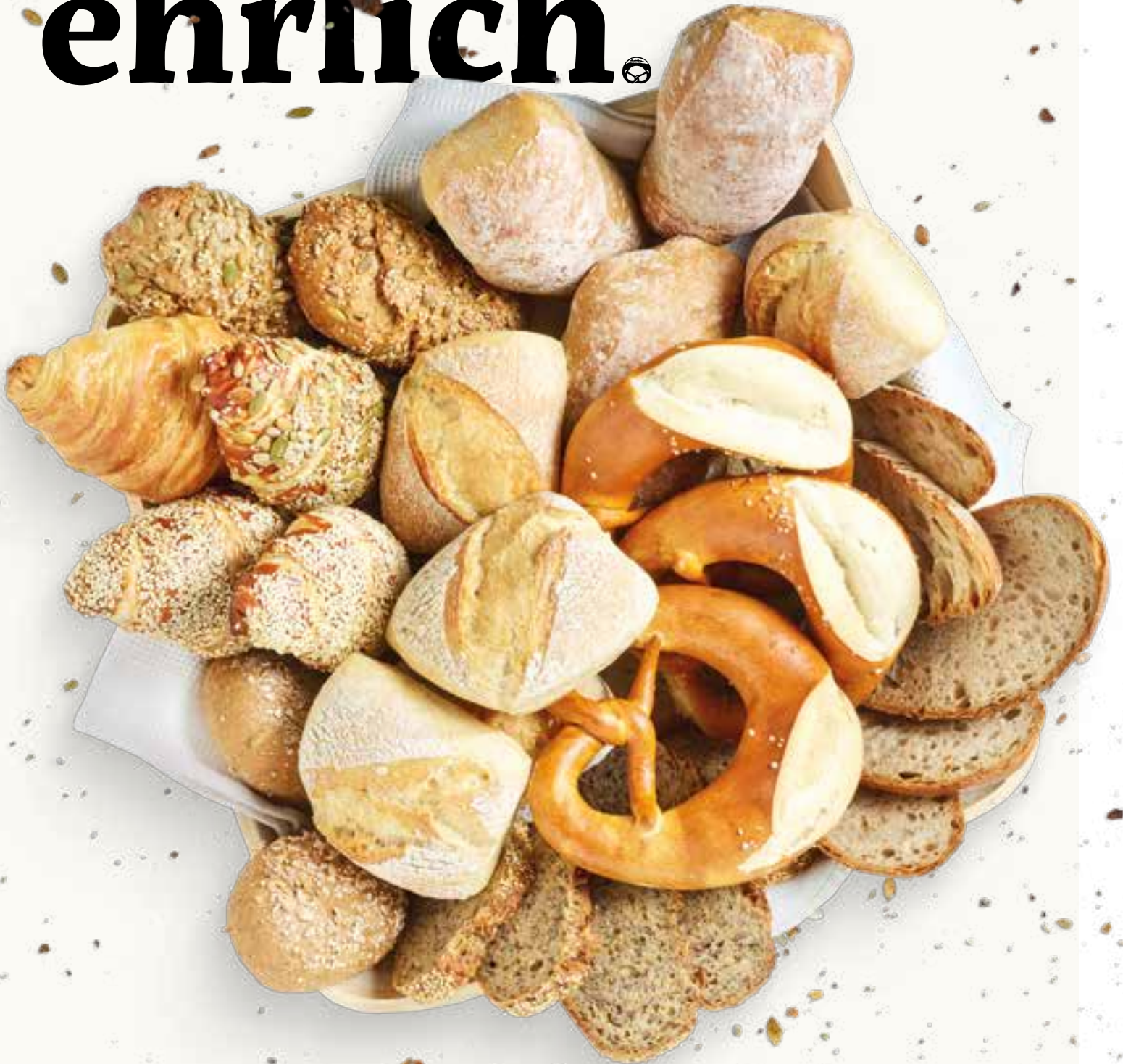


Ofen und ehrlich.



SO FRISCH

Backen wie in der
guten alten Zeit (S. 14)

SO HILFSBEREIT

Edmund Baur und
die Malteser (S. 22)

SO GLANZVOLL

Präzisionsarbeit im
Hause Kussmaul (S. 30)



MAURER



Ehrlich gesagt

freut es mich ganz besonders, dass diese fünfte Ausgabe unseres »Ofen und ehrlich« erstmals auch Ihrer Tageszeitung beiliegt.

Wir berichten von Menschen aus unserer Region, die auch in dieser besonderen Zeit Einzigartiges leisten.

Zum Beispiel Edmund Baur, ehemaliger Vizepräsident der Malteser, der von hier aus unermüdlich gegen Not und Hunger in der Welt kämpft (S. 22). Oder Bernd Kussmaul, der mit seiner Präzisionsmanufaktur in Großheppach den edelsten Fahrzeugen zu weltweitem Glanz verhilft (S. 30). Auch erzählen wir von der Idee des Maurer-Cup in Leutenbach, bei dem die kleinsten Kicker wieder über sich hinauswachen konnten (S. 20).

Wir nehmen Sie mit aufs Feld zu unserem ungespritzten Maurerkorn® (S. 4), das in unserer Backstube in Gottlob Maurers Tradition zu Brot gebacken wird (S. 14).

Wir haben hier im Rems-Murr-Kreis so viel Tolles zu bieten!
Das darf uns zuversichtlich für die Zukunft stimmen.
Konzentrieren und freuen wir uns auf das Gute – alles andere kommt ohnehin so, wie's kommt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen angenehmen Spätsommer und viel Freude beim Lesen. Ich freue mich über Ihren Besuch in einem unserer Bäckerei-Cafés.

Es grüßt Sie auf das Herzlichste

Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister & Brotsommelier

#naturverbunden

Flower- Bauer.

Ende der 1960er-Jahre war es die Jugendbewegung der Hippies (Blumenkinder), die sich mit „Flower Power“ für mehr Naturverbundenheit und eine friedlichere Welt stark gemacht hat.

Zwei Anliegen, die angesichts der aktuellen Umweltprobleme und der vielen weltweiten Konflikte wieder ganz stark in den Fokus gerückt sind. Ein weiteres zentrales Thema, das uns beschäftigt, ist die Globalisierung und ihre negativen Folgen. Schon die Corona-Krise hat uns mehrfach unsere

Abhängigkeiten aufgezeigt. Durch den Ukrainekrieg müssen wir jetzt sogar um unsere Lebensmittel- und Energieversorgung bangen.

Alles Folgen, die sich auch im Geldbeutel bemerkbar machen.

Wir beim Bäcker Maurer wollten schon immer unabhängig sein und die heimische Landwirtschaft stärken.

