

Ofen und ehrlich.

AUSGABE 02/2019



BRANDNEU

Unser Bäckerei-Café in der
Waiblinger Bahnhofstraße

STEINALT

Die Geschichte unseres
Äblier Steinofenbrots

SAUGUT

Neue Sandwich-Rezepte
für unser MEHL-OHNE-Brot



MAURER



LANDKORN-LANDWIRT HARALD KAUFFMANN UND TOBIAS MAURER

Ehrlich gesagt

war ich ziemlich überrascht, wie **viele positive Rückmeldungen** wir zu unserem ersten Bäcker Maurer Magazin bekommen haben. An dieser Stelle herzlichen Dank für Ihre zahlreichen Zuschriften. Ihr Feedback war für uns eine tolle Bestätigung und zugleich der Ansporn, mit unserer Nr. 2 an den **unterhaltsamen Themenmix** der ersten Ausgabe anzuknüpfen.

Den Auftakt macht diesmal ein Porträt über unser größtes und beliebtestes Brot und seine wichtigste Zutat: das **Äbler Steinofenbrot** und den Dinkel. Ab Seite 10 nehmen wir Sie mit zur Ernte unseres Landkorn-Getreides. Auf Seite 20 plaudern wir mit dem **Paralympics-Sieger und Vizeweltmeister Niko Kappel**.

Weinliebhaber kommen ab Seite 28 auf ihre Kosten, Fans unseres MEHL-OHNE-Brots ab Seite 42. Dazwischen begleiten wir Joachim Brandstätter durch einen typischen Maurer-Tag.

Gute Unterhaltung wünscht

Tobias Maurer
Bäckermeister

Der Weg- bereiter.

Als Bäckermeister Werner Maurer Mitte der 80er das Älbler 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 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 Älbler. 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. (Quelle: Der Spiegel).

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



ANNE UND WERNER MAURER BEI EINEM MAIMARKT IN WINNENDEN



SPELZ

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.

ÄHRE



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.



KORN

Um das Trockenbacken zu verhindern, verordnete er dem Teig eine **längere Teigruhe**. Damit sich das Wasser in der Stärke binden konnte, wurde für den Älbler 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 200 jährigen 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 16-20 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 Älbler schonend auf heißem Stein gebacken werden konnte.

Dieser Ofen war und ist heute immer 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 entstand 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 90 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 :-)



Der Älbler und die
anderen **feinen Dinkel**
vom Bäcker Maurer.



Schwäbisches
Nusshörnle

94%

Dinkelseele

100%



LANDKORN Dinkel

100%



Älbler Steinofenbrot

45%



LANDKORN Dinkel-Emmer-Brot

50%



LANDKORN Sportivo Brot

76%



Sportivo Brötchen

90%



Dinkelvollkorn-Brot

94%



Dinkelvollkorn-
Weckle

95%



Ährenamt.

Mit unserem Landkorn-Getreide halten wir über 800.000 m² heimisches Ackerland frei von Spritzmitteln und Gentechnik.

Eine große Rolle spielen dabei unsere Landwirte Harald Kauffmann, Richard Kauffmann, Wolfgang Bürkle und Sven Gloning.

Sie begleiten das Korn von der Aussaat bis zur Ernte.

Zu letzterer haben wir sie ins Schmidener Feld begleitet.



Der perfekte Zeitpunkt für die Ernte hängt vom Feuchtegehalt des Getreides ab. Ein Wasseranteil von etwas unter 15% ist ideal.



Bis spät in die Nacht fahren die Mähdrescher an den Erntetagen, denn für eine optimale Getreidequalität sollte alles am besten gleichzeitig gedroschen werden.



MAURER

ågf. 1931

Unser neues Bäckerei-Café in Waiblingen.
Mit einem gemütlichen Wohnzimmer,
einer großen Außenterrasse und wunderschönen,
von Maler Kurt Schief gestalteten Wänden.

Brot aus

„So wie der Bäcker beim Kneten des Teiges das fertige Produkt vor seinen Augen und den Duft schon in der Nase hat, so sehe ich beim Betrachten einer Wand, wie sich durch meine Gestaltung das Raumgefühl bestimmen lässt.“

TERRA STONE

„Unser Terra Stone hat etwas von einem Bäckerteig. Zwar ist keine Hefe drin, aber Kalk, Marmormehl, Alabastergips und Weißzement wollen erst mal in Ruhe reifen, bevor sie sich als geschmeidige Masse verarbeiten lassen.“



ZWEI HANDWERKER, ZWEI KREATIVKÖPFE:

Im Gespräch zwischen Malermeister Kurt Schief und Bäckermeister Tobias Maurer entsteht die Idee für die spätere Wandgestaltung. Das Ergebnis: handwerkliche Unikate.

M

Das erste »Wohnzimmer«
in einem unserer Bäckerei-Cafés



R

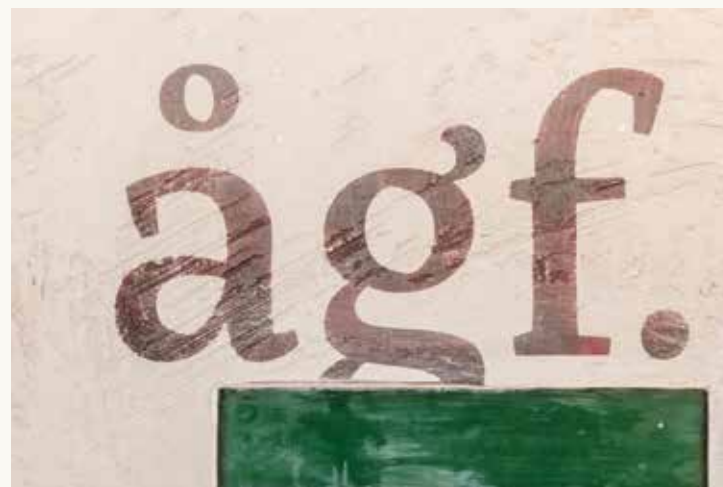
„NATÜRLICHES
MATERIAL
GESTALTET MIT!“

KURT SCHIEF, MALERMEISTER

R



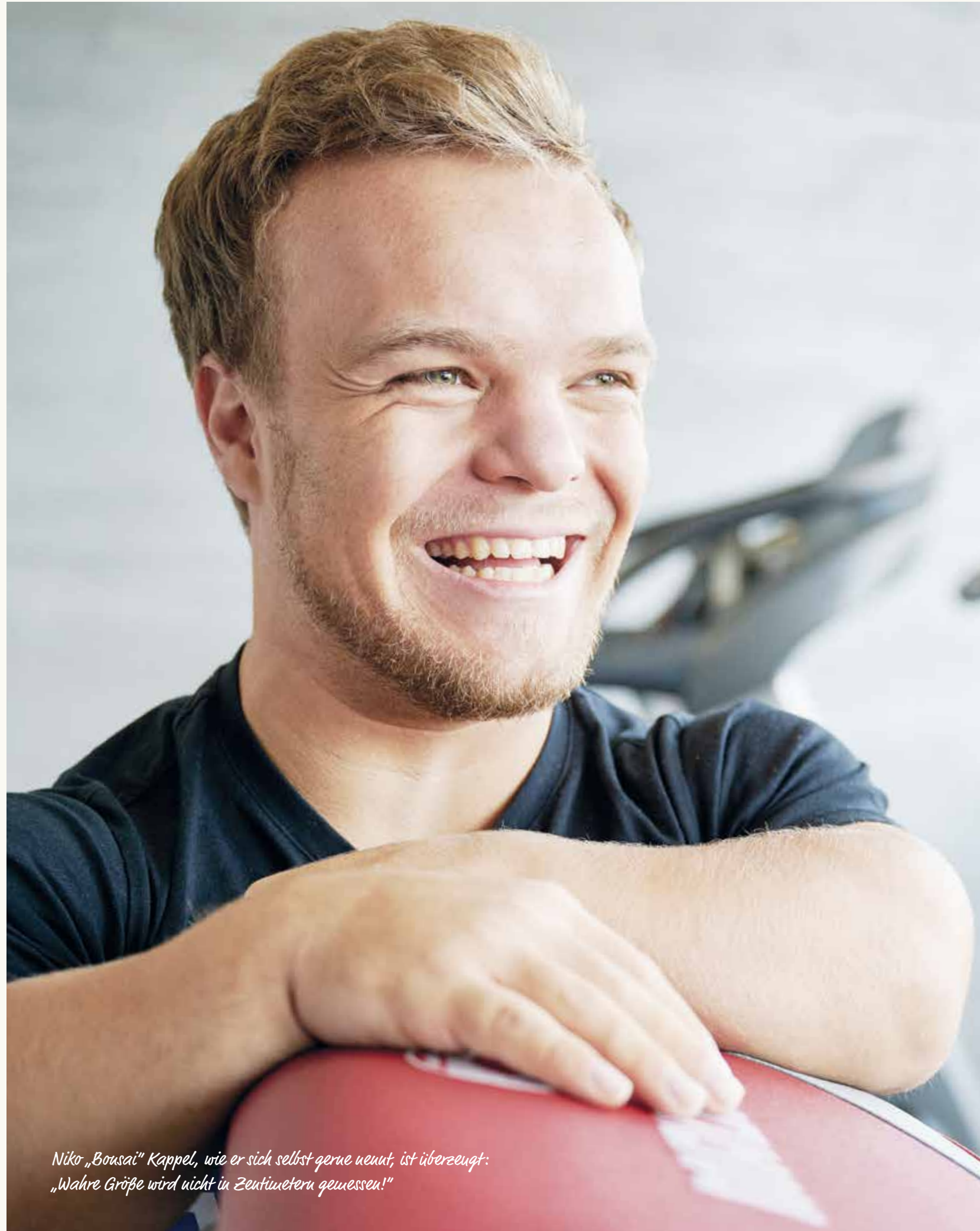
„Wie das Mehl auf dem
Brot Spuren der Handarbeit
und Natürlichkeit hinterlässt,
ist es auf den Hölzern die
Steinspachtelung.“



