

Ofen und ehrlich



GESCHICHTE GESCHRIEBEN

Auszug aus der Chronik
vom Bäcker Maurer (S. 4)

BESSER HINGEHÖRT

Niko Kappel im
Ofengespräch (S. 32)

EINFACH LOSGELEGT

Die Mondlandung und
der Lemberger (S. 38)



MAURER



Ehrlich gesagt

muss auch ich mich oft zusammenreißen, damit ich weiter und mit voller Zuversicht durch diese für uns alle so eigenartige Zeit komme. Was mich dabei antreibt, ist, man glaubt es kaum, das vergangene Jahr selbst. Denn in diesem Jahr wurde der Bäcker Maurer 90 Jahre alt. Das habe ich mir zum Anlass genommen, einmal ganz tief in die Geschichte vom Bäcker Maurer zu blicken und auch in die Geschichte der Familie Maurer, meiner Familie.

Bei den Recherchen stellte sich heraus, dass das Bäckerhandwerk schon vor über 300 Jahren Bestandteil unserer Familie war. Darum haben wir unseren Vorfahren zu Ehren eine Chronik erstellt. Konzentriert haben wir uns dabei auf die Geschichte ab dem 1. Januar 1900, dem Geburtstag meines Opas Gottlob Maurer, dem Gründer unserer Bäckerei.

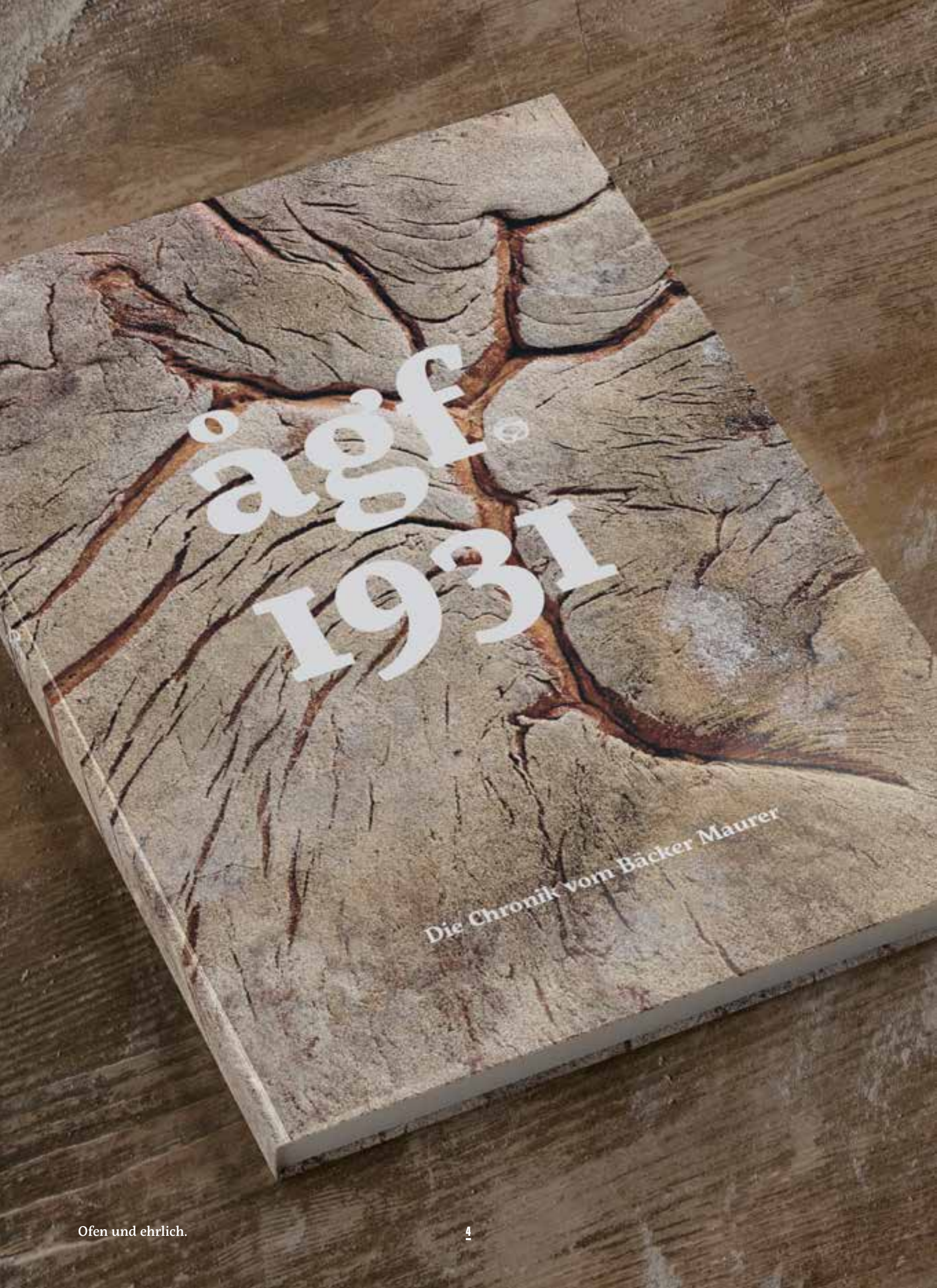
Wir haben uns zur Aufgabe gemacht, nicht nur den Bäcker Maurer zu betrachten, sondern das gesamte Umfeld, in dem die Bäckerei gegründet wurde und sich über neun Jahrzehnte entwickelt hat. Und so Teil der Geschichte, auch der Weltgeschichte wurde. Und die hatte es wahrlich in sich. Die Kriegszeiten haben wir darin bewusst nicht verschwiegen, weil in diesen so schweren Zeiten so viel Hoffnungsvolles und auch Erfreuliches geschehen ist oder überhaupt geschehen konnte. Die Menschen haben immer – und gerade in den schwersten Zeiten – bewiesen, wie sie Teil einer besseren Zukunft werden konnten. Und mit wie viel Charakter sie an einem besseren Leben für alle gearbeitet haben.

Oder wie es Schriftsteller Wilhelm Raabe treffend auf den Punkt gebracht hat:
„Man muss sein Brot mit dem Messer schneiden, das einem das Schicksal,
ob stumpf oder scharf, dazu in die Hand gibt.“

Ich wünsche mir mit dieser Ausgabe #4, dass wir uns all diejenigen zum Vorbild nehmen, die der steten Hoffnung sind, dass es sich lohnt, sich zusammenzureißen.

Frohe Weihnachten und ein zuversichtliches Jahr 2022 wünscht Ihnen herzlichst

Ihr Tobias Maurer
Brotsommelier & Bäckermeister – in dritter Generation :-)



**Zum 90. Geburtstag vom Bäcker Maurer
gibt's die Chronik vom Bäcker Maurer.**

**Der Titel lautet „ågf. 1931“ – schwäbisch abgekürzt
für angefangen oder gegründet.**

Viel Vergnügen mit Auszügen daraus in Form wichtiger Kapitel
und mit passend dazu frisch gebackenem Weltgeschehen.

– 1900 –

Vom Bäckerlehrling zum Kolonialwarenhändler



GOTTLLOB MAURER (* 1.1.1900, † 13.1.1977) ANFANG DER 1920ER JAHRE

Gottlob Maurer kommt am 1. Januar 1900 als Sohn von Anna Barbara (geb. Laib) und Leonhard Maurer in Holzgerlingen am Schönbuch zur Welt. Gottlobs Vater ist Bäckermeister und betreibt in seinem Heimatort eine Bäckerei. Der Einmannbetrieb gleicht einer Wohn-Back-Stube mit Backwarenverkauf in der häuslichen Küche. In diesem ausgesprochen familiären Umfeld wächst Gottlob auf und es wird schon früh klar, dass er in die Fußstapfen seines Vaters treten will.

Die **Weltausstellung in Paris**
zählt über 48 Millionen Besucher



Für die Verwirklichung seiner Vorstellungen zieht es ihn in die Ferne. Nach seiner achtjährigen Schulzeit geht er zu Bäckermeister Johann Schrade im knapp dreißig Kilometer entfernten Möhringen bei Stuttgart in die Lehre. Damit begründet er, wie fünf Generationen vor ihm auch, eine weitere Bäcker-generation der Familie Maurer.

– 1905 –



$$E=mc^2$$

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

– 1912 –

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

– 1917 –

Im Verlauf des Jahres 1917 schließt er seine Lehre als Bäckergehilfe erfolgreich ab. Im Lehrzeugnis stehen zum Stolz der Familie nur gute bis sehr gute Zensuren. Unmittelbar nach der Lehrzeit gegen Ende des ersten Weltkriegs wird er mit gerade einmal 17 Jahren ins kaiserliche Heer eingezogen. Er hat Glück und kehrt unversehrte vom Kriegsdienst nach Hause zurück. Eine Anstellung als Bäckergehilfe zu finden, ist auch für ihn in den Nachkriegswirren nahezu unmöglich und er kann sich zunächst nur als Tagelöhner mit Gelegenheitsarbeiten über Wasser halten. Für einige Zeit wird er dem Arbeitsdienst zugeteilt und arbeitet daher auch im Straßenbau. Schließlich findet er doch eine Anstellung bei Bäckermeister Gottlob Mayer in Stuttgart und arbeitet anschließend bei Bäckermeister Karl Ziegler, ebenfalls in Stuttgart. Parallel dazu besucht er die Meisterschule und legt die Prüfung zum Bäcker- und Konditormeister ab. Danach kehrt er in die elterliche Backstube nach Holzgerlingen zurück. Das gemeinsame Arbeiten in der beengten Backstube verläuft jedoch nicht immer konfliktfrei. Er verlässt den väterlichen Betrieb wieder und findet eine Anstellung in der Bäckerei von Emil Heckeler in Bad Cannstatt.