Deshalb haben wir schon in den 1990er-Jahren begonnen, garantiert ungespritztes Getreide von der Erzeugergemeinschaft der Hohenloher Höfe zu verwenden. Schon damals war unser Wunsch, irgendwann unser eigenes ungespritztes Getreide anzubauen. Das Ergebnis: Seit rund 20 Jahren wächst unser ungespritztes Maurerkorn® in unmittelbarer Nähe zur Backstube im Rems-Murr-Kreis.

Die kurzen Transportwege machen uns nicht nur schneller, wir reduzieren auch den CO₂-Ausstoß

und leisten damit einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz. Unsere „Flower-Bauern“ Harald und Richard Kauffmann, Sven Gloning, Wolfgang Bürkle und Günther Häfner säen um jeden Acker wunderschöne Blühstreifen. Diese halten die Äcker von außen gesund. Zudem bieten sie Nützlingen wie Bienen, Hummeln, Schmetterlingen und sogar Rebhühnern Lebensraum.

Durch den großen Halmabstand beim Maurerkorn® haben wir zwar weniger Ertrag, müssen dafür aber auch nicht spritzen!

Dass die Ernte ausgerechnet dieses Jahr so hervorragend ausgefallen ist, freut uns besonders. Doch bis es zur Ernte kommt und wir aus dem gemahlenen Getreide dann unser Gottlobs, Äbler Steinofenbrot & Co. backen können, vergeht viel Zeit. In jedem einzelnen Korn steckt viel Wissen und Arbeit. Wir möchten Sie auf den nächsten Seiten auf eine Reise durch das ganze Maurerkorn®-Jahr mitnehmen. Von August bis August. Von der Ernte der Vorfrucht bis zum Einbringen des Getreides.

#ungespritzt

#blühstreifen

#klimaschutz



#nützlinge

#regional



Bodenbearbeitung

Direkt nach der Ernte der Vorfrucht wird gepflügt, gegrubbert oder gefräst. Dadurch werden die Erntereste in den Boden eingearbeitet, wodurch ein guter, feiner Humus entsteht.

Ernte der Vorfrucht

Die Vorfrucht (z.B. Raps, Kartoffeln, Mais) wird im Jahr vor dem Anbau des Getreides (z.B. Weizen oder Dinkel) auf derselben Fläche angebaut. Dadurch wird der aktuelle Anbau meist verbessert.

Aussaat

Beim Säen des neuen Wintergetreides wird der Boden mit der Kreiselegge zunächst nochmals gut durchgemischt und direkt im Anschluss mit der Nachlaufwalze festgedrückt, damit die Samen gut keimen können.

Winterruhe

Getreide wächst nur bis um die 2 °C. Daher stoppt das Wachstum um die Weihnachtszeit. Längere Frostreize sind übrigens wichtig. Nur dadurch können die Pflanzen im Frühjahr blühen (Vernalisation).



AUG

SEP

OKT

NOV

DEZ

JAN

#lebensraum

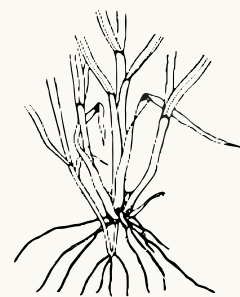


Vegetation

Ab Mitte Februar setzt die Vegetation wieder ein. Die Temperatur muss dafür über 2 °C steigen.

Bestockung

Nun sind die Pflanzen 5 cm hoch und die Phase der Bestockung hat begonnen. Dabei verzweigt sich das Getreide am Stängelgrund.



Schossen

Ende April sind die Pflanzen schon 10–15 cm hoch. Die Halmknoten werden mehr und wachsen kräftig in die Höhe (Schossen).

Blättrige Verunkrautung

Eine mechanische Möglichkeit gegen Unkraut vorzugehen, ist das Striegeln. Dabei wird das junge Unkraut verschüttet. Das Getreide wächst darüber hinweg und nimmt diesem das Licht zum Wachsen und wächst selbst besser. Beim Dinkel reicht einmal Striegeln häufig aus. Weizen muss meist zwei- oder manchmal auch dreimal gestriegelt werden.

Organische Düngung

Nach der Bestockung erfolgt eine klimaneutrale Düngung mit Gärresten. Diese stammen von den Stadtwerken Fellbach und werden aus den eigenen Pflanzen hergestellt (kompletter Kreislauf).

FEB

MÄR

APR

Ofen und ehrlich.

8

#regional

MAURER-KORN®



Ernte

Im Sommer wird das fertige Maurerkorn® geerntet.



MAI

JUN

JUL

MAURER

Nachts in der Arnold- Galerie.

Genau 150 Jahre nach Gründung der L. & C. Arnold Eisenmöbelfabrik in Schorndorf haben die Planungen für unser neues Bäckerei-Café begonnen. Die Mauern, die die Erfolgsgeschichte von L. & C. Arnold in sich tragen, sollten dabei zu neuem Glanz kommen. Und wieder das sein, wofür sie seinerzeit erbaut wurden: ein Stück Schorndorf. Klingt nach Museum? Gut so, genau das soll der neue Standort auch sein. Schauen Sie sich ganz in Ruhe um und genießen Sie die kleine Arnold-Galerie-Führung tief in der Nacht ...



1871

LOUIS UND CARL
ARNOLD GRÜNDEN DIE
EISENMÖBELFABRIK
L. & C. ARNOLD

1920

DER »GARTENSTUHL
NR. 2« WIRD ZUM
VERKAUFSSCHLAGER
(HEUTE IST ER DAS
MUSTER DER TAPETE
DER ARNOLD-LOUNGE)

1936

DIE IN UNSERER
ARNOLD-LOUNGE EIN-
GESETZTEN SESSEL
WURDEN EIGENS FÜR
DAS LUFTSCHIFF
HINDENBURG DESIGNT



ARNOLD

L. & C.

1986

DAS BAUHAUS
DESSAU WIRD MIT
STÜHLEN VON
L. & C. ARNOLD
AUSGESTATTET



2005

DER »SESSEL
MOOD« WIRD VOR-
GESTELLT (NEHMEN
SIE BITTE PLATZ)

2022

DAS NEUE MAURER
BÄCKEREI-CAFÉ
WIRD ERÖFFNET

#regional
#umgespritzt



WILLKOMMEN IN
DER ARNOLD-GALERIE
IN SCHORNDORF

KARLSTR. 13



Täglich frisch: die gute alte Zeit.

