

Ofen und ehrlich.

AUSGABE 01/2019



UNGESPRITZT

Unser Landkorn-Getreide
aus dem Rems-Murr-Kreis

UNGLAUBLICH

Unser Low-Carb-Brot
ohne Getreidemehl

UNERMÜDLICH

Unsere Brezelschlingerin
Kathi Alzner im Gespräch



MAURER



TOBIAS UND ANNE MAURER

Ehrlich gesagt

bin ich stolz auf unser **erstes Bäcker Maurer Magazin**.

Der Titel »Ofen und ehrlich« ist für mich mehr als ein nettes Wortspiel. Er formuliert unseren Anspruch, das traditionelle Backhandwerk mit ehrlichem Handeln zu verbinden.

»Ofen und ehrlich« gewährt Ihnen künftig zwei Mal im Jahr einen Blick **hinter die Kulissen** vom Bäcker Maurer – und auch mal über den Tellerrand hinaus.

In unserer Startausgabe erzählen wir Ihnen ab Seite 4 aus den Anfängen unserer Familienbäckerei, von Anna und Gottlob. Ab Seite 8 erwartet Sie ein unterhaltsamer Vormittag mit drei Freunden und vielen guten **Brot**en – **allesamt hergestellt ohne Mehl**.

Ab Seite 16 stellen wir Ihnen **unser Landkorn-Konzept** vor, mit dem wir rund 800.000 m² heimische Ackerfläche frei von Spritzmitteln und Wachstumsregulatoren halten. Ab Seite 20 lassen wir Kathi Alzner zu Wort kommen, die seit 1995 in unserer Backstube in der Winnender Linsenhalde **Brezeln von Hand** schlingt ...

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen

Tobias Maurer
Bäckermeister



Eine Rote für zwei.

Wie die Geschichte
vom Bäcker Maurer
vor 88 Jahren in
Winnenden begann.



ANNO DAZUMAL

Firmengründer Gottlob Maurer mit Tochter Hedwig

ERZÄHLT VON TOBIAS MAURER,

Inhaber in dritter Generation

Als meine Oma Anna 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 alleine 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*.

„ACH MÄDLE, DES WIRD NIX.“

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 offenen 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.

*SCHLAURER MIT MAURER!

Tante-Emma-Laden ist eine in Deutschland und der Schweiz gebräuchliche umgangssprachliche Bezeichnung für ein kleines Einzelhandelsgeschäft, das Lebensmittel und weitere Artikel des täglichen Bedarfs anbietet. Bezeichnend ist, dass der Laden oft so klein ist, dass nur eine Person, häufig die Ladenbesitzerin persönlich – eben die „Tante Emma“ –, dort arbeitet.

Quelle: Wikipedia

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.

Mit einem stolzen Blick auf 88 Jahre Maurer sage ich heute ganz „Ofen und ehrlich“: **Danke an alle, die an dieser Geschichte mitg'schafft haben** und ohne die es den Bäcker Maurer heute nicht gäbe.

Ein ganz besonders lieber Dank geht an meine Mutter Anne Maurer, die mir in der Vorbereitung auf diesen Rückblick geholfen hat. Und danke auch an meine Tante Marianne, die mich an die eine oder andere Anekdote erinnert hat. Sie hat ihr gesamtes Arbeitsleben beim und für den Bäcker Maurer in der Schorndorfer Straße verbracht.

Ohne Mehl und Tadel.



An einem Samstagvormittag im März
treffen sich drei Freunde, um ein neues
Maurer-Produkt zu verkosten:
Brot ohne Getreidemehl. Sein Name: MEHL-OHNE.
Ihr Fazit? Lesen Sie selbst.

Wenn sich ein Bäckermeister, ein Wirtschaftsingenieur und ein Ernährungsmediziner zum Kochen verabreden, klingt das nach einer ziemlich verrückten Idee. Ein neugieriger Blick in die prall gefüllte Einkaufstasche verrät: Es scheint um Brot zu gehen. Genauer gesagt: Brot ohne Getreidemehl.