– 1925 –

Wegen der katastrophalen wirtschaftlichen Lage im Deutschen Reich verliert Gottlob Maurer Mitte Mai 1925 seine Anstellung bei Bäckermeister Heckeler. Auch er muss sich in das immer größer werdende Heer der Arbeitslosen einreihen. Doch nur für kurze Zeit. Denn schon bald gründet er mit einem langjährigen Freund eine kleine Manufaktur für Holzspielzeug. Das Geschäft lässt sich gut an und die beiden schmieden Pläne für die Ausweitung der Produktion.



Die erste Kleinbildkamera von **Leica** kommt auf den Markt

Der erste Messebesuch in Leipzig verläuft allerdings ernüchternd, denn die Konkurrenz aus dem Riesengebirge produziert deutlich billiger und die beiden müssen erkennen, dass sie mit ihren Preisen nicht konkurrenzfähig sind. Mit dieser bitteren, letztlich dennoch lehrreichen Erkenntnis im Gepäck beschließen die beiden noch auf der Rückreise nach Stuttgart, ihre Idee nicht weiter zu verfolgen.

– 1928 –

Die Kugel zum Erfolg

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

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



DAS HAUS „MAURER“ IN DER SCHORNDORFER STRASSE 29 IN WINNENDEN

– 1929 –

Die Zahl der Arbeitslosen steigt explosionsartig an und vor dem Winnender Rathaus stehen die Betroffenen Schlange, um im dort untergebrachten Arbeitsamt stempeln zu gehen. Wegen der wirtschaftlichen Not in großen Teilen der Bevölkerung können sich die vielen Arbeitslosen, die aus Berglen in die Stadt kommen, häufig nicht einmal das Nötigste an Lebensmitteln leisten. Anna und Gottlob besitzen allerdings eine ausgeprägte soziale Ader und helfen den Menschen in dieser Situation, wo sie nur können.

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

– 1931 –

Leider zeigt sich Bäcker Heinrich Knodel nach dem Konkurs seiner Bäckerei und der Zwangsversteigerung wenig kooperativ. Er besteht auf seinem gültigen Mietvertrag für die Wohnung und bleibt zunächst im Haus wohnen. Gottlob und Anna können anfangs lediglich ein Schlafzimmer in ihrem eigenen Haus bewohnen. Erst mit Ablauf seines Mietvertrags gegen Ende Juni 1931 räumt Knodel in letzter Minute die Wohnung und die Backstube. Vom 30. Juni auf den 1. Juli 1931 arbeitet Gottlob Maurer zum ersten Mal in seiner eigenen Backstube, backt Brot, Brezeln, Brötchen und Kuchen und bereitet hausgemachte Nudeln für die Eröffnung am nächsten Morgen vor. Für die Nudelproduktion hat er eigens eine Wellmaschine besorgt, die im Keller des Hauses aufgestellt wird. Damit auch alle von der Eröffnung erfahren, schalten sie eine Anzeige in der Winnender Zeitung.



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

– 1932 –

Der Geschäftseröffnung folgt Ernüchterung

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



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

Um also ihr Geschäft bei den Winnendern besser bekannt zu machen und von der Qualität ihrer Backwaren zu überzeugen, überwindet Anna Maurer ihren Stolz, nimmt ihr Herz in die Hand und marschiert mit einer „Grädda“ (großer Weidenkorb) voll mit ofenfrischen Brezeln auf den Viehmarktplatz, um die Brezeln direkt im Zentrum zu verkaufen.



ANNA MAURER MIT SOHN WERNER (* 8.8.1937, † 22.2.2017) UM DAS JAHR 1939

– 1939 –

Zweiter Weltkrieg

In diesen unruhigen Zeiten versuchen Anna und Gottlob Maurer, ihr kleines Geschäft in Schwung zu bringen und entschließen sich, das Sortiment weiter auszubauen. Auch in der Backstube läuft die Produktion auf Hochtouren. Vor allem die Brezeln, der frische Nudelteig und die hausgemachten Nudeln stehen bei der Kundschaft mittlerweile hoch im Kurs. Zur positiven Entwicklung des Ladens gibt es für das frisch verheiratete Paar eine wundervolle Nachricht. Anna ist schwanger und bringt am 12. Oktober 1932 Tochter Marianne zur Welt.

Noch vor dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges entwickelt sich der erste „Maurer“ zum Vollsortimenter. Anna kümmert sich um den Verkauf, Gottlob organisiert den Wareneinkauf, den Transport und die Anlieferung der Waren und Produkte des täglichen Bedarfs. Sein bevorzugter Arbeitsplatz bleibt aber die Backstube. Neben der modernen Teigwellmaschine für die Produktion der Eiernudeln setzt er eine Teigknetmaschine sowie eine Hörnchenwickelmaschine ein, die er auch zum Vorrollen der Brezeln einsetzt.

Zur Freude der Eltern erblickt am 2. August 1935 Tochter Hedwig das Licht der Welt. Zwei Jahre später, am 8. August 1937, wird mit Werner der Stammhalter der Familie Maurer geboren.

Wiederaufbau, Not und Tugend

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

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

Immer noch ein, zwei Uhr in der Nacht und nach Ende seiner Patrouillengänge macht er sich direkt auf den Weg in die Backstube, um all die Arbeiten eines Bäckermeisters zu erledigen. Dazu kommt auch noch, dass Zutaten in diesen Tagen knapp sind. Zum Beispiel ist nicht genügend Hefe verfügbar.

Aber Gottlob macht aus seiner Genügsamkeit eine Tugend. Er erkennt, dass weniger Hefe schlicht einer längeren Teigruhe bedarf, was allerdings zu noch mehr Zeit in der Backstube führt. Er arbeitet sprichwörtlich bis zum Umfallen. Seine Kameraden halten ihm deshalb so gut es geht den Rücken frei.

| **Gottlob, leg di na und schlof,**
| **mir übernehmed dei Runde**
| Gottlobs Kameraden vom Objektschutz

– 1940 –



Der Mexikaner Guillermo González Camarena
erfindet ein System zur **Farbbildübermittlung**

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

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

Marianne Maurer

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

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

– 1945 –

Die Amerikaner befreien Winnenden

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

Über 1.200 Menschen aus mehr als 14 Nationen sind bis Kriegsende als Zwangsarbeiter in Winnenden beschäftigt. Und so verschieden wie die Schicksale dieser Menschen, sind auch deren Kultur und Denkweise. Nachdem die Amerikaner die Verwaltung von Winnenden übernommen und neu organisiert haben, wird Gottlob Maurer in den Arbeitsausschuss der Stadt berufen und bestimmt die Geschehnisse der Nachkriegsphase im Vorstand maßgeblich mit.



– 1943 –

Die Erstausgabe vom **Kleinen Prinz** erscheint

Ofen und ehrlich.

10

– 1947 –

Pippi Langstrumpf
von Astrid Lindgren erscheint

Der großen Zahl an Heimatvertriebenen fehlt es buchstäblich an allem. Nahrungsmittel, Kleidung und besonders Wohnraum sind Mangelware. Daher muss jeder halbwegs geeignete Platz zum Bauen verwendet werden. Kurz nach seinem Amtsantritt initiiert der Bürgermeister Hermann Schwab die sogenannte Gartenlandaktion: Durch die Nutzung jedes Fleckchens Gemeindeboden sollen zusätzliche Lebensmittel produziert werden. Weil auch das Mehl knapp ist, bleibt der Verkauf von Brot verboten.

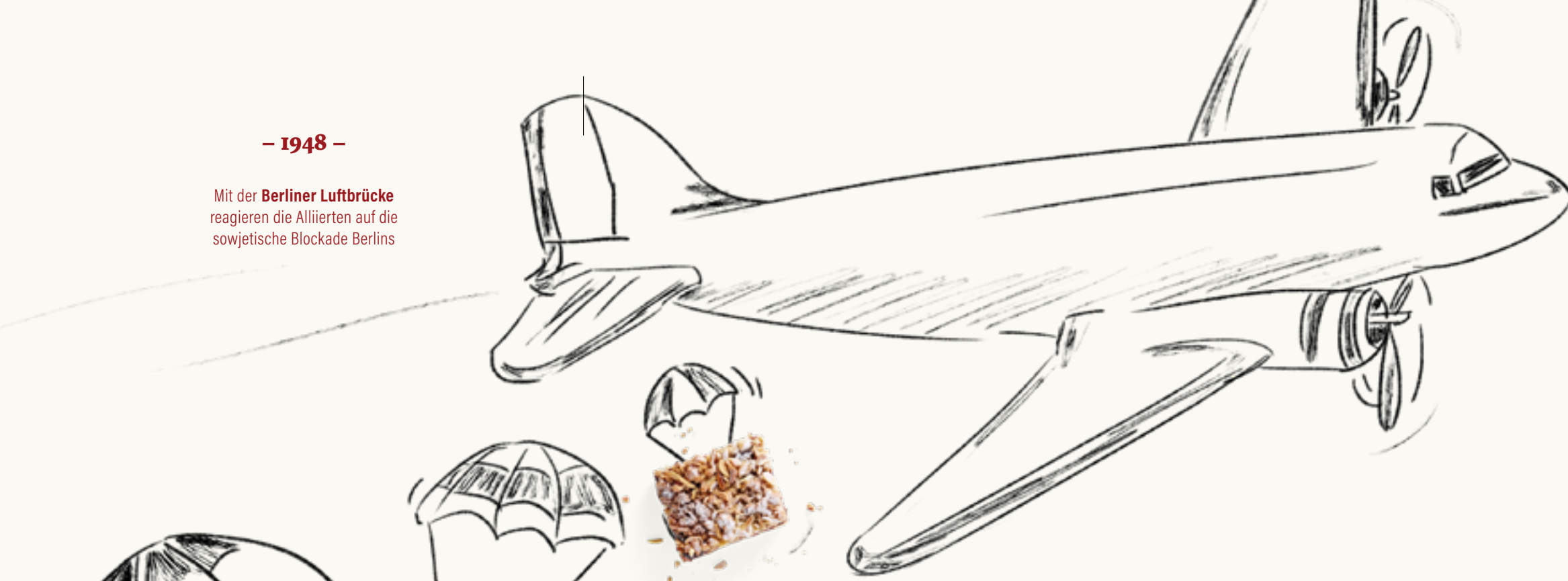


11

© MAURER

– 1948 –

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



– 1950 –

Wirtschaftswunder

Während sich zu Anfang des Jahrhunderts die Bautätigkeit hauptsächlich auf den Süden und Westen des Stadtkerns bis hin zum Bahnhof erstreckt, beginnt nun der großräumige Ausbau der Stadt. Und lebten vor Kriegsausbruch nur rund 6.000 Menschen in der Stadt, sind es durch den enormen Zuzug seit Kriegsende 9.000 geworden. Das erfordert neben der schnellen Errichtung von

