater konnte dann richtig einsilbig werden und hat die Dinge ausgeschwiegen. Damit konnte ich anfangs nur ganz schlecht umgehen. Meine Mutter saß dann immer zwischen den Stühlen und hat mit aller Diplomatie versucht, zu vermitteln. Nach einiger Zeit ist ihr das Gott sei Dank auch meist gelungen.

Tobias Maurer

Angelika Kölz, von Juli 1991 bis Juli 2020 in der Lohn- und Gehaltsbuchhaltung sowie in der Personalabteilung beschäftigt, erinnert sich gut an den Senior und die „Stille“ zwischen Vater und Sohn:

Werner Maurer war so ein angenehmer Chef und immer um das Wohlergehen seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besorgt. Er war schlagfertig und in aller Regel auch gut gelaunt. Tobias Maurer hat dem Ganzen an Schlagfertigkeit aber noch eins draufgesetzt, was schon mal für Zündstoff gesorgt hat. Wenn Tobias von der Richtigkeit seiner Vorschläge überzeugt war, hat er keinen Konflikt mit seinem Vater gescheut. Und wenn sein Vater darüber so richtig sauer war, hat er nicht mehr mit Tobias geredet. Manchmal wochenlang. Das waren dann immer recht knifflige Phasen. Anfangs hat sich Tobias das noch sehr zu Herzen genommen, mit der Zeit hat er aber gelernt, besser mit seinem schweigenden Vater umzugehen. Und letztlich konnte Werner Maurer seinem Sohn ja nicht dauerhaft böse sein, zumal Tobias seine Aufgaben als Geschäftsführer immer ganz ausgezeichnet erledigt hat.

Angelika Kölz

Ab 1994 konzentriert sich Tobias Maurer auf die Entwicklung eines einheitlichen Markenauftritts in den bestehenden Filialen. Zunächst wird das Firmenlogo in Form und Farbgestaltung geändert und in einem weiteren Schritt erhalten die Maurer-Filialen eine einheitliche Gestaltung. Dazu werden die Marketingaktivitäten strategisch geplant. Im Jahr 1995 läuft der erste Maurer-Werbespot im Radio.



Bis in die 1950er Jahre gibt es kein einheitliches Maurer-Logo, dafür den Namen des Gründers in unterschiedlichster Ausführung.



In den 1960er Jahren treten erstmals sowohl die Brezel als auch der Maurer-typische Schriftzug auf.



1994 wird das Logo in Form und Farbe geändert und um einen Claim ergänzt.



Anfang der 2010er Jahre wird aus Maurer „Mein“ Maurer.



2018 findet die Urform der Brezel wieder zurück ins Logo. Der Claim lautet ab sofort „Ofen und ehrlich“ und das Rot wird dunkler.



Der erste Maurer-Heißluftballon

Tobias Maurer, Juniorchef

Tobias Maurer übernimmt das operative Geschäft des Familienunternehmens und sein vom Tagesgeschäft dadurch weitgehend entlastete Vater kann sich um die erneut notwendig gewordene Modernisierung der Firmenzentrale kümmern. Von 1996 bis 1998 wird der Firmensitz mit hohem finanziellen Aufwand und entsprechend hohem Risiko erweitert.

Im Zuge des Ausbaus wird direkt neben der Backstube der neue Backstubenladen eröffnet.

Seniorchef Werner Maurer ist in der Hochphase der Baumaßnahmen schon gesundheitlich angeschlagen. Eine fortschreitende Arthrose macht ihm immer mehr zu schaffen und er muss sich einigen aufwendigen Hüft- und Kniegelenkoperationen unterziehen, was ihn beim Gehen sichtbar beeinträchtigt. Zudem erscheint der vormals so agile Unternehmer zunehmend müde.

Mein Vater hatte einfach nicht mehr die Kraft seine Projekte mit Schwung und letzter Konsequenz zu Ende zu führen. Er konnte nicht mehr so wie früher. Zwar hat er noch einige Dinge auf den Weg gebracht, aber die Problembewältigung anderen und in erster Linie mir überantwortet. Zudem kam 1995 mein Neffe, sein erster Enkel Carl-Benedikt zur Welt. Das hat ihn so sehr berührt, dass er von da an hauptberuflich Opa und nicht mehr Unternehmer sein wollte.

Tobias Maurer

Trotz der sich mehrenden Signale kommt der Rückzug Werner Maurers aus dem operativen Geschäft und der Geschäftsleitung im Verlauf des Jahres 1997, sowohl für seine Frau als auch für die gesamte Belegschaft, überraschend. Am 8. August 1997, seinem 60. Geburtstag und inmitten der Neubauphase, legt er die Unternehmensleitung sowie den Betrieb inklusive Baustelle und allen finanziellen Verbindlichkeiten in die Hände von Tobias.

Dieser denkwürdige Freitag sorgt aber auch für einen weiteren Höhepunkt der Firmengeschichte. Zu Ehren des runden Geburtstags von Werner Maurer hat die Familie einen Heißluftballon bei einem renommierten Londoner Hersteller anfertigen lassen.

Mit Vollendung seines sechzigsten Lebensjahres geht Seniorchef Werner Maurer offiziell in den Ruhestand. Seine erste Rente „verprasst“ er mit seiner Belegschaft bei einem großen Fest im Winnender Feuerwehrmuseum. Bäcker Lothar Binder, seit 1981 im Betrieb von Werner Maurer, zunächst in der Backstube und seit 1991 wegen einer Mehlstauballergie im Versand des Unternehmens tätig, erinnert sich:

Werner Maurer war schon ein besonderer Chef. Er war ein Herzensmensch und die gesamte Belegschaft zählte wie selbstverständlich zu seiner Familie. Er und seine Frau hatten immer ein offenes Ohr für unsere Sorgen und Nöte. Daran hat sich auch mit Tobias nichts geändert, obwohl das Unternehmen seither weitergewachsen ist und die Mitarbeiterzahl deutlich gestiegen ist. Das gehört einfach zur Maurer-Unternehmenskultur und zum Maurer-Betriebsklima.

Lothar Binder

Lothar Binders Kollege, Bäcker Bernd Simon, seit Anfang der 1990er-Jahre beim Bäcker Maurer beschäftigt, ergänzt:

Werner Maurer war einfach ein guter Mann. Ein ganz traditioneller Bäcker, mit Weitblick und Gespür für Trends, überzeugt von ehrlichem Handwerk und der Handwerkstradition eng verbunden. Technischen Neuerungen war er stets aufgeschlossen und hatte immer ein offenes Ohr für Verbesserungen im Produktionsprozess der Backstube. Sein Sohn hat diese Philosophie übernommen und führt das Unternehmen äußerst erfolgreich und ganz im Sinne dieser Tradition fort.

Bernd Simon

Zweiter Generationswechsel

Die Verantwortung für die mittlerweile rund zweihundert Mitarbeiter liegt nun beim gerade einmal 30-jährigen Tobias Maurer. Werner Maurer bleibt zukünftig nur noch mit ein paar wenigen Gesellschafteranteilen an dem Unternehmen, das sein Vater Gottlob so erfolgreich gegründet hat, beteiligt.

Die Geschäftsübergabe und die damit verbundene Verantwortung für die gesamte Belegschaft und den Fortbestand des Unternehmens haben wir in einer denkbar schwierigen Phase vollzogen. Wir steckten gerade mitten im Neu- und Erweiterungsbau an der Linsenthalde und der Ausbau des Filialnetzes erforderte zusätzliche, enorme Geldmittel. Die finanzielle Situation des Unternehmens war also schon angespannt. Mein Vater hatte bis dahin alle Verhandlungen mit den Banken, den ausführenden Bauunternehmen sowie den beauftragten Handwerkern in Alleinregie geführt. Für mich gab es keine andere Wahl, als den Blick nach vorne zu richten. Das Geschäft musste ja laufen. Und das wollte ich auch! Der begonnene Bau musste zu Ende gebracht und zum Erfolg geführt werden.

Tobias Maurer

Tatkräftig unterstützt von der gesamten Belegschaft, insbesondere aber von seiner Mutter und dem ganzen Führungsteam wird in den kommenden Monaten ununterbrochen daran gearbeitet, die betrieblichen Abläufe zu optimieren, die Arbeitsplätze im Unternehmen zu sichern und den Schuldenberg Stück für Stück abzubauen.

Trotz dieser Mammutaufgabe hält Tobias Maurer an der Strategie der kontrollierten Expansion fest. Ende der 1990er Jahre hat er zwei Ladengeschäfte im benachbarten Schorndorf im Auge. Im Zuge der Verhandlungen mit den Vermietern und den Schorndorfer Behörden wegen der beiden neuen Standorte tritt Tobias Maurer dem Verband der Selbstständigen (VdS) in Schorndorf bei und engagiert sich in der örtlichen Fachgruppe Handel des VdS. Hier lernt er auch die Schorndorferin Claudia Bantel kennen.

1995

Bäckerkollege
Jürgen Klinsmann
wird in England
Fußballer des Jahres

In Berlin findet die
**1. UN-Klima-
konferenz** statt

Auf Druck der
Filmindustrie wird
mit der **DVD**
ein neues Speicher-
medium als
Standard festgelegt

**Der erste Maurer-
Werbespot läuft
im Radio**

Christo und Jeanne-
Claude verhüllen den
Berliner Reichstag

Der **MP3-Player**
wird erfunden

Der **Komet Hale-
Bopp** erreicht auf
seiner Umlaufbahn
den erdnächsten Punkt

**„Harry Potter
und der Stein der
Weisen“** erscheint in
Großbritannien.
Erste Auflage: 500
Exemplare

Marc Randolph und
Reed Hastings
gründen das Medien-
unternehmen **Netflix**

1997

Werner Maurer
geht an seinem
60. Geburtstag
in den Ruhestand

Prinzessin Diana
stirbt bei einem Auto-
unfall in Paris. Die
Beerdigung findet vor
weltweitem TV-Publi-
kum in London statt

Nach Vorbild der
NASDAQ richtet die
Deutsche Börse für
die sogenannten
Zukunftsbranchen
das Segment **„Neuer
Markt“** ein

1999

Die Quizsendung **„Wer wird
Millionär?“** mit Günther
Jauch startet auf RTL

Die US-amerikanische Fern-
sehserie **„Die Sopranos“** läuft
an. Sie wird später vom Writers
Guild of America als beste Serie
aller Zeiten ausgezeichnet

Steffi Graf und Max Schmeling
werden zu den deutschen Sportlern
des Jahres gewählt

**Der Schweizer
Bertrand Picard
und der Brite Brian
Jones umrunden als
Erste den Globus
nonstop mit einem
Ballon**

In Hamburg wird die erste
private **Wasserstoff-
Tankstelle** Europas eröffnet



Der **Deep Blue** von IBM ist der
erste Computer, dem es gelingt, den
amtierenden Schachweltmeister
Gary Kasparow in einer regulären
Partie zu besiegen

Durch die bis dato größte
Firmenfusion der Welt entsteht das
Pharmaunternehmen **Novartis**

Deutschland wird zum dritten Mal
Fußball-Europameister. Oliver Bierhoff
erzielt dabei das erste **„Golden Goal“** der
Geschichte

**Mit dem Schaf „Dolly“ wird
das erste geklonte Säugetier
der Welt geboren**

1996



Das US-amerikanische
Unternehmen Pfizer bringt die
Potenzpille **Viagra** auf den Markt

Der **1. FC Kaiserslautern** wird als
Aufsteiger sensationell
Deutscher Meister im Fußball

Die Reform der **deutschen
Rechtschreibung** tritt in Kraft

Günther Jauch und Marcel Reif erhalten
für ihre Berichterstattung des UEFA
Champions-League-Spiels zwischen Real
Madrid und Borussia Dortmund den
Bayrischen Fernsehpreis
(„Ein Tor ist bereits gefallen“)

Der **Apple iMac** kommt auf den Markt

**Nach zwei Jahren Bauzeit wird die
Unternehmenszentrale in der Linsenhalde
in Betrieb genommen. Im Zuge des Ausbaus
wird direkt neben der Backstube der
Backstubenladen eröffnet**

1998

Das 21. Jahrhundert.

Vom Nahversorger zum Bäckerei-Café

Noch im Jahr 2000 übernimmt der Betrieb die zwei avisierten Ladengeschäfte der Bäckerei Lang und eröffnet die beiden Schorndorfer Filialen am Marktplatz und in der Johann-Philipp-Palm-Straße. Beinahe jedes Jahr kommen ein, zwei neue Filialen hinzu. Es sind ebenso Einzellagen wie Läden im Eingangsbereich von Super- oder Pflanzenmärkten. Seit 2003 arbeitet Tobias Maurer für die Planung und Konzeption seiner Filialen mit Peer Vill und seinem Planungsteam in Bühl zusammen.

Dann und wann muss Tobias Maurer beim Ausbau auch Lehrgeld zahlen. Als besonders lehrreich erweist sich 2014 die Investition in gleich zwei Filialen im Stuttgarter Einkaufszentrum Milaneo.

Für die beiden neuen Filialen haben wir mit „Brezel & Co.“ nicht nur ein tolles Ladenkonzept entwickelt. Wir haben auch mit unzähligen neuen Brezelvariationen ein neues Kapitel Brezelkultur inmitten

der Landeshauptstadt aufgeschlagen. Leider zog das versprochene Konzept der Vermieter nicht mit. Deshalb hat die Idee nicht funktioniert. Wir haben daher die Reißleine gezogen und haben uns wieder von dem Standort verabschiedet. Das Konzept selbst haben wir noch im Kopf und werden es eines Tages und an anderer Stelle zum Erfolg führen.

Tobias Maurer

Über die Jahre kommen viele Fachgeschäfte hinzu, andere Filialen werden geschlossen, weil sie nicht mehr ins Konzept passen. Besonders schwer ist nach über 40 Jahren die Schließung der Filiale am Traditionsstandort Rotweg in Winnenden, wo am 24. Dezember 2018 die letzte Maurer-Brezel und der letzte Maurer-Knacki verkauft wird. Entsprechend wehmütig fallen bei Tobias Maurer die Erinnerungen an seine Kindheit und seine Schulzeit rund um die Christallerstraße aus.

Mit einer humorvoll-emotionalen Plakataktion nimmt der Bäcker Maurer Abschied vom Rotweg und von der Siedlung.



BROTWEG!?

Am 24.12., am Vormittag zu Heiligabend, haben wir unsere Bäckerei hier im Rotweg zum letzten Mal geöffnet. „Ofen und ehrlich“: Das tut mir in der Seele weh und ich erzähle Ihnen gerne, warum ...