MEHL-OHNE heißt die neue Produktpalette, die es auf Wunsch von Tobias Maurer fest ins Sortiment seiner Bäckereien schaffen soll. **Ein echtes Bäckerbrot mit ganz vielen guten Zutaten – und ganz ganz wenigen Kohlenhydraten.**



THOMAS HILLENBRAND

Dass der Bäckermeister Maurer den Stuttgarter Ernährungsmediziner Dr. Thomas Kuhn für eine Kostprobe gewinnen konnte, ist nachvollziehbar. Aber was macht Thomas Hillenbrand, ein Unternehmer aus Winnenden, in der Runde? Ganz einfach: Er beschäftigt sich mit ketogener (vereinfacht: kohlenhydratarmer) Ernährung. Die Idee dahinter: Durch den Verzicht auf Kohlenhydrate wird der Stoffwechsel umgestellt. Der Körper lernt, Fett und Ketonkörper als Energiequelle zu verwenden, statt Kohlenhydrate und Zucker.



Tobias Maurer hat seine zwei Freunde gebeten, ein ganz offenes Urteil abzugeben. Er ist gespannt, wie das neue Brot bei den beiden Ernährungsprofis ankommt. Gemeinsam machen sie sich ans Werk: Es wird Gemüse und Tofu geschnibbelt, es werden Eier pochiert, es wird Brot getoastet, es wird angerichtet, gesalzen, gepfeffert ... und neugierig probiert.





Dem genussvollen Schweigen folgt ein zustimmendes Nicken. Das Brot schmeckt den beiden richtig gut! Thomas Hillenbrand, der schon selbst mit Low- und No-Carb-Brot experimentiert hat, zeigt sich auch von der Konsistenz begeistert. Das Brot lässt sich überraschend gut verarbeiten, obwohl mit dem Mehl der vermeintliche „Klebstoff“ fehlt.



Die ersten beiden Fans hat das neue MEHL-OHNE Brot also schon gewonnen. Wenn Sie neugierig geworden sind und es nicht erwarten können, bis es das Brot in Ihrer Maurer-Bäckerei gibt, dann können Sie es online unter **www.mehl-ohne.de** bestellen, beim Bäcker Maurer Ihrer Wahl abholen oder liefern lassen.



DR. THOMAS KUHN



TIPP:

Im Kühlschrank, in Bäckerpapier eingewickelt, bleibt das Brot **mindestens 10 Tage frisch**. Es kann auch bei 150 °C für ca. 10 min im Ofen regeneriert werden. Alternativ kann es scheibenweise eingefroren und zum Verzehr getoastet werden. Für ein maximales Genusserlebnis sollte das Brot beim Verzehr Raumtemperatur haben.



MEHL-
OHNE
mit Sesam-Kruste

MEHL-
OHNE
mit Sesam-
und Chia-Kruste

MEHL-
OHNE
pur – oben mit
ohne nix :-)

MEHL-
OHNE
mit ganz arg
vielen Sonnen-
blumenkernen

VEGAN, HEFEFREI
UND GLUTENFREI*

* Unsere MEHL-OHNE Produkte sind im Sinne der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 „glutenfrei“. Derartige Produkte dürfen laut Verordnung bis zu 20 mg/kg enthalten. Für Menschen, die absolut kein Gluten zu sich nehmen dürfen sind unsere MEHL-OHNE Produkte daher leider nicht geeignet.



ZUTATEN (BROT MIT SESAM-KRUSTE)

Wasser, Mandelgrieß, Apfel-Essig, Leinsamenschrot, Kürbiskerne, Flohsamenschalen, **Sesam** (4,7%), Kokosmehl, Leinsaat gelb, Sonnenblumenkerne, Natron (Natriumhydrogencarbonat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Leinsamen, Quellsalz.

NÄHRWERT-ANGABEN

	pro 100g	pro Brot (500g)
Energie (kcal)	305	1.525
Energie (kJ)	1.275	6.375
Fett (g)	20	100
davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,8	14
Kohlenhydrate (g)	46	23
davon Zucker (g)	1,9	9,5
Ballaststoffe (g)	15	75
Eiweiß (g)	14	70
Salz (g)	2,4	12



MEHL-OHNE können Sie online unter www.mehl-ohne.de bestellen, beim Bäcker Maurer Ihrer Wahl abholen oder liefern lassen

Brot aus glücklichem Getreide.