Wohnraum auch die Schaffung vieler Arbeitsplätze, was auch der Ausweisung neuer Industriegebiete bedarf. In dieser Phase entstehen unter anderem die Christaller- und die Stöckach-Siedlung. Im Jahr 1950 erhält Gottlob Maurer vom Nachbarn aus der Schorndorfer Straße 31 das Angebot, das angrenzende Anwesen zu kaufen, um seinen Laden und die Backstube erweitern zu können. Er lehnt dankend ab, denn sein Grundsatz lautet:

| *Mit fünfzig mache ich keine Schulden mehr.*
| Gottlob Maurer

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

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

– 1951 –

Nachfolgeregelung

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

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

– 1953 –

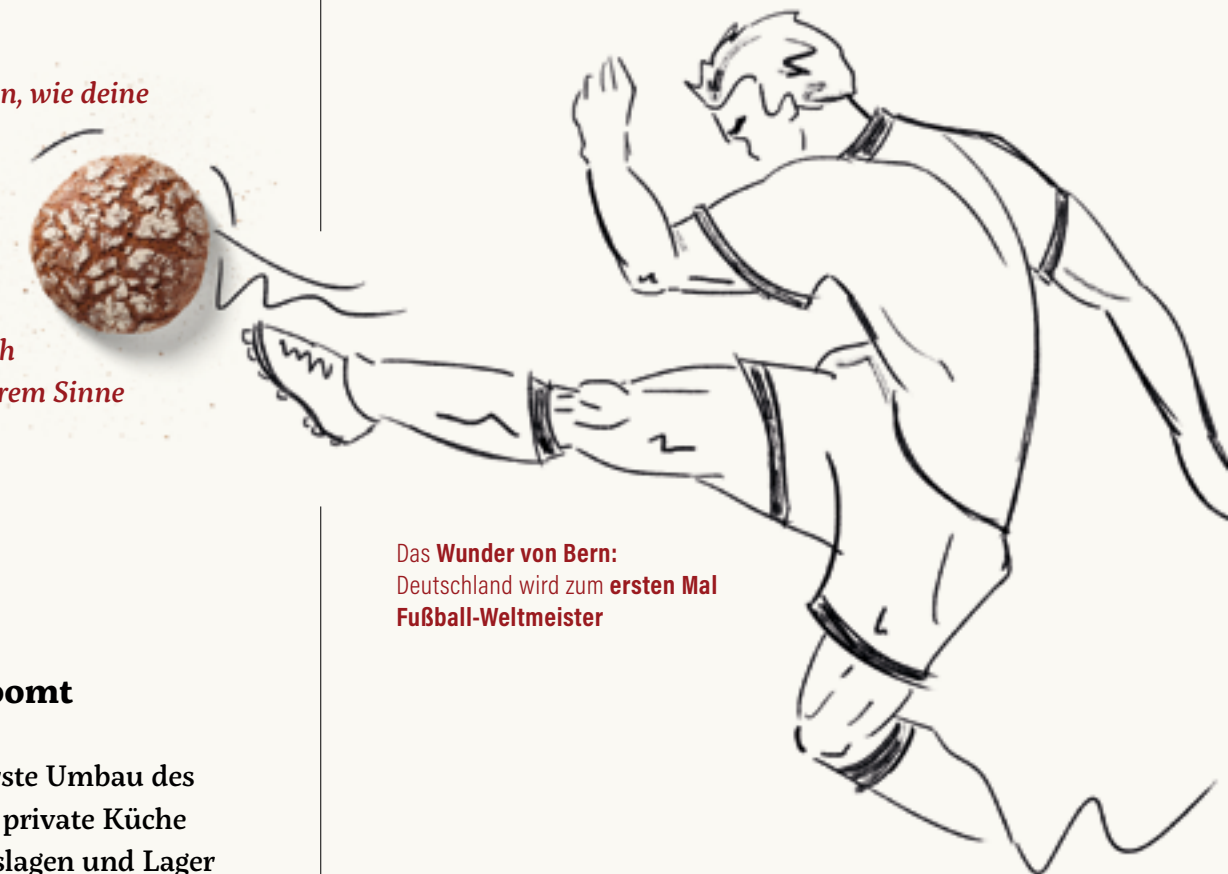
Das Geschäft boomt

Und so erfolgt im Jahr 1953 der erste Umbau des Hauses und des Ladenlokals. Die private Küche und auch der Flur werden zu Auslagen und Lager

– 1954 –

Gesellenprüfung

Im Sommer 1954 legt Werner seine Gesellenprüfung zum Bäcker erfolgreich ab und kehrt nach einem harten, aber lehrreichen dritten Ausbildungsjahr in den elterlichen Betrieb nach Winnenden zurück. Fünf Jahre später, am 30. Juli 1959, legt er dann die Meisterprüfung im Bäcker- und Konditorenhandwerk ab.



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

– 1965 –

Erster Generationswechsel

Im Alter von 65 Jahren und damit genau vierunddreißig Jahre nach Eröffnung seines Ladens, zieht sich Firmengründer Gottlob aus der ersten Reihe zurück und übergibt die Geschäftsleitung an seinen Sohn Werner und dessen Lebenspartnerin Anne Habdank.

Gottlob und Anna Maurer ziehen sich Schritt für Schritt auch aus dem Tagesgeschäft zurück. Für einen vollständigen Rückzug aus „ihrem“ Geschäft ist es für beide aber noch nicht an der Zeit. Die Nudelteigproduktion begleitet Gottlob sogar bis zu seinem Tod. Auch seine Anna ist noch ganz lange an der Bäckertheke in der Schorndorfer Straße anzutreffen. Eine der ersten „Amtshandlungen“ der neuen Inhaber ist der Umbau des Geschäfts in der Schorndorfer Straße.

Der Lebensmitteleinzelhandel soll weiter ausgebaut und das Warenangebot noch vielfältiger gestaltet werden. Dafür muss die Backstube weichen. Sie wandert in die erste Maurer-Filiale in der Winnender Christallerstraße, dort wird auch die kleine Konditorei untergebracht. Auch in der Christallerstraße werden die „Neuen“ mit durchaus gemischten Gefühlen empfangen. Die Sorge, ob es hier genügend Kunden für drei Geschäfte gibt, ist unbegründet. Mit dem Zuzug neuer Bewohner in die Siedlung erleben die Läden der Wörners, Pfeiderers und Maurers einen wirtschaftlichen Aufschwung. Alle drei Läden in der Christallerstraße machten gute Geschäfte.

Anne und Werner Maurer setzen zudem von Anfang an intensiv aufs Marketing, um ihr neues Geschäft bei den Anwohnern bekannt zu machen. Mit Werbeanzeigen in lokalen und regionalen Zeitungen und Handzetteln, die an die Haushalte in der Umgebung des Ladens in der Christallerstraße verteilt werden, machen die beiden auf ihre Wochenangebote und ihr Geschäft aufmerksam.

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

Konzentration auf Bäckerei und Konditorei

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

Anne Maurer

Mit der Umstellung nimmt auch die Produktion in der Backstube richtig Fahrt auf. Jürgen Knorr verstärkt als Konditormeister die Mannschaft, die neben Bäckermeister Werner Maurer aus den Bäckermeistern Manfred Döz und Werner Brandstätter besteht.

Mitte der 1960er Jahre spitzt sich die Situation für klassische Lebensmitteleinzelhändler zu, weil sich überall in Deutschland die großen Cash-and-Carry-Märkte nach US-amerikanischem Vorbild ansiedeln. Diese Vorläufer der heutigen Supermärkte machen mit ihrem großen Warensortiment sowohl im Bereich der Nahrungs- und Genussmittel als auch mit den Ge- und Verbrauchsgütern und den konkurrenzlos günstigen Preisen den traditionellen Geschäften das Leben schwer.



– 1968 –

Der Zeichentrickfilm „Das Dschungelbuch“ kommt in die amerikanischen Kinos

– 1970 –

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

– 1972 –

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

In der Folge müssen viele alteingesessene Lebensmittelgeschäfte schließen. Auch das Lebensmittelgeschäft Pfeiderer in der Christallerstraße muss aufgeben. Die Räumlichkeiten werden von einem Konsummarkt übernommen. Und auch Horst Wörners Eltern verabschieden sich schweren Herzens von ihrem Laden, den sie seit 1949 erfolgreich betrieben haben.

Das Winnender Möpsle



DENKMAL IM WINNENDER SCHLOSSPARK

Neben den von immer mehr Kunden geschätzten Backwaren sind es vor allem die süßen Leckereien von Konditormeister Jürgen Knorr, die hoch im Kurs stehen. Knorr erweist sich dabei als wahrer Meister seines Handwerks und seine Kreativität scheint keine Grenzen zu kennen. Mit ihm, der sein Handwerk im Café Schapmann in Stuttgart erlernt hat, wird das Sortiment der Konditorei um Schokoladenkreationen und Pralinen erweitert.

Eine seiner erfolgreichsten Kreationen ist das „Winnender Möpsle“. Die Idee kommt von Werner Maurer und die genussvolle Umsetzung von Jürgen Knorr. Die Praline ist inzwischen weit über die Grenzen der Stadt bekannt und geschätzt.