„ågf.“ ist übrigens schwäbisch
und steht für „ågfanga“, also „gegründet“ :-)



„Natur tut gut, im Backwerk wie an den Wänden.
Wir verwenden ausschließlich natürliche Materialien.
Essen sollten Sie unsere Kalkputze trotzdem nicht.“



*Niko „Bousai“ Kappel, wie er sich selbst gerne nennt, ist überzeugt:
„Wahre Größe wird nicht in Zentimetern gemessen!“*

Wahre Größe.

**Niko Kappel ist in vielerlei Hinsicht
eine Ausnahmerecheinung.**

Der amtierende Paralympics-Goldmedaillengewinner von Rio und frisch gebackene Vizeweltmeister im Kugelstoßen bleibt einem nicht nur wegen seiner geringen Körpergröße von 1,40 m in Erinnerung.

Auch sein überaus sympathisches Auftreten in der Öffentlichkeit, beispielsweise bei Sport im Dritten im SWR-Fernsehen, machen den 24-jährigen Welzheimer zu einem echten Botschafter des Para-Sports.

Wir sind stolz, Niko seit zwei Jahren als Sponsor auf seinem Weg begleiten zu dürfen. Rund zwei Wochen nach seinem Silbermedaillen-Coup bei der Para Leichtathletik-WM in Dubai haben wir uns mit ihm auf ein kurzes Schwätzchen getroffen.

Treffpunkt: Das BackForm, unser neues Fitness-Studio für Maurer-Mitarbeiter, in dem auch Niko hin und wieder anzutreffen ist.

TOBIAS MAURER: Hallo Niko, lang nicht mehr gesehen. Wie geht's dir?

NIKO KAPPEL: Danke. Mir geht's super. Ach, bevor ich es vergesse: Was ist ein kleinwüchsiger Türsteher?

TOBIAS MAURER: Überlegt. Mmmhh. Weiß nicht.

NIKO KAPPEL: Ein Sicherheitshalber (lacht).

TOBIAS MAURER: (Lacht) Niko, vor ein paar Tagen warst du noch in Dubai. Zuerst mal Glückwunsch zu deiner Silbermedaille. Zufrieden?



NIKO KAPPEL: Ja, zufrieden. Weitenmäßig wäre noch mehr drin gewesen. Aber Platz zwei im besten Wettkampf, den es bei uns in der Startklasse jemals gab, da kann man schon stolz sein. Und ich muss fairerweise sagen, dass alle ein bisschen weiter hätten stoßen können. Zuversichtlich stimmt mich, dass ich über die letzten Wettkämpfe hinweg der Konstanteste von allen Athleten war.

TOBIAS MAURER: Wie war's in Dubai. Wir haben ja schon ein bisschen gehört und gelesen, dass nicht alle Athleten zufrieden waren.

NIKO KAPPEL: Zuerst waren natürlich die hohen Temperaturen ein Problem, aber damit hatten alle zu kämpfen. Und im Gegensatz zu den etablierten Austragungsorten fehlte mancherorts die Erfahrung. Ein frisch gestrichener Kugelstoßring ist halt etwas zu rutschig für uns, das wäre einem erfahrenen Ausrichter nicht passiert. Aber das Engagement und die Freude, so einen Wettkampf austragen zu dürfen, hat man allen ansehen können.

TOBIAS MAURER: Und wie geht es jetzt weiter? Was ist dein nächstes sportliches Ziel?

NIKO KAPPEL: Nächstes Highlight sind die Paralympics in Tokio 2020. Da bin ich Titelverteidiger. Da will ich natürlich wieder ganz oben aufs Treppchen.

TOBIAS MAURER: Dafür schon mal toi, toi, toi. Und vor allem eine verletzungsfreie Vorbereitung. Welche Ziele möchtest du noch erreichen?

NIKO KAPPEL:

ICH MÖCHTE MIR DEN WELTREKORD ZURÜCKHOLEN!

TOBIAS MAURER: Was musst du dafür tun? Sprich: Wie weit musst du dafür stoßen?

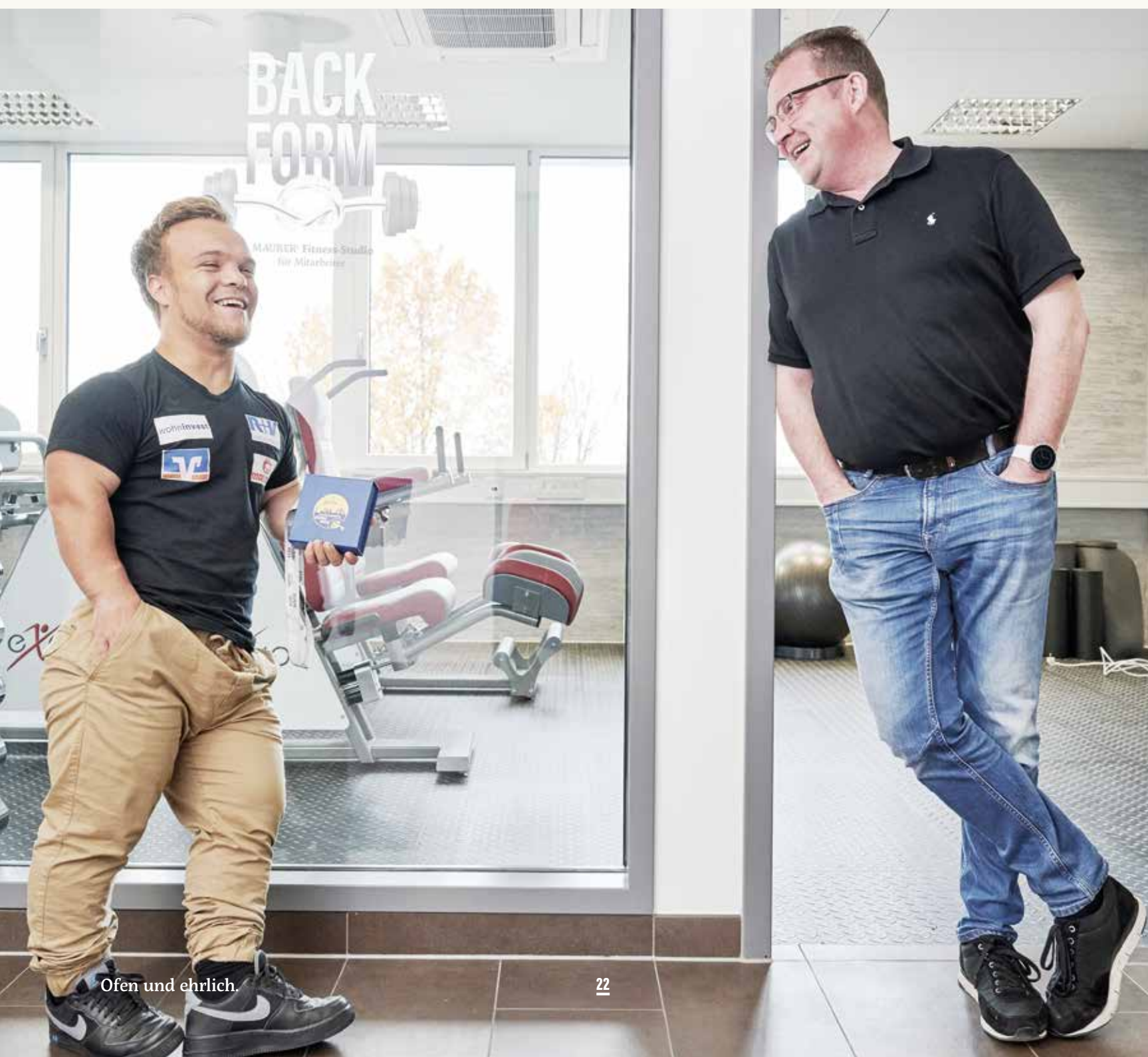
NIKO KAPPEL: Den Weltrekord hält Kyrone Duke mit 14,19 m. Mit 14,11 m liegt mein persönlicher Rekord nur knapp dahinter. Nachdem ich meine Stoßtechnik seit 2014 Stück für Stück umgestellt habe und nun an der Perfektionierung der 5/4-Drehtechnik arbeite, bin ich guter Dinge, dass da noch Luft nach oben ist.

