

Ofen und ehrlich.



FRISCH GEPRÜFT

Tobias Maurer jetzt
Brotsoommelier (S. 8)

GUT GEPAART

Genussempfehlungen
für Brot & Käse (S. 16)

FEIN BELEGT

Maurer rocks the
Vesperbox (S. 42)



MAURER

Ehrlich gesagt

war ich lange Zeit nicht ganz sicher, ob wir diese dritte Ausgabe unseres „Ofen und ehrlich“ Magazins überhaupt würden umsetzen können. Doch sie „aus gegebenem Anlass“ komplett ausfallen zu lassen, kam für uns nicht infrage. Von Beginn an war das Ziel dieses Magazins, Ihnen in regelmäßigen Abständen einen Einblick in unsere Bäckerei zu gewähren und dabei auch das eine oder andere Geheimnis zu lüften. An dieser Offenheit soll uns auch die Corona-Pandemie nicht hindern.

Dass wir mit unserer Bäckerei – Stand heute – gut durch die Krise gekommen sind, haben wir vor allem unseren Mitarbeitern zu verdanken. Sie haben die zusätzlichen organisatorischen Herausforderungen angenommen und eine unglaubliche Flexibilität an den Tag und auch die Nacht gelegt. Ein weiterer Dank gilt Ihnen, unseren Kunden, dafür, dass Sie uns und den anderen Handwerksbäckern in dieser besonderen Zeit die Treue halten und auch für Ihre Geduld, wenn es manchmal anders läuft als gewohnt.

In der nun vorliegenden Ausgabe #3 haben wir wieder jede Menge interessante Themen zusammengetragen.

Ich wünsche Ihnen gute Unterhaltung beim Lesen.

Bleiben Sie gesund und haben Sie – diesmal ganz besonders – eine schöne Advents- und Weihnachtszeit. Es ist schön, die Gewissheit zu haben, dass auch so ein Jahr wie 2020 mit dem Weihnachtsfest langsam zu Ende geht.

Lassen Sie uns gemeinsam mit Zuversicht das neue Jahr beginnen. Es grüßt Sie herzlichst



Ihr Tobias Maurer
Brotsommelier & Bäckermeister

LANDKORN BAUERNRING

Das Bauernbaguette als rustikaler Ring (saisonal erhältlich),
gefüllt mit herzhaftem Emmentaler Käse und
reichlich Röstzwiebeln.

KRÄUSS- ARTIG.



Ring frei für unser neues Landkorn-
Bauern-Sortiment aus ungespritztem Getreide:
rustikal gebackene Baguettes, Ringe, Stangen und Brötchen mit
einer zarten Roggenmehlkruste und einer saftigen Krume.
Vorzüglich kombinierbar mit süßen Brotaufstrichen, herzhaften
Belägen, frischen Salaten oder cremigen Suppen.

LANDKORN BAUERNBAGUETTE

Rustikal gebackenes Baguette mit einer zarten Roggenmehlkruste und einer saftigen Krume. Schmeckt feldmeisterlich.



Immer frisches Baguette daheim!

Aus ungespritztem Landkorn-Getreide vom Schmidener Feld.

LANDKORN BAUERNSEELE

Kross gebackene Seele mit Röstzwiebeln und Käsewürfeln für einen ganz besonders würzigen Geschmack.



LANDKORN RUSTICO

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



LANDKORN RUSTICO SAATEN

Unser Rustico mit der bunten Saatenkruste und den besonders nussigen Aromen.



Überraschen Sie Überraschungsgäste immer mit backfrischem Baguette!



Auch zum Fertigbacken für einen besonders frischen Genuss zu Hause: einfach bei ca. 200 °C im Heißluftofen 12–15 Minuten backen – und wenn Sie's noch knuspriger mögen, gern auch etwas länger.

Über die Weihnachtsfeiertage, Silvester und auch außerhalb der Bäckerei-Öffnungszeiten: Baguette einfach einfrieren, auftauen lassen und auf den Punkt fertigbacken.



Die Entwicklung des neuen Landkorn Bauernbaguettes – mit der Backstubenleitung und Qualitätsmanagerin Verena Forster. **Schon gewusst?** Gutes Brot erkennt man an der richtigen Porung. Die offene, unregelmäßige Porung entsteht durch das richtige Kneten und sehr lange Fermentations- und Reifezeiten.



Hüter der Brotkultur.

Tobias Maurer jetzt geprüfter Brotsommelier

Nach einer knapp einjährigen berufsbegleitenden Fortbildung an der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk“ im Württembergischen 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.

Ofen und ehrlich.

10

„DIE BASIS UNSERES SEINS IST DIE ERNÄHRUNG.“

JOHANN LAFER

Einen Auszug der gewonnenen Erkenntnisse finden Sie auf den folgenden Seiten. Die komplette Arbeit, die dann auch einen größeren wissenschaftlichen Teil beinhaltet, wird in den kommenden Wochen und Monaten in Form eines Buchs aufbereitet.

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 angedacht.



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.

11

MAURER

Geschmacks- Noten.

Nicht nur Brot und Wein (vgl. Maurer-Magazin #2), sondern auch Brot und Käse könnten ziemlich beste Freunde sein.

Beide sind hervorragende Genussbringer und beide haben eine ähnliche Entstehungsgeschichte.

Käse ist um 5.000 v. Chr. durch Zufall entstanden. Und auch beim Brot wissen wir, dass es durch Zufall vor über 22.000 Jahren entstanden ist.

Ist es auch Zufall, dass bestimmte Brotsorten mit bestimmten Käsen harmonieren, andere Kombinationen aber gar nicht passen? Und vor allem, warum ist dies so? Diesen Fragen ist Tobias Maurer im Rahmen seiner Projektarbeit „Food-Pairing von Brot und Käse“ nachgegangen.

„MAN ISST NICHT BROT ZU KÄSE, SONDERN KÄSE ZU BROT.“

SPRICHWORT



Als Partner für das Projekt konnte Käse Widmann aus Waiblingen gewonnen werden.

Zur Ermittlung der besten Brot-Käse-Kombinationen wurde ein zehnköpfiges Experten-Forum zusammengestellt. Die Teilnehmer kamen aus unterschiedlichen Fachbereichen, sodass jeder auf seine Art einen wertvollen Beitrag leisten konnte. Neben Brot- und Käseexperten waren auch Hobbyköche, ein Hobbyparfümeur sowie Professor Thomas Vilgis vom Max-Planck-Institut Mainz dabei.



		NOTE
Gottlobs Steinofenbrot	& Frischkäse	1,90
Gottlobs Steinofenbrot	& Weichkäse mit Rotschmiere	1,95
Landkorn Bauernbaguette	& Gorgonzola Dolce	2,00
Landkorn Dinkel-Vollkorn Brot	& Jura Comté	2,00
Nussbrot	& Oberstdorfer Bergkäse	2,07
Älbler Steinofenbrot	& Dänischer Tilsiter	2,20
Landkorn Genetztes	& Widmann Senner	2,20
Ciabatta Grande	& Oberstdorfer Bergkäse	2,22
Schwäbisches Schnitzbrot	& Parmesan	2,25
Landkorn Bauernbaguette	& Roquefort	2,33



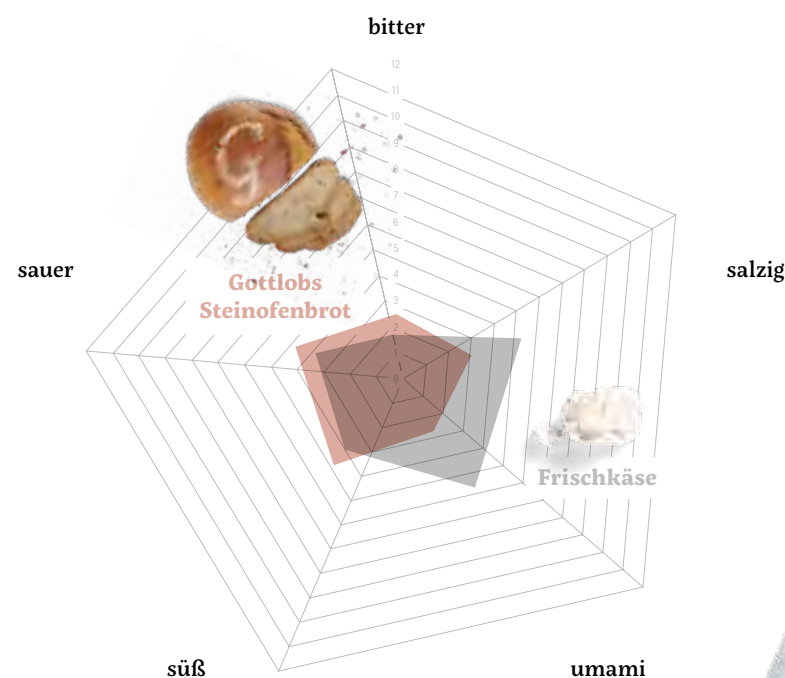
Verkosten will gelernt sein.