Das handgemachte Brot vom Bäcker Maurer



Im Jahr 1931 fing in Winnenden alles an. Hier eröffnete Gottlob Maurer seine eigene Bäckerei. Damals noch als Bäckerei, Konditorei und Kolonialwarengeschäft in einem. In der Nacht vom 30. Juni auf den 1. Juli 1931 backte Gottlob Maurer dann das erste Mal Brot in seiner eigenen Backstube in der Schorndorfer Straße. Gottlob ist für uns nicht nur der Vorname unseres Unternehmensgründers. Hinter Gottlob steckt unsere gesamte Unternehmens- und Backphilosophie.

Das Brotbacken war zu Gottlobs Zeiten in vielen Dingen gleich wie heute. Und doch anders. Es gab nicht immer alle Zutaten, wie zum Beispiel Hefe. Vieles brauchte deutlich mehr Zeit und die Arbeit selbst

war körperlich um einiges anstrengender. Doch die Grundzüge sind heute noch die gleichen wie früher: das handwerkliche Können und die Leidenschaft für hervorragendes Brot und Backwaren. Die Nachhaltigkeit – damals sagte man noch Sparsamkeit – im Betreiben unseres Unternehmens. Und natürlich die Regionalität.

Früher wie heute ist das Herzstück eines guten Brots die Qualität des Teiges. Wenn der Teig nicht hundertprozentig passt, holen wir das im gesamten Arbeitsablauf in der Backstube nie wieder auf. Deshalb ist es wichtig, dass wir bei der Teigherstellung sehr sorgfältig und exakt arbeiten und uns besonders viel Zeit nehmen.

Bei fast allen Broten beginnen wir mit der Teigzubereitung bereits am Vortag: mit der Herstellung der verschiedenen Vorstufen wie Vorteige, Sauerteig, Quell- oder Kochstücke. Die Teigherstellung ist sehr aufwändig. Und alle Teige liegen mindestens eine Nacht in unseren Teigreife- und Aromakammern. Diese Zeit nehmen wir uns aber gern, denn die Vorstufen sorgen für den guten und saftigen Geschmack im Brot.

Unser Backstubenleiter Michael Treiber weiß, worauf es beim Backen „à la Gottlob“ ankommt. Er zeigt uns, wie wir auch heute noch die Vorgaben und die Idee von Gottlob Maurer, später von seinem Sohn Werner und jetzt von Tobias im täglichen Arbeiten in der Backstube in der Linsenhalle umsetzen. Und das Ganze am Beispiel des eiweißreichen Spitzensportlers unter den Broten: unserem Sportivo.

SPORTIVO BROT

Der eiweißreiche Spitzensportler unter den Broten. Mit frisch geflocktem Hafer, Lupinenschrot, frischem Quark, Chia-Samen, Leinsamen, Sesam und vielen anderen hochwertigen Zutaten

70 % Dinkel,
24 % Roggen,
6 % Hafer

Weizenfrei



1. 

2. 

3. 

4. 

Der gut ausgereifte Vorteig

Das eigentliche Brotbacken beginnt bereits am Vortag. Für die meisten Brote stellen wir Vorteige her. Diese sorgen für den besonders aromatischen Brotgeschmack, eine längere Frischhaltung und eine röschere (knusprigere) Kruste. Die allerwichtigste Zutat hierbei: Zeit. Das galt für Gottlob Maurer und gilt in der Backstube noch heute. Der Teig wird über Nacht in unseren Teigreiferäumen gelagert. Nur so kann er fermentieren und bekommt dadurch sein individuelles Teigaroma.

In unserer Backstube setzen wir über zehn unterschiedliche Vorteige, Sauerteige und andere Vorstufen an. Heute haben wir für das Bewegen des Teiges und bei der Kontrolle der Temperatur technische Unterstützung. Unsere geübten Bäcker fühlen aber trotzdem regelmäßig mit ihren Händen nach, ob alles passt. Für unser Sportivo verwenden wir Quell- und Brühstücke. Die klassischen Vorteige kommen eher in die helleren Brote und Brötchen, wie das Älbler, das Genetzte Bauernbrot oder auch unser Gottlobs Steinofenbrot.

Das Flocken

Für unser Sportivo Brot wird frisch geflockter Hafer verwendet. Die ganzen Haferkörner flocken wir täglich unmittelbar vor der Teigbereitung in unserer Backstube aufs Neue.

Das Kochstück

Nur ausreichend Wasser im Teig sorgt für Frische und Saftigkeit. Damit der Teig bis zur sechsfachen Menge an Wasser aufnehmen kann, lassen wir Getreide wie Schrot, Mehl oder Hartweizengrieß in heißem Wasser aufquellen. Das ist Frischhaltung auf ganz natürliche, handwerkliche Art. Auch Gottlob Maurer hat das sogenannte Kochstück aufgesetzt. Damals in einem großen Kochtopf auf dem offenen Feuerherd. Heute haben wir größere Anlagen, die alles sehr akkurat und programmgesteuert herstellen.

Für unser Sportivo werden verschiedene Saaten, wie Leinsamen, Lupinenschrot und frisch geflockter Hafer verwendet. All das wird zusammen mit Salz geröstet, gekocht und aufgequollen. Wenn die Saaten in den Teig kommen, sind sie prall gefüllt mit Wasser. Das sorgt beim fertigen Brot dafür, dass die Körner kein Wasser aus der Krume (Innere des Brotes) aufnehmen (Frischhaltung auf ganz natürliche, handwerkliche Art!).

Den Teig zubereiten

Alle Zutaten kommen in einen Knetkessel: unser Dinkelmehl aus 100% Maurerkorn®, Wasser, Quellsalz, Hefe, Kochstück, Quark und weitere Zutaten. Alles frisch und ohne künstliche Zusätze. Nun wird nochmals genau kontrolliert, an der Hefe gerochen und mit der Hand geprüft, ob alles passt. Die Sportivo-Teigmasse wird für 8 Minuten auf langsamer Stufe vorsichtig durchmischt und anschließend auf schneller Stufe gut durchgeknetet.

Gottlob Maurer musste das früher alles per Hand machen. Das war körperlich sehr anstrengend und dauerte wesentlich länger. Zum Glück gibt es heute Anlagen, die die Bäcker unterstützen – jedoch immer der Regel folgend: Eine Maschine muss sich unseren Teigen anpassen, keinesfalls andersherum.



„ZU GOTTLÖB MAURERS ZEITEN

war das Brotbacken schwere körperliche Arbeit. An allem, was uns heute diese Arbeit erleichtert, hätte er sicher seine Freude. Und darüber, dass wir noch immer genau so backen, wie er es uns gelehrt hat, wäre er bestimmt richtig stolz!“

Tobias Maurer

5



Die Teigruhe oder Teigreifezeit

Nach der Teigzubereitung erhält jeder Teig seine individuelle Ruhezeit. Hierbei beginnt die Fermentation und die Verquellung. Durch die Fermentation entwickeln sich im Brotteig die so genannten Aromavorläufer, die später im fertigen Brot für das einzigartige Brotaroma sorgen. Bei der Verquellung wird das Wasser intensiv an das Mehl gebunden. Je länger das Mehl das Wasser binden kann, desto langsamer gibt es dieses im fertigen Gebäck wieder ab. Eine weitere natürliche und handwerkliche Art der Frischhaltung.