TOBIAS MAURER: Wie weit, glaubst du, kann es irgendwann gehen?

NIKO KAPPEL: Ich bin jetzt 24. Man sagt, das beste Alter für einen Kugelstoßer liegt bei 28 Jahren. Also habe ich noch ein paar Jährchen vor mir. In der Vorbereitung zur WM habe ich in Welzheim 14,46 m gestoßen, leider war das kein offizieller Wettkampf. Aber ich halte so eine Weite für machbar, wenn alles passt.

TOBIAS MAURER: Na ja, wir werden die Paralympics vermutlich nicht nach Welzheim holen können, aber wir drücken dir die Daumen, dass du deine Leistung auch überall sonst auf der Welt abrufen wirst. Niko, danke für deinen Besuch.

NIKO KAPPEL: Immer wieder gerne.



Echte Schutzengel.

Für eine gute Sache macht Anne Maurer vieles möglich.

Auch ein Interview mit Pierre-Enric Steiger in luftiger Höhe – auf dem Dach der Maurer-Backstube in der Winnender Linsenhalde. Von da aus kann man weit blicken. In die Vergangenheit. Und in die Zukunft.

Manchmal muss man weit zurückblicken, um die Zukunft besser zu machen. In diesem Fall genau 50 Jahre: Am 3. Mai 1969 wurde der achtjährige Björn Steiger auf dem Heimweg vom Schwimmbad von einem Auto erfasst. Passanten alarmierten sofort nach dem Unglück Polizei und Rotes Kreuz. Trotzdem dauerte es fast eine Stunde, bis der Krankenwagen eintraf. Björn starb auf dem Weg ins Krankenhaus. Nicht an seinen Verletzungen, er starb am Schock.

Mangels Bereitschaft in der Politik, ein flächendeckendes Rettungswesen zu schaffen, gründeten Björns Eltern, Ute und Siegfried Steiger, die Björn Steiger Stiftung als gemeinnützige Organisation. Ziel der Stiftung: den Aufbau der Notfallhilfe in Deutschland anzuregen und diese Aufgabe dann den zuständigen Organisationen und Behörden zu überlassen.

Anne Maurer und Björn Steigers Bruder Pierre-Enric Steiger, der die Stiftung heute leitet, erinnern sich.

ANNE MAURER: Ich weiß noch gut, als du ... (hält kurz inne) ... ich darf doch noch du sagen?

PIERRE-ENRIC STEIGER: Selbstverständlich!

ANNE MAURER: Ich bin übrigens die Anne (lacht). Also, ich weiß noch gut, wie du als kleiner Junge hier bei uns in der Bäckerei warst.

PIERRE-ENRIC STEIGER: Die Bäckerei hier ist für mich immer noch ein Stück Heimat. Und wenn ich mir hier „mei Mürbs-Hörnle“ kaufe, fühle ich mich immer noch ein bisschen wie damals. Mit 4 Jahren war ich zum ersten Mal hier. Es hat noch alles ganz anders ausgesehen und ich kann mich noch gut an den Umbau von „meinem“ Maurer erinnern. Für mich immer noch unvergessen ist der Einkauf meiner ersten Digitaluhr. Die gab es exklusiv hier im Tchibo-Regal. Das war das Größte für mich. Mit blauer Beleuchtung ... (lacht).

ANNE MAURER: Ja ... der Tchibo ... auch eine Ewigkeit her ...



PIERRE-ENRIC STEIGER: Ich freue mich jedenfalls, dass es den Maurer noch gibt. Leider sind nicht viele Geschäfte von damals übrig geblieben. Es ist schon so etwas wie Wehmut, wenn ich durch die Winnender Marktstraße laufe und es „den Schunter“ (Schreibwaren) nicht mehr gibt. Oder „den Schweizer“ (Spielwaren), den „Fink“ ... ach, da fehlen leider schon einige von damals.

ANNE MAURER: Ja Pierre, „damals“ ... wir sitzen nur ein paar Meter von der Unglücksstelle entfernt, an der dein Bruder vor einem halben Jahrhundert ums Leben kam. Obwohl wir heute viel mehr Verkehr auf den Straßen haben, ist alles viel sicherer geworden. Auch wenn es traurig ist: Dein Bruder war es, der den Ausschlag gab, dass sich deine Eltern so für den Aufbau und den Ausbau der Notfallhilfe eingesetzt haben.

PIERRE-ENRIC STEIGER: Wir Menschen neigen dazu, aufzugeben, wenn uns etwas unvorstellbar Schlimmes widerfährt. Ich kam zwar erst zwei Jahre nach dem Unfall von Björn zur Welt, aber ich weiß, wie sehr einen Tragödien treffen und auch lähmen können. Ich glaube, das liegt daran, dass wir fassungslos sind über die Ursachen und einfach nicht glauben können, wie so etwas ausgerechnet uns passieren kann. Meine Eltern haben erkannt, dass es nicht nur um ihr eigenes Schicksal ging, sondern um viel mehr. Denn der Tod von Björn wäre so einfach vermeidbar gewesen. Und damit auch der Tod von unzähligen anderen Menschen.

ANNE MAURER: Früher war halt doch nicht alles besser! Es ist im Grunde heute gar nicht mehr vorstellbar, dass es damals über eine Stunde gedauert hat, bis überhaupt ein Krankenwagen vor Ort war. Und dass damals der Wagen nur mit einem Fahrer besetzt war, ist mir so aus dem Gedächtnis verschwunden, dass ich es erst nochmal nachlesen musste, weil ich es gar nicht glauben wollte. „Rückspiegel-Rettung“ hieß das damals, weil der Fahrer über den Rückspiegel nach dem Patienten geschaut hat.

PIERRE-ENRIC STEIGER: Und nicht zu vergessen, dass es damals gar keine einheitlichen Notrufnummern gab, mit denen man den Rettungswagen hätte anfordern können.



ANNE MAURER: Umso größer ist die Leistung deiner Eltern zu bewerten, dass sie damals die fehlende Hilfe nicht nur angeprangert sondern sich dafür eingesetzt haben, dass sich hier radikal was verändert. Ich weiß noch, wie sie damals das Land Baden-Württemberg und die Bundesrepublik Deutschland verklagt haben. Bis dann 1973 die bundesweite Einführung der Notrufnummer kam.

PIERRE-ENRIC STEIGER: Dabei sah es erst gar nicht danach aus. Erst als am 20. September 1973 der damalige Bundeskanzler Willy Brandt mit seinen Ministerpräsidenten die Einführung der einheitlichen Notrufnummern beschlossen hatte, kam der im wahrsten Sinne „rettende“ Anruf von Postminister Horst Ehmke. Unvergessen dessen Worte an meinen Vater:

„HERR STEIGER, IHR DICKSCHÄDEL HAT SICH DURCHGESETZT, DIE 110 UND DIE 112 NOTRUFNUMMERN WERDEN EINGEFÜHRT!“

HORST EHMKE (EHM. POSTMINISTER)

Das war ebenso wichtig wie befreiend für meine Eltern. Denn das, was meine Eltern damals auf sich genommen haben, war mehr als mutig. Und für mich wie all meine Mitarbeiter in der Stiftung Ansporn. Denn auch wir möchten unseren Teil dazu beitragen, dass wir die Zukunft besser und sicherer machen. Dass man etwas Großes bewegen kann, haben meine Eltern gezeigt. In den 70er-Jahren ging es noch um den ersten Notarztwagen in der Region. Heute geht es um den Aufbau von Notfallsystemen in Asien und Afrika. Und um Trainings für Helfer in Rettungshubschraubern.