Generell bedienen wir uns bei der Verkostung von Lebensmitteln aller Sinne, die uns zur Verfügung stehen. Das ist die optische Wahrnehmung (Sehen), die olfaktorische (Riechen), die gustatorische (Schmecken), die haptische (Tasten) sowie die akustische (Hören). Allein durch das Sehen, Hören und Tasten kann ein geübter Tester bereits ziemlich sichere Rückschlüsse auf das Produkt und die zu erwartende Qualität oder den Genusswert eines Brotes ziehen.

Das Hören, also die akustische Wahrnehmung, spielt bei Backwaren eine wesentliche Rolle. Wenn die Oberfläche ertastet und gedrückt wird, sagt zum Beispiel das Krachen der Kruste eines kräftig gebackenen Brotes oder Brötchens sehr viel über die Rösche und die zu erwartenden Aromen aus.



Im Rahmen der Projektarbeit konzentrierte sich das Experten-Forum Brot & Käse auf die Sinne „Riechen“ und „Schmecken“.



Für alle, die es noch genauer wissen möchten ...

DER GESCHMACK

Den Geschmack von Lebensmitteln nehmen wir unter Ausschluss der Nase mit den Geschmacksrezeptoren und den Papillen auf der Zunge wahr. Bei der Ermittlung des Geschmacks möchte der Prüfer nur die fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig und umami analysieren. Deshalb muss sowohl die orthonasale als auch die retronasale Wahrnehmung ausgeschaltet werden. Dazu wird die Nase zugehalten, das zu prüfende Lebensmittel gekaut, auf der Zunge wahrgenommen und analysiert. Unterschiedliche Bereiche des Brotes werden unterschiedlich wahrgenommen bzw. geschmeckt. Die Krume ist eher süßlich, der Sauerteig bringt die sauren Geschmacksnoten, die Kruste ist bitter, durch Salzzugabe in den Teig ist Brot salzig und die Krume ist umami. Die erkannten Geschmacksrichtungen werden nach eigenem Empfinden in ein Geschmacks-Spinnendiagramm eingetragen. Über die Ausprägungen der Intensität der jeweiligen Geschmackswahrnehmung entscheidet jeder Prüfer selbst. Das kann dazu führen, dass unterschiedliche Prüfer zwar in der Form ein sehr ähnliches Diagramm erstellen, das in der Ausprägung jedoch unterschiedlich sein kann – was jedoch in der Gesamtheit der Analysen nicht von großer Bedeutung ist.

DER GERUCH

Den Geruch nehmen wir orthonasal über das Riechen mit der Nase wahr. Fettlösliche Moleküle lösen Gerüche und Düfte aus den Lebensmitteln heraus und führen die Duftstoffe direkt über die Nasenlöcher an den Riechepithel.

DAS AROMA

Das Aroma bildet sich durch die orthonasale sowie die retronasale Wahrnehmung im Mund-Nasen-Rachen-Raum und dem Geschmack auf der Zunge. Über diese Sinneswahrnehmungen als Ganzes entsteht somit der Gesamteindruck des zu prüfenden Lebensmittels – hier Brot und Käse. Interessant zu beobachten ist, dass beim Wiederöffnen der Nase, also dem „Zuschalten der retronasalen Wahrnehmung“ ein sehr ausgeprägtes Aromaempfinden entsteht. Das kann zuweilen bei Broten zu Aromen führen, die in diesem Brot nicht erwartet worden wären. In unserem Beispiel war es das Landkorn-Dinkel-Vollkornbrot, bei dem ein überraschend intensives Aroma von reifen Bananen zum Vorschein kam.

FÜNF GESCHMACKSRICHTUNGEN

Wir alle kennen die Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und bitter. Den meisten Menschen unbekannt ist die Geschmacksrichtung umami. Sie beschreibt einen herzhaften, fleischigen Geschmack. Entgegen einer weitverbreiteten Meinung können die fünf Geschmacksrichtungen grundsätzlich in allen Bereichen der Zunge wahrgenommen werden. Die seitlichen Bereiche der Zunge sind insgesamt jedoch empfindlicher als die mittleren. Einzig die Empfindung „bitter“ wird im hinteren Bereich der Zunge besonders ausgeprägt wahrgenommen.





Gottlobs Steinofenbrot

**BROT
KÄSE**
EXPERTEN-FORUM

Geschmackspaarung #01



& Frischkäse

GESCHMACK

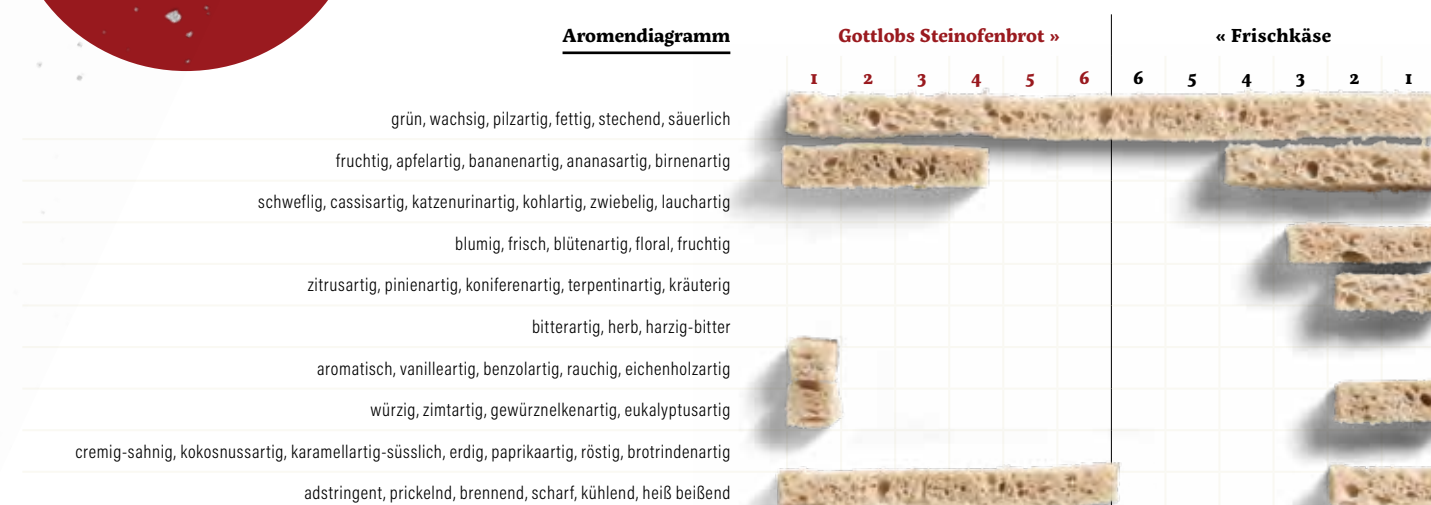
AROMA

Das Geschmacksdiagramm zeigt eine ziemlich deckungsgleiche Ausprägung in allen Geschmacksrichtungen von Gottlobs Steinofenbrot und dem Frischkäse. Das Umami unterstreicht als Geschmacksverstärker zusätzlich die Harmonie der beiden.

Bei den Aromen gibt es eine sehr intensive Verbindung in der ersten Aromaklasse, bei wachsig, fettig und säuerlich. Nicht ganz so stark, aber ebenso aromapragend sind die cremigsahnigen mit den brotrindenartigen Aromen. Die fruchtig frischen Aromen aus der 2. Klasse bringen das Arrangement mit einer schönen Frische zu einem vollendeten Genusserlebnis.

GESAMTNOTE
1,9

Aromendiagramm



Geschmackspaarung #02

Landkorn Bauernbaguette & Gorgonzola Dolce

GESCHMACK

Das Bauernbaguette ist ein geschmacklich eher ausgewogenes und unaufgeregtes Brot, das dem Gorgonzola ausreichend Platz lässt, seine bittere Ausprägung zu entfalten, die es mit seiner feinen umami-Aromatik jedoch gut einfängt.