– 1973 –

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

– 1976 –



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



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

– 1977 –

Das Programm der Bäckerei und Konditorei umfasst 30 verschiedene Brotsorten und über 200 Gebäck- und Feingebäcksorten. Dennoch strebt Werner Maurer alles andere als eine Brotfabrik an.

Das Handwerkliche muss grundsätzlich bewahrt werden. Trumpf ist nicht die Quantität, sondern die Qualität.

Werner Maurer

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

Im Mittelpunkt der Backstube stehen drei Fertigungsstraßen. Hier entstehen Feingebäck, Brötchen und Brot. Die Maurer-Brezeln werden noch in Handarbeit geschlungen. Weitere Bereiche sind ein Kühlraum, ein Gärraum und fünf ölbeheizte Backöfen mit Backflächen von bis zu 12 Quadratmetern.

Räumlich von der Backstube getrennt angelegt ist die Konditorei mit nun stattlichen 150 Quadratmetern. Dazu kommt noch das geräumige Lager für Zutaten. Vor der Auslieferung in die Filialen kommen alle Konditoreiartikel zunächst in Kühlräume.

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



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

– 1978 –

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

– 1982 –

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

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



– 1983 –

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

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

– 1984 –

Die Geburtsstunde des Äbler

Als Werner Maurer schließlich Mitte der 1980er Jahre auf Dinkelmehl für seine Brote setzt, löst er nicht nur bei seinen Wettbewerbern ungläubiges Kopfschütteln aus.

Auch seine teils langjährigen Mitarbeiter zeigen sich mehr als skeptisch. Aber einmal mehr beweist er mit seiner Entscheidung für den längst aus der Mode gekommenen Dinkel außergewöhnliches Gespür. Seine Erfindung, das „Äbler“ Steinofenbrot, trifft genau den Geschmack der Kunden und hält als Laib mit stattlichen 3 kg Einzug in die Brotregale. Der Erfolg spornt ihn auch dazu an, das Angebot an Steinofenbrot zu erweitern.



Die Uhrenmarke
Swatch wird geboren



– 1986 –

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

– 1989 –

Deutschland feiert den **Fall der Berliner Mauer**

– 1990 –

Tobias Maurer kehrt nach Winnenden zurück

Er arbeitet in allen Bereichen der Produktion mit, besucht die Meisterschule des Bäckerhandwerks in Weinheim und legt 1992 die Meisterprüfung im Bäckerhandwerk als Lehrgangsbester ab.

Als Bäckermeister tritt er in den elterlichen Betrieb ein und übernimmt die Backstubenleitung. Tobias ist als Enkel von Gottlob Maurer der dritte Chef der Unternehmerfamilie. Und geht man die Ahnenreihe der Bäcker in der Familie Maurer zurück bis ins Jahr 1787 zu Johannes Maurer (*19.3.1787, †24.3.1861 in Holzgerlingen) findet man das Bäckerhandwerk

schon seit ganzen acht Generationen im Stammbaum. Mit Tobias kommt nicht nur eine neue Generation, sondern auch reichlich frischer Wind in das ohnehin schon immer fortschrittliche Handwerksunternehmen.

Die Verwaltung wird weiter professionalisiert und die Abteilungen Lohn-, Finanzbuchhaltung und Personal werden geschaffen. Leiterin ist Ute Woyke beziehungsweise Angelika Kölz.

Das Führungsteam besteht neben Werner, Anne und Tobias Maurer aus Peter Kohlmeyer, der am 1. September 1989, nach zwanzig Jahren im Lebensmitteleinzelhandel bei Coop, wieder an seine einstige Wirkungsstätte zurückgekehrt ist. Wilfried Honig, zunächst Fahrer, später Versandleiter, wird von Anne Maurer aufgrund seines herausragenden Verkaufs- und Vertriebstalents in die Vertriebsleitung des Unternehmens geholt.

Das Team harmoniert perfekt. Entscheidungen werden schnell und oftmals auf dem kleinen Dienstweg getroffen.

– 1993 –

Regionalität

Auf Betreiben von Tobias Maurer bezieht die Bäckerei Maurer 1993 von der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe Mehl und Getreide aus garantiert ungespritztem Getreideanbau. Das 1990 gegründete Bündnis vermarktet unter anderem regional erzeugten Brotweizen und -roggen, später auch Dinkel und Hafer, sowie weitere Urgetreide. Tobias Maurer ist überzeugter und begeisterter Regionalvermarkter und legt höchsten Wert auf Qualität aus der Region. Ab Mitte 1993 verarbeitet Tobias Maurer das ungespritzte Getreide in seinen Backwaren und baut diese Idee Stück für Stück zur Marke aus. Stimmt die Qualität, wird das Getreide ausschließlich in Baden-Württemberg und nach Möglichkeit bei Erzeugern der Region rund um Winnenden gekauft.

– 1994 –

Vater und Sohn

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



– 1995 –

Der erste Maurer-Werbespot läuft im Radio. Nach und nach übernimmt Tobias das operative Geschäft des Familienunternehmens und sein vom Tagesgeschäft dadurch weitgehend entlastete Vater kann sich um die erneut notwendig gewordene Modernisierung der Firmenzentrale kümmern.

– 1996 –



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

– 1997 –

Zweiter Generationswechsel

Trotz der sich mehrenden Signale kommt der Rückzug Werner Maurers aus dem operativen Geschäft und der Geschäftsleitung im Verlauf des Jahres 1997, sowohl für seine Frau als auch für die gesamte Belegschaft, überraschend. Am 8. August 1997, seinem 60. Geburtstag und inmitten der Neubauphase, legt er die Unternehmensleitung sowie den Betrieb inklusive Baustelle und allen finanziellen Verbindlichkeiten in die Hände von Tobias. Zu Ehren des runden Geburtstags von Werner Maurer hat die Familie einen Heißluftballon bei einem renommierten Londoner Hersteller anfertigen lassen.

– 1998 –

Der Firmensitz wird mit hohem finanziellen Aufwand und entsprechend hohem Risiko erweitert. Im Zuge des Ausbaus wird direkt neben der Backstube der neue Backstubenladen eröffnet. Die Verantwortung für die mittlerweile rund zweihundert Mitarbeiter liegt nun beim gerade einmal 30-jährigen Tobias Maurer.

Werner Maurer bleibt zukünftig nur noch mit ein paar wenigen Gesellschafteranteilen an dem Unternehmen, das sein Vater Gottlob so erfolgreich gegründet hat, beteiligt.

– 1999 –

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

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



– 2000 –

Vom Nahversorger zum Bäckerei-Café

Noch im Jahr 2000 übernimmt der Betrieb die zwei avisierten Ladengeschäfte der Bäckerei Lang und eröffnet die beiden Schorndorfer Filialen am Marktplatz und in der Johann-Philipp-Palm-Straße. Beinahe jedes Jahr kommen ein, zwei neue Filialen hinzu.

– 2001 –



Der iPod kommt auf den Markt

Mit Beginn des Jahres 2001 begründet Tobias Maurer mit seinem Landkorn-Konzept einen Ableger der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe im Rems-Murr-Kreis. Schon zu Beginn der Kooperation war es die Idee, den ungespritzten und damit umweltschonenden Getreideanbau zusammen mit engagierten Landwirten und einem Müller zu etablieren. Seine Entscheidung, verstärkt auf Regionalität und Nachhaltigkeit vom Acker bis zur Verkaufstheke zu setzen, erweist sich vom ersten Tag an als erfolgreich.

– 2003 –



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

Familiengründung

Gut läuft es nicht nur geschäftlich, sondern auch privat. Ab März sind Tobias Maurer und Claudia Bantel, deren Familie im Herzen der Stadt ein großes Kaufhaus betreibt, zusammen. Schon am 21. November 2003 heiraten die beiden. Am 28. Januar 2004 kommt Sohn Maximilian und am 14. Juni 2005 Tochter Lisa-Marie zur Welt.

Belieferung der Tafelläden

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

– 2005 –

Neubau

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

– 2006 –

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

Bäcker-Oscar

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

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

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



Quellsalz aus Portugal

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

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

– 2007 –

Alles Gute!

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

– 2008 –

Im April 2008 geht Tobias Maurer mit Ulrich Mulfinger, dem Inhaber des an das Maurer-Grundstück angrenzenden BMW-Autohauses, ins Gespräch. Es folgen zähe Verhandlungen über den Kauf des Grundstücks, auf dem das Autohaus steht. Am Ende können sich die beiden doch noch einigen und Tobias Maurer erwirbt das Grundstück. Damit eröffnen sich für die schon einmal geplante Erweiterung des Betriebs völlig neue Perspektiven und die Planungen für die neue Backstube und die neue Firmenzentrale kommen wieder in Gang.

Der Backstubenbrand

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



Tobias Maurer wohnt zu diesem Zeitpunkt mit seiner Frau und den beiden kleinen Kindern im obersten Stockwerk des Firmengebäudes. Das vor der Wohnung installierte Tableau der Brandmeldeanlage meldet ein Feuer im Papierlager im Keller. Tobias und Claudia Maurer ist sofort klar, dass es nun um alles geht, denn im Keller gab es noch nie einen Fehlalarm, Tobias Maurer rennt in Badeschlappen hinunter und bereits im Versandbereich der Backstube kommt ihm dicker Rauch entgegen. Er alarmiert geschockt die Leitstelle der Winnender Feuerwehr.

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

Tobias Maurer

Der Brand kann dank des großen Einsatzes der Winnender Feuerwehr und der über 80 ihrer Kameradinnen und Kameraden und zahlreicher freiwilliger Wehren aus dem Umland vollständig gelöscht werden. Personen kommen bei dem Einsatz zum Glück nicht zu Schaden. Der Sachschaden hingegen ist bereits auf den ersten Blick verheerend.