An das Paul-Schneider-Haus erinnere ich mich noch gut, da bin ich ab 1972 in den Kindergarten gegangen. Die anderen Kinder waren unten am Striebelsee, gleich neben dem Holzhaus, wo man in die erste und zweite Klasse ging – übrigens auch noch samstags. Später ging's dann ein Stück weiter, unten an der Polizei vorbei, dann hoch Richtung Sport Fetzter, in die Kastenschule, Klasse 3 und 4. Gute Schule, gute Kunst.

Diese Wege, die wir Kinder damals noch zu Fuß gingen, waren auch unsere Heimat. Weil wir gefühlt lauter Kinder im gleichen Alter waren. Und das galt für alle Altersstufen. Meine ältere Schwester Ulli hatte ebenso viele gleichaltrige davon, wie ich.

Und wenn Sie sich mit Beate oder anderen Freundinnen unterhielt, hab ich mich mit Jochen und Thomas getroffen. Der andere Thomas war bei Ulrich und Alex traf sich mit Marco. War einfach immer was los. Es ging fast zu wie im Taubenschlag. Vielleicht heißen alle Straßen hier ja deshalb Taubenstraße, Lerchenweg, Finkenweg, Bussardweg oder Sperberweg. Der Rotweg müsste dann eigentlich Rotkehlchenweg heißen – na ja.

Jedenfalls war auch bei den Erwachsenen viel los. Allein in der Christallerstraße gab es drei Lebensmittelgeschäfte. Eins davon waren wir, unten am Eck Frau Wörner und dazwischen der Mini-Coop. Dann gab's die Metzgerei von Frau Schmid unten im Mühlrain und den Metzger Pfeleiderer – da weiß ich aber nicht mehr genau, wo der war. Und bei beiden gab's immer ein Rädle Lyoner, das wir Kinder einfach so über die Theke bekommen haben. Das war richtig toll. Und dass es im Rotweg ein Milchhäusle gab, war mir damals nicht wichtig. Heute weiß ich, wie sehr so etwas fehlen kann.

Ich weiß noch, wie so eine richtige Nachbarschaftsbank aussieht, komplett eingerichtet und vermutlich mit einem großen Tresor irgendwo. Und Herr Hüttl hinter der sicheren Panzerglasscheibe. Eine Kreissparkasse gab es auch. Beide mit echtem Geld. Aber völlig sicher, denn wir Kinder waren ja alle da und hatten

unsere Gegend fest im Griff. Und wenn man vom Rotweg runter Richtung Bundesstraße lief, war da noch der Striebel, das Autohaus. Lange Zeit noch mit einer BP-Tankstelle, also einer, in der man noch getankt und nicht eingekauft hat. Eigentlich hat man da gar nicht getankt, Herr Fischer hat getankt – eben noch ein richtiger Tankwart, unser Herr Fischer.

Und direkt neben uns im Lerchenweg gab's natürlich noch das Farbengeschäft vom Adolf Winter. Nicht zu vergessen natürlich der Kuno Lachenmaier in seinem weißen Mantel im Friseursalon. Hat zu Silvester auch Böller verkauft. Der Kuno.

All diese tollen Geschäfte hat der Bäcker Maurer überlebt. Und ja, auch weil wir an dem Platz hängen. Das werden wir auch immer tun. Er ist und war ein kleiner Laden, dennoch ein großer Teil unserer Geschichte. Dieses „zu klein“ ist jetzt auch der Grund, warum er heute nicht mehr so dringend gebraucht wird wie früher. Auch weil Kunden ihre Backwaren immer mehr und mehr dort einkaufen, wo es für sie praktischer ist – und das verstehe ich auch. Wir haben sehr lange am Rotweg festgehalten, weil für uns die Zeit für eine Schließung noch nicht reif war.

Besonders schade finde ich, dass gerade die älteren Menschen, die nicht mehr so mobil sind, nun einen weiteren Weg auf sich nehmen müssen, um ihre Brezel, ihr Croissant oder ihr persönliches Lieblingsgebäck zu bekommen. Wir wünschen jedenfalls allen in und um unseren Rotweg herum alles Gute.

Behalten auch Sie Ihre Kindheit und Jugend in der Siedlung in guter Erinnerung.

Und uns auch. Halten Sie bitte, wie ich, dem Friseur Daniele die Treue, dem einzig verbliebenen Laden in der ganzen Siedlung. Zu unserem Abschied vom Rotweg möchten wir Sie einladen, weiter beim Bäcker Maurer einzukaufen.

Bleiben Sie gesund, danke für die schönen Jahre und Ihnen das Allerbeste für 2019.

Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister

2000

Maurer eröffnet zwei Filialen in Schorndorf

Die Versteigerung der **UMTS-Lizenzen** geht mit einem Erlös von 50,8 Mrd. € zu Ende

Der **erste USB-Stick** kommt auf den Markt

Wladimir Putin wird neuer russischer Präsident

Michael Schumacher wird zum ersten Mal Formel-1-Weltmeister mit **Ferrari**

Millionen Menschen feiern die **Jahrtausendwende**. Das von Computerexperten und Politikern befürchtete Chaos durch die Datums-umstellung bleibt aus

Die **Euro-Münzen und -Banknoten** werden in 12 europäischen Staaten eingeführt

Der **DAX sinkt** erstmals seit 1996 wieder **unter 3.000 Punkte**

2002

Die schwedische Kinder- und Jugendbuchautorin **Astrid Lindgren** stirbt im Alter von 94 Jahren in Stockholm

Sven Hannawald gewinnt als erster Skispringer alle vier Einzelspringen der **Vierschanzen-tournee**



Der iPod kommt auf den Markt

Wikipedia wird gegründet

Durch das **neue Lebenspartnerschaftsgesetz** können homosexuelle Paare in Deutschland ihre Lebenspartnerschaft erstmals eintragen lassen

2001

Am 11. September kommen bei einem **Terroranschlag auf das World Trade Center** und das Pentagon in den USA rund 3.000 Menschen ums Leben

Jutta Kleinschmidt gewinnt als erste Frau die **Rallye Dakar**

Maurer startet zusammen mit dem Landwirt Günter Häfner das Landkorn-Konzept (später Maurerkorn) in Waiblingen-Neustadt

2003

Die Weltgesundheitsorganisation teilt mit, dass ein **Coronavirus** Auslöser der Infektionskrankheit SARS ist

Der Zeichentrickfilm „**Findet Nemo**“ startet in den Kinos der Vereinigten Staaten

Der **letzte VW Käfer** rollt in Mexiko vom Band

Greta Thunberg wird geboren

Eine **Concorde** fliegt zum letzten Mal von New York nach Paris

Eine enorme Hitzewelle durch Hoch „Michaela“ macht ganz Europa zu schaffen. Die höchste Temperatur von 47,3 °C wird in Portugal gemessen

Tobias Maurer und Claudia Bantel heiraten



Griechenland wird unter Trainer Otto Rehhagel mit einem 1:0 gegen Portugal erstmals **Europameister**

Maximilian Maurer wird geboren

An der Harvard University gründen Studenten das soziale Netzwerk **Facebook**

In **Dubai** beginnen die Bauarbeiten für einen neuen Wolkenkratzer, der nach Fertigstellung den Namen **Burj Khalifa** erhält

Maurer spendet dem ersten Tafel-laden im Rems-Murr-Kreis die Ladeneinrichtung für Backwaren. Die weiter neu entstehenden Tafel-läden werden täglich unentgeltlich mit übrig gebliebenen Backwaren beliefert

2004

GENUSS UND GESUNDHEIT STATT „GEIZ IST GEIL“

**Umweltakademie: „Esskultur und Umwelt: Zwei Seiten einer Medaille“
Das Beispiel der Bäckerei Maurer**



Winfried Kretschmann, Willi Halder, Tobias Maurer, Gerhard Walter, Harald Kaufmann, Wolfgang Bürkle beim Besuch des Schmidener Felds im Mai 2010

Maurers Landkorn

Mit Beginn des Jahres 2001 begründet Tobias Maurer mit seinem Landkorn-Konzept einen Ableger der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe im Rems-Murr-Kreis. Schon zu Beginn der Kooperation war es die Idee, den ungespritzten und damit umweltschonenden Getreideanbau zusammen mit engagierten Landwirten und einem Müller zu etablieren. In ihrer Ausgabe vom 20. Juli 2006 berichtet die Winnender Zeitung über das erfolgreiche Landkorn-Konzept.

Tobias Maurers Entscheidung, verstärkt auf Regionalität und Nachhaltigkeit vom Acker bis zur Verkaufstheke zu setzen, erweist sich vom ersten Tag an als erfolgreich.

Es gehört natürlich eine große Portion Idealismus, Durchhaltevermögen und Geduld dazu, so ein Konzept erfolgreich zu machen. Neben den richtigen Partnern braucht man vor allem die unermüdliche Energie, den Menschen die Idee wieder und wieder in aller Offenheit zu erklären. Dann hat man die Chance, dass die Kunden erkennen, was Regionalität für eine großartige Idee ist.

Tobias Maurer

Winnenden/Stuttgart (wtg). Nach der „Geiz-ist-geil“-Welle surft der Verbraucher nun auf der Genuss- und Gesundheitswelle. Die Umweltakademie Baden-Württemberg hat sich der Esskultur und Umwelt angenommen und das Konzept der Erzeugergemeinschaft „Hohenloher Höfe“ vorgestellt. Im Rems-Murr-Kreis hat die Winnender Großbäckerei Maurer eine regionale Wertschöpfungskette geknüpft.

An dieser Kette sind Landwirte, Müller, Bäcker und Verbraucher beteiligt. Der Bäckermeister Tobias Maurer ist überzeugt, dass bei seinem „Landkorn“-Back mit den geschlossenen Kreisläufen die Regionalität zu schmecken ist: „Mit Gerhard Walter (Initiator und Gründer der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe; Anm. d. Red.) haben wir ein Konzept im Rems-Murr-Kreis kreiert, von dem der Landwirt vor Ort genauso profitiert wie der Müller und wir als Bäckerei. Und der Konsument hat was G'scheites zum Essen.“

(...) Gemahlen wird das Getreide in der Hegnacher Mühle. Verarbeitet wird das naturbelassene Mehl ohne chemische Hilfsmittel bei der Bäckerei Maurer in Winnenden.

(...) In den Anfangsjahren hatte auch die Bäckerei Maurer zunächst ihr Korn aus dem Hohenlohischen bezogen. Inzwischen pflügen, säen, eggen und ernten vier Landwirte im Umkreis von zwanzig Kilometern nach dem Landkorn-Konzept. „Ich will meine Bauern und den Müller kennen“, sagt Tobias Maurer über seine Idee, die mehr und mehr Zuspruch auch bei seiner Kundschaft findet.

„Landkorn“ ist zwar teurer, findet aber dennoch immer mehr Kunden.

Billiger freilich sind die Landkorn-Backwaren nicht, im Gegenteil. Qualität und Umweltschutz haben ihren Preis, nämlich rund zwanzig Cent mehr für das Kilo Brot. Diese zwanzig Cent reichten aber schon aus, „uns das Doppelte dessen zu geben, was ein konventionell wirtschaftender Bauer bekommt“, so Gerhard Walter.

Das Zusammenspiel von Erzeuger, Verarbeiter und Vertreiber werde vom Verbraucher honoriert, ist Walter mehr denn je überzeugt. (...)

Quelle: Winnender Zeitung vom 20. Juli 2006

DAS LANDKORN-KONZEPT

Maurer importiert Hohenloher Erfolgsgeschichte ins Remstal

„Es ist Landwirtschaft, wie sie früher war“, resümiert Tobias Maurer sein Erfolgskonzept, mit dem er seit 2001 kontinuierlich die regionale Landwirtschaft stärkt und seinen Kundenstamm ausbaut. Die Philosophie beruht auf einer sehr ursprünglichen Form des Anbaus: Alle Landkorn-Getreidesorten werden völlig ohne Einsatz von Spritzmitteln angepflanzt. Das schützt sowohl das Grundwasser als auch die Lebensmittel – und damit den Verbraucher – vor unliebsamen Rückständen.

Dieses Anbausystem, ursprünglich erdacht von der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe, wurde von Maurer in den Rems-Murr-Kreis importiert. Es hat das Ziel, Lebensmittel von bester Qualität zu erzeugen, dabei jedoch gleichzeitig die wichtigen Ressourcen der Umwelt – Boden, Wasser, Luft – zu schonen und zu erhalten.

Begonnen hat alles im Jahr 1990, als sich zwanzig Hohenloher Höfe organisierten und ihre Betriebe auf die neue, natürliche Variante umstellten. (...) Die Hohenloher Höfe haben sich vom absurden Preisdiktat losgesagt: „Preis runter, Mengen rauf“ – das war gestern. Man verschrieb sich einer neuen Philosophie, wobei die Qualität über der Quantität steht.

In der Praxis bekommen die Pflanzen zunächst mehr Platz: „Unser Getreide wird wesentlich lichter und luftiger ausgesät als bei anderen Betrieben“, erklärt Gerhard Walter, Gründer der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe. Das Problem des Pilzbefalls wird hierdurch von vornherein minimiert. Spritzmittel sind auf dem Landkorn-Acker absolut tabu, allenfalls eine leichte mineralische Düngung ist gestattet.

Gleichfalls zum Konzept gehört der blühende Ackerandstreifen, wo verschiedene Pflanzen einen Lebensraum für Nützlinge bilden. „Gelbe Lupinen, rote Malven oder Sonnenblumen – die vielen Pflanzen sind nicht nur schön anzuschauen, sondern kommen gleichzeitig vielen Nützlingen sehr gelegen, die wiederum den Schädlingen auf dem Acker zu Leibe

rücken“, erklärt Walter. Rund dreizehn Jahre lang hat Maurer sein Getreide direkt bei den Hohenloher Höfen bezogen (von 1993 bis 2006; Anm. d. Red.), dann wurde ihm der Weg zu lang. Tobias Maurer wollte seine Vision einer regionalen Vermarktung realisieren, suchte sich Partner und gründete letztlich einen regionalen Ableger der Erzeugergemeinschaft.

Dank seiner Mitstreiter kann er nun auch die Wege vom Landwirt zur Mühle sowie von der Mühle zur Backstube auf ein Minimum reduzieren: „Im Schmiden Feld und in Waiblingen-Neustadt wird angebaut, in der Hegnacher Mühle wird gemahlen, bei uns in Winnenden wird gebacken – alles im Umkreis von zwanzig Kilometern“, erklärt er stolz.