MAURER^s Landkorn



100% FREI VON SPRITZMITTELN

Wir halten Jahr für Jahr rund 800.000 m² Ackerfläche im Rems-Murr-Kreis frei von Spritzmitteln, Gentechnik und Wachstumsregulatoren. Das schont die Böden, das Grundwasser und die Luft. Und ist damit gut für Mensch und Natur.

GRÖßERER HALM-ABSTAND

Durch eine lockere Aussaat haben unsere Getreidehalme des Landkorns mehr Licht und Luft. So ernten wir zwar bis zu 30% weniger Getreide, aber verhindern auf ganz natürliche Weise Pilzbefall.

BLÜHENDE ACKERRAND-STREIFEN

Um jedes Landkorn-Feld herum säen unsere Landkorn-Bauern einen Ackerrand-Streifen mit blühenden Pflanzen. Das sieht nicht nur schön aus, sondern dient auch als Lebensraum für Bienen, Hummeln oder Schmetterlinge. Sogar Rebhühner finden darin Schutz und Nahrung.



DAS IST ÜBRIGENS EIN LANDKORN GENETZTES



LANDKORN Bauern-Knackis

Nomen est omen: ein rustikales, knackiges Brötchen aus Weizen und Roggen. Dank natürlichem Sauerteig unglaublich aromatisch.



MAURER



LANDKORN Laib

Weizen trifft Roggen trifft Flocken. Genauer gesagt: Kartoffelflocken. Schmeckt besonders mild und hält lange frisch.



LANDKORN Sportivo Brot

Der eiweißreiche Spitzensportler unter den Broten. Mit frisch geflocktem Hafer, Lupinenschrot, frischem Quark, Chia-Samen, Leinsamen, Sesam u.v.m.



LANDKORN Sonnenblumenbrot

Mit hohem Roggenanteil, vielen eingebackenen Sonnenblumenkernen und Saatenkruste. Bringt Kerne- und Körner-Fans zum „Sonnenstrahlen“.



LANDKORN Sportivo Brötchen

Der kleine Bruder des Sportivo-Brots. Geboren aus denselben Zutaten. Geliebt nicht nur wegen seiner nussigen Sesamkruste.



LANDKORN Bauernbaguette

Rustikal gebackenes Baguette mit einer zarten Roggenmehlkruste und einer saftigen Krume. Schmeckt feldmeisterlich. Gibt's auch zum Fertigbacken für zu Hause – für einen besonders frischen Genuss.



LANDKORN Genetztes

Lange gereiftes und mit Wasser benetztes Weizenmischbrot. Versteht sich blind mit Schinken, Salami, herzhaftem Käse und einem spritzigen Grauburgunder.



LANDKORN Rustico

Alles andere als ein Belegungsmuffel. Mit Schinken oder Käse verfeinert, der perfekte Begleiter für Ausflüge und Picknicks.



LANDKORN Butterhörnle

Zartkrustiges schwäbisches Frühstücksgebäck nach altem Hausrezept. Schmiert den Gaumen mit deutscher Markenbutter.



LANDKORN Dinkel

Kasten statt Fasten! Komplette weizenfreies, sehr uriges Dinkelbrot mit frischem Quark. Vor dem Backen in Dinkelschrot gewälzt.



Fünfzehn Millionen Unikate.

Gespräch mit unserer Mitarbeiterin
Kathi Alzner, die seit 1995 Tag für Tag
beim Maurer Brezeln schlingt –
und zwar jede einzelne von Hand!

„Brezelschlingen ist wie Fahrradfahren – das verlernt man nie!“

Kathi Alzner

Tobias Maurer: Hallo Frau Alzner! Schön, dass wir uns mal außerhalb der Backstube begegnen.

Kathi Alzner: Ja, Herr Maurer, das freut mich auch. Sonst sehen wir uns ja nur in aller Früh am Brezeltisch.

Tobias Maurer: Ich habe Sie eingeladen, weil Sie zu den ganz treuen Seelen im Maurer-Team gehören. Sagen Sie mal, wie lange schlingen Sie bei uns schon Brezeln von Hand?

Kathi Alzner: Seit 1995. Also seit 24 Jahren.

Tobias Maurer: Und was hat sich seitdem geändert? Ich meine natürlich die positiven Dinge (lacht).