Schon vor Mitternacht ruft Tobias bei befreundeten Bäckern der Umgebung an, schildert ihnen die Situation und bittet sie um ihre Hilfe. Die Bäckerkollegen Gerd Sehne und Adolf Katz sichern ihm sofort ihre Hilfe zu. Der Versand wird in die leer stehenden Hallen auf dem Gelände der ehemaligen Seifenfabrik Wöhrle in Winnenden verlagert. Dazu kommt spontan Unterstützung von zahlreichen Wettbewerbern aus der Region, die eigene frische Backwaren für den Verkauf in den Maurer-Filialen liefern. Jeden Schritt stimmt Tobias Maurer dabei mit der zuständigen Lebensmittelbehörde ab und lässt sich alle Maßnahmen ausdrücklich genehmigen.

Was die ganze Maurer-Belegschaft bereits unmittelbar nach dem Brand leistet, ist außergewöhnlich. Die Notproduktion in der Backstube von Willi Holzwarth, die zum Übergangsquartier für die Backstube wird, läuft an, Abholung und Anlieferung der Backwaren sind organisiert. Bereits ab 07:30 Uhr am Freitag, dem 16. Mai 2008, sind alle Filialen mit einem Notsortiment bestückt. Mit Ausnahme des Backstubenladens in der Linsenhalde muss keine einzige Filiale geschlossen bleiben. Nach und nach wird das gesamte Ausmaß der Schäden sichtbar. Tobias Maurer besichtigt gemeinsam mit einem Gutachter seiner Versicherung den Unglücksort und dokumentiert die Brandschäden in zahllosen Detailaufnahmen der zerstörten Maschinen, Leitungen, Anlagen und Geräte. Die Summe der durch den Brand verursachten Schäden beläuft sich letztlich auf beträchtliche 11,5 Mio. Euro. Allein die Aufräums- und Sanierungskosten der Spezialreinigungsfirma betragen rund 3,5 Mio. Euro. Für den großartigen Einsatz der Feuerwehrleute aus Winnenden und der Wehren aus der Umgebung bedankt sich die Bäckerei Maurer auf besondere Art und Weise. Als in der Backstube im Juni endlich wieder die beliebten „Knackis“ aus dem Ofen kommen, spendet die Bäckerei Maurer den kompletten Erlös aus dem Knacki-Verkauf von zwei Tagen, in Summe von 11.000 Euro, an die Winnender Feuerwehr.

– 2009 –

Die dezentrale Kryptowährung
Bitcoin wird gestartet – 2011 –



Im November 2011 beginnt der Abriss des Gebäudes auf dem neuen Grundstück und im November 2012 erfolgt die Grundsteinlegung für den Neubau in der Linsenhalde. Die Masterplanung sieht Ausbau- und Erweiterungsmöglichkeiten vor, beispielsweise für ein Tiefkühlager mit Platz für mehrere 100 Paletten sowie ein Vorteig- und Sauerteigzentrum.

– 2013 –

Am Samstag vor dem ersten Advent 2013 wird die neue Backstube in Betrieb genommen. Zunächst nimmt die Konditorei die Arbeit auf, ab Januar 2014 folgt der Versand und schließlich auch alle weiteren Produktionsbereiche. Und bis Mitte 2014 ist der Umzug aller Abteilungen in den Neubau endgültig vollzogen.

– 2014 –

Deutschland schlägt Argentinien in Brasilien mit 1:0 nach Verlängerung und wird zum **vierten Mal Weltmeister**

Den Abschluss der Bauarbeiten, den Umzug und den Neustart feiert Tobias Maurer mit der gesamten Belegschaft, der Familie, mit Freunden, Unterstützern und Kunden des Hauses Maurer im September 2014 mit der „Nacht des Backens“.

Das gemeinsame Feiern nach überstandenen Krisen wie auch herausragenden Ereignissen hat schon immer Tradition im Hause Maurer. Bereits Werner Maurer hat viele solcher großartiger Backstubenfeste ausgerichtet.



– 2016 –

Soziales Engagement

Für sein soziales Engagement werden Tobias Maurer und sein Betrieb im Juni 2016 mit dem renommierten „Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg“ ausgezeichnet.

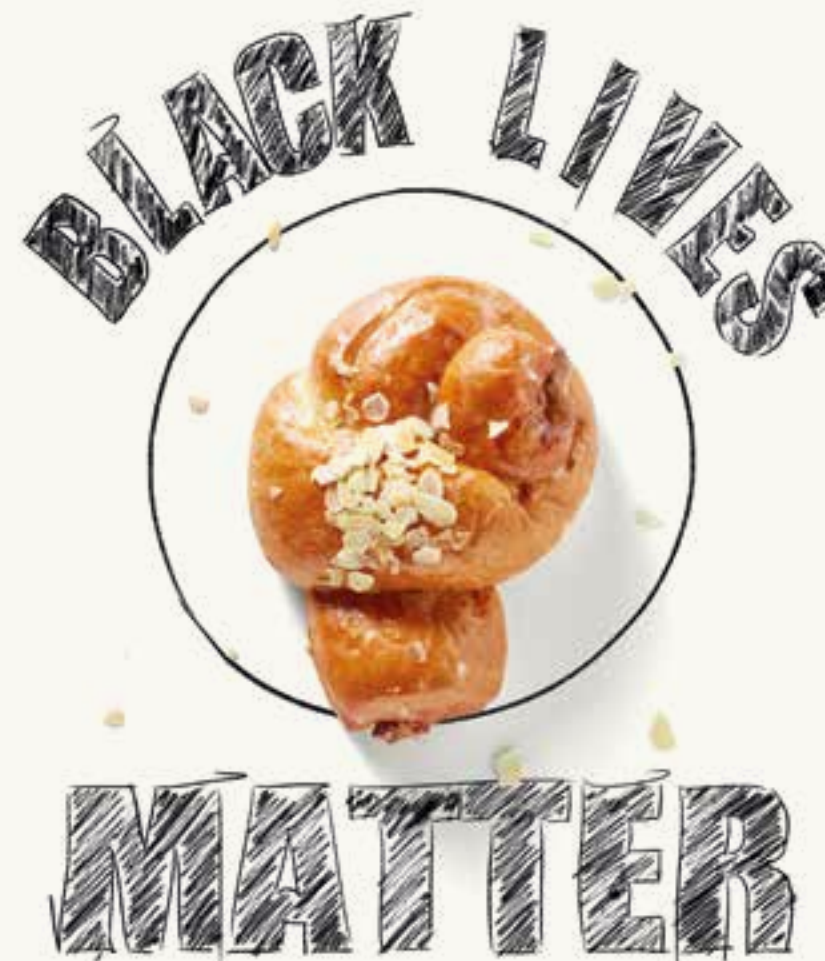
„Bürgermeister Norbert Sailer hatte uns auf die Ausschreibung aufmerksam gemacht und gemeint, das würde doch genau auf uns passen“, sagt Tobias Maurer in der Rückschau. In der Begründung für die Preisvergabe betonen Caritas und Diakonie u. a. die Unterstützung der Bäckerei für Vereine und die Tafeln im Rems-Murr-Kreis, insbesondere aber die Bereitschaft des Unternehmens, nach der Flüchtlingswelle 2015 Flüchtlinge zu beschäftigen.

Seniorchef Werner Maurer, bei dem schon einige Zeit zuvor das Krankheitsbild einer Amyloidose diagnostiziert worden ist, kämpft mit immer schwerer werdenden gesundheitlichen Problemen. Zum Zeitpunkt der Verleihung des Mittelstandspreises verbringt er einmal mehr einen notwendig gewordenen mehrwöchigen Aufenthalt im Rems-Murr-Klinikum in Winnenden.

Werner Maurer erliegt am 22. Februar 2017 im Alter von neunundsiebzig Jahren den Folgen seiner schweren Erkrankung.



– 2020 –



Durch den Tod von George Floyd in den USA bilden sich **weltweit Proteste** gegen rassistisch motivierte Polizeigewalt. Die „Black Lives Matter“-Bewegung kämpft für eine Welt ohne Rassismus und Amtsmissbrauch gegenüber Minderheiten

Tobias Maurers Ansinnen, seine Work-Life-Balance zu optimieren, wird Ende Oktober 2020 um den Bereich „Learn“ erweitert. Er entschließt sich zur Ausbildung zum Brotsommelier. Der Aufwand entpuppt sich zwar rasch als aufwändiger als gedacht, aber das viele Lernen, das ihm seinerzeit im Gymnasium noch als lästige Pflicht erscheint, ist ihm nun eine wahre Freude und er legt an der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim“ die Prüfung zum Brotsommelier vor der Handwerkskammer ab.

Mit der Präsentation vor dem kritischen Prüfungsgremium folgt sogar mit der umfassenden Projektarbeit zum Thema „Foodpairing Brot & Käse“ die Kür. Er analysiert die Paarungen verschiedenster Brot- und Käsesorten auf ihre sensorischen Auswirkungen und gehört ab sofort zum Expertenkreis der zwischenzeitlich etwa 150 Brotsommeliers, die es in Deutschland, Österreich und der Schweiz gibt.

Geschäftsübernahme, Umbau, Schuldenabbau, Expansion, Brand, Haus- und Backstubenneubau und letztlich der Tod seines Vaters haben Tobias Maurer viel Energie und Kraft gekostet.

Von einem vorzeitigen Rückzug kann aber keine Rede sein. Der Firmenchef und Vollblutbäckermeister steht auch 2021 noch fest mit beiden Beinen im operativen Tagesgeschäft und hat noch einiges vor. Nach der Pflicht legt Tobias Maurer zukünftig allerdings mehr Gewicht auf die Kür und damit auf noch mehr Qualität.

Bedeutenden Anteil an der steten Qualitätssteigerung hat das Landkorn-Konzept. Und mit Beginn des Jahres 2021 richtet die Bäckerei Maurer den Fokus noch stärker auf Regionalität der Rohstoffe. Gemeinsam mit den partnerschaftlich verbundenen Bauern und dem Müller aus der Region initiiert Tobias Maurer „Maurerkorn“ und produziert ab sofort alle Brote und viele Brötchen ausschließlich aus dem eigenen, ungespritzten Getreide.

Brot aus konventionell erzeugtem Mehl und Getreide wird es damit bei uns nicht mehr geben!