„Maurers Landkorn ist kein Bio-Konzept“, findet der Bäcker. „Durch mein Landkorn – garantiert unge-spritzt und daraufhin ständig rückstandskontrolliert – tun wir viel für die Umwelt im Rems-Murr-Kreis, zumal alles in einem engen Umfeld stattfindet.“ In punkto Nachhaltigkeit, Grundwasserschutz und Emissionsausstoß ist dies sehr effektiv. „Unterm Strich haben wir die bessere Öko-Bilanz.“ (...)

Was der Landkorn-Anbau den Bauern an Erträgen kostet, wird über den bedeutend höheren Abnahmepreis – im Vergleich zu herkömmlich angebautem Getreide – wieder wettgemacht. „Das ist berechenbar und damit ein wichtiger Faktor für die Erzeuger“, weiß Maurer. Auf diese Art wird eine sehr traditionelle und bodenständige Form der Landwirtschaft möglich: „Man muss nicht maximal anbauen und ernten, da geht sowieso viel kaputt. Bei der Erzeugung von Maurers Landkorn findet alles im Einklang mit der Natur statt.“ (...)

Zurück zu den Wurzeln

Harald Kauffmann, Landwirt aus Schmiden, führt einen Landkorn-Vorzeigebetrieb.

Der Landwirtschaftsmeister findet: „Maurers Landkorn ist ein großer Schritt in die richtige Richtung.

Das Produkt hat eine fantastische Öko-Bilanz, vor allem durch die kurzen Wege. Zur Hegnacher Mühle fahre ich übers Feld nur zwei Kilometer.“

Wirtschaftlich stimmt die Bilanz. Im Rahmen des Landkorn-Konzepts erhält Kauffmann gute Preise für sein Getreide, produziert naturnah und „Die Umstellung bekommt man schnell in den Griff“.

Für einen Landwirt der alten Schule birgt der Anbau von Landkorn noch einen besonderen Reiz: Es ist die Rückkehr zu den Ursprüngen der Landwirtschaft, die alte Schule, ganz ohne Chemie. (...) Die „neue alte Landwirtschaft“ geht zurück zu den Wurzeln, vor allem an die des Unkrauts: Diese werden nicht weggespritzt, sondern mechanisch entfernt. „Von der arbeitswirtschaftlichen Seite ist das besser für mich, weil ich weniger Zeit brauche.“ Kauffmann lässt der Natur freien Lauf. Seine Ausfälle werden durch bessere Prieße für das restliche Korn wettgemacht. (...)

Eine Insel mit zwei Silos

Ulrich Stietz, Müller aus Hegnach, bringt den Mühlstein fürs Landkorn ins Rollen.

(...) Bevor der rollende Mühlstein allerdings Fahrt aufnahm, war zunächst die ein oder andere Investition fällig: „Bis zu diesem Zeitpunkt konnten wir das Mehl noch nicht lose verladen und demnach nicht in einem Tankwagen anliefern.“ Es war ein großer Schritt und eine beträchtliche Investition: Ulrich Stietz finanzierte einen Tank und ein Fahrzeug, dazu die neue Infrastruktur seines Betriebs. „Ein bisschen Bauchweh hatten wir schon, sich mit so einer riesigen Summe von einem Kunden abhängig zu machen.“ Rückblickend wird klar: Die Investition hat sich gelohnt, das Vertrauen ebenfalls. „Das hat sich alles hervorragend etabliert“, freut sich Stietz und lobt seinen „Brötchengeber“: „Die Loyalität von Herrn Maurer gegenüber uns Partnern – mir und den Landwirten – ist wirklich bemerkenswert.“

Zwar verfolgt die Hegnacher Mühle insgesamt ein regionales Prinzip, das Projekt Landkorn war allerdings auch für Ulrich Stietz Neuland. Einmal pro Jahr erfasst er das Getreide: „Während der Ernte wird quasi die gesamte Jahresmenge hier angeliefert. Es wird separat vom konventionell erzeugten Getreide gelagert, gereinigt, verwogen.“ Die einzelnen Landkorn-Sorten von verschiedenen Erzeugern werden dann gemischt,



damit man eine einheitliche Qualität übers ganze Jahr hat. Der Vorrat wartet dann bei Stietz auf Abruf. In zwei Silos hält er jeweils eine Liefermenge dunkles und helles Mehl bereit. „Nach Abruf und Lieferung wird eine neue Charge vermahlen und eingelagert.“ Insgesamt sind es Hunderte Tonnen Mehl pro Jahr, die Stietz nach Winnenden absetzt. Obendrein liefert er Speisegetreide an Maurer, das auf Körnerbrötchen oder Brot auf- und eingebacken wird.

(...) Für Maurer verarbeitet er das Landkorn exklusiv. „Es ist wichtig, dass hier produziertes Getreide auch hier verarbeitet wird und vor Ort seine Abnehmer findet“, findet der Müller. (...) Er warnt vor Discounter und Massenfertigungen, die nicht nur „Lebensmittel verramschen“, sondern auch ihre Produkte aus nicht nachzuvollziehenden Quellen bezögen. „So wird eine Durchschaubarkeit der Systeme in der Lebensmittelbranche unmöglich. Dem will ich mich entgegenstellen.“

Maurers Landkorn ist für Ulrich Stietz ein Schritt in die richtige Richtung: „Im Grunde kann der Verbraucher im Sommer die Ähren auf dem Feld sehen, die später als Landkorn-Brot auf seinem Teller landen.“ (...) Die Erzeuger treten aus der Anonymität heraus, stehen öffentlich zu ihrer Heimat und ihren Produkten. Das ist genau die Philosophie von Ulrich Stietz, der auf seiner eigenen kleinen „Insel“ mit den zwei Silos sitzt, den Zustrom an Landkorn in Richtung Maurer nicht abreißen lässt und zufrieden ist, dass er sich auch als kleiner Betrieb für eine große Sache engagieren kann.

Quelle: 80 Jahre backen mit Herz und Natur, Sonderbeilage des Zeitungsverlags Waiblingen, 2011



Das Führungsteam vom Bäcker Maurer feiert die Preisverleihung des Marktkieker

Familiengründung

Anfang 2003 wird in der Arnold-Galerie die dritte Schorndorfer Filiale eröffnet. Und aller guten Dinge sind für Tobias Maurer nicht nur die geschäftlichen, sondern auch und vor allem die privaten. Ab März sind er und Claudia Bantel, deren Familie im Herzen der Stadt ein großes Kaufhaus betreibt, zusammen. Schon am 21. November 2003 heiraten die beiden. Am 28. Januar 2004 kommt Sohn Maximilian und am 14. Juni 2005 Tochter Lisa-Marie zur Welt.

Belieferung der Tafelläden

Zum Start des ersten Tafelladens im Rems-Murr-Kreis, der AWO in Schorndorf, spendet Maurer die Ladeneinrichtung für Backwaren. Die weiter neu entstehenden Tafelläden werden täglich unentgeltlich mit übrig gebliebenen Backwaren beliefert. Auch die Tafel Winnenden erhält in Folge eine Backwarenthek e kostenlos gestellt.

Neubau

Durch den ungebrochenen Wachstumskurs wird es auch in der neuen Backstube wieder eng und die nur wenige Jahre zuvor großzügig erweiterte Firmenzentrale stößt an ihre Grenzen. Anfang 2005 reifen daher bei Tobias Maurer erste Überlegungen für einen erneuten Ausbau. Die Zusammenarbeit mit der damaligen Stadtverwaltung, insbesondere mit dem Bauamt der Stadt Winnenden gestaltet sich jedoch so schwierig, dass Tobias Maurer sogar erwägt, das Unternehmen in eine andere Stadt zu verlegen. Die Gespräche mit den Verantwortlichen des Bauamts ziehen sich über Monate hin. Beispielsweise eine penibelst nach deren Vorgaben installierte und voll durchgetestete wie funktionsfähige Brandmeldeanlage wird von der Behörde plötzlich als nicht mehr

genehmigungsfähig erachtet. Erst mit Ablauf des April 2008 und damit in allerletzter Minute, erteilt das Bauamt die offizielle Bauschutzertüchtigung für das gesamte Gebäude.

Bäcker-Oscar

Im Rahmen einer festlichen Gala im Münchner Schauspielhaus wird am 7. Oktober 2006 der in der Bäckerbranche heiß begehrte Marktkieker an die Bäckerei Maurer überreicht. Damit würdigt der BackMedia-Verlag die besondere Innovationsfähigkeit der Winnenden Bäckerei.

Mit der Auszeichnung als eine der innovativsten Bäckereien in Deutschland, Österreich und der Schweiz erfährt die Bäckerei zum 75. Jubiläum seine Krönung und die gesamte Belegschaft erhält einen symbolischen Ritterschlag.

Die Bäckerei Maurer wird mit dem Preis für ihre unternehmerische Leistung ausgezeichnet. Besonders honoriert werden dabei das Marketing, die Produktqualität, die „25-km-Regel“ sowie die Stärkung der Region durch das Landkorn-Konzept.

| *Die Verleihung des Marktkiekers macht schon stolz. Denn die Auszeichnung ist ein Beleg dafür, dass wir mit unserem Handeln auf dem richtigen Weg sind. Dafür legen wir höchsten Wert auf Schulungen, bilden unsere Mitarbeiter in Warenkunde, Backschulungen, Kaffeeschulungen, Workshops aus und mit saisonalen Produkt- und Rohstoffschulungen permanent weiter.*

| Tobias Maurer

DER MARKTKIEKER



Der Marktkieker, der Branchen-Oscar des Bäckerhandwerks, geht 2006 an die Bäckerei Maurer GmbH

Der Marktkieker ist die begehrteste Auszeichnung des Bäckerhandwerks, ihre Verleihung alle zwei Jahre in aller Regel ein Mega-Event: Der Preis wird im Rahmen der Marktkieker-Gala an die Preisträger überreicht – seit 2010 im würdigen Rahmen des renommierten Hotel Adlon Kempinski in Berlin. Seit 1987 vergibt das Back Journal diesen Preis an Betriebe aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die sich durch besondere Innovationsfreude hervortun, ohne den Markt und ihre Kundschaft dabei aus den Augen zu verlieren. Die Preisträger sind die Vor denker der Branche, die Macher, die im Bewusstsein ihrer handwerklichen Tradition nicht nur den Bäckermarkt verteidigen, sondern auch neue Geschäftsfelder eröffnen.

Quelle: <https://baeckerwelt.de/awards/#marktkieker>

2006

Die **ersten Stadtlinienbusse** der Berliner Verkehrsbetriebe fahren mit **Wasserstoff**

Die **NASA** gibt bekannt, dass sich auf dem Saturnmond Enceladus **Wasser** befinden könnte

Der **TVB 1898 Stuttgart** steigt in die **2. Bundesliga Süd** auf

Anlässlich des 250. Geburtstages von Wolfgang Amadeus Mozart wird das **Mozartjahr** begangen

Bäcker Maurer erhält den Marktkieker, den wichtigsten Marketing- und Innovationspreis der Bäckerbranche in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Deutschland ist Gastgeber der **Fußball-Weltmeisterschaft**



2008

Der **Ölpreis** übersteigt zum ersten Mal zeitweise die Marke von 100 US-Dollar je Barrel

Der **1. Mai** ist das erste Mal in seiner Geschichte als Tag der Arbeit zugleich auch Christi Himmelfahrt

Barack Obama wird als erster Afroamerikaner zum US-Präsidenten gewählt

Das Finanzinstitut **Lehman Brothers** meldet Insolvenz an

Am Abend des 15. Mai kommt es zu einem Großbrand in der Winnender Maurer-Backstube. Die Bäckerei ist für Monate lahmgelegt

Die 1.000ste Folge der Fernsehserie **Lindenstraße** wird ausgestrahlt

Die **Dresdner Frauenkirche** ist nach neun Jahren Bauzeit wiederaufgebaut

Das **Kernkraftwerk Obrigheim** am Neckar wird abgeschaltet

Angela Merkel wird die erste deutsche Bundeskanzlerin

Der deutsche Kardinal Joseph Ratzinger wird im Vatikan zum Papst gewählt. Er gibt sich den Namen **Benedikt XVI.**

YouTube wird gegründet

Lisa-Marie Maurer wird geboren

Steve Jobs stellt in San Francisco das Apple **iPhone** vor

Die **Mehrwertsteuer** steigt in Deutschland von 16 % auf 19 %

Der **VfB Stuttgart** wird zum fünften Mal Deutscher Meister

Die Veröffentlichung des Vierten Klimaberichts führt zu weltweitem **Umdenken in der Klimaschutzpolitik**

Das **Historische Archiv der Stadt Köln** stürzt wegen eines U-Bahn-Baus ein

„**Avatar – Aufbruch nach Pandora**“ kommt in die Kinos und ist nach dem Einspielergebnis der erfolgreichste Film weltweit

Ein **Amoklauf** an der Winnender Albertville-Realschule erschüttert die gesamte Republik

Die **Dresdner Bank** wird aufgelöst und fusioniert mit der Commerzbank

Die **Schweinegrippe** wird zur Pandemie erklärt

Die dezentrale Kryptowährung Bitcoin wird gestartet



2007

2005

2009



Tobias Maurer und Claudia Maurer-Bantel beim Besuch der Saline Rio Maior

Quellsalz aus Portugal

„Willkommen an der Quelle des guten Geschmacks“ ist die Aussage, die für die Reinheit und Bekömmlichkeit des Natursalzes steht. Das aus traditioneller und sorgfältiger Handarbeit stammende Quellsalz aus Rio Maior stammt aus einer Millionen von Jahren alten Sole, ist absolut naturbelassen und frei von künstlichen Zusatzstoffen.

Die Entscheidung für das Quellsalz aus Portugal war ein echter Zufall. Bruno Ketterer, ein befreundeter Bäckerkollege aus Bühl, hat Tobias immer wieder von diesem ach so besonderen Salz, das er in seiner Backstube verwendet, vorgeschwärmt. Eines Tages hat er uns dann einen kleinen Beutel zum Probieren mitgegeben. Für uns war damals Salz aber einfach nur Salz. Dann kam dieser Sonntag in der Küche, der unsere Meinung zu dem The-

ma ein für alle Mal verändern sollte:
Ich bin beim Kochen und stelle fest, dass kein Salz mehr im Haus ist. Kein Problem, wir haben ja das Beutelchen von Bruno in petto. Das Salz lag zwar bestimmt schon zwei Jahre lang unbeachtet im Vorratsschrank, was aber nichts an seinem unglaublich aromatischen Geschmack geändert hatte. Wir waren alle begeistert und schon bald danach machten wir uns auf die Reise nach Portugal in die Saline. Seitdem wird nicht nur bei uns daheim, sondern auch in der Backstube alles ausschließlich mit dem portugiesischen Quellsalz gebacken und gekocht.