Kathi Alzner: Auf jeden Fall mal die Menge an Brezeln: Damals haben wir für 14 Filialen geschlungen, heute für 43. Und die Brezeln sind etwas größer geworden. Auf dem Blech waren damals 25 Brezeln mit 80 Gramm, heute sind es nur noch 20 mit 95 Gramm.

Tobias Maurer: Und sonst?

Kathi Alzner: Über die Jahre wurde die Teigvorbereitung immer besser. So konnten wir die Produktivität deutlich steigern – bei leichter Arbeit. Was immer gleich geblieben ist, ist die Handarbeit.

Tobias Maurer: Sie schlingen zu dritt jede Stunde 2.400 Brezeln ...

Kathi Alzner: ... 2.568, Herr Maurer (lächelt) ...



Tobias Maurer: (lacht) ... Ich habe mal nachgerechnet. Seit Sie bei uns sind, haben Sie rund 15 Mio. Brezeln geschlungen. Unglaublich! Können Sie Brezeln überhaupt noch sehen?

Kathi Alzner: Um ehrlich zu sein, sind Brezeln immer noch mein Lieblingsgebäck. Jede von ihnen ist ein Unikat. Am liebsten mag ich sie, wenn sie nicht ganz so knackig, sondern noch etwas weich sind.

Tobias Maurer: Wird Ihnen das Schlingen denn nie langweilig?

Kathi Alzner: Ein ehemaliger Kollege, Jürgen Knorr, hat einmal gesagt: „Brezelschlingen ist eine Arbeit für Denker.“

Tobias Maurer: Wie hat er das gemeint?

Kathi Alzner: Na ja. Während man schlingt, hat man ganz viel Zeit zum Nachdenken.

Tobias Maurer: Fällt es Ihnen nicht schwer, sich über mehrere Stunden hinweg immer auf dieselbe Handbewegung zu konzentrieren?

Kathi Alzner: Nein, das geht inzwischen wie von selbst. Brezelschlingen ist wie Fahrradfahren – das verlernt man nie!

Tobias Maurer: Sind Sie ein Einzelfall? Oder sehen das Ihre Kollegen ähnlich?

Kathi Alzner: Wir sind seit vielen Jahren ein eingeschworener Haufen. In unserem Team gibt es so gut wie keine Fluktuation.

Tobias Maurer: Schön zu hören. Liebe Frau Alzner, ich danke Ihnen ganz herzlich für das Gespräch.



UNSER BREZEL-TEAM

Ehrliches Handwerk.

Nicht nur unsere Brezelschlinger, auch unsere Bäcker haben alle Hände voll zu tun. Jeden Morgen um 2 Uhr geht's los. Diesmal mit dabei: Fotograf Peter Oppenländer.



BROTOKOLL

Die Verarbeitungszeit der Brote wird sorgfältig festgehalten



LAIBWÄCHTER

Bäcker Bernd Simon (seit 1999 bei Maurer) und Kim Bauer

„Jedes Brot
von Hand geformt.
Hand drauf!“

Tobias Maurer



Komm in unser Team!

Bewirb dich als Bäcker/in, Verkäufer/in, Fahrer/in oder Aushilfe.

Oder starte deine Ausbildung zum/r Bäcker/in oder Konditor/in.