6



Das Brot formen

Der gut ausgereifte Teig wird jetzt in gleich schwere Stücke geteilt. Was Gottlob Maurer früher mühsam selbst abwägen musste, macht bei uns heute eine Teigteilmaschine, ebenso einfühlsam wie mit Hand. Geformt werden die Teigstücke auch heute noch von Hand – je nach Teig mal schonend, mal intensiv. Durch das sogenannte Rundwirken zu einem gleichmäßigen Rundstück, das dann länglich gerollt wird, erhalten wir die klassische Sportivo-Form. Dazu bedarf es enorm viel Übung und Gefühl, damit der Teig nicht an der Tischplatte kleben bleibt. Unseren Bäckern in der Backstube geht das aber ganz leicht von der Hand. Bevor es dann zum Backen geht, genießt jedes Sportivo ein ausgedehntes Bad in goldgelbem Sesam.

7



Das Reifen der Teiglinge vor dem Backen

Bevor die Teiglinge in den Ofen kommen und zu echten Broten werden, müssen sie erst einmal gären und reif werden. Das dauert je nach Brotsorte bis zu mehreren Stunden.

8



Das Backen

Gottlob Maurer hatte damals einen einzigen, gemauerten Holzbackofen (von der Firma Köhler in Winnenden) in seiner Backstube stehen. Heute können wir auf mehrere Ofensysteme zurückgreifen. So können wir unterschiedliche Brote und Gebäcke mit dem jeweils optimalen Backsystem fertigstellen. Das ist ähnlich wie zu Hause in der Küche. Dort haben die Öfen auch mehrere Funktionen, wie Ober-/Unterhitze, Umluft, Grillfunktion, kombinierte Garverfahren ...

Für unser Äbler Steinofenbrot haben wir beispielsweise einen modernen Steinbackofen, bei dem alle Backkammern vollständig mit Schamottstein ausgekleidet sind. Diese Steine werden auf die gewünschte Backtemperatur erhitzt. Das Äbler wird dann nur noch durch die Strahlungswärme des Steins gebacken, ähnlich wie früher in einem Backhäusle.

Beim Brotbacken kommt es sehr auf den Temperaturverlauf an. Zum Beispiel kann es sinnvoll sein, die Unterhitze heißer zu temperieren als die Oberhitze. Auch werden Roggenbrote heißer gebacken als Weizenmischbrote. Durch moderne Steuerungen können wir die Temperaturverläufe, das Dampfgeben und andere wichtige Parameter exakt einstellen. So bringen wir Gottlobs Idee des Backens in unsere moderne Ofentechnik. Die gute Nachricht ist: DAS WIRD AUCH IN ZUKUNFT SO BLEIBEN!



Ganz klar gelb.

Der Maurer-Cup 2022



**Im Sport muss man seine Kraft immer gut einteilen.
In einem Verein ebenso. Damit dem TSV Leutenbach nie die
sprichwörtliche Puste ausgeht, kam es zum Sponsoring durch den
Bäcker Maurer. Was mit Trikot- und Bandenwerbung für die erste
Mannschaft begann, führte vor Jahren zur Idee des Maurer-Cup, einem
großen Jugend-Fußball-Turnier auf dem Rasen des TSV Leutenbach.
Das war der Anpfiff für eine richtig gute Sache.**

Was wir bei allen sportlichen Highlights in der Bundesliga oder gar bei Fußball-Weltmeisterschaften nie vergessen dürfen: Alle großen Kicker haben mal ganz klein angefangen. Häufig in irgendeinem kleinen Dorfclub in der Nähe ihres Wohnorts.

Vermutlich sind auch ein Cristiano Ronaldo oder ein Lionel Messi in der F-Jugend damals zusammen mit allen anderen einfach der Kugel hinterher gerannt. Bastian Schweinsteiger spielte übrigens in der F-Jugend in Oberaudorf – einem Ort, der mit knapp 5.000 Einwohnern nicht mal halb so groß ist wie Leutenbach. Auf jeden Fall war es auch für die noch kleinen Weltstars das Ziel, beim ersten „großen“ Turnier zu gewinnen. Dieser Wille und die Lust, dafür zu trainieren, dazuzulernen und immer besser zu werden, ist der Grund, warum uns der Maurer-Cup so sehr am Herzen liegt.



Fußball fördert – wie jeder andere Mannschaftssport – das Gemeinschaftsgefühl und das Miteinander. Er ist ein idealer Lehrer für die Entwicklung von Sozialkompetenz und damit unheimlich wichtig für die Werte unserer Gesellschaft. So lernen die Kleinen auf ganz sportliche Weise, dass immer etwas Unvorhergesehenes passieren kann, mit dem sie im Team umgehen müssen. Und sie erleben, dass sie im Eifer des Gefechts auch selbst mal unfair sind und dass sie sich dafür zu entschuldigen haben. Sie lernen, dass es mal schlecht laufen kann und es sich trotzdem lohnt, weiterzukämpfen.

Und auch, dass sie mal den Kopf für etwas halten müssen, für das sie vielleicht gar nichts können. Alles top für den Zusammenhalt im Team und auch fürs weitere Leben.

**SOMETIMES
YOU WIN,
SOMETIMES
YOU LEARN.**

Vor allem lernen die kleinen Kicker all diejenigen zu schätzen, die an so einem Spektakel wie einem Fußballturnier beteiligt sind. Die vielen ehrenamtlichen Trainer, die mit so viel Engagement daran arbeiten, Ordnung in ihre jungen Wilden zu bekommen. Die Platzwarte, die sich um den Rasen kümmern, die fürs Spiel so wichtigen Schiris, die Sanitäter, die bei Verletzungen sofort da sind und alle Freiwilligen am Würstl- und Getränkestand. Und natürlich auch die Sponsoren, die alle kräftig mithelfen, dass alles überhaupt erst laufen kann.



Vor all denen können wir nur den Hut ziehen!
Und der ist beim TSV Leutenbach ganz klar gelb :-)



Ofengespräch.