Claudia Maurer-Bantel

Neben dem Salz stellt auch das Wasser eine Besonderheit in der Backstube dar. Es wird nicht nur einfach Leitungswasser verwendet. Tobias Maurer lässt ein Wasseraufbereitungssystem installieren, welches das Leitungswasser revitalisiert. Dadurch wird Quellwasserqualität erhalten, was sich sowohl beim Backen als auch in einer deutlich längeren Frischhaltung bemerkbar macht.



Alles Gute!

Im Sommer 2007 feiert Seniorchef Werner Maurer seinen 70. Geburtstag. Zu diesem Anlass wird der zweite Maurer-Heißluftballon in den neuen Firmenfarben und mit runderneuertem Logo präsentiert und startet zu seiner ersten Fahrt.



Der Backstubenbrand

Am Abend des 15. Mai 2008 um 21:08 Uhr bricht im Betriebsgebäude der Bäckerei Feuer aus. Glücklicherweise funktioniert die Brandmeldeanlage perfekt und schlägt Alarm!

Tobias Maurer wohnt zu diesem Zeitpunkt mit seiner Frau und den beiden kleinen Kindern im obersten Stockwerk des Firmengebäudes. Als der Alarm ausgelöst wird, sind die Kinder bereits im Bett und Tobias und Claudia sitzen beim Abendessen. Das vor der Wohnung installierte Tableau der Brandmeldeanlage meldet ein Feuer im Papierlager im Keller. Tobias und Claudia Maurer ist sofort klar, dass es nun um alles geht, denn im Keller gab es noch nie einen Fehlalarm, Tobias Maurer rennt in Bade-schlappen hinunter und bereits im Versandbereich der Backstube kommt ihm dicker Rauch entgegen. Er alarmiert geschockt die Leitstelle der Winnender Feuerwehr. Dann läuft er hinaus auf die Straße um auf das Eintreffen der Feuerwehrleute zu warten. Seine Frau Claudia weckt derweil Maximilian und Lisa-Marie, packt notwendige Unterlagen zusammen und verlässt dann mit den Kindern das Haus.



Erste Begehung nach Ende der Löscharbeiten gegen 02:00 Uhr am 16. Mai 2008

Die reibungslos verlaufende Evakuierungsaktion der Kinder hat einen glücklichen Hintergrund und eine eher zufällige Vorgeschichte, wie sie wohl nur das Leben schreiben kann:

Es ist schon erstaunlich, welch glückliche Fügungen es manchmal gibt. Claudia hat noch am selben Morgen eine regelrechte Feueralarmfluchtübung mit den Kindern veranstaltet. Sie wollte morgens so gegen 08:00 Uhr das Haus verlassen, um ins Büro nach Schorndorf zu fahren, als plötzlich die Brandmeldeanlage losging. Auslöser für den Feueralarm waren Backformen, die einer unserer Bäcker nach dem Reinigen zum Trocknen in einen Ofen gestellt hatte, der noch nicht ganz ausgekühlt war. Die Formen fingen daher an zu qualmen und der Feueralarm wurde ausgelöst. Die Kinder hörten da zum ersten Mal eine Sirene und waren natürlich in heller Aufregung. Claudia hat ihnen dann erklärt, was zu tun ist und wie sie sich zu verhalten haben, wenn so etwas passiert. Dass der harmlose Vorfall eine Generalprobe darstellt, konnte niemand ahnen.

Tobias Maurer

Nach dem Eintreffen der Feuerwehr geht Tobias Maurer noch einmal zurück in die Backstube und holt intuitiv den Backzettel und die Produktionslisten. Angesichts des Brandes überlegt er fieberhaft, wie er die Produktion für den kommenden Tag hinkommt – dafür erweisen sich die Listen als hilfreich.

Ich war in diesem Moment tatsächlich noch im festen Glauben, dass wir den Betrieb noch in derselben Nacht wieder aufnehmen und in der Backstube arbeiten können. Ich habe unseren Elektriker Bernd angerufen und unseren damaligen Müller Max Ladenburger geweckt und sogar noch Mehl bestellt. Der ist dann auch gegen halb zwei Uhr morgens mit einer LKW-Ladung Palettenmehl in der Linsenhalde vorgefahren. Aber an einen Betrieb der Backstube war nicht mal im Ansatz zu denken.

Tobias Maurer

Gegen zwei Uhr in der Nacht trifft nach und nach die Backstubenbelegschaft in der Linsenhalde ein. Viele sind bereits über den Brand informiert, andere erfahren erst vor Ort von der Katastrophe.

Der Brand kann dank des großen Einsatzes der Winnender Feuerwehr und der über 80 ihrer Kameradinnen und Kameraden und zahlreicher freiwilliger Wehren aus dem Umland vollständig gelöscht werden. Personen kommen bei dem Einsatz zum Glück nicht zu Schaden. Der Sachschaden hingegen ist bereits auf den ersten Blick verheerend. Stadtbrandmeister Harald Pflüger beschreibt einem sichtlich erschöpften, aber gefassten Tobias Maurer die Situation:

Herr Maurer, die Chancen, dass wir Ihr Gebäude retten können, standen fifty-fifty. Nur der Einsatz eines leistungsstarken Tunnelgebläses konnte abwenden, dass das Feuer „durchzündet“. Das hätte nämlich bedeutet, dass das Feuer unaufhaltsam und explosionsartig von unten nach oben übergesprungen wäre. Dann hätten wir keine Möglichkeit mehr gehabt, den Brand zu löschen und das ganze Gebäude wäre verloren gewesen.

Harald Pflüger

Dennoch sind die Schäden am Gebäude, den Anlagen und Maschinen enorm. Durch die extreme Hitzeentwicklung wird unter anderem die gesamte Infrastruktur im Untergeschoss komplett zerstört. Die giftigen Gase, die bei dem Brand entstanden sind, haben sogar viele der Edelstahlflächen völlig zerstört. Und der westliche Gebäudeteil mit der Wohnung der Familie Maurer, bleibt über Monate unbegebar und droht einzustürzen. Werner Maurer ist zu der Zeit in einer Reha-Maßnahme und nicht in Winnenden.

Kapitulation? Niemals!

Unterstützt von der gesamten Belegschaft läuft der Firmeninhaber zur Höchstform auf und beginnt, noch bevor der letzte Feuerwehrmann den Brandplatz verlassen hat, mit der Organisation einer Notproduktion.

Schon vor Mitternacht ruft Tobias bei befreundeten Bäckern der Umgebung an, schildert ihnen die Situation und bittet sie um ihre Hilfe. Bäckermeister Gerd Sehne sichert ihm sofort 2.000 Laibe Brot für den nächsten Morgen zu und informiert sein Backstubenteam über den Notfall beim Bäcker Maurer und die notwendige Mehrarbeit. Bäckerkollege Adolf Katz, der mit der Produktion in seiner Backstube selbst bereits an der Kapazitätsgrenze angelangt ist, sichert sofort seine Hilfe zu und fährt mit seinen Leuten eine Zusatzschicht.



Monteure beim Zerlegen der zerstörten Maschinen. Nur so war das einsturzgefährdete Gebäude sicher zu evakuieren

Zunächst werden die fertigen Teiglinge, die bereits in den Kühlzellen in der Linsenhalde lagern, von den Maurer-Bäckern zu den anderen Bäckern gefahren, um dort gebacken zu werden. Tobias Maurer in der Rückschau:

| Ich habe eigentlich die ganze Nacht nur mit
| Telefonieren und Organisieren mit den hel-
| fenden Bäckerkollegen verbracht. Dann ha-
| ben wir Navigationsgeräte beschafft, damit
| unsere fahrenden Bäcker die Betriebe auch
| finden. Alles erfolgte so reflexartig und in der-
| art großer Eile, dass ich es heute nur als aben-
| teuerlich beschreiben kann. Dass alles trotz
| der Hektik und Improvisation überhaupt
| funktioniert hat, war ein Wunder. Und dass
| wir – ganz ohne Backstube – am Morgen un-
| sere Filialen mit nur 30 Minuten Verspätung
| öffnen konnten, ist auch heute noch kaum zu
| glauben.

| Tobias Maurer

Ganz wichtig ist es natürlich, alle Kunden über den Brand zu informieren.

| Wir wollten unsere Kunden gleich von An-
| fang an richtig informieren. Deshalb bin ich
| – nachdem unsere Kinder sicher bei meiner
| Schwiegermutter untergebracht waren – nach
| Schorndorf in mein Büro gefahren und habe
| dort Infoplakate erstellt. Die konnten dann
| gleich auf der ersten Tour von den Fahrern an
| die Filialen verteilt werden.

| Claudia Maurer-Bantel

Gegen 02:30 Uhr weckt Tobias seinen Ansprechpartner bei seiner Versicherung, Herrn Siebert, um ihn zu informieren und um seinen finanziellen Handlungsspielraum abzuklären. Anschließend kontaktiert er seinen Freund und langjährigen „Haus- und Hofbaumeister“ Michael Kögel von der Bauunternehmung Krämer in Winnenden, der sich gerade im Urlaub in Österreich befindet. Ohne zu zögern bricht er noch in der Nacht seinen Urlaub ab, setzt sich ins Auto und fährt direkt zur Linsenhalde, um sich vor Ort einen Überblick über das Ausmaß der Brandschäden vor Ort zu verschaffen.

Tobias Maurer organisiert zunächst ein Übergangsquartier für die Backstube beim Bäckerkollegen Willi Holzwarth in Erdmannhausen.

| Ich kannte Willi Holzwarth vom „Oberen
| Beck“ bis dahin gar nicht persönlich. Ein paar
| Tage nach dem Brand rief er mich an und hat
| mir aus freien Stücken die Nutzung seiner
| Backstube angeboten. Auf meine Frage, wa-
| rum er mir so ein tolles Angebot unterbreiten
| würde, wo wir uns doch noch nicht einmal
| kannten, erklärte er mir, dass es vor Jahren
| auch in seiner Bäckerei gebrannt hat und er
| daher meine Sorgen um den Betrieb und die
| Belegschaft nur zu gut nachvollziehen könne.
| Das war schon eine unglaublich tolle Aktion
| von ihm, die ich niemals vergessen werde!

| Tobias Maurer

Der Versand wird in die leer stehenden Hallen auf dem Gelände der ehemaligen Seifenfabrik Wöhrle in Winnenden verlagert. Dazu kommt spontan Unterstützung von zahlreichen Wettbewerbern aus der Region, die eigene frische Backwaren für den Verkauf in den Maurer-Filialen liefern. Jeden Schritt stimmt Tobias Maurer dabei mit der zuständigen Lebensmittelbehörde ab und lässt sich alle Maßnahmen ausdrücklich genehmigen. Was die ganze Maurer-Belegschaft bereits unmittelbar nach dem Brand leistet, ist außergewöhnlich. Die Notproduktion in der Backstube von Willi Holzwarth läuft an, Abholung und Anlieferung der Backwaren sind organisiert und die Teams in den Filialen sind auf die Ausnahmesituation vorbereitet und starten mit aller Kraft durch. Bereits ab 07:30 Uhr am Freitag, dem 16. Mai 2008, sind alle Filialen mit einem Notsortiment bestückt und können wie gewohnt öffnen. Mit Ausnahme des Backstubenladens in der Linsenhalde muss keine einzige Filiale geschlossen bleiben. Joachim Brandstätter, damals Fahrer, heute Haustechniker – und wie Tobias Maurer stolz sagt: „unser Mann für alles“ – erinnert sich an die Brandnacht:

| Das war schon hart, als ich gegen 04:00 Uhr
| ankam und die Backstube lichterloh in Flam-
| men stand. Aber in dieser Situation sind alle
| eng zusammengestanden. Jeder hat ange-
| packt, wo er nur konnte.

| Joachim Brandstätter

Und Angelika Kölz, die gute Seele in der Lohnbuchhaltung, ergänzt:

| Ich habe von dem Brand erst am frühen Mor-
| gen durch einen Anruf von meiner Tochter, die
| davon im Radio gehört hatte, erfahren. Es ist
| für mich immer noch unbegreiflich, was da-
| mals alles passiert ist. Das war eine Organisa-
| tion, vor der ich noch heute allergrößten Re-
| spekt habe. Die gesamte Familie Maurer hat
| nicht eine Sekunde lang gehadert, sondern ist
| nach vorn geprescht, hat organisiert, die Ärmel
| hochgekrempelt und tatkräftig angepackt.

| Angelika Kölz

Mit einer groß angelegten Kommunikationskampagne informiert das Unternehmen die Kunden in den darauffolgenden Tagen über das Brandunglück und den Notbetrieb. Motor dieser Aktion ist einmal mehr Claudia Maurer, die nach dem Brand nur sporadisch in ihrem eigenem Büro in Schorndorf anzutreffen ist.

| Erst aus heutiger Sicht ist es zu verstehen, wie
| wichtig das konsequente Dirigieren der Pres-
| se- und Medienanfragen ist. Denn trotz unse-
| rer objektiven Informationen darüber, dass
| wir weiter für unsere Kunden da sein werden,
| ist uns durch die reißerische Berichterstattung
| einer überregionalen Tageszeitung ein erheb-
| licher finanzieller Schaden entstanden.

| Claudia Maurer-Bantel

Zum Glück bleiben die Kunden ihrem Bäcker Maurer in dieser schwierigen Phase treu. Eine der vielen Kundenreaktionen ist Tobias Maurer ganz besonders im Gedächtnis geblieben:

| Einige Zeit nach dem Brand rief mich eine
| mir völlig unbekannte Dame an und woll-
| te wissen, wann es wieder die original Mau-
| rer-Produkte und -Qualität geben würde. Sie
| sprudelte am Telefon gleich ganz aufgeregt
| los: „Wissen Sie, Herr Maurer, wir haben frü-
| her in der Christaller-Siedlung gewohnt, jetzt
| leben wir in Korb. Wir kaufen schon immer
| beim Bäcker Maurer ein und jetzt haben wir
| im Radio von dem Brand in Ihrer Backstube
| gehört. Da hab ich zu meinem Mann gesagt,
| dass kann doch wohl nicht wahr sein, dass es
| jetzt den Bäcker Maurer nicht mehr geben
| soll.“ Das hat mich schon sehr berührt.

| Tobias Maurer

Die Gehälter können weiterhin vollständig und pünktlich bezahlt werden und niemand aus der Belegschaft verliert in Folge des Brandes seinen Arbeitsplatz. Versicherungsmakler Siebert steht dem Bäcker Maurer in dieser Zeit tatkräftig und hundertprozentig loyal zur Seite und die Versicherung räumt ganz unbürokratisch einen finanziellen Handlungsspielraum ein, damit der Betrieb voll handlungsfähig bleibt. Die Maurer-Mitarbeiter sind ein Team und stehen zu ihrer Firma und ihrem Chef. Bernd Simon zollt dem Maurer-Krisenmanagement und vor allem seinem Chef allergrößten Respekt:

| Hut ab vor der Unternehmensführung und
| insbesondere vor dem Einsatz und der Leis-
| tung von Tobias Maurer. Es gab nicht ei-
| nen Augenblick des Zögerns. Es wurde stets
| prompt agiert und konsequent gehandelt.

| Bernd Simon

Dem Zusammenhalt in der Belegschaft und der großen Solidarität vieler Kollegen aus der Region, der unbürokratischen Hilfe durch die Versicherung, vor allem aber auch der Energieleistung der gesamten Familie Maurer ist es zu verdanken, dass der Traditionsbetrieb gestärkt aus der Katastrophe herausgeht.