AROMA

Die umfangreiche, würzige, kräuterige und harzig-bittere Aromawelt, die der Gorgonzola mitbringt, ergänzt das Baguette mit seinen aromatischen und vanilligen Aromen. Das Baguette harmoniert gut dank seiner hefigen und Getreidearomen mit den milchigen und pilzigen Aromen des Gorgonzolas.

GESAMTNOTE

2,0

Aromendiagramm



Landkorn Dinkel-Vollkorn Brot & Jura Comté

GESCHMACK

Das Landkorn Dinkel-Vollkorn bildet mit dem Jura Comté eine runde Geschmackseinheit. Die stärkere bittere Wahrnehmung des Comté wird durch etwas mehr Süße beim Brot ausgeglichen, so dass sie nicht störend wirkt.

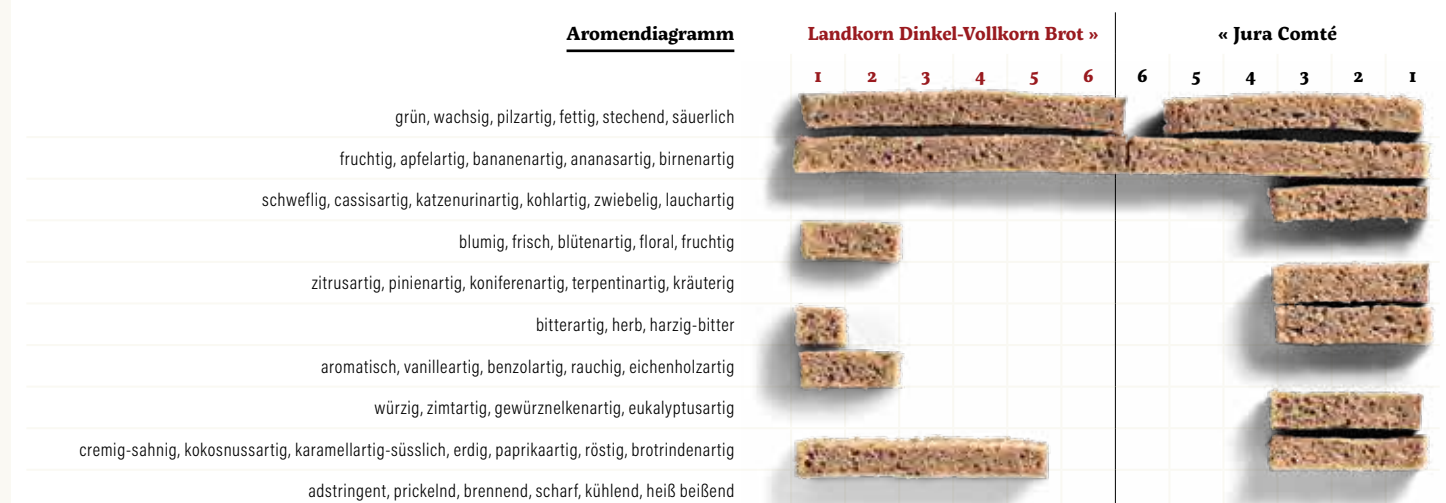
AROMA

Die beiden bilden eine starke Partnerschaft bei den Schlüsselaromen in den ersten beiden Aromaklassen, die diese Paarung prägen. Der Aromareichtum auf beiden Seiten ergibt bei dieser Kombination eine große Harmonie.

GESAMTNOTE

2,0

Aromendiagramm



Himmel auf Erden.

Heimat unseres Landkorn-Getreides ist das Schmidener Feld,
gelegen zwischen Neckar und Rems. Dank seines sehr hohen Lössanteils
besitzt der dortige Boden eine außerordentlich hohe Qualität.
Er gehört zu den wertvollsten Böden in ganz Deutschland
und ist damit ein wahres Paradies für unseren
Weizen, Emmer, Roggen und Dinkel.





100% FREI VON SPRITZMITTELN

Wir halten Jahr für Jahr über 900.000 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.



BLÜHENDE ACKERRAND-STREIFEN

Um jedes Landkorn-Feld säen unsere Landkorn-Bauern blühende Pflanzen. Das sieht nicht nur schön aus, sondern dient auch als Lebensraum für Nützlinge wie Bienen, Hummeln oder Schmetterlinge. Sogar Rebhühner finden darin Schutz und Nahrung.



GRÖßERER HALM-ABSTAND

Durch eine lockere Aussaat haben die Getreidehalme unseres Landkorns mehr Licht und Luft. So ernten wir zwar bis zu 30% weniger Getreide, aber verhindern auf ganz natürliche Weise Pilzbefall und müssen deshalb nicht spritzen.



Die Belohnung für eine aufwändige, fast einjährige Vorarbeit: Harald Kauffmann, einer unserer Landkorn-Landwirte, kippt zufrieden und voller Stolz das geerntete Getreide auf das Laufband, das die Körner in den Kornspeicher seines Stadels befördert.

Unser beliebtes Landkorn-Sortiment hat weiteren Zuwachs bekommen.
Neben dem komplett neu eingeführten Bauern-Sortiment (S. 4) werden jetzt auch Gottlobs Steinofenbrot und der Frankenlaib aus ungespritztem Landkorn-Getreide gebacken.

LANDKORN
Gottlobs
Steinofenbrot



LANDKORN
Frankenlaib



LANDKORN Laib



LANDKORN Dinkel-Emmer



LANDKORN Dinkel-Vollkorn



LANDKORN Sportivo



LANDKORN Genetztes

MAURER^s

LANDKORN

LANDKORN
Bauernbaguette



LANDKORN Sonnenblumen Brot



Anne dazumal.

Vor 45 Jahren öffnete erstmals unsere Bäckerei in der Winnender Marktstraße 57 ihre Türen. Von Beginn an mit dabei: Anne Maurer, die bis heute zusammen mit Tobias Maurer die Geschicke unseres Unternehmens leitet. Vor wenigen Wochen wurde die Bäckerei zum fünften Mal komplett renoviert. Anne Maurer durfte bei der Neueröffnung natürlich nicht fehlen. Im Gespräch mit unserer langjährigen Filialleiterin Frau Kröhn erinnert sie sich an die wichtigsten Meilensteine der Bäckerei seit 1975.



1975



1975

Eröffnung im ehemaligen Gasthaus Lamm

1981

Beginn mit Ladenbacken und dem Verkauf selbstgemachter Pralinen

1985

Eröffnung des ersten Winnender Straßen-Cafés in der neu gebauten Fußgängerzone

1995

Komplettumbau, Einbau neuer Pizzaofen, Salate zum Mitnehmen

2000

Übernahme der Filialleitung durch Frau Kröhn

2006

Abbruch vom alten Gebäude und Eröffnung im neuen Markthaus als Bäckerei-Café mit großem Sitzbereich am Adlerplatz

2020

Herzlich Willkommen in der komplett neuen Marktstraße 57 :-)



2020



ANNE MAURER MIT BLICK IN IHR „WOHNZIMMER“, DIE MARKTSTRASSE 57



Grüner wird's nicht.

Das Thema Boden beschäftigt uns nicht nur auf unseren Landkorn-Äckern, sondern auch in unseren Bäckereien.

In der Marktstraße 57 wurde im Rahmen unseres Umbaus

**EIN NEUER BODEN VERLEGT,
DER ZU 100% AUS NATÜRLICHEN
MATERIALIEN UND NACHWACHSENDEN
ROHSTOFFEN BESTEHT**

und ohne Weichmacher auskommt:
„Durastone“ ist ein flexibler Boden in Terrazzo-Optik, gefertigt aus Korkmehl, Quarzsand, natürlichen Pigmenten und Pflanzenölen.

Und wie beim Brotbacken ist neben den Zutaten auch die Handwerkskunst entscheidend:

Das Hauptaugenmerk liegt auf dem gleichmäßigen Einstreuen des Schmuckkorns und einer hohen Sorgfalt bei den einzelnen Schleif- und Polierstufen mit Diamantwerkzeug.

Der neue Boden verleiht unserer Bäckerei ein gemütliches Ambiente und ein gesundes Raumklima.

Wir freuen uns schon jetzt auf die Wiedereröffnung unserer Sitzbereiche im neugestalteten Bäckerei-Café!

EIN ECHTER HANDWERKER: HEINZ KNAUSEDER VON DER P&K FLOORINGGROUP AUS NELLMERSBACH HAT EIN FAIBLE FÜR „GRÜNE“ BÖDEN.

Die Retter der Tafelrunde.