Tobias Maurer hat zum zweiten »Ofengespräch« in die Backstube in der Linsenhalle eingeladen. Dieses Mal sitzt Edmund Baur mit auf der Ofenbank. 1960 hat er mit 17 Jahren zusammen mit 12 weiteren Jugendlichen die Malteser im Kreis Göppingen gegründet. Seitdem war er immer für den Malteser Hilfsdienst e.V. ehrenamtlich aktiv. Von 2001 bis 2016 war er Vizepräsident der Malteser Deutschland. Heute ist der studierte Innenarchitekt offiziell im Ruhestand. Langweilig wird es ihm trotzdem nicht, denn als Leiter der Malteser Göppingen, Landesbeauftragter Baden-Württemberg und Bundesbeauftragter für besondere Aufgaben ist er weiterhin täglich 12 bis 14 Stunden für die Malteser im Einsatz.

EB: Wenn ich hier in der Backstube sitze, spüre ich, dass Brot nicht nur irgendein Nahrungsmittel ist. Hier wird nicht nur etwas gebacken, hier wird etwas geschaffen, was alle Menschen satt machen kann. Und im besten Fall niemanden mehr hungern lässt.

TM: Ich sage schon immer „Bäcker sein ist der schönste Beruf der Welt“. Und das Gefühl, das du beschreibst, mag ein Grund dafür sein. Alleine wenn ich ein kleines Kind mit einer Brezel in der Hand sehe, geht mir das Herz auf.

EB: Bei uns Schwaben heißt es ja, die Brezel kommt gleich nach der Muttermilch. Für uns ist der Gang zum Bäcker so normal, dass wir es uns gar nicht vorstellen können, was Brot in anderen Ländern für ein Luxus ist. Da gibt's nicht einfach eine Brezel, ein Weckle oder gar ein Croissant. Da gibt's nur eins: unvorstellbar viel Hunger und Leid.

TM: Mit den Maltesern setzt ihr euch hier, in ganz Deutschland und sogar weltweit dafür ein, Leid und Hunger zu mildern. Wie bist du denn überhaupt darauf gekommen, dich so zu engagieren, dich in der Organisation so weit hochzudienen und fast dein ganzes Leben dieser guten Sache zu widmen?

EB: Da muss ich jetzt ganz weit zurück in meine Geschichte gehen. Den Grundstein haben sicher meine Eltern mit ihrer Erziehung gelegt. Und die war vor allem eine Herzens- und eine Wertebildung. Mein Vater war Sattler. Also einer, der noch wusste, was Handwerk, also das „Werken mit Händen“ war. Und neben den christlichen Werten hat er mir und meiner Schwester auch Respekt, Anstand und Bewunderung gelehrt. Wenn er zum Beispiel einen Laib Brot auf den Tisch gelegt hat, hat er mit der Hand ein Kreuz darauf gezeichnet. Aus Dankbarkeit dafür, dass seine Familie nicht hungern brauchte.

Was das in aller Tiefe der religiösen Brotwerdung bedeutet, würde unser Gespräch aber sprengen.

TM: Über Werte kann man gar nicht genug sprechen! Denn einige davon gehen gerade verloren. Das beschäftigt mich nicht nur, das bereitet mir auch Sorgen. Denn Werte sind die Pfeiler unserer Gesellschaft, unseres Zusammenlebens und letzten Endes auch unseres Wohlstands hier im Land.

EB: Dann wird das jetzt ein ganz langer Abend. Ist aber auch gut so, denn ich habe mich auch bei dir und vor allem deinen Leuten hier in der Backstube zu bedanken. Hab ja schon gesehen, dass du mir was Tolles mitgebracht hast.

TM: Ich hab dir sogar zwei Sachen mitgebracht. Aber erst mal etwas, dass dich ganz besonders freuen wird. Denn alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben zusammengelegt und für die Ukraine-Hilfe der Malteser gesammelt. Ich habe den Betrag dann verdoppelt. Ich darf dir nun eine Spende in Höhe von 2.500,- € überreichen.

EB: Lieber Tobias, dafür danke ich dir von ganzem Herzen und in aller Form. Insbesondere weiß ich zu schätzen, wenn gerade jetzt die Mitarbeiter Geld aufbringen, obwohl sie selbst alle finanziell so sehr belastet werden. Aus Überzeugung und eigener Erfahrung weiß ich aber, dass Gutes für andere tun auch immer Gutes für alle tun bedeutet. Und alle sind wir ja auch alle selbst. Schon in der Apostelgeschichte

Ehrenamt

„Das Ehrenamt wird leider oft als billiger Jakob gesehen. Das finde ich schade. Ich als Ehrenamtlicher wollte immer gestalten und etwas voranbringen! Nur mit Ehrenamtlichen können die Malteser oder auch andere Organisationen ihre Aufgaben machen. Alleine in Deutschland engagieren sich rund 40 % der Bevölkerung ab 14 Jahren ehrenamtlich. In Baden-Württemberg sind es sogar 46 %! Wir Göppinger Malteser haben das Glück, dass wir sehr viele Ehrenamtliche haben. Sogar die komplette Leitung setzt sich aus Ehrenamtlichen zusammen. Weil wir keine Kosten verursachen, können wir unsere Spenden effizienter einsetzen.“



steht geschrieben, dass Geben seliger als Nehmen ist. Und dabei kommt es überhaupt nicht darauf an, ob viel oder wenig gegeben wird. Wenn man zum Beispiel jemandem nur einen guten Rat gibt, kann das trotzdem eine wichtige und wertvolle Tat sein.

TM: Genau so war es damals bei unseren Malteser-Pralinen. Wir hatten ja unsere Mops-Pralinen, also die mit dem Relief vom Winnender Mops drauf. Und ich dachte mir, wenn wir statt dem Mops zum Beispiel Firmenlogos draufdrucken könnten, dann wären die Pralinen ein tolles und individualisiertes Präsent für Firmen, Veranstaltungen und Vereine.

EB: Stimmt! Genau so sind die Malteser-Pralinen geboren. Alleine um die gibt's so viele Geschichten – die könnten ein ganzes Buch füllen.

TM: Du darfst gerne viel Werbung für meine Schwester Ulli und ihre Confiserie machen – schließlich war sie der Antrieb für die Zusammenarbeit mit den Maltesern.

EB: Dann erzähle ich jetzt mal von ihrer „doppelten Lieferung“ von Malteser-Pralinen an das Bundesinnenministerium in Berlin ... Unter 351 Bewerbungen schafften es damals die Malteser mit drei Initiativen in die Endausscheidung des Förderpreises „Helfende Hand“ zu kommen. Aus den Händen des damaligen Innenministers Thomas de Maizière ging am Samstag, den 28.11.2016 der erste Preis an unsere Initiative „Inklusiver Sanitätsschuldienst“. Ich war Jurymitglied und konnte die weiteren Jurymitglieder davon überzeugen, dass die Malteser-Pralinen mit Logo vom Ministerium als Give-away ein absoluter Hit wären. Gesagt, getan. Ich habe bei Ulli 400 Dreierpäckchen bestellt, mit Lieferung nach Berlin. Das Problem: Sie waren am Freitag noch nicht im Ministerium angekommen. Was tun? Es blieb nichts anderes übrig, als nochmals eine Sendung zusammenzustellen.