Mitarbeiter der Brandsanierungsfirma BELFOR beim peniblen Reinigen

Schadensbilanz

Die Aufräum- und Instandsetzungsarbeiten an der Brandstelle beginnen schon am frühen Samstagmorgen. Die Spezialreinigungsfirma BELFOR rückt mit rund 100 Mitarbeitern an und arbeitet sich konsequent durch die völlig verkohlte Backstube. Walter Kröhn, Leiter der Konditorei und Snackabteilung, erinnert sich noch lebhaft an die Situation vor Ort unmittelbar nach dem Brand:

Sofort nach dem Brand musste der ganze Betrieb dezentral untergebracht werden, denn in der Linsenhalde schien auf den ersten Blick alles zerstört zu sein. Für die Konditorei wurde ein Übergangsquartier bei der Bäckerei Trölsch in Korntal gefunden. Die Rohstoffe und nahezu alle Arbeitsmaterialien und Werkzeuge mussten neu beschafft werden. Die Konditoreiausstattung hatten den Brand zwar augenscheinlich gut überstanden, aber nach einer Woche machten sich die Wirkungen der Rauchgase doch bemerkbar. Also musste auch die neu angeschafft werden. In der Backstube und der Konditorei mussten die Metallteile und Förderbänder ersetzt werden.

Die Maschinen selbst konnten zumindest teilweise gerettet werden. Dazu musste der gesamte Maschinenpark komplett demontiert und sämtliche Einzelteile aufwendig gereinigt und wieder zusammengesetzt werden. Schon zehn Tage nach dem Brand konnte die Konditorei dann eine provisorische Produktion aufnehmen. Dazu wurde der Bereich mit Trennwänden und Plastikfolien hermetisch vom Rest des Hauses abgetrennt. Ein neuer Ofen war praktisch über Nacht beschafft worden und binnen kürzester Zeit installiert. Natürlich lief alles zunächst nur holprig an und in den ersten Wochen musste immer wieder improvisiert werden. Das war eine harte Phase für alle und die Arbeitstage waren in dieser Zeit immer sehr lang. Aber wir haben zusammengehalten und zum Betrieb und zum Chef gestanden.

Walter Kröhn

Nach und nach wird das gesamte Ausmaß der Schäden sichtbar. Tobias Maurer besichtigt gemeinsam mit einem Gutachter seiner Versicherung den Unglücksort und dokumentiert die Brandschäden in zahllosen Detailaufnahmen der zerstörten Maschinen, Leitungen, Anlagen und Geräte. Sein umsichtiges Handeln und weil er jedes noch so kleine Detail belegen kann, hilft ihm später bei den Verhandlungen hinsichtlich der Schadensregulierung. Entsprechend kulant und kooperativ zeigt sich die Versicherung. Die Summe der durch den Brand verursachten Schäden beläuft sich letztlich auf beträchtliche 11,5 Mio. Euro. Allein die Aufräums- und Sanierungskosten der Spezialreinigungsfirma betragen rund 3,5 Mio. Euro.

Insgesamt lief die Schadensregulierung durch die Alte Leipziger Versicherung jedoch ausgezeichnet. Im Zuge des Verfahrens und in den Verhandlungen mit der Versicherung habe ich unheimlich viel gelernt. Schließlich wurden annähernd einhundert Prozent des Sachschadens, der durch den Brand entstanden war, von der Versicherung übernommen und reguliert – nicht zuletzt, weil unsere Versicherungspolice gut war.

Tobias Maurer



Alleine die Schadensregulierung mit der Versicherung zieht sich über gut zwei Jahre hin. In dieser Zeit ist Tobias Maurer so gut wie nicht mehr in das Tagesgeschäft eingebunden. Die Umbau- und Erweiterungspläne, die vor dem Brand schon weit gediehen waren, stoppt er unmittelbar nach der Brandnacht. Vorrang haben die Behebung der Schäden, die Instandsetzung der Maschinen und Anlagen und die Wiederinbetriebnahme der Backstube. Bereits am 2. Juni 2008 kann der Bäcker Maurer einen ersten Etappensieg verkünden: Der Backstubenladen in der Linsenhalde wird wiedereröffnet.

In den Wochen und Monaten unmittelbar nach dem Brand wachsen die ganze Belegschaft und die Führungskräfte über sich hinaus. Der Betrieb läuft trotz allem reibungslos weiter, denn Tobias Maurer kann sich auch in dieser Extremsituation hundertprozentig auf seine Leute verlassen.

Danke!

Für den großartigen Einsatz der Feuerwehrleute aus Winnenden und der Wehren aus der Umgebung bedankt sich die Bäckerei Maurer auf besondere Art und Weise. Als in der Backstube im Juni endlich wieder die beliebten „Knackis“ aus dem Ofen kommen, spendet die Bäckerei Maurer den kompletten Erlös aus dem Knacki-Verkauf von zwei Tagen an die Winnender Feuerwehr. Die Winnender Zeitung berichtet über die Aktion:

11.000 EURO FÜR DIE FEUERWEHR

Wie die Winnender Bäckerei Maurer sich bedankt für einen außerordentlichen Brandeinsatz

Winnenden. Es gibt wieder „Knacki“-Brötchen bei der Bäckerei Maurer und ihren zweiunddreißig Filialen – und am meisten freut sich darüber die Winnender Feuerwehr: Sie bekommt als Dankeschön für ihren imponierenden Einsatz beim Großbrand am 15. Mai den Erlös aus zwei Tagen Knacki-Verkauf: elftausend Spenden-Euro.

Seit jener Nacht in der Winnender Linsenhalde gibt es bei Maurers „ein geflügeltes Wort“, erzählt Mutter Anne: Wann immer irgendwo was fehlt, ob fünfhundert Kaffeetassen für einen Aktionstag oder der alte Fernseher, wann immer jemand „Ja, wo isch's denn?“ fragt, lautet die Antwort: „Im Keller.“

Bloß hat sich dieser Keller am 15. Mai in ein Inferno aus Hitze, Rauch und Flammengenzügel verwandelt und ist seither eine Ruinenstätte, kahl, leer, ausgebeint. Einst war er nicht nur ein riesiges Lager-Labyrinth, sondern auch so etwas wie das heimliche Zentrum der Backfabrik. Wenn die Backstube das Herz des Gebäudes ist, dann war der Keller das Gehirn. Kälte- und Druckluftversorgung, Maschinen- und Silosteuerung – all das wurde aus den Katakomben heraus angetrieben mit komplexester Elektronik. Allein in der Getreidesilo-Anlage waren mal knapp zwanzig Kilometer Kabel verlegt. Heute: null Zentimeter.

Die Wiederaufbau-Arbeiten werden wohl noch Monate dauern. Aber: „Es geht voran“, sagt Tobias Maurer. Auch wenn der Betrieb nach wie vor ein großes Provisorium ist, auch wenn die Arbeitstage für den Chef immer noch manchmal von 5.30 bis 22 Uhr dauern, auch wenn der Brandschaden, wie sich abzuzeichnen beginnt, wohl nicht bei vier, sondern eher bei sechs Millionen liegt – „die Richtung stimmt.“ Verblüffend viele Leute – Verwandte, Freunde, Kollegen, flüchtige Bekannte – haben den Maurers in der schlimmsten Krisenzeit geholfen. Die Dankes-Anzei-

ge mit all ihren Namen (Überschrift: „Ihr seid unsere Helden“), die Maurer schaltete, füllte eine ganze, eng bedruckte Zeitungsseite.

Es gibt allerdings einige, die sich besonders verdient gemacht haben: Die Feuerwehr leistete in der Brandnacht Außerordentliches. Weil sie von mehreren Seiten in den Keller vorrückte und stundenlang die brachial aufgeheizte Luft abkühlte, kam es nicht zu einer Rauchdurchzündung, die den unteren Teil des Gebäudes in einen einzigen Feuerball verwandelt und womöglich abbruchreif beschädigt hätte. Und deshalb spendet Maurer nun den Erlös aus zwei Tagen Knacki-Verkauf an die Feuerwehr: 27.223 Wecken gingen über die Theken.

Auch wenn die Blicke in die Zukunft gerichtet sind – jene Nacht wird im Gedächtnis aller Beteiligten lange nachhallen. Einer hat ganz besondere Erinnerungen: Werner Maurer, der Senior. „Ich hab das Glück gehabt, dass ich nicht da war“, er weilte nach einer Knie-Operation in der Reha. Und so durfte er, wie Sohn Tobias mit einigem Galgenhumor kommentiert, „aus einer gewissen gelassenen Distanz“ mitverfolgen, wie sein Lebenswerk bedroht war.

Doch selbst in der Kur vollbrachte er eine Heldentat: „Ich hab es fertig gebracht, zwei Tage nicht anzurufen“, denn „nichts stört mehr als dumme Fragen“. Seinen wichtigsten Beitrag zum Wiederaufbau hat er sowieso schon im Voraus geleistet: Obwohl er früher gerne sagte, warum soll's ausgerechnet bei uns brennen, hat er rechtzeitig „eine ordentliche Feuerversicherung in die Wege geleitet“. Sonst wäre all dies „an die Existenzgrenze“ gegangen.

Quelle: Peter Schwarz, Winnender Zeitung, 11. Juli 2008

Ihr seid unsere Helden!

[illegible]

Wir danken allen genannten und ungenannten Helfern, Familien, Freunden und Geschäftspartnern, die uns in der schwierigen Zeit während und nach dem Großbrand getröstet, geholfen und unterstützt haben und uns Mut zusprachen.

Ihre Familien Maurer mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern





Tobias Mauser A. Mauser Ulrike Mauser

Wynne Mazon
Claudia Mazon Bantel



Der Spatenstich zum Neubau

Plan B(ackstube)

Bereits im April 2008 geht Tobias Maurer mit Ulrich Mulfinger, dem Inhaber des an das Maurer-Grundstück angrenzenden BMW-Autohauses, ins Gespräch. Es folgen zähe Verhandlungen über den Kauf des Grundstücks, auf dem das Autohaus steht. Am Ende können sich die beiden doch noch einigen und Tobias Maurer erwirbt das Grundstück. Damit eröffnen sich für die schon einmal geplante Erweiterung des Betriebs völlig neue Perspektiven

und die Planungen für die neue Backstube und die neue Firmenzentrale kommen wieder in Gang. Im November 2011 beginnt der Abriss des Gebäudes auf dem neuen Grundstück und im November 2012 erfolgt die Grundsteinlegung für den Neubau in der Linsenhalle. Die Masterplanung sieht Ausbau- und Erweiterungsmöglichkeiten vor, beispielsweise für ein Tiefkühlager mit Platz für mehrere 100 Paletten sowie ein Vorteig- und Sauerteigzentrum.

2010

Bei einem Gedränge im Zugangsbereich der **Loveparade** in Duisburg sterben 21 Menschen und über 500 werden verletzt

Lena Meyer-Landrut gewinnt mit ihrem Hit „Satellite“ den **Eurovision Song Contest**

Die Explosion der **Deepwater Horizon** im Golf von Mexiko führt zur schlimmsten Ölkatastrophe der Geschichte

Die Rettung von 33 Bergleuten nach einem Grubenunglück geht als das **Wunder von Chile** durch die Presse

Der fast 830 Meter hohe Wolkenkratzer **Burj Khalifa** wird als höchstes Bauwerk der Welt in Dubai eröffnet

2012

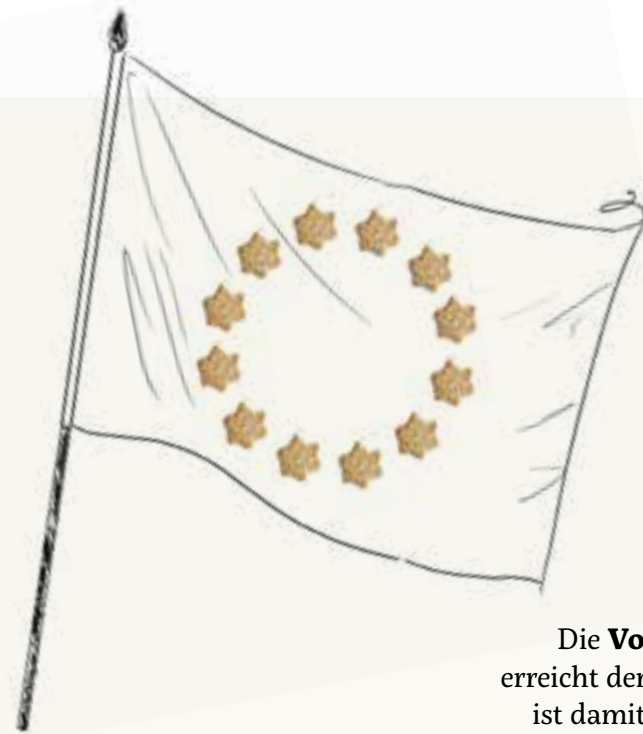
Die EU wird für ihren Einsatz für Versöhnung, Menschenrechte, Frieden und Demokratie in Europa mit dem Friedensnobelpreis ausgezeichnet

Werner Maurer lässt sein Elternhaus in der Schorndorfer Straße abreißen. Ein moderner Neubau löst es ab

Felix Baumgartner springt aus 39.000 Metern Höhe aus dem Weltall

Die „**Biene Maja**“ wird 100

Es erfolgt der Spatenstich für die große Backstubenerweiterung

**2013**

Papst Benedikt XVI. verzichtet als erster Papst seit über 700 Jahren auf sein Amt

Die **Voyager-1-Sonde** der NASA erreicht den interstellaren Raum und ist damit das am weitesten von der Erde entfernte von Menschen gebaute Objekt

In Wangen eröffnet die erste Maurer-Filiale in Stuttgart

Der Neubau wird fertiggestellt und Ende des Jahres in Betrieb genommen. Der Bezug des neuen Stammhauses in der Schorndorfer Straße ist das letzte große Projekt von Werner Maurer

Der Whistleblower **Edward Snowden** enthüllt u. a. das Überwachungsprogramm PRISM und löst damit eine Überwachungs- und Spionageaffäre aus

Eine **Mercedes-Benz S-Klasse** fährt als **autonomes Fahrzeug** die Strecke von Mannheim nach Pforzheim

Im Zuge der Operation Neptune Spear wird **Osama bin Laden**, Anführer der Terrororganisation al-Qaida, getötet

Japan gewinnt die **Frauen-Fußball-Weltmeisterschaft** in Deutschland

Die **große Brücke Danyang-Kunshan** wird nach nur vier Jahren Bauzeit in Betrieb genommen. Sie ist mit **164,8 Kilometern** die längste Brücke der Welt

Ende einer Ära: Mit „Atlantis“ geht die letzte Mission eines **Space Shuttles** zu Ende. 30 Jahre waren die Columbia, Challenger, Discovery, Endeavour und Atlantis ins All geflogen

Das Kabinett Merkel II beschließt nach der Nuklearkatastrophe von Fukushima den **Ausstieg aus der Kernenergie bis 2022**

Der **TVB 1898 Stuttgart** steigt in die neue eingleisige **2. Bundesliga** auf.