Die Kunden der Tafelläden gehörten zu den Allerersten, die die Einschränkungen der Corona-Krise mit aller Härte zu spüren bekamen. Denn mit den Geschäften schlossen Mitte März auch die Tafelläden. So auch in Tobias Maurers Heimatstadt Winnenden.

Ein Zustand, mit dem sich Bäckermeister Tobias Maurer abfinden wollte.



nicht

Also schrieb er dem Oberbürgermeister Hartmut Holzwarth.



Dieser war sofort offen für das Thema und hat sich mit aller Kraft und Engagement für eine Lösung eingesetzt. Ein Chat-Protokoll – und was daraus wurde ...

OB am 20.3. um 17:05 Uhr

Noch gibt es kein Konzept, da laut Tafel-Vorstand die Tafeln ehrenamtlich handeln und dort weder Öffnungszeiten noch Holdienst von den ehrenamtlichen Kräften abgedeckt werden können.

Einige Sortimente sind zudem für die Tafeln nicht mehr erhältlich.

Wäre es denkbar, dass Ihre Bäckerei sich für eine kleine Lösung mit einer vorhandenen Filiale für diesen Zweck einige Stunden am Tag für die andauernde Krisensituation einbringt? Leider wird das Personal ein Problem darstellen, da es schwer bis unmöglich sein könnte, Freiwillige zu finden, da ja genau deswegen der Tafelladen aufgehört hat. Was meinen Sie?

TM am 20.3. um 16:48 Uhr

Wo die Tafeln nun geschlossen sind, frage ich mich:
Wo kaufen die bedürftigen Leute künftig ein?
Wie werden sie versorgt?
Wir haben nach wie vor jeden Tag Ware am Abend übrig,
die wir weiterhin sehr gerne zur Verfügung stellen.

OB am 21.3. um 10:50 Uhr

Daran hatte ich auch schon gedacht, denn der Laden ist ja da. Nur brauchen wir die Zustimmung des Vereins. Wissen Sie etwas vom Tafel-Vorstand? Außerdem brauchen wir jemanden für die „Lebensmittelrechtliche Qualitätssicherung“, denn die diesbezüglichen Vorschriften setzen wir ja nicht außer Kraft ... Habe eben mit dem Tafelladen-Chef sprechen können. Er ist offen dafür! Werde nun noch unseren Jugendgemeinderat ansprechen, ob Bereitschaft da ist. Haben Sie jemanden für die „Lebensmittelrechtliche Überwachung“?

TM am 21.3. um 07:54 Uhr

Ja, ich habe eine Idee. Das Problem ist ja nicht das Ladengeschäft, sondern das Personal, das die Waren verkaufen kann. Und das gehört leider mehrheitlich zur Risikogruppe. Nur wenn wir anderes Personal finden, könnte der Laden wieder laufen. Ich schlage vor, die Stadt ruft zu einer Hilfsaktion für die Schwächeren auf, damit diese wieder einkaufen und weiterleben können. Es gibt genügend Menschen in der Stadt, die vom Virus nicht ernsthaft betroffen sind. Da gehören sicherlich die momentan viel gescholtenen Jugendlichen von „Fridays for Future“ dazu. Diese Gruppe ist – organisiert durch den Jugendgemeinderat – sicher bereit, zu zeigen, dass sie nicht nur demonstrieren kann, sondern, wenn es gilt, auch sehr solidarisch zum Gemeinwohl beitragen und richtig mit anpacken kann! Verkauft wird ganz normal im Tafelladen. Der Weg ist bekannt. Die Einrichtung funktioniert. Es gibt sicherlich auch im Tafelladen-Verein einige Mitglieder, die im Moment Home-Office machen oder ganz zu Hause bleiben müssen. Die können diese jungen Leute anleiten und trainieren. Die, die den Transporter fahren können und danach schauen können, dass der Laden läuft! Ich bin mir sicher, das ist eine einfache, pragmatische und wirkungsvolle Aktion. Wir zeigen nach außen:

Wir in der Stadt gehören zusammen und halten zusammen !!! Das haben wir übrigens vor 11 Jahren schonmal gemacht !!!

Wenn wir das für andere als einfach kopierbares Konzept bereitstellen, werden andere Städte und Gemeinden dem Beispiel folgen und damit auch ihr „Tafel-Problem“ lösen können. Ich habe nicht geprüft, ob das rechtlich so laufen kann. Aber rechtliche Probleme sollten wir in der aktuellen Situation ohnehin hinten anstellen. Mir ist einfach wichtig, dass diejenigen, die sowieso schon abseits der Sonnenseite des Lebens stehen, weiterhin die Möglichkeit haben, ihren Tafelladen nutzen zu können.

TM am 21.3. um 12:14 Uhr

Sehr schön, das hört sich doch toll an! Ich muss sehen, ob ich da jemanden gewinnen kann. Im Moment benötige ich allerdings alle Hände bei uns im Unternehmen. Bin selbst froh, wenn ich unser Unternehmen in dieser besonderen Zeit ordentlich am Laufen halten kann. Es gibt bestimmt jemanden, der sich auch sozial engagieren kann und möchte, evtl. gar bei der Lebensmittelüberwachung arbeitet oder in einer Kantine, die aktuell geschlossen ist. Da finden wir doch jemanden, oder?

OB am 21.3. um 12:28 Uhr

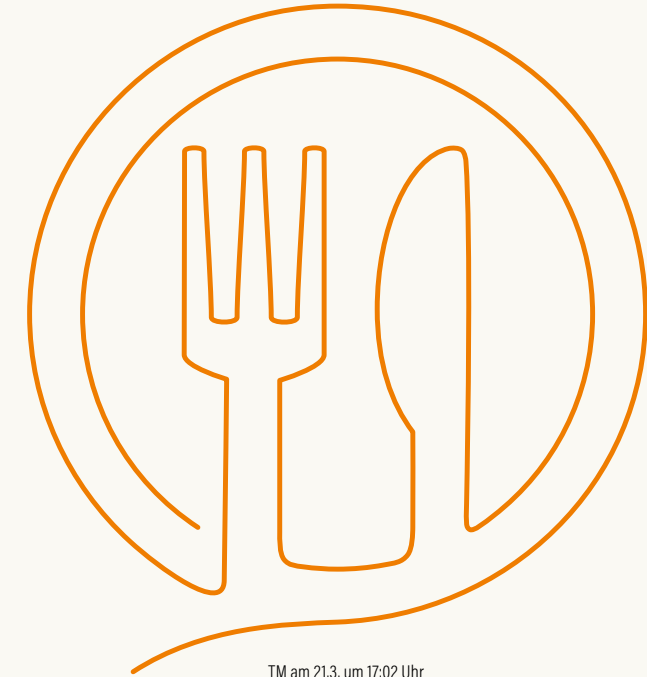
Habe die Frage an den Jugendgemeinderat gestellt.
Bleiben Sie bitte an der „Lebensmittel-Überwachungs-Frage“?

TM am 21.3. um 12:42 Uhr

Habe jemanden gefunden, Frau Dollinger – hat früher bei uns im Betrieb externe Hygienekontrollen und auch Mitarbeiterschulungen durchgeführt und kann in jedem Fall die Mitarbeiter vor Ort schulen und mit ihnen die wichtigen Dinge besprechen. Hier ihre Mobilnummer ...

OB am 21.3. um 12:51 Uhr

Danke! Im Jugendgemeinderat wird gerade eine Umfrage vorbereitet.
Sobald alles geklärt ist, können wir ein Treffen mit dem Tafel-Vorstand machen.



TM am 21.3. um 17:02 Uhr

Sie können sich auch an die Führung der Sportvereine wenden.
Ich glaube fest daran, dass es dafür genügend Personen gibt.

OB am 21.3. um 19:14 Uhr

Frau Dollinger war heute bei einem Treffen im Tafelladen dabei. Der Tafelladen-Vorstand hat sich entschlossen, am Montag wieder zu öffnen. Er ergänzt sein Personal mit Freiwilligen des Jugendgemeinderats. Dazu macht die Stadtverwaltung mit dem Jugendgemeinderat eine Kooperation ...
20 Jugendgemeinderäte machen nun mit und werden nun umgehend von Frau Dollinger in Sachen Hygiene eingewiesen.

TM am 21.3. um 20:41 Uhr

Schön, dass das geklappt hat, Herr Bürgermeister – da werden sich die Leute sicher freuen.
Und ich hoffe, dass unser Modell ganz schnell Schule macht.