Infos und ein Bewerbungsformular findest du unter www.ofen-und-ehrlich.de



UNSER BROT-TEAM

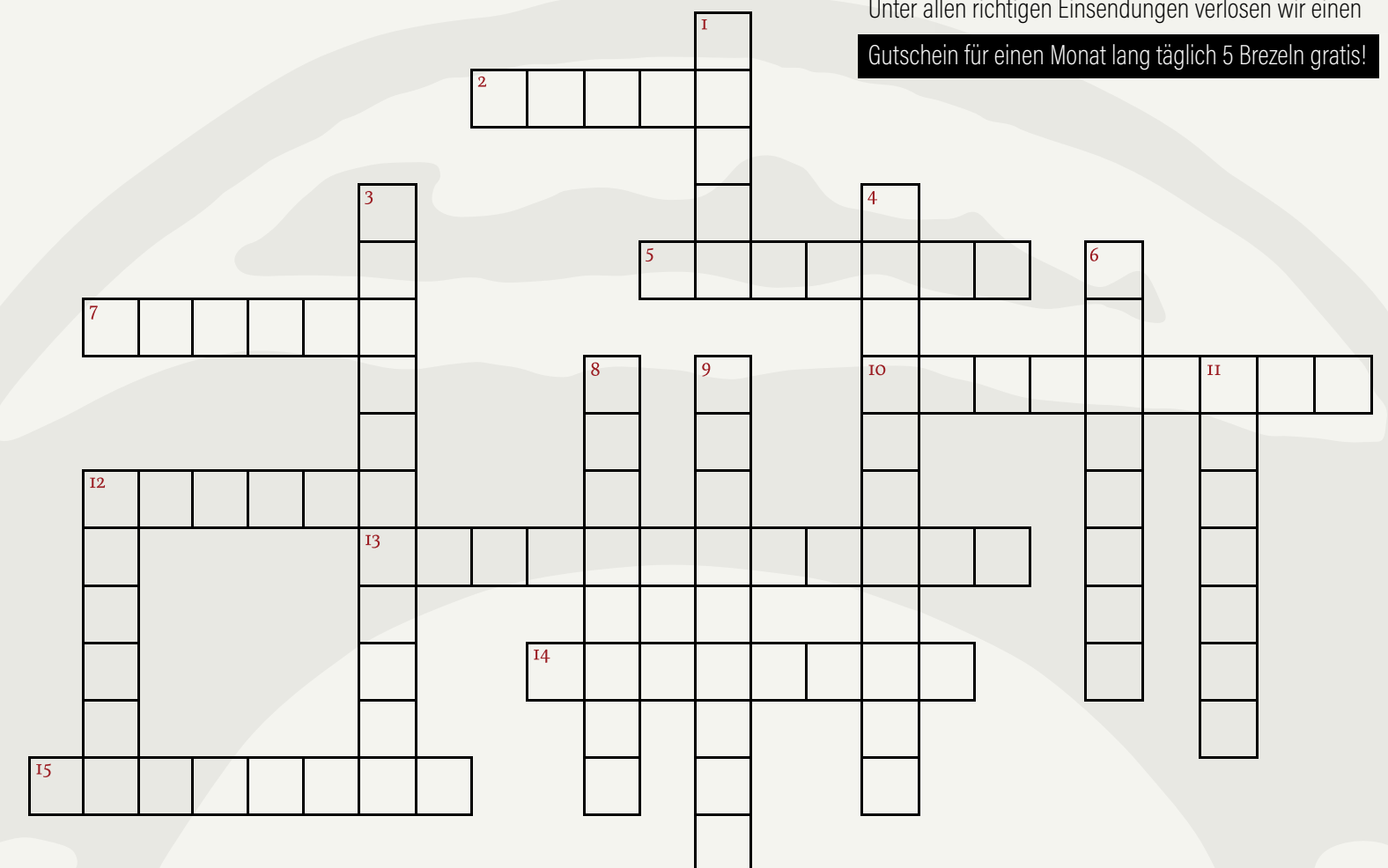
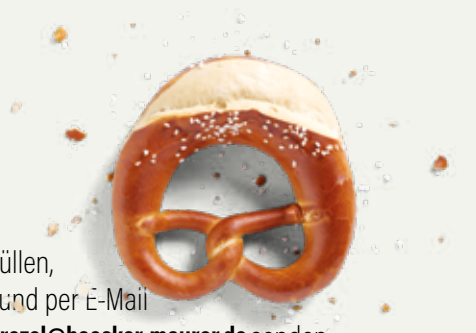


Kreuzwortbrezel.

GEWINNSPIEL

Komplett ausfüllen,
Foto machen und per E-Mail
an kreuzwortbrezel@baecker-maurer.de senden.
Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir einen

Gutschein für einen Monat lang täglich 5 Brezeln gratis!



WAAGRECHT

2. Alte Weizen-Getreide-Sorte
5. Standort der Mühle, in der MAURERs LANDKORN gemahlen wird
7. Was macht sprichwörtlich „den Kuchen gel“?
10. Teig aus Milchsäurebakterien und Hefepilzen
12. Getreideart aus der Familie der Süßgräser
13. Gesunde Zutat in vielen Maurer-Brotten
14. Wochentag, an dem Brezeln im Angebot sind
15. Mit Marmelade gefülltes Hefengebäck

TIPP

Viele Lösungen finden Sie auf unserer Website baecker-maurer.de

SENKRECHT

1. Bezeichnung für das Innere von Backwaren
3. Straße, in der unsere Backstube steht
4. Energiequelle für den von uns verwendeten Strom
6. Herkunftsland unserer Quellsalzes aus Rio Maior
8. Maurers eiweißreiches Brot für Sportler
9. Eine Brezel mit der Hand formen
11. Der neue Maurer Werbeslogan: Ofen und ...
12. Getrocknete Weinbeere



Laib- gerichte.