Der **TVB 1898 Stuttgart** steigt in die **Liqui Moly Handball-Bundesliga** (1. Bundesliga) auf

Deutschland schlägt Argentinien in Brasilien mit 1:0 nach Verlängerung und wird zum vierten Mal Weltmeister

Die **deutsche Brotkultur** wird immaterielles **Weltkulturerbe**

In Deutschland gilt offiziell nur noch die **elektronische Gesundheitskarte** als gültiger Versicherungsnachweis für Patienten

Das US-amerikanische Unternehmen **Facebook** kauft **Whatsapp** für 19 Milliarden Dollar

In Affalterbach eröffnet die erste Maurer-Filiale im Landkreis Ludwigsburg

**2011****2014**

EHRGEIZIGER PLAN IN DER BACKSTUBE

Tobias Maurer erweitert die Großbäckerei nach langer Suche und dem großen Brand nun direkt neben dem Stammsitz

Winnenden. Tobias Maurers Pläne, die Großbäckerei an der Linsenhalde zu erweitern, sind acht Jahre alt. Seit Herbst folgen ihnen Taten, und jetzt hat er das „sportliche Ziel, ab August oder September 2013“ im Neubau zu produzieren. Was es mit dem 6,5-Millionen-Euro-Gebäude auf sich hat, schilderte der Unternehmer gestern beim Spatenstich.

Es ist nicht immer nur von Vorteil, wenn ein Projekt lange dauert. Hätte Tobias Maurer seine Backstube bereits 2004 erweitert, als er schon den deutlich höheren Platzbedarf feststellte, es wäre mit ziemlicher Sicherheit nicht in Winnenden gewesen und erst recht nicht direkt neben dem Hauptsitz der Firma an der Linsenhalde. „Ich habe unter anderem in Remshalden meine Fühler ausgestreckt, auf jeden Fall außerhalb des Zuständigkeitsbereichs des Gemeindeverwaltungsverbands Winnenden“, äußerte Maurer Kritik an der Baurechtsbehörde. Um sie gleich positiv in Lob zu verpacken für Stadtentwickler Daniel Güthler, im gleichen Amt seit 2005. Er hat ihm zwar erst Teil-Baugenehmigungen ausgestellt, aber auch im Vorfeld „konstruktive Gespräche“ geführt. Maurer habe nun „Gewissheit: Wir dürfen bauen, was wir brauchen“. Sein Vater Werner habe den 1976 eröffneten Bau dreimal erweitert, er wollte „nur einmal bauen und dann muss es passen“.

Auf dem Areal werden nun bis zu drei Stockwerke entstehen mit 5.500 Quadratmeter Nutzfläche. Im Untergeschoss werden künftig die Konditoren und die „Snacker“ arbeiten, die Backwaren mit Wurst und Käse belegen. Der Warenversand wird hier abgewickelt, eine Garage für elf Fahrzeuge findet Platz, ebenso wie die Rohwarenanlieferung, auch die Retoure von Waren und leeren Körben ist untergebracht.

Im Erdgeschoss werden auf 1.300 Quadratmetern alle Teiglinge von Brezel bis Knacki hergestellt. Im Ober-

geschoss befinden sich unter anderem Umkleiden und eine Kantine „mit einem herrlichen Blick auf den Haselstein“, schwärmt Tobias Maurer.

Pech mit dem Brand, Glück mit dem freien Nachbargrundstück

Als die Firma Irmscher im März 2008 ihre Winnender Niederlassung schloss und das Autohaus Mulfinger auf deren Gelände an der Waiblinger Straße umzog, wurde Maurers Nachbargrundstück frei.

Etwa siebzig Menschen sind am Stammsitz Linsenhalde beschäftigt. Indem sich das Firmengebäude verdoppelt, entstehen aber nicht noch mal so viele Arbeitsplätze, sagte Maurer auf Nachfrage, wohl aber ein paar mehr. OB Hartmut Holzwarth sagte in seinem Grußwort, dass die Erweiterung des seit acht Jahrzehnten in Winnenden bestehenden Unternehmens ihn und sicher auch die Einwohnerschaft freue. Maurer baue ökologisch, sei ein „Vorreiter für gesunde Produkte“ und ein „fairer Arbeitgeber“.

Im Obergeschoss des Maurer-Altbaus ist das Zentrum für Psychiatrie Mieter, hier ist die Pflegefachschule einquartiert. Etwa zwanzig Jahre lang lernten dort Berufsfachschüler der Paulinenpflege, die im vergangenen Jahr ins eigene Gebäude zogen.

„Grüner“ Bau

- Der Maurer-Neubau wird mit einer Wärmerückgewinnungsanlage beheizt. Abwärme von den Backöfen wie von den Kühlsystemen wird genutzt.
- Das Dach wird begrünt. Eine Photovoltaikanlage liefert zusätzlichen Strom, der von der Firma schon jetzt von Wasserkraftwerken bezogen wird. „Wenn wir noch ein geschicktes Plätzle finden, bauen wir noch ein Windrädle“, flachste Tobias Maurer.

Quelle: Regina Munder, Winnender Zeitung, 21. November 2012

Die „Nacht des Backens“

Am Samstag vor dem ersten Advent 2013 wird die neue Backstube in Betrieb genommen. Zunächst nimmt die Konditorei die Arbeit auf, ab Januar 2014 folgt der Versand und schließlich auch alle weiteren Produktionsbereiche. Und bis Mitte 2014 ist der Umzug aller Abteilungen in den Neubau endgültig vollzogen.

Den Abschluss der Bauarbeiten, den Umzug und den Neustart feiert Tobias Maurer mit der gesamten Belegschaft, der Familie, mit Freunden, Unterstützern und Kunden des Hauses Maurer im September 2014 mit der „Nacht des Backens“. Das gemeinsame Feiern nach überstandenen Krisen wie auch herausragenden Ereignissen haben schon immer Tradition im Hause Maurer. Bereits Werner Maurer hat viele solcher großartiger Backstubenfeste ausgerichtet.

Tobias Maurers Vorstellungen für das Hygiene- und Energiekonzept stellen Ingenieure und Techniker zwar immer wieder vor große Herausforderungen, doch am Ende gelingt die Umsetzung. Der Schwarz- und Weißbereich sind strikt voneinander getrennt. Im Weißbereich der Backstube gibt es zum Beispiel keine

horizontalen Leitungen mehr, die einstauben können. Zudem ist das Gebäude mit einem Wärmerückgewinnungssystem ausgestattet. Unter dem Strich beläuft sich die Gesamtinvestitionssumme auf den 2,5-fachen Jahresumsatz und bleibt damit im veranschlagten Budget.

| Ich hatte wegen des Neubaus keine schlaflosen Nächte. Nach einer richtig aufwändigen Planungsphase hat alles hundertprozentig gepasst. So konnten wir mit dem Bau loslegen und das Vorhaben zügig umsetzen. Für fast 2 Mio. Euro wurde modernste Fördertechnik in der Backstube installiert, um die Backwaren vom Alt- in den Neubau zu transportieren. Alles wurde deshalb so zukunftssicher und umfassend ausgelegt, weil für mich von Anfang an feststand, dass ich nur einmal bauen möchte. Und dann so, dass es passt. Alles andere führt nur zu einer ständigen Bastelei. Lediglich ein neues Tiefkühlager steht noch auf meiner Wunschliste. Die Vorbereitungen für eventuelle notwendige Installationen und Leitungen sind im Neubau aber bereits integriert.

Tobias Maurer



Familie Maurer bei der „Nacht des Backens“

Extra: Erweiterung der Großbäckerei Maurer vollendet

HIGHTECH UNTERSTÜTZT DIE HANDARBEIT

In zweiundzwanzig Monaten wurde aus der Bäckerei Maurer an der Winnender Linsenthalde eine der modernsten Deutschlands

Winnenden. Die Großbäckerei Maurer hat in den vergangenen 22 Monaten kräftig investiert, will aber auf moderatem Wachstumskurs bleiben. Sieben Millionen Euro hat Tobias Maurer allein in die Sanierung des Gebäudes von 1977 und in den neuen Anbau an der Linsenthalde gesteckt. Zum Abschluss der Arbeiten gab's ein großes Fest mit dreihundert Gästen.

„Durch den Anbau ist nun alles viel entspannter – und wir sind eine der modernsten Bäckereien Deutschlands.“ Der Stolz auf den Betrieb, in dem er arbeitet, ist dem freundlich lächelnden Bäckermeister Klaus Seidl anzumerken. Er steht in der „Teigzentrale“, in der täglich einhundertfünfzig Chargen Teig geknetet werden. Beinahe wie Badewannen kommen einem die Rührschüsseln vor, sie können mit ihrem mehr als armlangen Knethaken bis zu zweihundertfünfzig Kilogramm durchwalken. Doch es sind noch die alten Maschinen, mit denen die Bäckerei Maurer schon eine Weile arbeitet.

Mehr Platz fürs Reifen der Teige, Förderstrecken für die Produktion

Neu ist aber, dass das Unternehmen mehr Platz hat, die Teige ruhen und dabei reifen zu lassen. „Dabei bilden sich schließlich Geschmack und Aroma“, sagt Tobias Maurer. „Wir haben stark in die Qualität, nicht nur in die Kapazität investiert.“

Über Klaus Seidl hängt ein Flachbildschirm. „Darauf können wir ablesen, wann die Ruhezeit von welchem Teig abgelaufen ist.“ Der Bäcker bereitet sich dann rechtzeitig auf die Weiterverarbeitung vor, und auch zahlreiche neue Förderbänder helfen, dass Brot, Brötchen und Brezeln morgens pünktlich im Laden sind. Das sei ganz entscheidend für den Umsatz, sagt Tobi-

as Maurer den Gästen, die in der „Nacht des Backens“ Fragen stellen, über die Superlative staunen – und sich unter großem Gelächter im Brezelschlingen probieren. Die Kreationen geraten schief, manche machen beinahe einen Knoten in die Ärmchen. Die Profis schlingen derweil mit routiniertem Schwung, einer schafft achthundert Rohlinge in der Stunde, der ganze Betrieb produziert zwanzigtausend Stück am Tag.

An der nächsten Station sehen die Besucher eine neue Anlage, die sogar europaweit die modernste ist, was eine Backstube zu bieten hat: „Die Kühlung arbeitet mit einem natürlichen Kältemittel, ohne Ausstoß von Treibhausgas“, schwärmt Chef Tobias Maurer. Er will, dass sein Slogan „Backen mit Herz und Natur“ als Geisteshaltung, nicht als Werbefloskel verstanden wird. So hat er veranlasst, dass eine Photovoltaikanlage Strom vom begrünten Dach liefert und eine Wärmerückgewinnungsanlage die Abwärme von den Backöfen und der Kühlanlage fürs Heizen der Büros nutzt. „Ich bin froh, dass ich erst angefangen habe, als mein Bauchgefühl gestimmt hat“, berichtet er von schlaflosen Nächten, die ihn das gesamte technische Konzept haben überdenken lassen. Zwei Jahre gingen allein für die Planung ins Land. Nun unterschreitet das Gebäude die Vorgaben der Energieverordnung um dreißig Prozent.

Für Tobias Maurer gehören die Investitionen dazu, um weiter in der Backbranche mitspielen zu können. Seine Statistik weist ein sichtbares Betriebssterben auf. „Wer nicht gut aufgestellt ist, fällt irgendwann runter.“ Sein Vater habe 1977 an der Linsenthalde gebaut, nun stand die nächste Modernisierung in der dritten Generation an. „Wir sind eigentlich immer moderat gewachsen, außer 2008, als es bei uns gebrannt hat“,



Bäcker Bernd Simon bei der Bearbeitung der Vorteige

berichtet er. In den vergangenen zehn Jahren stieg der Umsatz auf einundzwanzig Millionen Euro im Jahr, die Zahl der Filialen klettert noch dieses Jahr auf zweiundvierzig. Vierhundert Mitarbeiter sind bei Maurer beschäftigt. Gern würde Tobias Maurer zehn Prozent davon jedes Jahr neu ausbilden. Doch derzeit sind „nur“ zwanzig Azubis im Betrieb. Der Bewerbermarkt könnte besser sein.

Abwaschbar

Dem Spatenstich zum Anbau Ende November 2012 folgte der Umzug der Konditorei und der Snacker ein knappes Jahr später: ins „Souterrain“ mit seinen großen Glasscheiben. Hier entstehen Kuchen, Torten, belegte Brötchen und Salate für die Filialen.