Tobias Maurer

Der Ausbruch der Corona-Pandemie im März 2020 trifft auch das Unternehmen von Tobias Maurer und zwingt den Betrieb zu kosten- und zeitintensiven Hygienemaßnahmen. Mittlerweile sind deswegen alle Maurer-Cafés mit modernsten Luftreinigungsgeräten ausgestattet.

Für die Zukunft von Tobias Maurers Unternehmen als traditionsreicher Handwerks- und Familienbetrieb sieht es gut aus. Alles steht auf so gesunden Beinen, dass es auch eine Krankheit wie Corona nicht vermag, an einer Fortsetzung des Erfolgs zu rütteln. Grundstein für diese Zuversicht im Hause Maurer ist das familienfreundliche Miteinander der ganzen Belegschaft. Immer mit dem Mensch im Mittelpunkt führt dieses Klima auch zu der hochflexiblen Improvisationsfähigkeit, die es vermag, Krisensituationen nicht nur erfolgreich zu bewältigen, sondern aus den sich daraus ergebenden Chancen neue Impulse für die Zukunft zu geben.

– 2021 –

Die **Ever Given** läuft auf dem Weg nach Rotterdam im Suezkanal auf Grund und blockiert so ganze 6 Tage eine der wichtigsten Handelsrouten der Welt

– 2022 ...



Auszeichnung für den
Bäcker Maurer der Bertelsmann Stiftung

Und was macht der Bäcker Maurer in der Zukunft?

Den erfolgreich begangenen Weg werden wir weiter gehen und unseren Kundinnen und Kunden stets echten Genuss bieten. Und in unseren modernen Bäckerei-Cafés sollen sich unsere Gäste wie in ihrem „zweiten Wohnzimmer“ fühlen.

Zudem investieren wir verstärkt in nachhaltige Projekte unterschiedlichster Art. Bereits seit rund 20 Jahren verwenden wir Strom aus 100% Wasserkraft. Zusätzlich werden wir im Frühjahr 2022 eine große Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der Linsenhalde installieren.

Mit dem weiteren Ausbau des ungespritzten Getreideanbaus – unserem Maurerkorn® – im Schmidener Feld und weiteren Flächen im Remstal tragen wir unseren Teil dazu bei, dass unsere schöne und auch einzige Erde ein Stück besser wird.

Ihr Tobias Maurer
Brotsommelier & Bäckermeister

Zum »Ofengespräch« lädt Tobias Maurer künftig Persönlichkeiten aus allen gesellschaftlichen Bereichen der Region zu sich auf die Ofenbank ein.

Den Start macht Niko Kappel, kleinwüchsiger Kugelstoß-Athlet aus Welzheim und Gewinner der Bronzemedaille bei den Paralympics in Tokio.

Ofengespräch.

TM: Guten Morgen Niko und herzlich willkommen zum Auftakt der Ofengespräche hier in der Backstube in der Linsenhalde. Die Bank ist sogar noch warm – sind vorhin noch Älbler im Ofen gebacken worden.

NK: Toll, dass ich den Start zu deinen Ofengesprächen mit dir machen darf.

TM: Du bist ja unser Größter – das war also klar. Diese Serie soll vor allem Denkanstöße geben. Ich bin mir sicher, dass sich von Sportlern wie dir viele Unternehmen und Unternehmer etwas abschauen können.

NK: Ich lerne ja auch selbst laufend dazu. Gerade in der vergangenen Saison. Vor allem habe ich gelernt, besser auf meinen Körper zu hören. Denn dass ich in Tokio „nur“ Dritter wurde, lag nämlich nicht an meinem Körper an sich, sondern daran, dass ich nicht auf ihn gehört habe. Die großen Verletzungen sieht jeder. Und die kleinen übersieht man. Dabei sind es die kleinen Wehwehchen, mit denen sich unser Körper teilt. Auf diese Signale nicht zu hören, war mein Fehler.

TM: Ja, Niko, alle großen Probleme fangen in der Regel mit Nichtigkeiten an. Am Anfang sind sie kaum wahrnehmbar. Mit der Zeit können sie jedoch zu richtig großen Problemen heranwachsen, die wir dann nur unter Mühen und Schmerzen wieder in den Griff bekommen müssen, damit es wieder rund läuft. Diese Signale zu erkennen, auf sie zu hören und die richtigen Schlüsse zu ziehen, ist auch unsere tägliche

Aufgabe. Ich behaupte, sie gehört zu den schwierigsten Führungsthemen überhaupt!

NK: Bei mir war es im Dezember 2020 erst ein leichtes Ziehen – „halb so wild“. Das Ende vom Lied war, dass ich irgendwann gar nicht mehr trainieren konnte.

TM: Ich kann mich noch gut daran erinnern, Tokio stand vor der Tür und du hast nur noch im Stand, wenn überhaupt, trainieren können. Ich hatte befürchtet, dass die Paralympics für dich ausfallen.

NK: Zum Glück hab ich mich durchgebissen und meine Trainer rund um Peter Salzer haben mich noch rechtzeitig hinbekommen. Zu meinem großen Glück hatten beim Wettkampf einige Athleten nicht ihren besten Tag. So konnte ich noch Dritter werden. Aber mit meiner Leistung war das eher Glück im Unglück. Natürlich freue ich mich, dass ich die Bronzemedaille in Händen halten darf. Boris Becker hat mal in der Werbung gesagt, er habe aus seinen Rückschlägen oft mehr gelernt als aus seinen Erfolgen. Bronze in Tokio ist nun kein Rückschlag für mich, ein Denkwort aber schon. Und auf dem wird für mich immer stehen: Achte auf die Signale deines Körpers und sei so klug, jedes noch so kleine Problemchen ernst zu nehmen.

TM: Niko, es war mir wieder mal eine große Freude, mich mit dir zu unterhalten. Glückwunsch zur Bronzemedaille. Ich bin sehr gespannt, was passiert, wenn wir alle ein bisschen genauer hinhören – auch dank dir!

Ofenwarm



mmhh.



Unser Bauernbaguette zum Fertigbacken ist wie alle unsere Brote aus Maurerkorn®, dem Getreide aus der Nachbarschaft. Angebaut von unseren Landwirten Sven Gloning, Harald und Richard Kauffmann sowie Wolfgang Bürkle, wächst es praktisch direkt vor unserer Backstube auf dem Schmidener Feld.



Ob zu knackigen Würstchen und frischem Salat an Weihnachten, zu einem klassischen Fondue an Silvester oder zu einem gemütlichen Vesper mit Käse, Wurst und gutem Wein – unser Bauernbaguette mit seiner zarten Roggenmehlkruste und seiner saftigen Krume passt einfach immer.

Tipp: Mit unserem Bauernbaguette zum Fertigbacken haben Sie immer **ofenwarm duftenden Brotgenuss** daheim. Einfach kurz vor dem Essen 15–20 Minuten bei rund 200 °C im Heißluftofen fertigbacken, leicht auskühlen lassen und warm auf dem Tisch servieren.

Lagern Sie Ihr Bauernbaguette tiefgekühlt. Wenn Sie es innerhalb weniger Tage nach dem Kauf essen möchten, können Sie es einfach auch im Brotbeutel, in dem Sie es gekauft haben, bei Raumtemperatur lagern.



„Schmeckt wie selber g’macht, isch selber g’macht!“

„Houston, we have a Problem- berger.“

Als John F. Kennedy im Jahre 1961 sein Apollo-Programm verkündete, war es noch alles andere als klar, dass am 21. Juni 1969 der erste Mensch den Mond betreten wird. Ansporn für dieses Himmelfahrtskommando war der Kampf der beiden Weltmächte Amerika und Russland. Aber auch jeder normale Mensch kennt das Gefühl, etwas „um alles in der Welt“ hinbekommen zu wollen.

Der Ansporn für Anna Maurer, Ehefrau unseres Firmengründers Gottlob Maurer, „es zu schaffen“ war dreißig Jahre früher. Da die Kunden anfangs nicht zur Bäckerei am Rande der Stadt kamen, kam sie eben zu den Kunden. Und so nahm sie ihren ganzen Mut zusammen und marschierte mit einer „Grädda“, voll gefüllt mit frisch gebackenen Brezeln, auf den Viehmarktplatz.

Und siehe da: Die Kunden fanden Gefallen an den Backwaren vom Maurer. Dieser erste Verkaufserfolg war der kleine Schritt für Anna Maurer, aber ein riesiger Schritt für den Bäcker Maurer.



DER STIEFELABDRUCK DES ASTRONAUTEN AUF DER MONDLANDEMISSION

Was bei Anna Maurer noch eine Tugend war, die aus der schlichten Not zum Überleben geboren wurde, war bei Sohn Werner Maurer schon mit einer gehörigen Prise Eigensinn garniert.

Er hatte sich in den Kopf gesetzt, mit dem aus der Mode gekommenen Dinkel wieder erfolgreich Brot zu backen. Sein Ansporn war es, dass ihm selbst befreundete Bäcker von dieser Idee abgeraten haben. Heute ist das Älbler aus dem Steinbackofen das meistverkaufte Brot beim Bäcker Maurer.



HEIMATLIEBE: DANIEL HASERT UND TOBIAS MAURER IM GESPRÄCH ÜBER LEMBERG UND DIE SCHWÄBISCHE ALB

Werner Maurer wird damit für immer Wegbereiter und Vorbild für seinen Erfindungsgeist – und auch seinen gut schwäbischen Eigensinn bleiben. So gesehen passt der Älbler und seine Entstehung ideal zu dem Problem, das Daniel Hasert, Weinsommelier und Weinhändler in Winterbach, lösen will: Er möchte dem etwas in Vergessenheit geratenen Lemberger zu einer Renaissance zu verhelfen.