Mithilfe des Winnender Jugendgemeinderats und dank des Engagements zahlreicher Jugendlicher und ehemaliger Jugendlicher ;-) konnte die Winnender Tafel schon am 26. März 2020 wieder öffnen. Mit dem schönen Nebeneffekt, dass viele Jugendliche erstmals mit den Tafeln in Berührung kamen und sich auch künftig für die gute Sache engagieren möchten.

Aus dem Konzept formulierten wir einen Leitfaden und stellten ihn der Tafel Baden-Württemberg e.V. und der Tafel Deutschland e.V. zur Verfügung. Was uns sehr freut: Viele Tafeln folgten unserem Beispiel und konnten ihre Tafeln mithilfe des „Winnender Modells“ wieder öffnen.

Herbstlichen Dank.

Nach 29 Jahren beim Bäcker Maurer verabschiedet sich Angelika Kölz in den verdienten Ruhestand. Wir bedanken uns von ganzem Herzen für ihr Engagement und ihre Loyalität – und schauen nochmals gemeinsam mit ihr auf eine bewegte Zeit.

„ALL DIE VIELEN SCHÖNEN BEGEGNUNGEN UND DAS FAMILIÄRE MITEINANDER WERDEN MIR IMMER IN ERINNERUNG BLEIBEN.“

Aber auch an Highlights wie unsere früheren Backstubenfeste, die traditionellen Weihnachtsbaum-Nachmittage oder das 75-jährige Firmenjubiläum in der Schwabenlandhalle. Auch schwere Zeiten wie den Backstubenbrand im Mai 2008 haben wir gemeinsam durch- und überstanden.“

Für Angelika Kölz beginnt nun ein neuer Lebensabschnitt, auf den sie sich sehr freut. Auch wenn uns der Abschied nicht leicht fällt, wünschen wir ihr von Herzen einen erfüllten Ruhestand. Und Zeit für alles, was während des Arbeitslebens vielleicht etwas zu kurz kam: die Familie, die Enkelkinder natürlich sowie ihre Hobbys, Wandern und Radfahren.

Um für uns alle den Abschied etwas erträglicher zu machen, wird Frau Kölz ihre Nachfolgerin Sabrina Trinchillo sowie ihre Kolleginnen in der Personalabteilung bis auf Weiteres stundenweise unterstützen.

1991 war es, als Frau Kölz „beim Maurer“ in der Winnender Linsenhalde angefangen hat. Die gelernte Bürokauffrau kümmerte sich seither um sämtliche Personalangelegenheiten. Damals waren es noch 10 Filialen und 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Heute sind es über 40 Filialen und 450 Beschäftigte.

Für sie waren es schöne Jahre in einer abwechslungsreichen Tätigkeit. Für uns war ihre Anwesenheit ein purer Glücksfall. Angelika Kölz ist keine Frau der lauten und vielen Worte, sondern eine zuverlässige Schafferin. Sie war immer dabei, wenn es etwas zu organisieren gab. Und Sie hat ihren Urlaub immer so gelegt, dass Gehaltszahlungen pünktlich an unsere Mitarbeiter rausgingen. In all den Jahren waren das übrigens rund 175 Millionen Euro. Auf die Frage, welche Erinnerungen sie aus den knapp drei Jahrzehnten mit nach Hause nimmt, sprudelt es förmlich aus ihr heraus:



WEGWEISER ZUM JAKOBSWEG

Vormittags: Backzeit.



Als Bäcker/in hast du nachmittags immer frei.
Starte eine Ausbildung bei uns in Winnenden.
Verdiene 800 € im ersten, 900 € im zweiten und 1.200 € im dritten Ausbildungsjahr.
Und freue dich über einen garantierten und **krisensicheren Arbeitsplatz** nach deinem dritten Lehrjahr.

Nachmittags: Freizeit.

ATTRAKTIVE ARBEITSZEIT

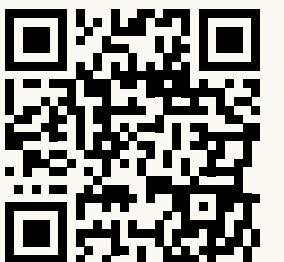
Wer früh aufsteht, hat auch früher Feierabend –
und damit tagsüber viel Zeit für Hobbys,
Familie, Amtsgänge oder Einkäufe. Hast du
dich erst mal an die Arbeitszeiten
gewöhnt, magst du nicht mehr tauschen!

KREATIVE ARBEIT

Als Bäcker kümmerst du dich
nicht nur um beliebte Klassiker,
sondern kannst auch immer
wieder experimentieren,
ausprobieren und Neues
erschaffen. Kaum ein Beruf
bietet eine größere Vielfalt
an handwerklichen
Verfahren und Techniken.

Bewerben unter:

baecker-maurer.de/ausbildung



Eine Werbekampagne mit Wirkung

Mit unseren Werbemotiven überzeugten wir nicht nur auf
Ausbildungsmessen und in den sozialen Medien, sondern
wir machten auch die Presse auf uns aufmerksam. So
berichtete die BILD-Zeitung in ihrer Stuttgart-Ausgabe
auf einer ganzen Seite über unsere Suche. Auch Regio TV
sendete einen Beitrag über unsere Werbung.





Ein für

Herz Kunden.

BESONDERER ARBEITSPLATZ

Genieße den Geruch von frischem Brot, warmen Brötchen, Kuchen und Torten – und das direkt an deinem Arbeitsplatz. Da können deine Kumpels im Großraumbüro oder der Fabrikhalle nicht mithalten, soviel ist sicher.



Du hast Freude daran, Kunden zu beraten und zu bedienen? Es macht dir Spaß, mit Lebensmitteln zu arbeiten und diese anzurichten? Dann ist die Ausbildung zum/r Bäckereifachverkäufer/in genau das Richtige für dich!

Nach der Ausbildung hast du zahlreiche Aufstiegsmöglichkeiten. Du kannst Filialleiter/in oder Verkaufsleiter/in werden. Oder Betriebswirtschaft an der DHBW studieren – auch ohne Abitur.

Kleiner Vorgeschmack? Wir haben unseren beiden Auszubildenden Ina Herz und Esther Beyer einen Vormittag lang mit der Kamera begleitet.



familienfreundlicher
Arbeitgeber
2019–2022
prüfen.bewerten.auszeichnen
| BertelsmannStiftung

Als inhabergeführter Familienbetrieb liegen uns nicht nur unsere Mitarbeiter am Herzen, sondern auch deren Familien. Denn nur, wer Beruf und Familie gut unter einen Hut bringt, kann sich am Arbeitsplatz voll einbringen. Für unser Engagement wurden wir von der Bertelsmann Stiftung mit dem Qualitätssiegel „familienfreundlicher Arbeitgeber“ zertifiziert.

Übrigens: Auch 2020 haben wir Urlaubs-, Weihnachtsgeld und Corona-Beihilfen ausbezahlt. Und auch an der Tradition, dass alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen Christbaum bekommen, halten wir fest.

Maurer rocks the Vesperbox.

Die Wiederentdeckung des Pausenbrots.

Süßkram, Snacksalamis, Gummibärchen, Kartoffelchips, Schokoriegel – das gute alte Pausenbrot hat in den letzten Jahren mächtig Konkurrenz bekommen.

Ein alarmierender Trend, der sich auf Dauer nicht nur gesundheitlich, sondern auch leistungsmäßig bei unseren Schülern bemerkbar macht.

Denn Studien belegen: Gutes Essen macht nicht nur satt, sondern auch fit. Es fördert die Gehirnleistung, Konzentration und Motivation. Gerade Kohlenhydrate liefern Leistungsenergie für Muskeln und Gehirn. Ballaststoffe haben einen hohen Sättigungseffekt und vermeiden Heißhungerattacken.

Unter dem Motto „Maurer rocks the Vesperbox“ möchten wir das gute alte Pausenbrot wieder in die Köpfe der Eltern und in die Schulranzen der Kinder zurückholen. Hier kommen Anregungen für vier richtig leckere Pausensnacks.

#1

SCHWEIZERBROT MIT ETWAS BUTTER BESTREICHEN.
DRAUF EINE SCHEIBE KOCHSCHINKEN UND ZWEI DÜNN
GESCHNITTENE SCHEIBEN CAMEMBERT.
NOCH ETWAS PAPRIKA UND GURKE DRAUF. ZUKLAPPEN. FERTIG!

#2

EIN ESSLÖFFEL FRISCH-KÄSE
AUFS FRISCH-KORNBROT :-)
MIT DREI BLÄTTERN BABYSPINAT BELEGEN, EINE
TOMATE UND EIN RADIESCHEN IN DÜNNE SCHEIBEN
SCHNEIDEN UND MIT EIN PAAR KLEINEN RÖLLCHEN
EINER FRÜHLINGSZWIEBEL GARNIEREN.
READY. VEGGIE. HAPPY.