TM: Ich erinnere mich noch gut, als Herr Kröhn, unser Chef in der Konditorei nochmals kam und eine Sonderschicht extra dafür eingelegt hat.

EB: Zum Glück! Der Flieger ging ja schon am späten Abend. Ich stand dann voll bepackt und mit zwei Mitarbeiterinnen im Flughafen Echterdingen, als Ulli und ihr Carl Benedikt mit der neuen Lieferung kamen. Wir haben dann in der Abflughalle unsere Koffer ausgeräumt, damit wir Platz für die Pralinen hatten. Alles aus den Koffern kam dann ins Handgepäck und extra Tüten. Und was keinen Platz hatte, hat Ulli für uns mitgenommen. In dem ganzen hin und her ist so

manches Utensil verschollen und auch nie mehr aufgetaucht. Hauptsache war, dass wir zusammen mit den Pralinen rechtzeitig in Berlin angekommen sind. Zum Abschluss der Veranstaltung, zu schon recht fortgeschrittener Stunde – man weiß ja, dass ich eher zu den Letzten gehöre, die nach Hause gehen – habe ich mich auf den Rückweg ins Hotel gemacht. Der Pförtner im Ministerium wünschte mir freundlich eine gute Nacht und hat mich dann gefragt, ob ich nicht auch ein Päckchen Pralinen haben möchte. „Welche Pralinen denn?“ fragte ich durchaus verduzt. Er meinte daraufhin, letzte Woche sei ein großer Karton damit angeliefert worden. Keiner habe gewusst, was damit anzufangen sei und deshalb verteilen sie es nun an die Gäste und Mitarbeitende. Neben allem anderen, was mir dabei durch den Kopf ging, dachte ich mir vor allem, dass Verteilen immer noch besser ist, als wegwerfen. Was bei Lebensmitteln leider viel zu oft passiert. Bei uns daheim gab es das nie. „Brot schmeißt man nicht weg!“ hieß es immer.

Malteser

„Uns Malteser gibt es seit 1953. Wir sind eine katholische Hilfsorganisation, gegründet durch den Caritasverband und den Malteserorden. Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht der christliche Dienst an den Bedürftigen und Menschen in Not. Dazu gehören zum Beispiel der Sanitätsdienst, die Pflege, Fahrdienste, Arbeiten im Bereich Flucht und Migration oder die Hungerhilfe. Dabei sind wir nicht nur in Göppingen oder Deutschland tätig, sondern auch weltweit. Mit 51.000 Ehrenamtlichen und 31.000 hauptamtlich Tätigen können wir hier einiges bewegen.“



Immerhin hat es mit den Maurer-Brezeln im Vatikan super geklappt. Wir hatten eine große Tagung in Rom und wurden anschließend von der Schweizer Garde eingeladen. Für 90 Mann haben wir Verpflegung mitgebracht. Neben Malteser-Weißbier haben wir auch Pralinen aus Ulli's Confiserie und Maurerbrezeln dabei gehabt, die Ulli backfrisch vor Ort serviert hat. Die Begeisterung war groß. Da ist nichts übrig geblieben.



MAURER-BREZELN IM VATIKAN: WINNENDER MALTESER, ULLI MAURER, SCHWEIZER GARDE

Damit fängt aus meiner Sicht Nachhaltigkeit an. Bedeutet aber auch, dass man nur so viel Brot kauft, wie man auch essen wird.

TM: Grundsätzlich ist es ja so, dass die meisten Lebensmittel zu Hause in den privaten Haushalten wegge-
worfen werden. Und zwar fast dreimal so viel wie bei den verarbeitenden Lebensmittelherstellern und dem Handel zusammen. Das darf man nicht vergessen!

EB: Du gibst ja viel nicht verkaufte Brot zu den Tafeln und andere nicht verkaufte Artikel werden zu Tierfutter weiterverarbeitet.

TM: Natürlich! Und wir versuchen auch, unsere Produktionsmengen so exakt wie möglich zu planen. Bei uns werden übrigens die Artikel nicht einfach in die Bäckereien geliefert. Sie werden dort von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nach bestem Wissen nach Bedarf bestellt. Das funktioniert gut und führt dazu, dass unsere Retourenquoten recht gering sind. Wir unterhalten uns dennoch fast täglich darüber, wie wir an dieser Stelle noch besser werden können.

EB: Und ihr backt in euren Bäckereien ja auch den ganzen Tag in kleineren Mengen frisch. So könnt ihr ja auch viel besser kalkulieren.

TM: Stimmt, das macht uns viel flexibler. Vor allem machen wir das aber, damit unsere Kundinnen und Kunden den ganzen Tag, backfrische Brezeln, Knackis oder Croissants bekommen. Dabei verfolgen wir das Ziel, dass speziell gegen Ende der Öffnungszeiten eben die Artikel da sind, die die meisten Kunden auch gerne haben möchten. Wenn wir bis Ladenschluss frische Knackis, Brezeln, Laugenweckle, Croissants oder Dinkel-Vollkorn-Brötle anbieten können, dann können wir damit einem ganz großen Teil der Kundenwünsche entsprechen. Und wir bekommen eine gesunde Balance zwischen Kundenzufriedenheit und ethischer Verantwortung.

EB: Wenn wir nur auch so wirtschaftlich agieren könnten, bei zum Beispiel unseren Hilfslieferungen in die ganze Welt. Uns bleibt oft gar nichts anderes übrig, als „zu viel auf einmal“ zu liefern. Es fehlen in den fernen Ländern dann oft einfach die Strukturen und auch die Erfahrung, was die Weiterverteilung oder die Logistik angeht. Da wird dann nicht bedarfsgerecht angefragt, da ist man froh um alles, was kommt, egal ob zu viel oder zu wenig. Hauptsache irgendwas.

TM: Woher sollen die Menschen das denn auch gelernt haben? Wir hier hatten es da schon einfacher. Ich kann mich beispielsweise noch gut dran erinnern, wie mich mein Vater schon als kleiner Junge mit zum Großmarkt zum Obst- und Gemüseeinkauf mitgenommen hat. Ich habe also schon früh ein Gefühl dafür entwickeln können, was es bedeutet, sinnvoll und bewusst einzukaufen.