ANNE MAURER: Also so einer, wie er bei uns oben auf dem Dach der Backstube steht.

PIERRE-ENRIC STEIGER: Ja genau! ... (überlegt) ... Anne, bist du schon mal in so einem Hubschrauber gesessen?

ANNE MAURER: (Ahnt, was kommt) Also, von mir aus ...

PIERRE-ENRIC STEIGER: Die Idee, diesen Heli hier zu platzieren, kam von einem gemeinsamen Freund und Geschäftspartner, Werner Oswald. Da das Modell derzeit nicht als Trainingshubschrauber eingesetzt wird, haben wir nach einem Platz gesucht, der nicht zugänglich ist, weil die Menschen viel zu neugierig sind, wenn das gute Stück am Boden steht. Und einen schöneren Parkplatz kann ich mir gar nicht vorstellen, als gut sichtbar hier auf dem Dach vom Bäcker Maurer.

ANNE MAURER: Wir freuen uns sehr, wenn wir etwas für die Björn Steiger Stiftung tun können. Und wir hoffen, dass wir möglichst viele Menschen anspornen, sich über die Stiftung zu informieren. Ich wünsche mir ausdrücklich, dass viele Menschen dabei helfen, Leben zu retten. Zum Beispiel als Pate mit einer Online-Spende. So kann jeder ein kleiner Schutzengel sein.

PIERRE-ENRIC STEIGER: Danke, Frau Maurer. Äh: Danke, Anne!

ANNE MAURER: Pierre, es war mir eine Freude.

Ziemlich beste Freunde.



Wenn **Brot und Wein** aufeinandertreffen, geschieht zuweilen etwas Magisches. Nüchtern betrachtet, vermengen sich zwar nur die Geschmäcker von Mehl, Wasser, Salz und Hefe sowie gepressten Trauben. Aber nüchtern bleibt man beim Thema Wein ja eher selten. Also betrachten wir das Thema etwas emotionaler.

Brot und Wein haben vieles gemeinsam.

Beide begleiten die Menschheit seit ewigen Zeiten. Beide spielen in Literatur und Kunst eine große Rolle und haben nicht zuletzt in der Bibel eine entscheidende Symbolkraft. Beide sind Früchte der Erde und der Arbeit. Und beide sind kostbare Produkte handwerklichen Könnens. Sie brauchen viel Zeit, Sorgfalt und Leidenschaft – und auch die Unterstützung der Natur, um zu gelingen.

Passend kombiniert ergeben Sie ein unschlagbares Team. Man könnte sogar sagen: Sie sind ziemlich beste Freunde. Um Brot und Wein mal wieder bewusst gemeinsam an einen Tisch zu bringen, haben wir vier regionalen Weingütern einen Besuch abgestattet und bei interessanten Gesprächen mit den Winzern ausgesuchte Weine mit passenden Broten verkostet.

Am Ende waren wir uns alle einig: Gutes Brot und guten Wein sollte man viel öfter pur zusammen genießen. **Nachahmung unbedingt empfohlen!**

„DER GERUCH DES BROTES IST DER DUFT
ALLER DÜFTE. ES IST DER URDUFT UNSERES
IRDISCHEN LEBENS, DER DUFT DER HARMONIE,
DES FRIEDENS UND DER HEIMAT.“

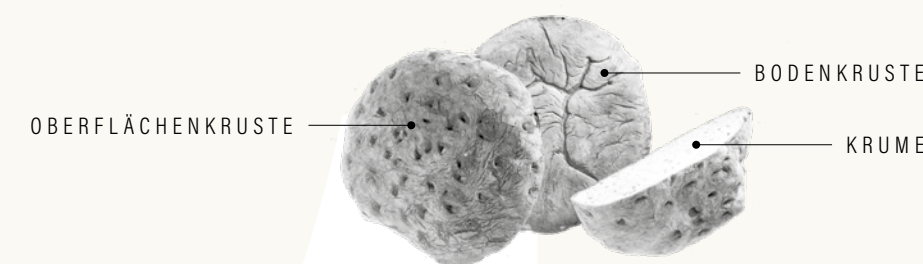
Jaroslav Seifert, 1901–1986,
tschechischer Schriftsteller
und Nobelpreisträger



Wie man Brot richtig verkostet.

Eine Anleitung.

Beim Brot unterscheiden wir zwischen dem Krustenaroma und dem Brotaroma. Letzteres setzt sich aus mehreren hundert Einzelkomponenten zusammen. Die häufigsten Brotaromen sind salzig, säuerlich, bitter, würzig, nussig, kräftig, körnig, malzig, röstig und neutral. Sie werden bestimmt durch Getreide, Sauerteig, Hefe, Salz, Backzeit, Backtemperatur und Dampfbelegung. Und manchmal auch noch durch weitere geschmacksgebende Zutaten wie Gewürze oder Nüsse usw.



Wir unterscheiden beim Brot in Oberflächen- und Bodenkruste und dem Inneren der Brotscheibe (Krume). Jeder der drei Brotbereiche hat seine ganz eigenen Aromen und Geschmacksnuancen, die einzeln verkostet anders schmecken, als wenn sie zusammen gegessen werden.

Das Ah! und Oh! Und das Mmmhh:

1. Riechen an der Oberfläche _____ • Welche Aromen sind zu erkennen?
2. Riechen am Boden _____ • Variieren die Aromen? Bleiben sie gleich?
3. Betrachten der Farbe von Krume und Kruste _____ • Gut für das Gefühl zum Brot.
4. Riechen an der Krume _____ • Unterschiede bei Berührung mit der Nase feststellbar?
5. Probieren der Krume _____ • Von innen nach außen essen!
6. Probieren der oberen Kruste _____ • Wie verändert sich das Aroma hin zur Oberflächenkruste?
7. Probieren der unteren Kruste _____ • Von innen nach außen essen!
8. Probieren des kompletten Brots _____ • Herzhaft reinbeißen, aber auch mal nur zart mit den Schneidezähnen.
9. Langes Kauen, damit sich die Aromastoffe entfalten können _____ • Bei zu langem Kauen wird das Brot süß, weil die Stärke beginnt, eine süßliche Note zu entfalten.

Es ist wichtig, sich mit den Brotaromen auseinanderzusetzen, um schließlich den für sich passenden Wein zum Brot auszuwählen. Bei der Zuordnung gibt es kein richtig oder falsch. Es gibt nur: „Schmeckt mir“ oder „Schmeckt mir nicht“. **Für alle, die sich nicht sicher sind, folgen nun vier Brot-und-Wein-Empfehlungen, die ganz sicher zueinander passen.**

ÄBLER STEINOFENBROT

DAS BROT

Der im modernen Steinbackofen gebackene Äbler ist ein Markenzeichen unserer Brote. Sein Name und die Form erinnern an die raue Kargheit der Schwäbischen Alb.

Die bewusst langen Teigreifezeiten von Vorteigen und dem gut ausgereiften Sauerteig sorgen für einen ausgeprägten, aromatischen Brotgeschmack sowie eine elastisch, saftige Krume. An der dicken Kruste erkennen wir markante, leicht mehlig-röstige Aromen, die durch die lange Backzeit entstehen. Der Äbler ist durch seine maskuline, leicht üppige Form unverkennbar und hat durch besonders langes Backen eine intensive und dicke Kruste und er bleibt auch dadurch auf natürliche Art lange frisch.

Der Äbler ist ein Brot für den täglichen Genuss, mit sowohl süßen als auch herzhaften Belägen – oder pur zu einem Weißburgunder.



HANSJÖRG, VATER GERT UND MATTHIAS ALDINGER MIT TOBIAS MAURER



Vielschichtiger Weißburgunder, der deutlich durch den Gipskeuper geprägt ist. In der Nase finden sich Walnuss, Brioche, leicht rauchige Aromen sowie reife Mango, Mandarine und Birne wieder.

Durch einen zarten Schmelz und einer verhaltene Säure präsentiert er sich am Gaumen sehr elegant.

Zu Beginn ein volles Auftreten, doch im Nachhall wirkt er sehr balanciert.