**Willkommen zum Interview der beiden Sommeliers
Daniel Hasert (Wein) und Tobias Maurer (Brot)
über Ansporn, schwäbische Tugenden und Heimatliebe.**

DH: Unsere Idee mit dem Lemberger möchte ich natürlich nicht auf eine Ebene mit etwas wie der Mondlandung stellen. Ein Älbler passt da schon eher zu mir. Und eine frische Brezel aus dem Weidenkorb noch mehr. Sicher ist aber: Der Lemberger ist deutlich besser als sein Ruf!

TM: Geht mir ja selbst auch so. Wir sind eben die Jahrgänge, denen die Liebe zum Lemberger abhanden gekommen sind. Oder auch die zum altherwürdigen Trollinger-Lemberger – mit dem Viertelesglas und dem grünen Henkel.

DH: (lacht) „Kenner trinken Württemberger“ – dabei stimmt dieser alte Werbespruch immer noch. Und wir sollten viel stolzer sein. Ich sehe es auch hier im Verkauf. Wir haben so viele tolle Weine im Angebot. Auch herausragende. Und aus aller Herren Länder. Was alle gemein haben ist, dass die Winzer, wie auch die Menschen in den Anbaugebieten, richtig stolz sind auf Ihre Weinberge, ihre Reben, ihre Trauben und ihren Wein im Allgemeinen. Ich habe diese Begeisterung selbst auf meinen Reisen in Anbaugebiete und Weinbauregionen auf der ganzen Welt kennenlernen dürfen.

TM: Deswegen bin ich ja so gerne hier bei dir. Denn eine Beratung von dir ist nicht nur ein guter Rat. Du nimmst mich mit auf eine Reise. Nur brauche ich nicht zu buchen, muss auch nicht fliegen. Ich gehe hier einfach mit

ein paar ganz besonderen Eindrücken wieder raus. Nur von Lemberg hast du mir noch nie erzählt.

DH: Dabei ist dieses Reiseziel gar nicht so weit entfernt. Der Ursprung unseres Lembergers liegt nämlich in der Untersteiermark im heutigen Slowenien. Die Österreicher nennen ihren Lemberger ja Blaufränkisch und sind auch richtig stolz auf ihn. Über die Schwaben wird da gerne gefrotzelt, dass sie es niemals schaffen werden, aus ihrem Lemberger einen richtig guten Wein zu machen.

TM: Ist ja schon ein bisschen frech. Also doch Ansporn?

DH: Wir Schwaben sind ja leider – wahrscheinlich zum Glück – schon eher zurückhaltend wenn's um unsere Leistungen geht. Ich glaube, bei uns gibt es die meisten Hidden Champions in ganz Europa. Was man von uns kennt ist eher unsere Bescheidenheit und die Kehrwoche. OK, Porsche und Mercedes ... Dabei müssen wir uns auch mit unseren Weinen wahrlich nicht verstecken. Und beim Lemberger gar nicht. Zum Beispiel hat das Weingut Aldinger in

Fellbach mit seinem „Fellbacher Lämmeler, Lemberger Großes Gewächs“ gezeigt, wie toll ein Lemberger sein kann. Und damit auch wahre Kenner überzeugt. Es gibt noch viele Beispiele dafür, was für ein großes Potenzial die Lemberger-Traube in unserer Gegend hat.

TM: Und deshalb traust du es dir auch zu, neben deinen Jobs als Weinhändler und Sommelier im Lamm Hebsack nun auch noch Winzer zu werden?



SPITZE IN WÜRTTEMBERG: ALDINGERS LÄMMLER

DH: Meine zwei besten Kumpels und mich hat einfach die Lust gepackt, den Wein als Ganzes zu betrachten. Und es ist immer etwas ganz anderes, ob man lernt, etwas besser zu wissen oder etwas besser zu machen. Die Reben wirklich kennen, übers eigene Gras den Berg hoch, die Pflanzen und den Wuchs beurteilen. Und natürlich alle Prozesse rund um den Wein. Einfach spüren, wie es sich anfühlt, Winzer zu sein. Man bekommt so eine ganz andere Beziehung zu dem Wein, den wir nun in die Fässer gefüllt haben. Dass wir das am Geradstettener Lichtenberg erleben dürfen, ist dabei ein Glücksfall – ein Syrah oder ein Cabernet Sauvignon wächst ja überall auf der Welt. Deshalb ist es einfach toll, dass uns gerade der alte Schwabe Lemberger für unser Winzerprojekt begegnet ist.

TM: Geradstetten ist ja gleich ums Eck – also ein Heimspiel für euch.

DH: Nähe ist natürlich immer gut. Dazu kommt noch, dass das Weingut Ellwanger kellert. Die Fässer stehen also nur einen Steinwurf von hier entfernt. Und in ein zwei Jahren werden wir sehen, ob wir dabei helfen können, dass aus dem Problemberger auch eine Erfolgsgeschichte wird. Vor allem werden wir auf dem Weg bis zum ersten Glas viel dazugelernt haben. Und wir werden unser Remstal und unsere Heimat noch ein Stück besser verstehen.

TM: Tut gut, so eine Verbundenheit zu spüren. Und ich freue mich sehr darauf, wenn's dann soweit ist und wir mit auf eure Lemberger anstoßen können. Ich bringe dann gerne den einen oder anderen pikanten Käse und natürlich unser Älbler mit. Bin gespannt, was du dann alles zu erzählen hast. Für heute sag ich danke und wünsche dir, deinen Freunden und der ganzen Familie alles Gute.

„HEY, LEMBERGER, WO KOMMSCH AU DU HER?“

Ursprünglich stamme ich aus Lemberg in der Untersteiermark, dem heutigen Slowenien und wurde im Jahr 1877 als „Lembergerreben“ nach Deutschland exportiert. Ursprünglich heiße ich „Blaufränkisch“ und bin eine natürliche Kreuzung aus „Blauer Zimmettraube“ und „Weißem Heunisch“.



KENNER TRINKEN SIND WÜRTTEMBERGER

MEHR ÜBER DEN LEMBERGER

Je nach Erntezeitpunkt lassen sich aus meinen Trauben leichte und fruchtige, aber auch tanninreiche Weine mit einer intensiv roten Farbe ausbauen, die einen kräftigen, fruchtigen, charaktervollen Rotwein mit Aromen von Kirschen und Beeren hervorbringt.

Probieren kann man mich übrigens in einem ganz besonderen Weingeschäft der Region: daniels-weine.de

**DANIEL'S
WEINE**

Die K-Frage



In der Konditorei vom Bäcker Maurer in der Linsenhalle wird der Generationswechsel eingeleitet. Konditormeister Walter Kröhn bereitet sich nach über 20 Jahren auf die nächste Station in seinem Leben vor. Zusammen mit Tobias Maurer sucht er nach einer geeigneten Nachfolge. Bei einer Runde durch den Wald besprechen sie die K-Frage.

TM: Herr Kröhn, Sie sind ja nicht nur Konditormeister, Sie sind auch ein ambitionierter Mountainbiker und Bergfreund. Beginnt für Sie mit dem Ausblick auf Ihren Ruhestand nun ein Abstieg (lächelt) oder beginnt ein Aufstieg?

WK: Herr Maurer, wir kennen uns ja schon über 20 Jahre. Also lange genug, dass Sie gut wissen, dass es mir immer um die nächste Aufgabe geht. Ob die oben, unten, rechts, links, vorne oder hinten ist, spielt dabei keine Rolle. Lassen sie mich auf Ihre Frage damit antworten, dass es auf jeden Fall ein richtiger Schritt ist und ich bin mir sicher, es ist auch ein wichtiger.

TM: Tja, was für Sie ein wichtiger Schritt ist, ist für uns dennoch ein richtig großer Berg. Denn ganz „Ofen und ehrlich“ ist für mich die Abteilung »Snack und Konditorei« ohne Sie als Leiter bislang kaum vorstellbar. Trotzdem gönne ich es Ihnen, dass Sie Ihre eigenen Berge im Blick haben.

WK: Danke! Ich nehme das mal als Lob und bin ganz zuversichtlich, dass auch dieses Kapitel ein erfolgreiches wird. Mein Vorgänger, Jürgen Knorr, war in den 1970er Jahren eine solche Institution im Hause Maurer, da konnte ich mir auch nicht vorstellen, jemals seine Fußstapfen auszufüllen. Ich habe einfach ab dem ersten Tag – dem 1.9.2001 – mein Bestes gegeben. In letzter Zeit denke ich immer wieder an diese Zeit, wenn ich seine „Winnender Möpse“ mache.

TM: Natürlich bekommen wir das hin. Auch im Sinne Ihres ganzen Teams und unserer Kunden. Wir werden sicher einen würdigen Nachfolger finden. Knorr, Kröhn, ... wieder einer mit K? Auf jeden Fall mit K wie Kollegialität oder K wie Konditorei. Oder wie man in den Bergen sagt: K wie Kameradschaft.

WK: Meine geliebten Berge. Es gibt auch viele mit K: Das Karwendelgebirge, Der wilde Kaiser, die Kitzbühler Alpen oder einfach hier, der Korber Kopf, ...

456,8 m

KORBER KOPF

Aber Spaß beiseite: mein Nachfolger oder meine Nachfolgerin und ich werden einige Zeit Seite an Seite arbeiten und sie oder er wird gut eingearbeitet werden. Ich habe auf jeden Fall vor, in ein paar Jahren mein Vierteljahrhundert beim Bäcker Maurer voll zu machen. Und in diesen rund fünf Jahren werden wir einen gemeinsamen Übergang schaffen. Ich werde jedenfalls alles weitergeben, was mir hier gegeben wurde und was wir alle gemeinsam kreiert haben. Daran liegt mir viel, denn all das, was wir zusammen erreicht haben ist auch ein Stück Tradition und mein und unser Beitrag zur Chronik vom Bäcker Maurer.

TM: Schon Ihre 20 Jahre sind aus unserer Geschichte nicht mehr wegzudenken. Und sie waren und sind wertvoll für uns – und auch für mich. Denn gerade die Konditorei lebt von Kreativität und der Kontrolle von den unzähligen Zutaten. Ich als Bäckermeister muss da die Konditoren schon Mal bewundern.