EB: Du weißt bestimmt nicht, dass dein Vater auch für mich und viele meiner Kollegen in Winnenden der Gradmesser für Entwicklungen war. In meiner Zeit als Architekt in Stuttgart war ich auch an Bauprojekten in Winnenden beteiligt. Ich erinnere mich noch gut an die Langen Weiden und an die Frage, ob wir in den neuen und recht großen Projekten auch den Handel platzieren könnten. Es hieß „Wenn der Werner Maurer sagt, das ist kein guter Standort dafür, dann ist es auch kein guter Standort.“

TM: Ja, das kann ich bestätigen. Mein Vater war sehr weitsichtig. Und er hatte ein gutes Gespür für den Markt. Er wusste recht genau, welche Produkte wann und wo funktionieren und wie er den Bäcker Maurer damit weiterbringen kann. Unser Unternehmen weiterzuentwickeln ist natürlich auch für mich tägliche Aufgabe. Aber wo in den 90ern Wachstum noch über die Anzahl der Filialen definiert war, ist für mich heute viel wichtiger, an der Produktqualität, am Kundenservice und an der Liefertreue zu arbeiten.

Erst wenn die Qualität stimmt, ist das für mich wahre Größe. Und ganz wichtig ist, dass Qualität Zeit braucht. Auch Zeit zur Muße. Oder Zeit für so lange Gespräche wie jetzt gerade mit dir.

EB: Haben wir denn überzogen?

TM: Zumindest nicht so lange, wie Thomas Gottschalk früher mit „Wetten, dass.“ – aber mit dir kommt man ja auf der ganzen Welt herum. Dafür brauchen wir jetzt halt a bissle mehr Platz. Aber das ist auch gut so.

EB: Dabei haben wir noch gar nicht über das Zweite gesprochen, was du mir mitgebracht hast.

TM: Stimmt ja. Wir haben heute extra noch mal Malteser-Bürlis für dich gemacht. Also die gleichen, die wir für euch anlässlich des Katholikentags in Stuttgart kreiert haben.

EB: Die gingen wirklich weg wie warme Semmeln. 5.000 Stück haben wir verteilt. Das Leitmotiv des Katholikentags war ja „Leben teilen“, und das Jahresthema der Malteser ist „Unser täglich Brot gib uns heute“. Und da haben sich die

Bürlis perfekt angeboten. Dass man sie gleich mehrfach brechen und damit auch teilen kann, ist dabei eine mehr als passende Produkteigenschaft.

TM: Das war die Absicht. Wir haben das sehr gerne für euch entwickelt. Und wir sind gerne immer wieder für euch da, wenn wir euch unterstützen können.

EB: Du kennst mich ja nun schon gut genug, dass du weißt, dass ich sicher drauf zurückkommen werde. Und für heute kann ich dir nur noch mal Danke sagen für die großzügige Spende und auch dafür, dass wir nun schon so lange freundschaftlich miteinander verbunden sind.

TM: Vielen Dank für das schöne Ofengespräch.

Göppingen

„Auch in der Region sind wir Malteser Göppingen gegen den Hunger aktiv. Täglich fahren ehren- und hauptamtlich Tätige bis zu 400 Essen in die Schleyer-Halle Stuttgart aus, um Geflüchtete aus der Ukraine zu versorgen.“



Hunger

„Der weltweite Hunger ist mit das größte Elend. Über 800 Millionen Menschen leiden an Hunger. Wir können uns hier gar nicht vorstellen, was das bedeutet! Für die Kinder ist das besonders schlimm. Ein Viertel von allen sind unterernährt. Die Lage ist vor allem in Afrika gravierend.“



Nächstenliebe

„Der Kern unserer Arbeit ist Nächstenliebe. Es gibt keine Voraussetzungen, um bei den Maltesern anzufangen. Man sollte aber unsere Werte vertreten. Nächstenliebe gehört da ganz oben mit dazu. Ich komme ja ursprünglich von den Pfadfindern. Deren Motto war: Eine gute Tat am Tag. Das rufe ich mir jeden Tag aufs Neue ins Bewusstsein. Ich versuche es auch an unsere jüngeren Malteser weiterzugeben. Schließlich ist es doch die Nächstenliebe, die oft den Unterschied macht. Bei einem Sanitätseinsatz sollten wir uns auch um die Angehörigen kümmern. Im Rettungswagen macht es einen großen Unterschied, wie wir mit dem Patienten umgehen.“



Not

„Leider herrscht in so vielen Ländern dieser Erde Not. Große Not. Ich will hier nur einige der am schlimmsten betroffenen Länder aufzeigen.“

Somalia: Geprägt von Armut, bewaffneter Gewalt, politischer Instabilität und Naturkatastrophen. Die Hungerkrise betrifft ca. 7,1 Millionen Menschen.

Nepal: Ein Viertel der Menschen leben unterhalb der Armutsgrenze. Das Land ist von Naturkatastrophen wie Erdbeben oder Überschwemmungen betroffen. Fast die Hälfte der Kinder ist unterernährt.

Südsudan: Der Bürgerkrieg verschlechtert die bereits kritische Lebensmittelversorgung nochmals. 2021 mussten sich knapp 50% der Bevölkerung um ihr tägliches Essen sorgen. Die Malteser unterstützen rückkehrende Flüchtlinge bei der Landwirtschaft, führen Schulungen durch und verteilen lokal produziertes Saatgut oder landwirtschaftliche Geräte.

Demokratische Republik Kongo: Wegen Ausbeutung und Korruption ist es eines der ärmsten Länder überhaupt und wird zusätzlich durch Flüchtlinge aus den angrenzenden Ländern belastet. Malteser International setzt sich für eine bessere Gesundheitsversorgung und Ernährung im Grenzgebiet zur Zentralafrikanischen Republik ein.

Kenia: Vier Regenzeiten blieben aus. 1,5 Millionen Tiere sind bereits verendet. Über vier Millionen Menschen sind auf Unterstützung angewiesen. Die Malteser verteilen Trinkwasser, Bargeld, Viehfutter und Lebensmittel.

Kambodscha: 74 Prozent der Bevölkerung leiden jedes Jahr für mehrere Monate unter Lebensmittelknappheit. Besonders die Kinder in ländlichen Regionen sind betroffen. Seit 2012 sind die Malteser in Kambodscha aktiv und gehen die Ursachen und Folgen der Unter- und Mangelernährung an.



Spenden

„Viele beim Malteser Hilfsdienst e.V. arbeiten wie ich ehrenamtlich. Deswegen kommen Ihre Spenden direkter den Bedürftigen zugute. Wir freuen uns über jede Spende, ob größer oder kleiner. Denn jeder Cent zählt im Kampf gegen Hunger und Leid auf unserer Welt“

Kreissparkasse Göppingen

Stichwort »Hunger«

DE05 6105 0000 0000 0666 42

Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe!