Zu Besuch im Lamm Hebsack bei
Sylvia und Markus Polinski.
Und ein Überraschungsgast: altes Brot.





Für viele Stammkunden, Tagesausflügler und Übernachtungsgäste gehört das Lamm Hebsack zu den kulinarischen Top-Adressen im Remstal.

Auf der großzügigen Sonnenterrasse und in den vier gemütlichen Stuben genießen Besucher die leichte Gourmetküche mit zahlreichen saisonalen, regionalen und auch internationalen Spezialitäten. Für Weinliebhaber hält der historische Weinkeller eine Auswahl aus über 200 Weinen bereit.

Auch unser Ciabatta Grande fühlt sich im Lamm Hebsack richtig wohl. Mit seiner weichen Krume und seiner kräftigen Kruste begleitet es hier seit vielen Jahren zahlreiche Speisen. Für uns Grund genug, den beiden Chefs, Sylvia und Markus Polinski, mal wieder einen Besuch abzustatten und uns bei Brot und Wein über gute Zutaten und wertvolle Lebensmittel zu unterhalten.

HIGHLIGHT UNSERES BESUCHS:

Ein Blick in die Trickkiste von Küchenmeister Markus Polinski. Gemäß dem Sprichwort „Altes Brot ist nicht hart. Kein Brot, das ist hart!“ zauberte er für uns in wenigen Minuten zwei „Laibgerichte“ aus altem Brot: Strammer Max und Arme Ritter. Die beiden Rezepte stellte er uns netterweise zur Verfügung.



SYLVIA UND MARKUS POLINSKI, TOBIAS UND MAXIMILIAN MAURER

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

STRAMMER MAX

Zutaten

2 Scheiben Ciabatta Grande

60 g Butter

2 EL Sonnenblumenöl

8 Scheiben Schwarzwälder Schinken

Tomaten

Salz

16 Scheiben Emmentaler

2 Eier

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

In einer Pfanne die Brotscheiben in Butter und Öl goldbraun anrösten. Den Schwarzwälder Schinken ebenfalls kurz in die Pfanne geben, dann die Brotscheiben damit belegen. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, etwas salzen und auf dem Schinken verteilen. Den Käse gleichmäßig auf die Tomaten legen und im Ofen bei Oberhitze goldbraun schmelzen lassen. Spiegeleier braten und auf die Brote setzen. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.



ARME RITTER

Zutaten

6 Knackis (auch vom Vortag)

250 ml Milch

3 Eier

100 g Zucker

200 g Paniermehl

Butterschmalz

2 EL Zimt

Für den Weinschaum

2 Eigelb, 8 cl Kerner Auslese und 2 EL Zucker

Zubereitung

Die Knackis in Scheiben schneiden. Die Milch in eine breite Schüssel geben und die Brötchenscheiben kurz darin wenden, damit sie sich etwas vollsaugen. Die Eier verquirlen und mit der Hälfte des Zuckers vermischen. Die Brötchenscheiben darin wenden und anschließend mit Paniermehl umhüllen. In einer großen Pfanne mit Butterschmalz herausbacken und danach in einer Zucker-Zimt-Mischung wenden.

Alle Zutaten für den Weinschaum in eine breite Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Noch warm zu den Armen Rittern servieren. Eingeweckte Früchte (Kirschen, Erdbeeren, Zwetschgen) passen sehr gut dazu.

Tipp: Je süßer der Wein, desto weniger Zucker braucht man für den Weinschaum und desto intensiver schmeckt er. Probieren Sie ihn einmal mit einer Trockenbeerenauslese oder einem Eiswein.

Gut geröstet in die Zukunft.

Seit wenigen Wochen gibt es bei Maurer einen neuen Kaffee: Vicci Caffé aus der gleichnamigen Rösterei in Bad Bramstedt nahe Hamburg. Ihr Erfolgsrezept: leidenschaftliche Handarbeit.