DER WEIN

UNTERTÜRKHEIMER GIPS MARIENGLAS WEISSBURGUNDER GG



WEINGUT ALDINGER

DAS WEINGUT

„Respektiere die Natur und schätze die Biologie der Rebe.“ Dieser Leitsatz des Hauses ist Hansjörg und Matthias Aldinger schon längst in Fleisch und Blut übergegangen. Zusammen mit ihrem Vater Gert und ihrer Mutter Sonja führen sie das VDP-Weingut in Fellbach. Nach Lehr- und Wanderjahren haben die Brüder 2007 die operative Leitung übernommen. Ihr Ziel: die ohnehin auf ganz hohem Niveau angesiedelten Weine noch feiner machen. Damit stehen sie in einer langen Tradition. Schon früher war es prägend für die Familie, dass jede Generation nahtlos an die Tradition des Weinbaus anknüpfte. Nun ist weiterhin ein starkes Familienteam Garant für den Erfolg.

Gegründet hat den Betrieb Bentz der Aldinger im Jahre 1492. Gerhard Aldinger heiratete im Jahre 1955 Anneliese Pflüger und beschloss, die Holzküferei des Schwiegervaters in ein Weingut umzuwandeln. Ein Meilenstein war die Pacht der Lage Untertürkheimer

Gips 1973. Dort werden seither mineralische und eigenständige Weine produziert. Gert Aldinger, der 1992 – nach 500 Jahren Weinbautradition – das Ruder übernahm, galt bald als König des Fellbacher Hausbergs, des Kappelbergs. Mit dem Anbau internationaler Rebsorten sowie der radikalen Ertragsreduzierung gab er dem Weinbau im Land eine neue Richtung vor.

Dabei konzentriert sich das Weingut auf die traditionelle Art des Weinmachens: „Wir können nur im Einklang mit der Natur Spitzenqualitäten erhalten. So hören wir genau hin, was uns der Boden, die Rebe und der Himmel erzählen wollen. Jeder Weinberg und jeder Jahrgang ist unterschiedlich und will verstanden werden“, erklären Hansjörg und Matthias Aldinger übereinstimmend.





FRANKENLAIB

DAS BROT

Unser Frankenslaib ist ein rustikales Roggenmischbrot mit einer leichten Roggenmehlkruste. Die herb rauchigsten Röstaromen in der kräftigen Kruste harmonisieren perfekt mit dem kräftigen, säuerlichen Aroma der Krume. Der Teig wird mit viel natürlichem, gut ausgereiftem Sauerteig bereitet und etwas Roggenmalz verfeinert.

Der Geruch des Bodens erinnert an Russisch Brot oder sogar an Malzbombons wie Bayrisch Blockmalz.

Der Frankenslaib ist ein Brot mit harmonisch abgerundeter Säurenote, wie sie in der Region Franken üblich ist und auch bei uns immer mehr Freunde und Liebhaber findet. Es schmeckt perfekt mit einem kräftigem Bergkäse, einem Schwarzwälder Schinken oder noch besser: einer geräucherten fränkischen Bratwurst mit frischem Majoran.

Zu diesem Brot benötigen wir einen Wein, der diese kräftigen Aromen verträgt und dabei nicht „untergeht“ – wie Ellwangers Zweigelt.



Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. In der Nase feine Nuancen von Johannisbeeren und Kirsche, zarter Würze und feine rauchige Anklänge. Beerenkonfit, etwas Tabak und Bittermandel im Abgang, Edelholzwürze im Nachhall. Der Wein ist saftig, dicht und trotzdem mit einer feinen Eleganz.

DER WEIN

GERADSTETTENER LICHTENBERG ZWIEGELT VDP ERSTE LAGE TROCKEN



TOBIAS MAURER IM WEINKELLER MIT JÖRG ELLWANGER



WEINGUT ELLWANGER

DAS WEINGUT

„Tradition ist für uns Verpflichtung“, sagen Jörg und Felix Ellwanger, die das Winterbacher Weingut ganz im Sinne ihres Vaters weiterführen. Und das aus gutem Grund, denn das VDP-Weingut mit der 500-jährigen Geschichte wurde von Jürgen Ellwanger zu einem der besten deutschen Weingüter entwickelt. Teil der Tradition war bei den Ellwangers schon immer auch die Innovation. Zusammen mit den anderen Mitgliedern der Studiengruppe HADES gehörte Jürgen Ellwanger zu den Pionieren des Barrique-Ausbaus. Sie machten den anfangs geächteten Ausbau im kleinen Holzfass zu einer deutschlandweiten Erfolgsgeschichte.

Im Keller werden traditionelle Verfahren wie Maischegärung mit modernem Wissen kombiniert. „Aber der Wein wird nicht erst im Keller gut“, betont Jörg Ellwanger: „Er muss es schon vorher sein!“ Daher werden alle Weinberge so naturnah wie möglich bewirtschaftet. Der Wengerter muss sein Handeln auf die Vorgaben der Natur abstimmen.

Und da jede Rebe nur ein vorgegebenes Maß an Kraft hat, um ihre Trauben zu versorgen, verringern die Ellwangers den Ertrag teilweise um über 50 Prozent: „Nur so können wir die Spitzenqualitäten bekommen, die uns wichtig sind“, erläutert Felix Ellwanger. Jede einzelne Lage des 26 Hektar großen Weingutes verfügt über ihr eigenes Terroir, unterschiedlich geprägt durch die Verwitterungsböden der jeweiligen Lage und durch das dortige Mikroklima.

Auf den Rebflächen stehen zu 65 Prozent Rotweine und zu 35 Prozent Weißweine. Hauptrebsorten sind Riesling, Lemberger und Trollinger. Innovativ war der Anbau der ersten Zweigeltreben in Deutschland vor über 30 Jahren.



WEINGUT
Jürgen Ellwanger
WINTERBACH IM REMSTAL



CIABATTA GRANDE

DAS BROT

Unser Ciabatta Grande ist ein äußerst aromatisches, italienisches Weizenbrot aus Weizenmehl, Weizengrieß, Quellsalz, Hefe und Wasser. Durch eine außergewöhnlich lange Reifezeit braucht es fast 3 Tage, bis es im Brotregal steht.

Seine cremig-weiße Krume ist von einer unregelmäßigen, grobporigen, fast schon kompakten Konsistenz und beherbergt süßliche, leicht buttrige Aromen. Es wirkt im Biss original italienisch „al dente“.

In seiner Kruste, insbesondere am Boden, entdecken wir intensive Röstaromen, die an Erdnüsse erinnern.

Als mediterrane Brotspezialität begnügt es sich auch mit feinstem Olivenöl und etwas frisch gemahlenem Quellsalz – oder eben pur zu einem Winnender Haselstein Sauvignon Blanc.



Trockener Qualitätswein mit frischen Aromen wie grüne Paprika und Minze. Am Gaumen Stachelbeere mit feinem Schmelz.

DER WEIN

WINNENDER HASELSTEIN SAUVIGNON BLANC



HARTMUT UND ANJA LUCKERT MIT TOBIAS MAURER



WEINGUT LUCKERT

DAS WEINGUT

„Was finden wir gut? Was schmeckt uns? Was verkaufen wir?“ Das sind Fragen, die sich Anja und Hartmut Luckert jedes Jahr stellen. Denn jedes Jahr ist im Weinbau anders. Und jeder Wein von den vielen verschiedenen Parzellen ist anders. Da gilt es, Prinzipien zu entwickeln. Der kurze Rebschnitt gehört dazu, das gezielte Ausdünnen, die Lese per Hand, die langsame, kühle Vergärung bei Weißweinen und die Maischegärung bei Rotweinen.

Die Weinberge liegen in Winnenden am Holzenberg und am Haselstein, in Schorndorf auf dem Grafenberg. Alles arbeitsintensive Flächen, viel Hang, so dass die Mechanisierung an ihre Grenzen stößt. „Dort pflegen wir in naturverbundener Weise zwölf verschiedene Rebsorten.“ Also den typischen württembergischen „Bauchladen“ – was bei den unterschiedlichen Böden, Höhenlagen und Kleinklimata auch gar nicht anders geht. Dabei legen die Luckerts Wert auf sorgsame

Pflege im Weinberg, schonenden, sortentypischen Ausbau im Keller und Herzlichkeit im Verkauf. „Wein“, sagt Hartmut Luckert, „hat mit Gefühl zu tun. Man trinkt die Landschaft mit.“

Besonders wichtig für Anja und Hartmut Luckert: Die Rücksprache mit den Kunden. „Ich fasse Kritik als Anregung auf“, sagt Anja Luckert. „Wir wollen ja besser werden.“ Das ist wichtig für den noch jungen Betrieb in Winnenden. Denn der Wengerter-Stammbaum lässt sich zwar bis ins Jahr 1611 zurückverfolgen, doch den Sprung in die Selbständigkeit wagte die Familie erst 1994. Seit über 30 Jahren werden in der hauseigenen Brennerei Obst- und Tresterbrände destilliert. Ergänzt wird das Sortiment durch Liköre, Sekt und Perlwein.