#3

WIE JETZT? HASELNUSSCREME?
JA! WEIL WIR FINDEN, DASS DIE BASIS JEDER
VESPERBOX DAS GUTE BROT IST.
IN DEM FALL EIN ÄLBLER STEINOFENBROT.
DAS HAT EINE SO LANGE TEIGRUHE UND ZEIT
AUF DEM HEISSEN STEIN HINTER SICH,
DASS ES BEIM BESTREICHEN AUCH
MAL GANZ SCHNELL GEHEN
DARF - ABER NUR
AUSNAHMSWEISE :-)

Open und ehrlich.

#4

DINKEL-VOLLKORN BROT OBEN UND UNTEN DÜNN MIT
MAYO ODER BUTTER BESTREICHEN. DAZU EINEN
SCHEIBENKÄSE, ZWEI BIS VIER DÜNN GESCHNITTENE
RADIESCHEN UND ZWEI SALATBLÄTTER DARÜBER.
„SNACKIG“ TEILEN - UND AB IN DIE SCHULE!



Weitere Infos
und Rezeptvor-
schläge gibt's auf
der Website des

LANDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG
BADEN-WÜRTTEMBERG ...

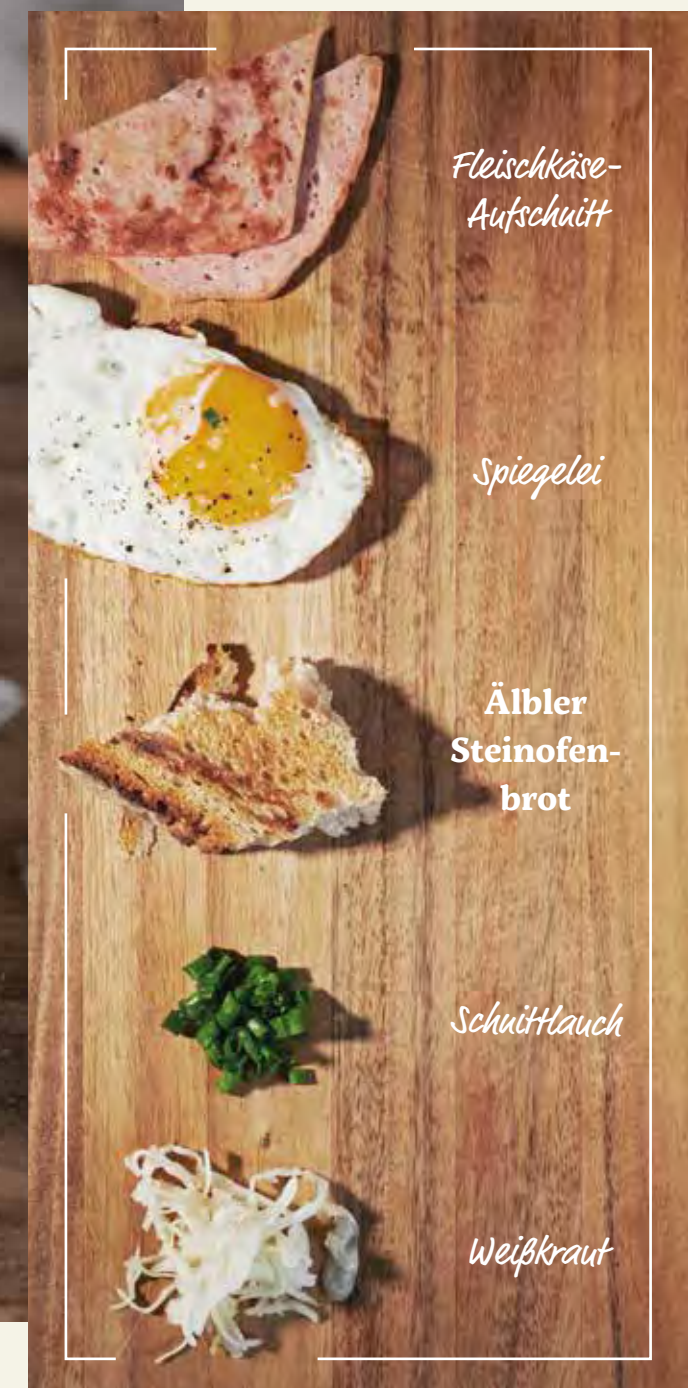
Brot macht erfinderisch.

TIPP

Brot vor dem Belegen kross toasten oder in der Pfanne bei niedriger Temperatur anrösten. Danach mit etwas Olivenöl beträufeln.

Sie kommen gerade nach Hause, haben spontan Lust auf ein schönes Abendessen, aber wieder „nur Vespersachen“ im Haus?

Werfen Sie doch mal einen gezielten Blick in Ihren Kühlschrank und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Meist lässt sich aus einem guten Brot und unterschiedlichsten Zutaten ein richtiges Festmahl zaubern.





TIPP

Apfelspalten in der Pfanne mit etwas Butter und Zucker langsam bei mittlerer Hitze anbraten bis der Zucker karamellisiert. Die Brotscheibe mit einer würzigen Basilikumcreme (oder Kräuterfrischkäse) bestreichen. Mit Ziegenkäse, Apfelspalten, Basilikum und Petersilie dekorativ belegen. Alternativ kann auch Camembert verwendet werden.

Salz
über Kopf
verliebt.

Quellsalz.

**Naturbelassen. Aus Rio Maior.
Gewonnen in traditioneller Handarbeit.**

100 % REINES SPEISESALZ

Wenn wir beim Einkauf unserer Zutaten nicht auf regionale Produkte setzen, dann muss das schon einen sehr guten Grund haben. Im Falle unseres Salzes sind es gleich mehrere Gründe.

Bei der Herstellung unserer Brote verwenden wir ausschließlich naturbelassenes Quellsalz aus der Saline „Salinas da Fonte de Bica“ bei Rio Maior in Portugal.

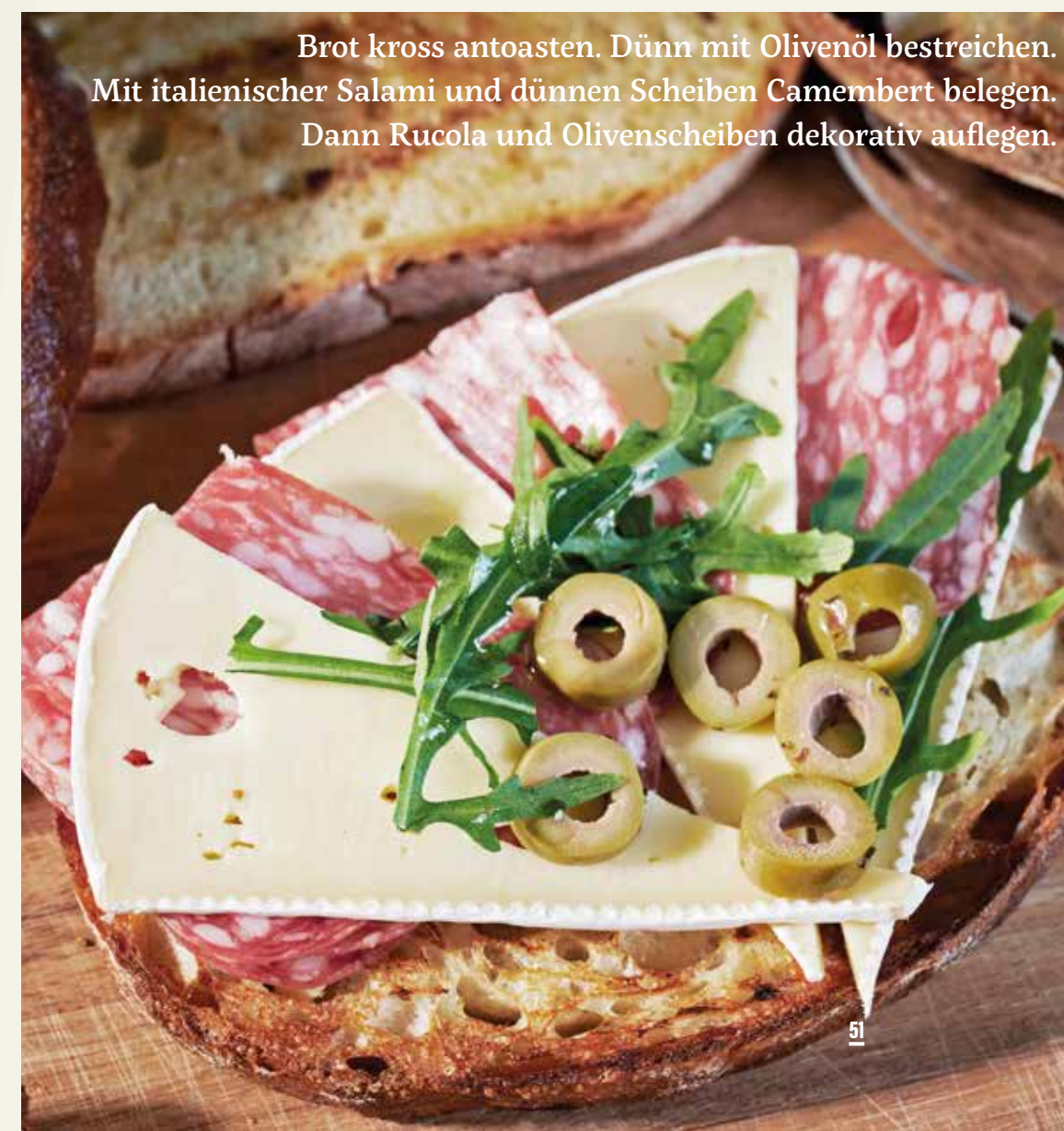
Wo die Sonne vor 200 Millionen Jahren ein Urmeer austrocknete, tritt heute eine gesättigte Sole aus vielen kleinen Brunnen an die Oberfläche.