Passt zu uns.

Hinter der mehrfach ausgezeichneten Manufaktur stehen die beiden Kaffeeliebhaber Stefan Müller, Kaffeeröster seit über 25 Jahren, und Andrej Pajdakovic, Fachmann für Marketing und Vertrieb.

Die beiden sind nicht nur überaus sympathisch, sondern machen auch einen herausragenden Job. Nur so konnten sie uns, allen voran unsere Qualitätsmanagerin Inna Hüscher-Stengel, im Rahmen einer Blindverkostung von ihrem Kaffee überzeugen.

Grundlage von Vicci Caffé sind erlesene Kaffeebohnen aus mehreren Ländern Süd- und Zentralamerikas und Afrikas sowie aus Indien – ausgesucht mit viel Sachverstand, gemischt und geröstet mit Geschmack und großem handwerklichen Können.

Ein großes Augenmerk legen die beiden Vicci-Macher auf eine nachhaltige Landwirtschaft, denn je behutsamer die Kaffeebauern ihre Landwirtschaft betreiben, desto naturbelassener und feiner ist der Kaffee.

„DEN RESPEKT SCHMECKT MAN.“

Tobias Maurer

Mindestens ebenso wichtig ist den beiden ein respektvoller Umgang mit den Kaffeebauern. Um sich persönlich von guten Herstellungsbedingungen zu überzeugen, besuchen sie regelmäßig die Anbaugebiete.



WACHSIMPELN

Stefan Müller und Andrej Pajdakovic beim Verkosten neuer Sorten

Für die Arbeit und die Produkte der Kaffeebauern zahlen sie einen angemessenen Preis. Das gewährleistet die konstant hohe Qualität des Kaffees, fördert die Nachhaltigkeit des Anbaus und sichert damit die Existenz und Lebensqualität der Bauern und ihrer Familien. Deshalb braucht Vicci Caffé auch kein Fair-Trade-Label. Gegenseitiger Respekt hat schon immer mehr ausgesagt als ein industrielles Siegel oder Logo.

Mehr über Vicci Caffé erfahren Sie unter viccicaffe.de – oder Sie lassen sich direkt in einer unserer Bäckereien vom Geschmack überzeugen.



Mmmittagstischhh.

Was viele nicht wissen:
In ausgewählten
Maurer Bäckerei-Cafés
gibt es ofenknusprige
Pizzas und Flammkuchen.

Guten Appetit!

BON APPÉTIT!



Flammkuchen (links)
mit saurer Sahne, Speck
und Frühlingszwiebeln.

Pizza (rechts)
mit Schinken und
Champignons oder
mit frischen Tomaten
und Basilikum.

BUON APPETITO!



ES GIBT MENSCHEN AUF DER WELT, DIE SO HUNGRIG SIND,
DASS GOTT IHNEN NUR IN FORM VON BROT ERSCHEINEN KANN.

Mahatma Gandhi

 **MAURER**
Ofen und ehrlich

**DER APPLAUS
IST DAS BROT
DES KÜNSTLERS.**

Johannes Gross

**Altes Brot ist nicht hart.
Kein Brot, das ist hart!**

Deutsches Sprichwort

WER NICHT GENIESST, IST UNGENIESSBAR.

Konstantin Wecker

*Kuchen erreicht Stellen, da
kommt Motivation gar nicht hin!*

Unbekannt

**Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.
Nach einer Weile braucht er einen Drink.**

Woody Allen



**Des Schwaben Klugheit ist kein Rätsel,
die Lösung heißt: die Laugenbrezel.
Schon trocken gibt dem Hirn sie Kraft,
mit Butter wirkt sie fabelhaft,
erleuchtet mit der Weisheit Fackel
noch das Gehirn vom größten Dackel!**

Manfred Rommel

**Bakers make
the world
smell better.**

Aus Amerika

*"Stressed" spelled backwards is
"Desserts". So eat more cakes!*

Unbekannt

GESTALTET IN ST. THOMAS | Fotografiert von Peter Oppenländer. Gedruckt in der Druckerei Göhring auf Papier aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern. Druckfehler und Änderungen vorbehalten.



Bäckerei Maurer GmbH | Linsenthalde II | 71364 Winnenden | baecker-maurer.de