Die Wände sind fugenlos, die Räume mitsamt elektrischen Einrichtungen abwaschbar. „Für die Ausstattung haben wir uns bei Metzgereibetrieben umgesehen“, sagt Tobias Maurer

Ende Januar 2014 zog die Versandabteilung in den Anbau. Hier werden Süßes, Kühlpflichtiges und Backwaren für die Filialen zusammengestellt. Die Lkw-Fahrer sehen auf elektronischen Anzeigetafeln, wie lange es noch dauert, bis eine Ware ankommt, und entscheiden, ob sie warten

Zuletzt zog die Backstube um, ein halbes Jahr lang hat es dann noch gedauert, den Altbau zu renovieren.



Bernd Simon und Kim Bauer in der Backstube

Soziale Verantwortung im Hause Maurer

Für sein soziales Engagement werden Tobias Maurer und sein Betrieb im Juni 2016 mit dem renommierten „Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg“ ausgezeichnet.

„Der Bürgermeister Norbert Sailer hatte uns auf die Ausschreibung aufmerksam gemacht und gemeint, das würde doch genau auf uns passen“, sagt Tobias Maurer in der Rückschau. In der Begründung für die Preisvergabe betonen Caritas und Diakonie unter anderem die Unterstützung der Bäckerei für Vereine und die Tafeln im Rems-Murr-Kreis, insbesondere aber die Bereitschaft des Unternehmens, nach der Flüchtlingswelle 2015 Flüchtlinge zu beschäftigen.

„Die Idee, Flüchtlingen eine Beschäftigung zu bieten, kam ursprünglich von meiner Schwester Ulrike, die wiederum den Eritreer Robel Mesgena kennt, der schon längere Zeit hier lebt“, fährt Tobias Maurer fort. Die ersten vier Eritreer stoßen im Mai 2015 zur Bäckerei Maurer. Die Arbeitsagentur in Waiblingen fördert die Initiative und Robel Mesgena hilft als Übersetzer, um die Sprachbarrieren zu überwinden.

„Das ist mittlerweile kein Problem mehr“, sagt Tobias Maurer. Drei der vier Eritreer sind heute noch im Betrieb beschäftigt. „Dazu kamen dann mit der Zeit noch einige weitere Flüchtlinge aus Afrika.“ Für die Bäckerei war das nichts Neues: Bereits seit den 1990er Jahren beschäftigt Tobias Maurers Betrieb Flüchtlinge. Die ersten kamen aus Italien und Spanien, später dann aus dem ehemaligen Jugoslawien und Griechenland. Einige arbeiten noch heute für das Unternehmen.

Tod Werner Maurers

Seniorchef Werner Maurer, bei dem schon einige Zeit zuvor das Krankheitsbild einer Amyloidose diagnostiziert worden ist, kämpft mit immer schwerer werdenden gesundheitlichen Problemen. Zum Zeitpunkt der Verleihung des Mittelstandspreises verbringt er einmal mehr einen notwendig gewordenen mehrwöchigen Aufenthalt im Rems-Murr-Klinikum in Winnenden. Werner Maurer erliegt am 22. Februar 2017 im Alter von neunundsiebzig Jahren den Folgen seiner schweren Erkrankung.

Die Winnender Zeitung veröffentlicht in ihrer Ausgabe vom 27. Februar einen ausführlichen Nachruf.

ABSCHIED VON WERNER MAURER

Am Mittwoch ist Bäckermeister Werner Maurer im Alter von 79 Jahren verstorben – und hinterlässt in der Familie, Belegschaft und Stadt eine große Lücke. „Sein Humor und seine Weitsicht werden uns besonders in Erinnerung bleiben“, sagt sein Sohn Tobias.

Gesundheitlich war Werner Maurer schon längere Zeit beeinträchtigt, gezeichnet von einer unheilbaren Krankheit baute er körperlich ab. Doch sein Humor und seine Fähigkeit, über sich selbst zu lachen, seien ungebrochen gewesen, genauso wie sein unternehmerischer Geist. „In geschäftlichen Dingen war er hellwach, und trotz seines Ausscheidens 1997 aus dem operativen Geschäft war er mir bis zuletzt ein wertvoller Berater“, sagt Tobias Maurer.

Seine Leidenschaft gehörte dem Bäckerhandwerk

Dabei gehörte Werner Maurers Leidenschaft immer dem Bäckerhandwerk. „Er sagte mir, sein schönster Tag seit Langem war, als er mit seinem Senioren-Elektromobil durch die Backstube fuhr, den Duft roch, den Teig sah und mit den Bäckern reden konnte“, berichtet sein Sohn. Die meisten der aktuell vierhundert Mitarbeiter kannten ihn und schätzten seine herzliche Art. „Man konnte immer zu ihm kommen, wenn man Sorgen hatte“, sagt Tobias Maurer über seinen Vater, der immer als „Seniorchef“ bezeichnet wurde. (...)

Ausgeprägte soziale Ader

(...) Zum immer vorhandenen Tatendrang kam eine ausgeprägte soziale Ader. „Seine Mutter Anna hatte auch so ein großes Herz, hat Menschen unterstützt, wo es nötig war, und nach dem Krieg viel an Flüchtlinge verschenkt.“ Bei Werner Maurer zeigte sich die soziale Ader in etlichen Spenden- und Benefizaktionen, aber auch im Opa-Sein, zunächst mit dem ältesten der drei Enkel, Carl-Benedikt, Sohn von Ulrike Maurer. „Als er im Ruhestand war, hat er sehr viel mit ihm unternommen und für ihn und seine Freunde gekocht“, erzählt Tobias.



Werner Maurer am 17. Dezember 2016

Oberbürgermeister Hartmut Holzwarth würdigt den Verstorbenen

Vonseiten der Stadt würdigt Oberbürgermeister Hartmut Holzwarth den Verstorbenen: „Werner Maurer bewies viel unternehmerisches Geschick bei der Führung und Expansion der heute weit über die Grenzen Winnendens hinaus bekannten Bäckerei Maurer. Er war nicht nur ein erfolgreicher Schaffer, sondern wir durften ihn als einen Menschen kennenlernen, der seinen Mitbürgern immer nahe und nah-

bar war und stets ein offenes Herz für andere hatte, die seine Unterstützung benötigten. Nicht nur soziale Einrichtungen und Vereine, auch die Stadt und die Bürgerstiftung sind ihm für diese Unterstützung auf immer sehr dankbar.“ (...)

2015

Mit dem **Über-einkommen von Paris** wird die erste umfassende und rechtsverbindliche weltweite Klimaschutzvereinbarung geschlossen

Vom **VW-Abgas-skandal** sind mehrere Millionen Fahrzeuge betroffen

Die NASA-Raumsonde New Horizons erreicht den **Pluto**

Beim vorsätzlich herbeigeführten **Absturz eines Airbus A320** sterben in den französischen Alpen alle 150 Passagiere

In Deutschland tritt die Ehe für alle in Kraft

Real Madrid gelingt als erster Fußball-Mannschaft die Verteidigung des Titels in der UEFA Champions League

Werner Maurer stirbt im Alter von 79 Jahren

2017

Der Schotte Mark Beaumont fährt **in 72 Tagen mit dem Fahrrad um die Welt**

Helmut Kohl stirbt mit 87 Jahren und wird als erster Europäer mit einem Staatsakt geehrt

2018

Die Filiale am Traditionsstandort Rotweg in Winnenden wird geschlossen

Mit der **Schließung des Bergwerks Prosper-Haniel** ist die Braunkohleförderung in Deutschland beendet

In Niedersachsen fährt der **erste Zug mit Wasserstoff-Antrieb** im regulären Linienverkehr

Mit dem **Gipfeltreffen in Singapur** zwischen Donald Trump und dem nordkoreanischen Diktator Kim Jong-un finden erstmals die Staatsoberhäupter der beiden Atommächte zusammen

Nach der Bundestagswahl und vier gescheiterten Koalitionsverhandlungen wird das **vierte Kabinett Merkel** vereidigt

Die ersten „**Fridays for Future**“-Demonstrationen finden statt

Für sein soziales Engagement wird der Bäcker Maurer mit dem „Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg“ ausgezeichnet

Mutter Teresa wird durch Papst Franziskus in Rom **heiliggesprochen**

Das **Übereinkommen von Paris** mit dem Ziel des Klimaschutzes wird geschlossen

Donald Trump gewinnt die 58. Präsidentschaftswahl der USA

Ulrike Maurer macht sich mit **Ulli's Confiserie in Winnenden** selbständig

Niko Kappel wird in Rio de Janeiro **Paralympics-Sieger** im Kugelstoßen

2016



Die **Remstal-Gartenschau** lockt als bundesweit erste interkommunale Gartenschau rund zwei Millionen Besucher an

Die Serie „**Game of Thrones**“ erhält 12 **Emmy Awards** und stellt damit ihren **eigenen Rekord ein**. Insgesamt erhält die Serie 59 Emmys

Chinesische Behörden informieren die WHO über Fälle einer „viralen Lungenentzündung unbekannter Ursache“ in Wuhan. Die Infektionskrankheit wird später **COVID-19** benannt

Der Bäcker Maurer erhält die Auszeichnung „Familienfreundlicher Arbeitgeber“ durch die Bertelsmann Stiftung

Die Kathedrale **Notre-Dame** in Paris steht in Flammen

2019



„No net hudla!“

Geschäftsübernahme, Umbau, Schuldenabbau, Expansion, Brand, Haus- und Neubau und letztlich der Tod seines Vaters haben Tobias Maurer viel Energie und Nerven gekostet.

| Die letzten beinahe zweieinhalb Jahrzehnte in der Verantwortung für das Unternehmen und unsere Beschäftigten waren eine permanente Belastung für mich. Speziell nach dem Brand 2008 hieß es für mich eigentlich immer Vollgas. Auf Dauer kann man so eine Schlagzahl nicht durchhalten. Jetzt muss es auch mal gut sein. Meine beiden Kinder sind bald erwachsen und schon alleine deshalb rückt die Familie in den Vordergrund. Überhaupt besteht für mich kein Druck, in nächster Zeit unbedingt etwas Neues machen oder um jeden Preis weiter expandieren zu müssen. Die Weichen sind gestellt, die Aufstellung der Mannschaft stimmt und die Backstube ist so konzipiert, dass bei Bedarf jederzeit erweitert werden kann. Wir versorgen heute über vierzig Bäckereien und Bäckerei-Cafés. Und die Kapazität der Backstube reicht sogar aus, um über 100 Filialen zu versorgen. Das ist aber keineswegs mein Ziel. Personell gibt es noch ein paar interne Baustellen und Lücken, die wir aber in nächster Zeit beenden beziehungsweise schließen werden.

| Tobias Maurer

Von einem vorzeitigem Rückzug kann aber keine Rede sein. Der Firmenchef und Vollblutbäckermeister steht auch 2021 noch fest mit beiden Beinen im operativen Tagesgeschäft und hat noch einiges vor. Nach der Pflicht legt Tobias Maurer zukünftig allerdings mehr Gewicht auf die Kür und damit auf noch mehr Qualität.

Jedes Brot aus Maurerkorn

| Ausgehend von den Discountern ist auch im Bäckerhandwerk ein Preisdumping zu verzeichnen. Leider! Vor allem den kleineren Handwerksbäckern macht diese Entwicklung enorm zu schaffen. Gutes und traditionelles Handwerk mit entsprechend guten und gesunden Zutaten haben ihren Preis. Qualität gibt's nun mal nicht zum Schleuderpreis. Das müssen wir für unsere Kunden deutlich und erlebbar machen. Dann verstehen sie auch besser, wie wertvoll Qualität in Form von ehrlichem Brot und Backwaren für sie sind.

| Tobias Maurer

Schwerpunkt der künftigen Maurer-Strategie ist die konsequente Qualitätsverbesserung in allen Bereichen und auf allen Ebenen, insbesondere jedoch bei den Waren und Produkten. Tobias Maurer setzt deswegen konsequent auf qualitatives Wachstum.

| Ein Unternehmen sollte nur so schnell größer werden, wie es auch dazu in der Lage ist. Unkontrolliertes und überschnelles Wachstum ist gerade in unserer Branche, die von absoluter Frische lebt, sehr kritisch zu sehen. Nur die Qualität unserer Produkte, das Engagement und die Freundlichkeit unserer Mitarbeiter sind es, mit dem wir bei unseren Kunden täglich aufs Neue punkten können und auch wollen. Den Weg, den die Kunden aufnehmen, möchten wir uns jeden Tag neu verdienen. Das sind wir uns und ihnen schuldig. Nachlassen gibt's für mich nicht. Ganz egal wie gut man schon ist. Luft nach oben gibt's immer – man muss sie nur erkennen.

| Tobias Maurer

Bedeutenden Anteil an der steten Qualitätssteigerung hat das Landkorn-Konzept. Und mit Beginn des Jahres 2021 richtet die Bäckerei Maurer den Fokus noch stärker auf Regionalität

der Rohstoffe. Gemeinsam mit den partnerschaftlich verbundenen Bauern und dem Müller aus der Region initiiert Tobias Maurer „Maurerkorn“ und verkauft ab sofort alle Brote und viele Brötchen ausschließlich mit ungespritztem Getreide.

| Brot, das aus konventionell erzeugten Rohstoffen gebacken wird, wird es damit bei uns nicht mehr geben!

| Tobias Maurer

Tobias Maurer, Brotsommelier

Tobias Maurers Ansinnen, seine Work-Life-Balance zu optimieren wird Ende Oktober 2020 um den Bereich „Learn“ erweitert. Er entschließt sich zur Ausbildung zum Brotsommelier. Der Aufwand entpuppt sich zwar rasch aufwendiger als gedacht, denn zu den zeitintensiven Unterrichtseinheiten addieren sich weitere rund 500 Stunden für die Projektarbeit. Aber das viele Lernen, das ihm seinerzeit im Gymnasium noch als lästige Pflicht erscheint, ist ihm nun eine wahre Freude und er legt an der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim“ die Prüfung zum Brotsommelier ab..