Die Gewinnung des Salzes erfolgt durch eine Salzbauern-Kooperative in sorgfältiger Handarbeit – mithilfe der Kraft der Sonne. Das Salz ist eines der reinsten und natürlichsten Steinsalze der Welt. Es ist naturbelassen, unraffiniert, ungebleicht, ohne Rieselfilfe und unglaublich reich an Mineralien und Spurenelementen.

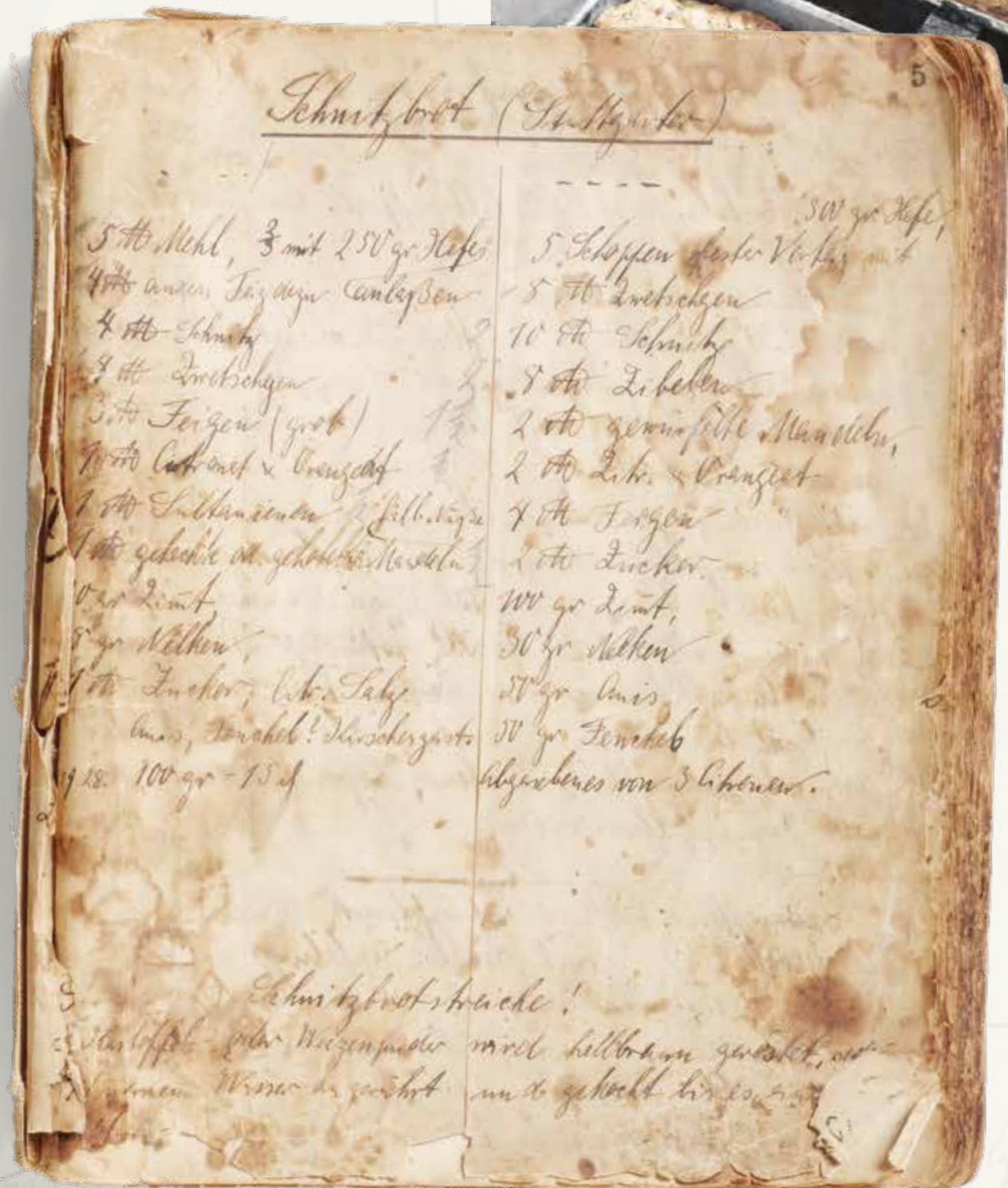
Den deutlich höheren Preis und die schwierigere Verarbeitung gegenüber herkömmlichem, raffiniertem Speisesalz nehmen wir dafür gerne in Kauf.



Brot mit Honig-Senf-Soße bestreichen. Mit Paprikastreifen und Avocadospalten belegen. Champignons in der Pfanne schonend andünsten und zusammen mit den Erdbeerspalten dekorativ belegen. Je nach Saison und Vorliebe können auch andere Früchte verwendet werden.



TIPP



DAS ORIGINAL REZEPTEBUCH VON GOTTLÖB MAURER, NACH DEM WIR NOCH HEUTE UNSER SCHNITZBROT BACKEN



Alle Jahre wieder.

Genießen Sie die Weihnachtszeit mit dem Weihnachtsgebäck vom Bäcker Maurer. Ob Schnitzbrot, Stollen oder Guadsla – alle unsere Spezialitäten werden in der Winnender Backstube mit viel Handarbeit, Liebe und ungespritztem Landkorn-Mehl hergestellt.

Übrigens viele davon nach unseren (ur)alten Hausrezepten.



SPRITZGEBÄCK

Alle Hände voll zu tun.

Der Teig für unser beliebtes Schnitzbrot wird sorgfältig geknetet, anschließend von Hand portioniert, geformt und in die vorbereiteten Backformen gelegt.

GUAD(SLA) ZU WISSEN:

Für unser Weihnachtsgebäck verwenden wir ausschließlich unser ungespritztes Landkorn-Getreide vom Schmidener Feld



SCHNITZBROT

Ofen und ehrlich.

EHRliches HANDWERK IN DER WINNENDER LINSENHALDE - AUCH UND GERADE AN WEIHNACHTEN



AUSSTECHELE



ZIMTSTERN

Weihnachten beim Bäcker Maurer – ein Gedicht.

Wenn Mädchen laut genüsslich schmatzen,
die Münder voller Bärenatzen,
wenn Buben ganz die Zeit vergessen
beim Butter-S- und Zimtstern-Essen,
wenn Mamas sich im Eck verstecken
mit Springerle und Spritzgebäcken,
wenn Papas die Figur betonen
mit Schnitzbrot und Kokosmakronen,
wenn Omis noch ein Stückchen wollen
vom Amarena-Walnuss-Stollen,
wenn Opas frech mit vollen Taschen,
im Garten heimlich Guadsla naschen,
wenn alle krümeln, ist's soweit,
dann ist bei Maurer Weihnachtszeit.



HASELNUSS-BRÖTLE



BUTTER-S



VANILLEKIPFERL



KOKOSMAKRONE



ZIMTSTERN

Mit Liebe gemacht.

Ein optisches und kulinarisches Highlight auf jedem Guadsla-Teller: unsere Springerle.