0,03 m

KRÖHNS ZIMTSTERN

WK: Das geht mir umgekehrt ja genau gleich. Aber es stimmt schon. Auch ich bin immer wieder glücklich, wie wir vom Ausstecherle über den Granatsplitter bis zum Zimtstern jeden Tag so eine Menge an Produkten machen. Klappen kann das nur, weil unser ganzes Team so einen unglaublichen Zusammenhalt hat. Dafür möchte ich mich an dieser Stelle auch in aller Form bei meinen Leuten bedanken.

Und, liebe Leser:

Denken Sie bitte bei Ihrer nächsten Himbeerschnitte oder Schokobanane daran, dass das etwas traditionell handgemachtes von meinem Team ist – die schmeckt Ihnen dann bestimmt noch besser :-)

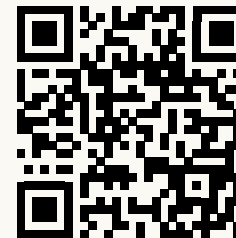
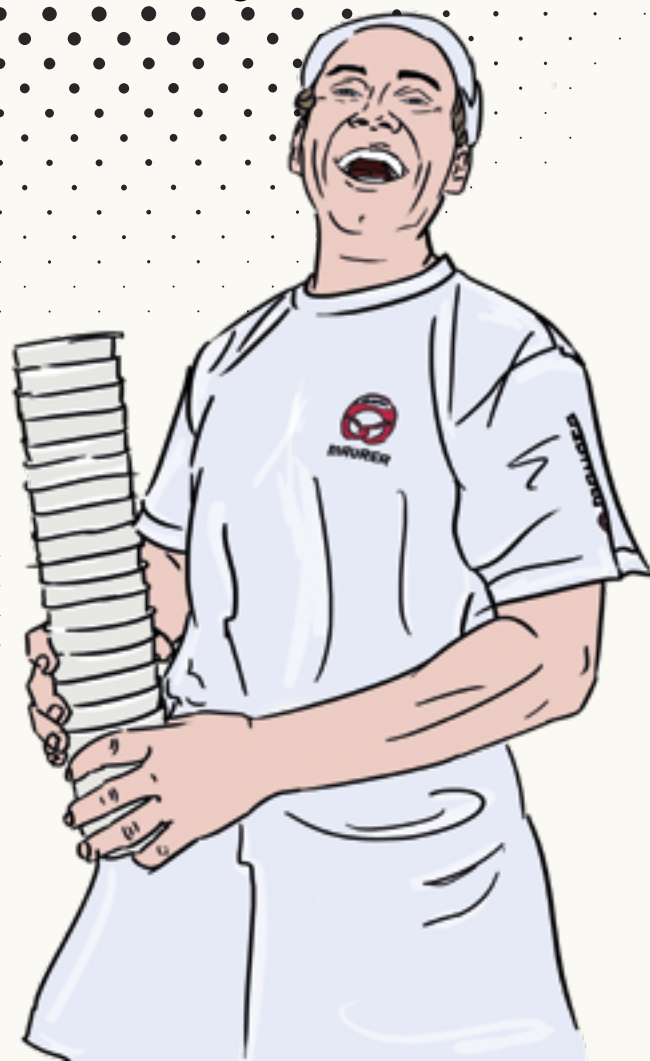
TM: Herr Kröhn, das ist das, was ich so an Ihnen mag – also nicht die Himbeerschnitte, die auch (lacht) – ich meine, dass Sie ein Teamplayer sind und Sie sich immer zusammen mit ihren Leuten in der Konditorei verstehen. Und vor allem Danke für den Spaziergang – bin froh, dass Sie alles heil überstanden haben und ich freue mich sehr, wenn wir gemeinsam das Vierteljahrhundert voll machen.



Unsere 1A-zubis.

Gute Noten, Jahrgangsbeste und sogar die Note 1 ist auf den Zeugnissen unserer Azubis zu lesen. **Das freut uns riesig** für unsere tollen Nachwuchs-Bäcker*innen, Verkäufer*innen und Konditor*innen.

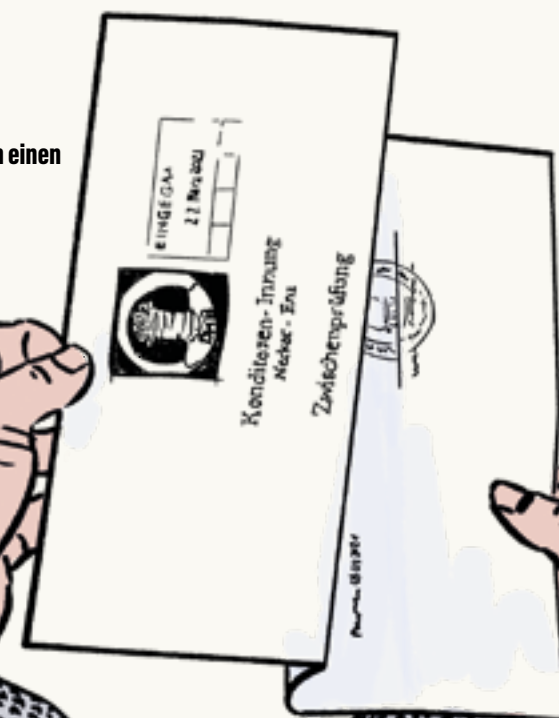
Du hast Freude daran, Kunden zu beraten und zu bedienen? Es macht dir Spaß, mit Lebensmitteln zu arbeiten und diese anzurichten? Dann ist die Ausbildung zum/r Bäckereifachverkäufer/in genau das Richtige für dich: baecker-maurer.de/ausbildung



Informiere dich jetzt auf baecker-maurer.de/ausbildung und bewirb dich um einen Praktikumsplatz für deine Ausbildung 2022

Verdiene 800 € im ersten, 900 € im zweiten und 1.200 € im dritten Ausbildungsjahr und profitiere von Sozialleistungen, Urlaubs- und Weihnachtsgeld und einem zuvorkommenden und menschlichen Miteinander.

Als Bäcker*in oder Konditor*in kümmerst du dich nicht nur um beliebte Klassiker, sondern kannst auch immer wieder experimentieren, ausprobieren und Neues erschaffen. **Es gibt kaum Berufe, die dir eine größere Vielfalt an handwerklichen Verfahren und Techniken bieten werden.**



Wir bringen Beruf & Familie zusammen.

Für die Auszeichnung »familienfreundlicher Arbeitgeber« habe ich mir auch hier einen ganz besonderen Platz gewünscht. In der Chronik ist das der Abspann und hier im Magazin kommt sie ebenfalls zu guter Letzt. Die Auszeichnung zum „Familienfreundlichen Arbeitgeber“ der Bertelsmann Stiftung ist nämlich nicht nur eine Ehre für mich und das Unternehmen, sondern gibt mir die Sicherheit, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Vor allem ist sie uns ein Ansporn, noch besser zu werden – damit wir auch im kommenden Jahr das Siegel erneut verliehen bekommen.

Tobias Maurer



Mit dem Qualitätssiegel erhalten Arbeitgeber*innen professionelle Unterstützung für Ihre familienfreundliche und lebensphasenorientierte Personalpolitik. Dabei ist das Qualitätssiegel nicht nur ein Zertifizierungsverfahren, das den Status Quo der Familienfreundlichkeit und der Mitarbeiterorientierung in Unternehmen erhebt, sondern es gibt vor allem auch Anstoß zu wichtigen Change-Prozessen innerhalb der Organisationsstruktur. Mithilfe erfahrener Prüfer*innen erhalten Arbeitgeber*innen eine professionelle Beratung und Analyse, die wertvolle Anregung für die Weiterentwicklung in der strategischen Personalarbeit gibt.

Bertelsmann Stiftung

Bei uns ganz
selbstverständlich:

- Sichere Arbeitsplätze
- Pünktliche Gehaltszahlungen
- Sozialleistungen
- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Personalrabatte
- Flexible Arbeitszeiten
- Minijobs
- Teilzeit- und Vollzeit-Stellen
- Tolles Betriebsklima
- Kostenlose Nutzung unseres betriebseigenen Fitnessstudios inkl. Personal-Trainer



 **familienfreundlicher**
 **Arbeitgeber**
 **2019–2022**
prüfen.bewerten.auszeichnen

| BertelsmannStiftung



Komm ins Bäcker-Maurer-Team:
baecker-maurer.de/jobs



Wir denken aber nicht nur an uns und unsere Mitarbeiter. **Wir haben auch die Umwelt und die Natur im Blick und kümmern uns um ein nachhaltiges Management.** Angefangen beim Maurerkorn® über natürliche Kältemittel bis hin zur neuen Photovoltaikanlage im Jahr 2022 auf dem Dach unserer Backstube sind wir sehr aktiv. Nicht zu vergessen ist auch die Unterstützung von Kirchen, Schulen und Vereinen – denn die gehören für uns zu Beruf, Familie und Gesellschaft dazu.

DINKEL-VOLLKORN BROT



ROGGENMISCHBROT



MAURER LAIB



SCHWEIZER-BROT



WIR BACKEN JEDES BROT AUS

MAURER-KORN®

BAUERNBAGUETTE



SONNENBLUMEN BROT



CIABATTA GRANDE



GENETZTES BAUERNBROT



DINKEL-EMMER BROT



KAPSELBROT



FRANKENLAIB



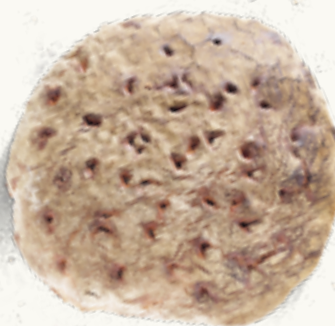
FRISCHKORNBROT



GOTTLÖBS STEINOFENBROT



ÄLBLER STEINOFENBROT



NUSSBROT



SPORTIVO BROT



DINKELWÜRFEL



PADERBORNER



PFEFFERBAGUETTE