GOTTLOBS STEINOFENBROT

DAS BROT

Gottlobs Steinofenbrot ist ein rundes Weizenmischbrot, benannt nach unserem Firmengründer Gottlob Maurer und angelehnt an das Originalrezept.

Dank des markanten, von Hand aufgestäubten „G“ ist es auch optisch unverkennbar. Die Krume ist angenehm feucht. Der gesamte Brotgeschmack ist durch den natürlichen, gut ausgereiften Natursauerteig fein-mild, mit etwas fruchtigen Noten, schön abgerundet im Geschmack.

Die kräftige Kruste erhält durch den intensiven Backvorgang auf den heißen Steinplatten im Steinbackofen kräftige, leicht rauchige Röstaromen.

Ein besonderer Genuss: Gottlobs pur zu Schweglers Granat.



Ofen und ehrlich.



Er steht an der Spitze und ist nur in Jahrgängen, in denen alles zusammenpasst, erhältlich. Ausgebaut in ausschließlich neuen Barriques, gehaltvoll und mit einer beeindruckenden Länge kann dieser Wein 20 Jahre und mehr reifen.

DER WEIN

GRANAT



AARON SCHWEGLER, REBERZIEHUNGSBERECHTIGTER

Die Erziehung der Reben im Weingut Albrecht Schwegler erfolgt individuell für jeden Rebstock.

Aaron Schwegler macht das in aller Konsequenz, was seine Reben zu wahren Meisterschülern werden lässt.



WEINGUT ALBRECHT SCHWEGLER

DAS WEINGUT

Die geringe Größe des Weinguts (11 Hektar) steht in krassem Gegensatz zu dem höchsten Lob, das Albrecht Schwegler Jahr für Jahr für seine Weine bekommt. Von Anfang an war es sein Ziel, absolut hochwertige Rotweine mit Barrique-Charakter zu erzeugen. Neben anderen Sorten spielen Zweigelt, Merlot, Syrah, Cabernet Franc und Lemberger, sowie Chardonnay und Riesling die Hauptrolle. Schon bei der Ernte beginnt die Auslese, Traube für Traube wird von Hand sortiert. „Wir betreiben einen hohen Aufwand im Weinberg“, sagt Aaron Schwegler, „denn nur dort entsteht die Qualität.“ Der Sohn ist mittlerweile der zweite gelernte Wengerter im Weingut.

Auch im Keller ist Handarbeit angesagt. Der Maischegärung folgt die behutsame Pressung. Zur Reife ziehen die Weine dann für zwei Jahre in den Barrique-Keller, um dort in französischen Eichenholzfässern ihrer Bestimmung entgegenzuschlummern. Nach dem

sortenreinen Ausbau kommt der große Moment: Eine neue Cuvée entsteht. Abgefüllt werden die Weine ohne den Einsatz von Schönungsmitteln und ohne jegliche Filtration. Im Zentrum der Produktion steht der Kultwein „Granat“, der wie kein anderer Rotwein der Region durch Lagerung erheblich gewinnt. Die Cuvée „Saphir“ ist gegenüber dem Granat der Filigranere, „Beryll“ der kleinere, kräftigere Bruder. „D'r Oifache“, der natürlich alles andere als einfach ist, macht die Familie komplett. Er ist was für den Alltag.

Aaron Schwegler führt den perfektionistischen Weg seines Vaters fort: „Ich will nichts umschmeißen, was sich bewährt hat“, sagt er. Nur den weißen Weinen will er mehr Raum geben. „Trinkweine“ sollen sie sein, die viel Zeit im Holz verbringen, um nachher elegant in die Kehle zu fließen.



ALBRECHT SCHWEGLER

Unser Mann für alles.

Um unsere Bäckereien und Cafés am Laufen zu halten, benötigten wir eine gute Organisation – **aber vor allem gute und engagierte Mitarbeiter.** Wir schätzen uns glücklich, zahlreiche treue Seelen an unserer Seite zu haben. Menschen wie Joachim Brandstätter. Der gelernte Bäcker ist seit 25 Jahren bei uns. Mittlerweile ist er zuständig für die Technik – einsetzbar ist er im Grunde überall.

Wir haben Joachim einen Tag lang begleitet und ehrlicherweise auch ein wenig gestaunt, wie vielfältig so ein Arbeitstag als „Mann für alles“ ist.



Schorndorf



Winksdach



halsell



Kord



Wimmelsheim



Waidringen

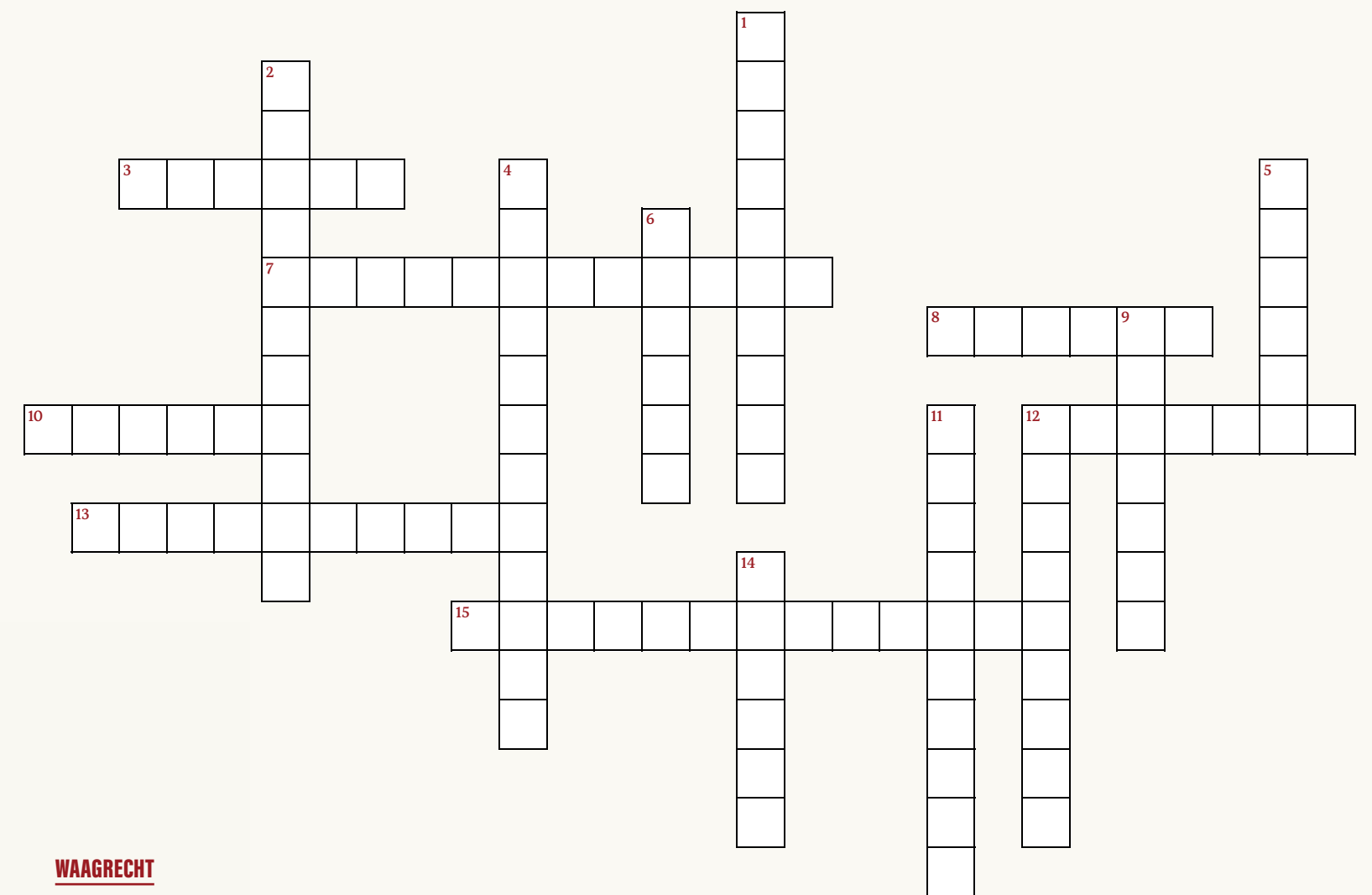


Kreuz- wort- Brezel.

GEWINNSPIEL

Komplett ausfüllen, Foto machen und per E-Mail an kreuzwortbrezel@baecker-maurer.de senden.

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir jeden Monat bis Mai 2020 einen Gutschein für einen Monat lang täglich 5 Brezeln gratis!