Gefertigt aus einem süßen Eierschaumteig – und ganz traditionell geprägt mit einem handgeschnitzten Holzmodell.

Der Name „Springerle“ kommt vermutlich vom Aufgehen (Aufspringen) beim Backen. Beim Backen wächst der Teig in der Höhe und bildet ein typisches Füßle.



SPRINGERLE



Mit Liebe verpackt.



BÄRENTATZEN



...TATZEN



...TATZEN



BUTTER-S

Ohne Mehl und Tadel.

**Begeistern Sie sich für MEHL-OHNE,
unser neues Brotsortiment.**

Es kommt völlig ohne Getreidemehl aus und ist damit
die ideale Brot-Alternative für alle, die sich vegan, hefefrei,
glutenfrei* oder einfach nur bewusst ernähren möchten.



* Unsere MEHL-OHNE Produkte sind im Sinne der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 „glutenfrei“.

Derartige Produkte dürfen laut Verordnung bis zu 20 mg/kg Gluten enthalten.

Für Menschen, die absolut kein Gluten zu sich nehmen dürfen, sind unsere MEHL-OHNE Produkte daher leider nicht geeignet.



mit Sesam-Kruste

mit Sesam-
und Chia-Kruste

pur – oben mit
ohne nix :-)

mit ganz arg vielen
Sonnenblumenkernen

Online bestellen!



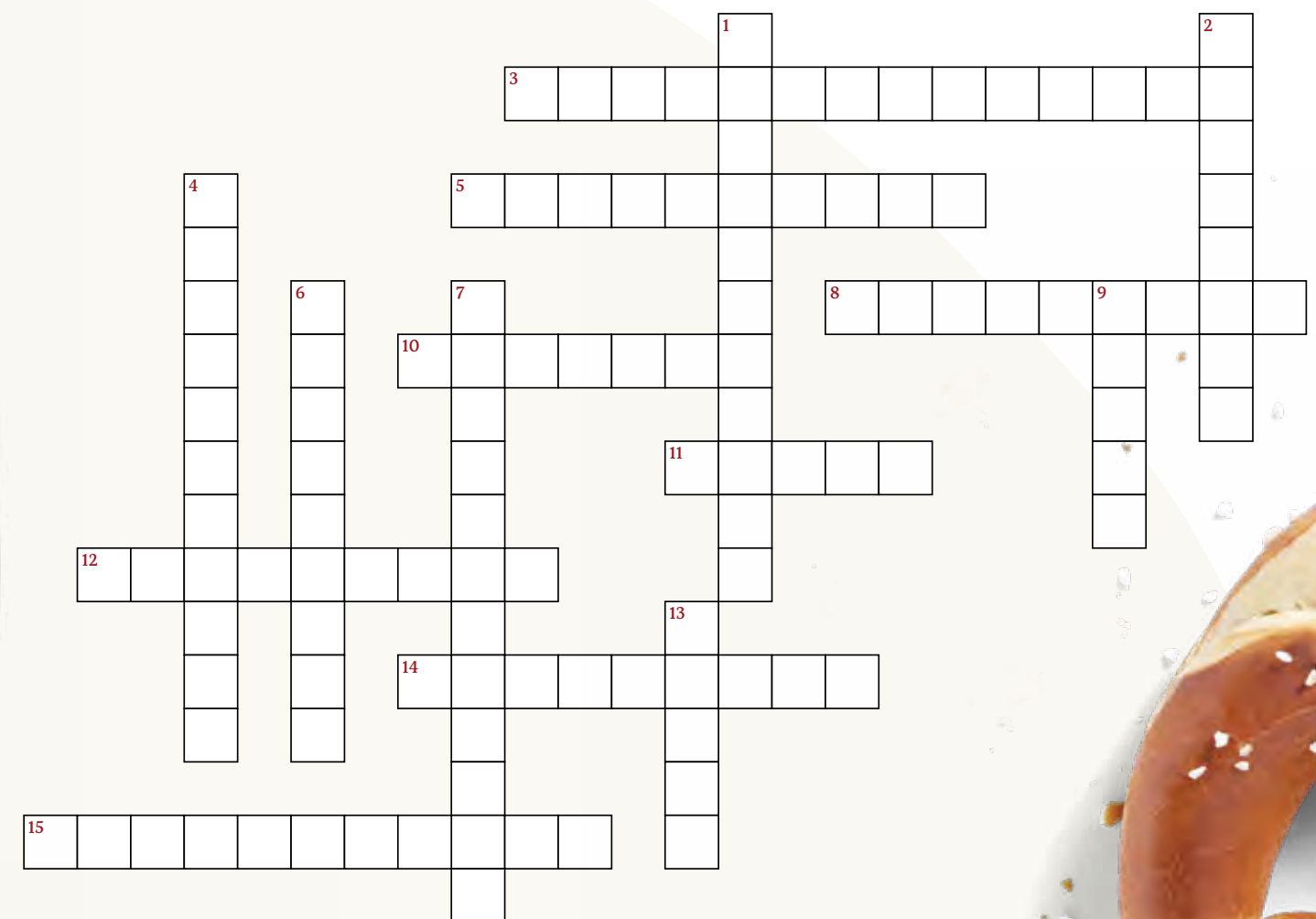
MEHL-OHNE können Sie online unter
baecker-maurer.de/shop bestellen, beim Bäcker Maurer
Ihrer Wahl abholen oder per Post liefern lassen.
Natürlich können Sie MEHL-OHNE auch direkt bei
Ihrem Bäcker Maurer vor Ort bestellen.



Wir wünschen Ihnen viel Glück bei den kleinen, mittleren, großen und auch den riesigen Aufgaben in 2021. Und wir freuen uns, wenn Sie Glück auch weiterschicken – in Form einer kleinen, mittleren, großen oder gar einer riesigen Neujahrsbrezel :-)

MAURER[®]

Kreuzwort-Brezel[®]



SENKRECHT

1. Eines von zwei neuen Broten im Landkorn-Sortiment
2. Sitz der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk“
4. Methode, um herauszufinden, welche Lebensmittel geschmacklich zusammenpassen (ohne Bindestrich)
6. Besondere Zutat in unseren Broten aus Rio Maior in Portugal
7. Beliebtes Weihnachtsguadale aus dem Maurer-Sortiment (Mehrzahl)
9. Fruchtbare Bodensubstrat im Schmidener Feld
13. Fünfte Geschmacksrichtung neben Süß, Sauer, Salzig und Bitter

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!

TIPP

Alle Lösungen finden Sie in diesem Magazin.

WAAGRECHT

3. Beliebtes Maurer-Produkt, das man zu Hause fertigbacken kann: Landkorn ...
5. Belegter Snack für Schüler, der nach unserem Wunsch ein Revival feiert
8. Geschmacksexperte, Sachverständiger und Fachberater für Wein, Bier - oder auch Brot
10. Eines der liebsten Hobbys unserer scheidenden Mitarbeiterin Frau Kölz
11. Prominenter Koch, der in dieser Ausgabe abgebildet ist: Johann ...
12. Name des neuen Bodens in unserer frisch renovierten Winnender Bäckerei
14. Einer unserer Landkorn-Landwirte: Harald ...
15. Unsere Käse-Empfehlung zum Gottlobs Steinofenbrot

Wir halten über
900.000 m²
Ackerfläche im
Rems-Murr-Kreis frei
von Spritzmitteln,
Gentechnik
und Wachstums-
regulatoren

ES GIBT FÜNF
GESCHMACKS-
RICHTUNGEN:
SÜSS, SAUER,
SALZIG, BITTER
UND UMAMI



SCHLAURER MIT MAURER

BROT ENTHÄLT ÜBER
500
NATÜRLICHE AROMASTOFFE



1 MEHL-OHNE
BROTE HALTEN
IM KÜHL-
SCHRANK
MINDESTENS
ZEHN TAGE
FRISCH

Ein Landkorn
Bauernbaguette
kann in zehn bis
zwölf Minuten
daheim fertig
gebacken werden

1 In Deutschland, Österreich
und der Schweiz gibt's insgesamt
124 geprüfte Brotsommeliers

3.153 Laut Deutschem Brotinstitut
werden täglich allein in Deutschland
über 3.153 unterschiedliche Brot-
spezialitäten gebacken und verkauft

QUELLE: BROTINSTITUT.DE

DAS SCHÖNSTE AN 2021 IST, DASS
2020 VORÜBER IST. IN DIESEM SINNE:
VON HERZEN ALLES GUTE!

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