Mit der Präsentation vor dem kritischen Prüfungsgremium folgt sogar mit der umfassenden Projektarbeit zum Thema „Foodpairing Brot & Käse“ die Kür. Er analysiert die Paarungen verschiedenster Brot- und Käsesorten auf ihre sensorischen Auswirkungen und gehört ab sofort zum Expertenkreis der zwischenzeitlich etwa 150 Brotsommeliers, die es in Deutschland, Österreich und der Schweiz gibt.

| Die Erkenntnisse, die ich im Rahmen der Ausbildung neu gewonnen habe, werden sicherlich positive Auswirkungen auf die interne Kommunikation, Schulungen für das Personal in der Backstube und den Filialen haben.

| Tobias Maurer

Corona-Pandemie

Der Ausbruch der Corona-Pandemie im März 2020 trifft auch das Unternehmen von Tobias Maurer und zwingen den Betrieb zu kosten- und zeitintensiven Hygienemaßnahmen. Mitt-

lerweile sind deswegen alle Maurer-Filialen mit modernsten Luftreinigungsgeräten ausgestattet. Die Pandemie führt auch zu einem erneuten Überdenken der Unternehmensstrategie.

| Corona lässt manches in einem anderen Licht erscheinen und ich frage mich, inwieweit die Pandemie auch das Verhalten der Verbraucher ändern wird? Braucht es zukünftig noch einen Snack- oder Cafébereich in den Filialen? Führt mehr Homeoffice vielleicht zu einem ganz neuen Einkaufs- und Verbraucherverhalten? Beschleunigt sich das in den Innenstädten ohnehin schon grassierende Ladensterben weiter? Denn wo niemand mehr einkaufen geht, brauchen wir auch keine Cafés mehr. Entsprechend sind die Umsätze in den Cafés in der Krise auch deutlich zurückgegangen und im Lockdown sogar ganz auf null abgesackt. Der Verkauf von frischem Brot ist dafür im gleichen Zeitraum deutlich gestiegen und die Verluste im Gastronomiebereich konnten weitgehend kompensiert werden. Und weil die Leute nicht in die Cafés gehen konnten, holten sie den Kuchen beim Bäcker und Konditor und haben ihn daheim gegessen.

| Tobias Maurer

Weiter geht's

Für die Zukunft von Tobias Maurers Unternehmens als traditionsreicher Handwerks- und Familienbetrieb sieht es richtig gut aus. Alles steht auf so gesunden Beinen, dass es auch eine Krankheit wie Corona nicht vermag, an einer Fortsetzung des Erfolgs zu rütteln. Grundstein für diese Zuversicht im großen Hause Maurer ist das menschliche und familienfreundliche Miteinander der ganzen Belegschaft inklusive Geschäftsleitung und der Familie selbst. Dieses Klima führt auch zu der hochflexiblen Improvisationsfähigkeit, die es vermag, Krisensituationen nicht nur erfolgreich zu bewältigen, sondern aus den sich daraus ergebenden Chancen neue Impulse für die Zukunft zu geben.



Das Maurer-Kundenmagazin „Ofen und ehrlich“ vom 15. März 2021 berichtet ausführlich:

HÜTER DER BROTKULTUR

Tobias Maurer jetzt geprüfter Brotsommelier

Nach einer knapp einjährigen berufsbegleitenden Fortbildung an der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk“ in Weinheim darf sich Tobias Maurer nun offiziell geprüfter Brotsommelier nennen. Sein neu erworbenes Wissen möchte der leidenschaftliche Bäckermeister in sein Brotsortiment einfließen lassen und seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Verkauf weitergeben. Natürlich sollen auch die Kunden profitieren.

Der Begriff Sommelier dürfte den meisten Menschen vor allem in Verbindung mit Wein geläufig sein. Doch auch für andere Getränke wie Bier, Wasser oder Edelbrände sowie besondere Lebensmittel wie Fleisch und Käse gibt es solche ausgewiesenen Geschmacksexperten. Was sie alle vereint, ist das Wissen um Aromen und das Verständnis dafür, welche Geschmäcker sich gut kombinieren lassen. Dabei spielt auch die Konsistenz und der Geruch der Produkte eine entscheidende Rolle.

Als einer von 18 neuen und insgesamt 124 geprüften Brotsommeliers in Deutschland, Österreich und der Schweiz gehört der Winnender Bäckermeister Tobias Maurer zu einem erlesenen Kreis. Für ihn ist das erworbene Sommelier-Zertifikat auch eine Verpflichtung:

„Deutschland ist das größte Brotland. Nirgendwo gibt es so viele Brotsorten, wie bei uns. Leider ist ein Großteil der Backwaren mittlerweile industrielle Massenware. Allein 25 % des in Deutschland konsumierten Brots ist Toastbrot. Als Brotsommelier möchte ich den Menschen wieder die Sinne schärfen für die Güte und den Geschmack eines ehrlichen, handwerklich gebackenen Brotes – nach traditionellen Rezepturen von Gottlob und Werner Maurer, in unser Väter und Großväter Tradition.“

Teil der im Januar gestarteten Ausbildung, die wegen Corona auch teilweise online stattfinden musste, war eine Projektarbeit. Tobias Maurer entschied sich für das Thema „Food-Pairing von Brot und Käse“. Basis der Arbeit war eine Verkostung verschiedener Brotsorten aus dem eigenen Sortiment, gepaart mit ausgewählten Käsesorten von Käse Widmann aus Waiblingen.

Im Anschluss an die Degustation, wie es im Fachjargon heißt, wurde analysiert, welche Brot- und Käsesorten gut zusammenpassen und warum.

Trotz seiner langjährigen Erfahrung als Bäckermeister konnte Tobias Maurer durch die Fortbildung und auch den Austausch mit den anderen Teilnehmern einiges lernen. Wenn es nach ihm geht, soll das erworbene Wissen auch bei den Kunden seiner Bäckereien und Bäckereicafés ankommen – in Form von neuen und verbesserten Brotrezepturen sowie einer noch besseren Beratung im Verkauf. Auch Genussveranstaltungen mit Verkostung und Backkurse sind bereits in Planung.

Als krönender Abschluss der Fortbildung stand ein gemeinsames Koch-Event mit Starkoch Johann Lafer auf dem Programm. Er ermutigte die frisch gebackenen Sommeliers dazu, die Wertigkeit ihrer Brote weiter herauszuarbeiten und besondere Brote zu backen. Ein Aufruf, den sich Tobias Maurer sehr gerne zu Herzen nimmt.

2020

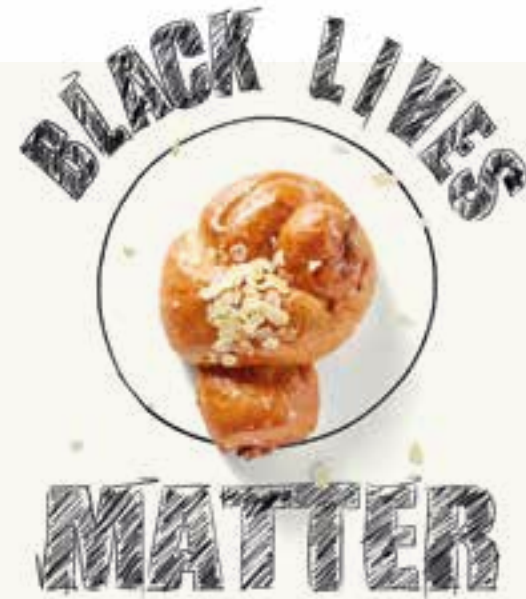
Der neuartige **Coronavirus SARS-CoV-2** verursacht eine Pandemie mit weitreichenden Folgen für Gesellschaft, Wirtschaft und Sport

Der **Flughafen Berlin Brandenburg** wird nach 14 Jahren Bauzeit, neun Jahre später als geplant, eröffnet

Durch den Tod von **George Floyd** in den **USA** bilden sich weltweit Proteste gegen rassistisch motivierte Polizeigewalt. Die „**Black Lives Matter**“-Bewegung kämpft für eine Welt ohne Rassismus und Amtsmissbrauch gegenüber Minderheiten

Der Demokrat **Joe Biden** wird zum 46. Präsidenten der Vereinigten Staaten gewählt

Billie Eilish gewinnt mit 18 Jahren **5 Grammy Awards**



Allein im **Amazonas-Gebiet** stellt das Nationale Institut für Weltraumforschung INPE zwischen 1. August und 30. August **7766 Feuer** fest. Das ist der höchste Wert seit Beginn der Erhebung

Eine 90-jährige Britin erhält als erster Mensch weltweit den **Corona-Impfstoff** von Biontech

Die **Olympischen Spiele** in Tokio werden wegen der weltweiten Covid-19 Pandemie um ein Jahr **verschoben**

Tobias Maurer schließt an der „**Akademie Deutsches Bäckerhandwerk**“ und vor der **Handwerkskammer Mannheim** seine **Fortbildung zum Brotsommelier erfolgreich ab**

Als erstes DAX-Unternehmen überhaupt beauftragt **Wirecard** die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens

Am 29. März wird nach 35 Jahren die **letzte Folge der Lindenstraße** ausgestrahlt

2021

Tesla-Chef Elon Musk überholt den bisherigen Rekordhalter **Jeff Bezos** und wird mit einem Vermögen von 182,9 Mrd. Dollar **reichster Mensch der Welt**

Aus **Maurers Landkorn** wird **Maurerkorn®** – ab jetzt wird **ausnahmslos jedes Brot** und das **gesamte Weihnachtsgebäck** aus **Mauerkornmehl** gebacken

Wütende Anhänger des abgewählten US-Präsidenten **Donald Trump** **stürmen das Kapitol** in der US-Hauptstadt Washington

Niko Kappel gewinnt bei den Paralympics in Tokio die Bronzemedaille im Kugelstoßen

Die **Ever Given** läuft auf dem Weg nach **Rotterdam** im **Suezkanal** auf Grund und blockiert so ganze **6 Tage** eine der wichtigsten Handelsrouten der Welt

Das Tiefdruckgebiet „**Bernd**“ verursacht ein verheerendes **Hochwasser** in West- und Mitteleuropa. Gemessen an der Opferzahl handelt es sich um die schwerste Naturkatastrophe hierzulande seit der Sturmflut 1962 in Hamburg

Matthias Maurer ist der **600. Mann im All**

Mit der US-Truppenreduzierung erlangen die **Taliban** wieder die Kontrolle über Afghanistan, womit der dort 20 Jahre andauernde Krieg faktisch mit dem Sieg der Taliban endet

In Grünheide vor den Toren Berlins wird die **Tesla Gigafactory** eingeweiht

Die neuen **Bäckerei-Cafés** in **Schwaikheim, Fellbach, Oppelsbohm** und **Schelmenholz** eröffnen im **Mauerkorn-Look**





ist

■ familienfreundlicher
■ Arbeitgeber
■ 2019–2022
prüfen.bewerten.auszeichnen
| BertelsmannStiftung



Bei aller Teigruhe verfliegt eines immer gleich schnell: die Zeit. Mit unseren nunmehr 90 Jahren haben wir auch schon die 100 fest vor Augen. Angst vorm Alter habe ich dennoch keine. Die Aufstellung passt und wir haben in allen Unternehmensbereichen unglaublich tolle Spieler. Die Chemie ist gut und wir können in einer offenen und vertrauensvoll ehrlichen Atmosphäre blitzschnell auf neue Herausforderungen reagieren. Neben den vielen und so besonderen fachlichen Fähigkeiten ist das Zusammenleben und -arbeiten der großen Maurer-Familie auch unsere große Stärke. Eine, die uns deswegen so viel Kraft gibt, weil sie aus den Charakteren aller besteht.

Sei es aus dem meines Opas Gottlob, diesem so bescheidenen wie einfallsreichen „Schaffer“, der aus der Not, nicht ausreichend Hefe zum Backen gehabt zu haben, die Tugend der langen Teigruhe gemacht hat. Oder dem meiner Oma Anna, dieser tapferen Frau, die ihren Stolz überwinden konnte und so den Grundstein und die Zuversicht für den ersten Verkaufserfolg vom „Bäcker Maurer“ gelegt hat. Der Charakter meines Vaters Werner war es, der aus seiner Vision, aus einem Kolonialwarenladen eine moderne handwerkliche Bäckerei zu schaffen, Wirklichkeit werden ließ. Und der es vermochte, ihm die Kraft zu verleihen, trotz aller Zweifel „Wegbereiter“ für unser bis heute erfolgreichstes Brot, unser Älbler zu sein. Und der Durchsetzungskraft und Besonnenheit meiner Mutter Anne ist es zu verdanken, dass sie trotz all dem Erfindergeist in der Familie und im ganzen Unternehmen „den Laden immer zusammenhalten“ konnte.

Ganz klar: Stärken haben Schwächen, aber nur der Charakter mit seinen Ecken und Kanten bringt uns alle weiter, lässt uns aneinander reiben und sorgt dafür, dass Hitze und Energie entsteht. Das führt auch hin und wieder zu brenzligen Situationen. Bevor's dann zu heiß wird, lösen wir das. Und zwar so, wie wir es für richtig und immer für menschlich halten. Bei aller Organisation und technischem Fortschritt bleibt der Bäcker Maurer ein familiärer Handwerksbetrieb und ich möchte für unser

aller Heimat vorbildlich agieren. Denn hier in Winnenden, unserem Rems-Murr-Kreis mit dem schönen Remstal sind wir daheim. Hier kennen wir uns aus, können unsere Firmenphilosophie umsetzen, unsere Grundwerte leben, uns am täglichen Miteinander in der Backstube und in den Filialen erfreuen. Und gerne auch Vorbild sein oder in Demut lernen. In einigen Passagen dieser Chronik habe ich die eine oder andere Auszeichnung gerne erwähnt. Natürlich auch, weil sie mich stolz machen. Für eine aber habe ich mir einen ganz besonderen Platz gewünscht. Und der ist hier, in „meinem“ Abspann. Die Auszeichnung zum „Familienfreundlichen Arbeitgeber“ der Bertelsmann Stiftung ist nämlich nicht nur eine Ehre für mich und das ganze Unternehmen, sondern gibt mir die Sicherheit, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Vor allem ist sie mir aber Ansporn, noch besser zu werden. Luft nach oben gibt's bekanntlich immer. Das zu erkennen und etwas daraus zu machen, ist vielleicht meine Charakterstärke, die ich gerne in unsere Tradition einfließen lasse.

Dass Sie sich bis hierher durch diese Chronik durchgeblättert und sie hoffentlich auch gelesen haben, freut mich. Und mit allem, was wir in all der Zeit gemeinsam erfahren und auch erlebt haben, sehe ich unserer Zukunft und allen Aufgaben, die uns bevorstehen, gespannt entgegen. Ebenso wie auf die nächsten Kapitel in der Geschichte vom Bäcker Maurer an der WIR ALLE täglich – und mit viel Charakter und Leidenschaft – weiterschreiben.

In diesem Sinne verabschiede ich mich für jetzt – bleiben Sie uns gewogen und vor allem gesund.

Ihr

Tobias Maurer
Bäckermeister und Brotsommelier