WAAGRECHT

- 3. Die kräftige Hülle eines Brotes
- 7. Was steht auf dem Dach des Maurer Firmengebäudes?
- 8. Unsere Weinempfehlung zum Gottlobs
- 10. Anderes Wort für Wengerter
- 12. Brotförmiger Kuchen aus schwerem Hefeteig, z.B. mit Rosinen, Orangeat und Zitronat
- 13. Standort des neuen, großen Maurer Backerei-Cafés
- 15. I10 und I12, eine Errungenschaft der Björn Steiger Stiftung

TIPP

Alle Lösungen finden Sie in diesem Magazin.

SENKRECHT

- 1. Was möchte sich Niko Kappel zurückholen?
- 2. Gebogenes Gebäck aus Dinkelmehl: Schwäbisches ...
- 4. Wie wird der Dinkel noch genannt?
- 5. Kernobst, das im Älbler-Brot-Gin enthalten ist
- 6. Paste aus pürierten Kichererbsen
- 9. Grüne, sehr nährstoffreiche Frucht, die sich als Brotaufstrich eignet
- 11. Reinste Form des Gips und zugleich Name eines Aldinger-Weins
- 12. Besonderer Ofen, in dem der Älbler gebacken wird
- 14. Beliebtes Maurer Brötchen, das sich einen neuen Namen wünscht

Mahl ohne Mehl.



Zu unseren treuen MEHL-OHNE-Kunden gehört das NETZER – das beliebte Frühstücks- und Mittags-Restaurant im Stuttgarter Westen, unter anderem bekannt für seine wunderschön angerichteten Speisen.



Seit rund einem halben Jahr ist unser MEHL-OHNE-Brot auf dem Markt. Und mit der Fangemeinde wächst auch die Kreativität unserer Kunden.

Wir haben dem NETZER und seinem Chef, Carlo Spanu, einen Besuch abgestattet und seinen Köchen beim Veredeln von MEHL-OHNE-Brot über die Schulter geschaut. Und weil wir die beiden Kreationen in höchsten Tönen lobten, durften wir sogar die Rezepte mit nach Hause nehmen.



Bestellen können Sie MEHL-OHNE übrigens unter mehl-ohne.de – wir schicken das Brot dann entweder zu Ihnen nach Hause oder Sie holen es beim Bäcker Maurer Ihrer Wahl ab.



PEACE, LOVE AND AVOCADO

Das Motto des NETZER kommt nicht von ungefähr. Die Avocado ist sowas wie sein Maskottchen. Dank ihrem hohen Gehalt an Ballaststoffen, ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen zählt sie zu den nährstoffreichsten Nahrungsmitteln weltweit. Die vom NETZER verwendete Sorte „Hass“ erkennt man an der dunklen, warzigen Schale. Innen wartet ein cremiges, geschmackvolles Fruchtfleisch.



Club SANDWICH

ZUTATEN

3 Scheiben MEHL-OHNE
1 hart gekochtes Ei
1 Tomate
40 g Mayonnaise
20 g Senf
3 Blätter grüner Salat
3 Scheiben Frühstücks-Bacon
3 Scheiben Putenschinken

VORBEREITUNG

1. Das gekochte Ei und die Tomate in Scheiben schneiden
2. Senf und Mayonnaise vermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken
3. Die Salatblätter in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit Senf-Mayonnaise vermengen
4. Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten
5. Die Brotscheiben rösten (z.B. im Toaster)
6. Zwei der drei Brotscheiben mit dem Salatgemisch bestreichen

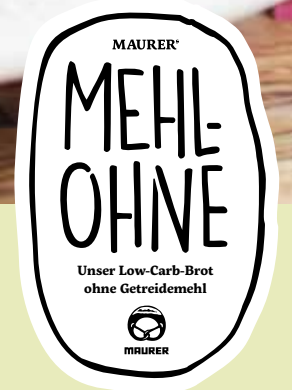
SCHICHTUNG

Erste Brotscheibe mit Salatgemisch
Putenschinken
Zweite Brotscheibe mit Salatgemisch
Tomatenscheiben
Eier
Bacon
Dritte Brotscheibe



Avocado BROT

mit Rote-Bete-Hummus,
Avocado und Sesam



ZUTATEN HUMMUS

200 g Kichererbsen (Dose)
500 g Rote Bete (gekocht)
50 g Sesampaste
80 ml Gemüsebrühe
60 ml Olivenöl
1 Limette
1 Knoblauchzehe
4 Blätter Koriander
Meersalz
Pfeffer
Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG HUMMUS

1. Kichererbsen gut abtropfen lassen
2. Knoblauchzehe und Rote Bete grob hacken und mit den Kichererbsen, einer abgeriebenen Limettenschale, Limettensaft, Gemüsebrühe, Sesampaste, Koriander, Olivenöl, Salz und Pfeffer fein pürieren
3. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken

ZUTATEN BROT

2 Scheiben MEHL-OHNE
1 Avocado (Sorte „Hass“)
Gartenkresse
Sesamsaat hell und schwarz
Pfeffer aus der Mühle
Frische Beeren

ZUBEREITUNG BROT

1. Avocado halbieren, aus der Schale nehmen, in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Sesamsaat bestreuen
2. Erste Brotscheibe mit Hummus bestreichen, mit Avocado belegen und etwas Kresse dazulegen
3. Zweite Brotscheibe mit Hummus bestreichen und drauflegen
4. Mit frischen Beeren dekorieren und Pfeffer aus der Mühle würzen



Unser KNACKI wird 25 – und bekommt was Unglaubliches.

Liebes KNACKI,

von früh bis spät kommst du ganz frisch
auf Frühstücks-, Mittags-, Vespertisch.
Bereits seit fünfundzwanzig Jahren
bist du der Held der Bäckerwaren.

Ich weiß noch, damals, frisch gebacken,
da ließt du deine Kruste knacken.
Das Geräusch klang in den Ohren.
Dein Brötchen-Name war geboren.

Der Name machte schnell die Runde,
seitdem bist du in aller Munde.
Man bestellt dich, so die Sitte,
mit dem Satz: „Ein KNACKI, bitte.“

Nun wurde mir jüngst zugetragen,
dir läge etwas schwer im Magen:
Mir sagten im Verkauf die Damen,
du wünschtest dir neu neuen Namen.

KNACKI klänge furchtbar alt
und noch was ließe dich nicht kalt:
Ein KNACKI, der sei schon gegessen.
Wer möchte schon neu Häffling essen?

Ich sage dir, mein Brötchen-Star,
dein lang gehegter Wunsch wird wahr.
Ich nutze heute diesen Rahmen
und schenke dir neu neuen Namen.

Nur möchte ich ihn nicht selber sagen,
stattdessen uns're Kunden fragen.
Weil sie dich lieben, gerne kaufen,
soll'n sie es sein, die dich neu taufen.

Ich bin, wie du, schon sehr gespannt
wie du in Zukunft wirst genannt.
Doch heute ist all das egal.
Heut wird getauft im Brotregal!

Dein Bäckermeister
Tobias Maurer

NAMENSVORSCHLAG EINSENDEN **UND GEWINNEN!**

Senden Sie uns Ihren Namensvorschlag an knacki@baecker-maurer.de
Unter allen Einsendern verlosen wir 25 Einkaufsgutscheine im
Wert von 25 €.

Teilnahmeschluss ist der 29. Februar 2020.

Mit Ihrer Teilnahme übertragen Sie die Nutzungsrechte am eingesendeten Namen
zeitlich und räumlich uneingeschränkt an die Bäckerei Maurer. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Hoch-BROTzentig®

Äbbes ganz Bsondres: Ein London Dry Gin mit Botanicals aus dem Rems-Murr-Kreis – sowie dem urigen Geschmack von MAURER^s Äbler Steinofenbrot.

Handwerklich zubereitet und klassisch destilliert von Markus Escher.



Quitte, die
lat. »Cydonia oblonga«
aus der Familie
der Rosengewächse



Äbler, unser
lat. »Pane«
aus den Steinöfen
der Familie Maurer



Wacholder, der
lat. »Juniperus communis«
aus der Familie der
Zypressengewächse



Fichte, die
lat. »Picea abies«
aus der Familie der
Kieferngewächse

HANDSIGNIERTE
ERSTAUFLAGE
LIMITIERT AUF
500 STÜCK



Markus Escher, Masterdestillier mit eigener Brennerei seit 25 Jahren, hat gemeinsam mit Bäckermeister Tobias Maurer, der das Äbler Steinofenbrot heute noch genau so sorgfältig nach den Vorgaben seines Vaters bäckt wie damals, einen einzigartigen Gin kreiert.



So wie das Äbler Steinofenbrot selbst kommt auch der Äbler-Brot-Gin mit **nur vier Zutaten** aus – „Botanicals“, wie die Gin-Experten sagen:

- 1.) 🍞 Äbler Steinofenbrot 2.) 🌿 Wacholderbeeren
- 3.) 🌲 Fichtennadeln 4.) 🍋 Quitten

Mehr braucht es nicht an Zutaten für einen besonders guten Gin. Wichtig ist nur, dass die Qualität der Zutaten stimmt: Fichtennadeln aus dem Schwaikheimer Gemeindewald, Quitten aus dem Remstal und ausgesuchte Wacholderbeeren.

Hergestellt wird der Äbler-Brot-Gin im klassischen „London-Dry“-Gin-Verfahren. **Die Zutaten werden dabei einzeln mazeriert.** Dadurch können die vielen röstigen und leicht rauchigen Aromen aus den Randbereichen des Steinofenbrotes optimal extrahiert werden.

Das Ergebnis ist ein „bodenständig schwäbischer“ Gin – etwas herb, leicht röstig und rauchig und mit einer feinen Note frischer Quitten. Zu trinken entweder pur oder auch als Gin Tonic mit PREMIUM INDIAN TONIC WATER von »Fever-Tree«.



Eine besondere Idee zum Gin:
Dem einen ist's die Gurke, dem anderen die Zitrone. Probieren Sie zum Äbler-Brot-Gin eine frisch getoastete Scheibe Äbler Steinofen. Das rundet den Geschmack auf „originell-originale“ Weise ab und hilft gegen die Wirkung des Alkohols :-)





Weihnachten mit Maurer: Lesen.

Die Sterntaler.

Es war einmal ein kleines Mädchen, dem war Vater und Mutter gestorben, und es war so arm, dass es kein Kämmerchen mehr hatte darin zu wohnen, und kein Bettchen mehr darin zu schlafen, und gar nichts mehr als die Kleider auf dem Leib, und ein Stückchen Brot in der Hand, das ihm ein mitleidiges Herz geschenkt hatte. Es war aber gut und fromm. Und weil es so von aller Welt verlassen war, ging es im Vertrauen auf den lieben Gott hinaus ins Feld.

Da begegnete ihm ein armer Mann, der sprach

„Ach, gib mir doch etwas zu essen, ich bin so hungrig.“

Es reichte ihm das ganze Stückchen Brot, und sagte „Gott segne dir's,“

und ging weiter. Da kam ein Kind das jammerte, und sprach

„Es friert mich so an meinem Kopfe, schenk mir doch etwas, womit ich ihn bedecken kann.“ Da tat es seine Mütze ab, und gab sie ihm.

Und als es noch eine Weile gegangen war, kam wieder ein Kind, und hatte kein Leibchen an, und fror: da gab es ihm seins; und noch weiter, da bat eins um ein Röcklein, das gab es auch von sich hin. Endlich gelangte es in einen Wald, und es war schon dunkel geworden, da kam noch eins, und bat um ein Hemdlein, und das fromme Mädchen dachte „Es ist dunkle Nacht, niemand sieht dich, da kannst du wohl dein Hemd weg geben;“ und gab das Hemd auch noch hin.

Und wie es so stand, und gar nichts mehr hatte,

FIELN AUF EINMAL DIE STERNE VOM HIMMEL,

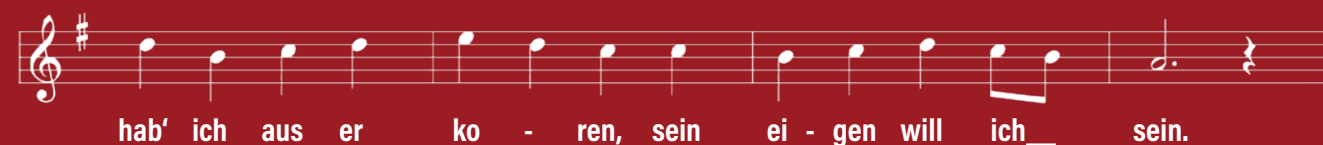
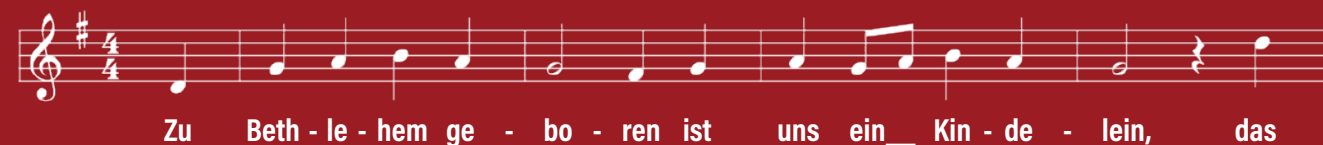
und waren lauter harte blanke Taler; und ob es gleich sein Hemdlein weg gegeben, so hatte es ein neues an vom allerfeinsten Linnen.

Da sammelte es sich die Taler hinein, und war reich für sein Lebtage.

Singen.



Zu Betlehem geboren.



2. In seine Lieb' versenken
will ich mich ganz hinab,
mein Herz will ich ihm schenken
und alles was ich hab.
Ei-a, ei-a, und alles was ich hab.
3. O Kindelein, von Herzen
will ich dich lieben sehr,
in Freuden und in Schmerzen,
je länger mehr und mehr.
Ei-a, ei-a, je länger mehr und mehr.
4. Dich wahren Gott ich finde
in meinem Fleisch und Blut,
darum ich fest mich binde
an Dich, mein höchstes Gut.
Ei-a, ei-a, an Dich, mein höchstes Gut.

5. Dazu Dein' Gnad' mir gebe,
bitt' ich aus Herzens Grund,
dass ich allein Dir lebe
jetzt und zu aller Stund.
Ei-a, ei-a, jetzt und zu aller Stund.
6. Lass mich von Dir nicht scheiden,
knüpf zu, knüpf zu das Band,
der Liebe zwischen beiden,
nimm hin mein Herz zum Pfand.
Ei-a, ei-a, nimm hin mein Herz zum Pfand.

Butter-S



Ausstecherte



Morgen, Kinder, wird's was geben.



2. Wie wird dann die Stube glänzen
von der großen Lichterzahl,
schöner als bei frohen Tänzern
ein geputzter Kronensaal.
Wisst ihr noch vom vor'gen Jahr,
wie's am Weihnachtsabend war?
3. Wist ihr noch mein Räderpferdchen,
Malchens nette Schäferin,
Jettchens Küche mit dem Herdchen
und dem blankgeputzten Zinn?
Heinrichs bunten Harlekin
mit der gelben Violin?
4. Wisst ihr noch den großen Wagen
Und die schöne Jagd von Blei?
Unsre Kleiderchen zum Tragen
Und die viele Näscherei?
Meinen fleißigen Sägemann
Mit der Kugel unten dran?
5. Welch ein schöner Tag ist morgen,
Viele Freuden hoffen wir!
Unsre lieben Eltern sorgen
Lange, lange schon dafür.
O gewiss, wer sie nicht ehrt,
Ist der ganzen Lust nicht wert!

Zimt-
sterne



Plätzchen.

Handgemacht mit besten Zutaten und echtem Landkorn-Mehl.

Bären-
tatzchen



Haselnuss-
brötchen



Springerte



FRIEDRICH **ES WÄCHST VIEL BROT**
WILHELM **IN DER WINTERNACHT,**
WEBER **WEIL UNTERM SCHNEE**
FRISCH GRÜNT DIE SAAT;
ERST WENN IM LENZ
DIE SONNE LACHT,
SPÜRST DU,
WAS GUTES DER WINTER TAT.

*Die Liebe ist süß,
schmeckt aber nur
mit Brot.* Jüd. Sprichwort

SIND AUCH
SCHWARZ
DES BAUERN
HÄNDE,
WEISSBROT
ISST ER
BIS ANS ENDE.

Wilhelm Gerhard



MAURER

Ofen und ehrlich

**Wenn auch kein Rheinwein,
wenn nur der Wein rein.**

**Wenn auch kein Steinwein,
wenn nur kein Weinstein.**

**Wenn auch kein Mainwein,
wenn nur der Wein mein.**

**So saß ich am Rheinfall
und hatte den Einfall,
ach wäre der Rheinfall,
doch nur ein Weinfall.**

Das wäre dann mein Fall.

„Rheinwein!“ von Werner Knubben

ECKART WITZIGMANN

**„Ohne Brot
ist manche schöne Speise
für mich gar nicht vorstellbar.“**

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