Ihr Edmund Baur, Kreisbeauftragter Göppingen,
Landesbeauftragter Baden-Württemberg
und Bundesbeauftragter für besondere Aufgaben



A man with short grey hair, wearing a black t-shirt, is looking upwards with a thoughtful expression. He is positioned in the lower right of the frame. The background is a complex, industrial-looking structure with many glowing white letters and symbols (like 'T', 'C', 'N', 'Z') arranged in a grid-like pattern on a dark, textured surface. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows.

Kusshandwerk®

Als Bäckereibetrieb schätzen wir gute Handarbeit und alles, was dazugehört.

Also Präzision, Liebe zum Detail, Qualität und Zuverlässigkeit.

Im Rems-Murr-Kreis steht ein Name dafür wie kein anderer: Bernd Kussmaul. Mit seinem Netzwerk an Fertigungspartnern und seinen Mitarbeitenden hat er schon so einige Luxuswagen veredelt, einzigartige Kunstwerke erschaffen oder auch mal Medaillen für die Turn-WM designt, wie sie noch nie zuvor jemand gesehen hat. Ein Gespräch über Design, Detailverliebtheit, Miteinander und ganz viel Geduld. Und noch mehr Geduld.



Bernd Kussmaul begrüßt uns im Eingangsbereich seines Bürogebäudes. Viel weiter kommen wir erst mal nicht. Denn bereits dort ist das erste bewundernswerte Ausstellungsstück zu sehen: der glänzende Motor eines Audi Quattro RS6. Wir gehen neugierig weiter. Und erst ein paar Jahrzehnte zurück zu den Anfängen.

Seit 26 Jahren gibt es die Bernd Kussmaul GmbH nun schon. In dieser Zeit hat sie sich als Manufaktur für das Besondere einen Namen gemacht. Und das nicht nur im Autoländle Baden-Württemberg sondern auf der ganzen Welt. Bei Firmen wie Bugatti Automobile, Singer Vehicles Design, Rimac, Rolls-Royce Motor Cars und Co. gilt Kussmaul als Messlatte für maximale Präzision, exklusives Design, ausgefeilte Technik und allerhöchste handwerkliche Qualität. Mit seinen 60 Mitarbeitenden setzt Bernd Kussmaul individuelle Projekte im Bereich Metall- und Materialverarbeitung um. Sie veredeln Luxuswagen, statuen Yachten aus, fertigen gemeinsam mit QlockTwo ein Zeitobjekt für

die EXPO 2020 in Dubai oder erschaffen zusammen mit dem mittlerweile ebenfalls international bekannten Künstler Tim Bengel (timbengel.com) ein Kunstwerk der ganz besonders geschmackvollen Art – einen goldenen Avocado-Bagel.

Auf die Frage, was denn nun ein Bernd Kussmaul Produkt auszeichnet, antwortet dieser: „**Wir selbst sind das Produkt. Kussmaul ist die Marke und alle sind Kussmaul. Dazu gehört das große Netzwerk an Kompetenzen, also die vielen verschiedenen Fertigungspartner, mit denen wir eng zusammenarbeiten. Ganz wichtig dabei: jeder einzelne Mitarbeitende hier an unserem Standort im beschaulichen Großheppach. Was sicher den Unterschied macht, ist, dass unsere Arbeit meist dort anfängt, wo sich andere gar nicht mehr rantrauen. Und es ist auch unser Ansporn, mit jedem neuen Projekt dazulernen und unser Know-how für kreative Problemlösungen kontinuierlich zu steigern.**“

Bei den ganz besonders wertvollen Autos ist meist auch Kussmaul verbaut. Das können beispielsweise Armaturenbretter, Drehzahlmesser, Kühlergrills oder Tankdeckel sein. Der Großteil der Produkte sind Unikate. Immer neuartig. Immer einzigartig. Dadurch wird das gesamte Fahrzeug zu einem Maßanzug. Die Herausforderung ist dabei: Die Qualität muss von Anfang an stimmen und gleichzeitig muss die Produktentwicklung schnell gehen.

„Wir wollen keine Fehler machen. Im Prinzip ist das so wie bei einem Autorennen. Auch da sind die Teams mit der höchsten Zuverlässigkeit die Sieger. Um das zu erreichen ist es sehr wichtig, dass wir uns immer ausreichend Zeit für die Produktentwicklung nehmen und gut zusammenarbeiten. Wenn alles passt, dann gibt es eigentlich kein Projekt, das wir nicht schaffen können.“

BERND KUSSMAUL



911 PROZENT PRÄZISION!

DIE BERND KUSSMAUL GMBH
FÜR SINGER VEHICLE DESIGN

TOP AND SECRET!

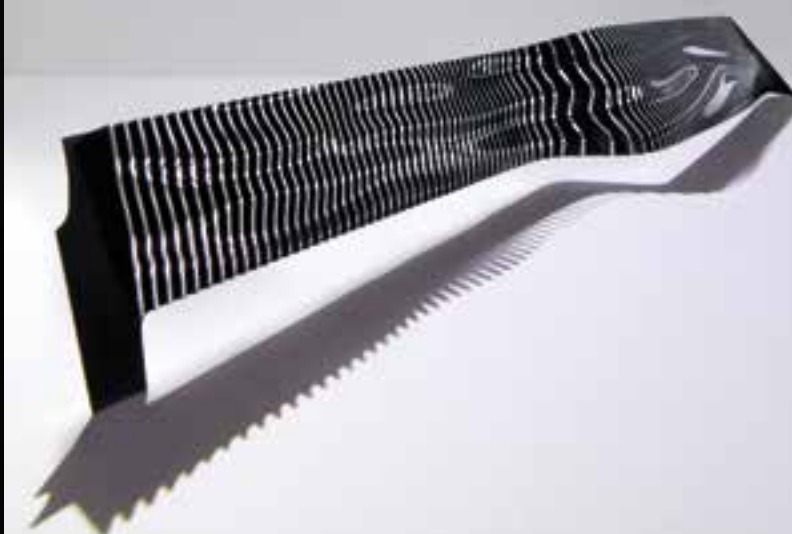
DIE MEDAILLEN FÜR
DIE TURN-WM 2019



Design und Technik werden in kleinen, schlagkräftigen Teams und immer gemeinsam mit den Kunden entwickelt. Die Vorarbeiten stammen von den Fertigungspartnern. Die Projektleitung, der Feinschliff in der Poliererei sowie die präzise Einzelteilmontage werden durch die Experten der Bernd Kussmaul GmbH übernommen. So entsteht Schritt für Schritt das Produkt. Alles in feinsten Handarbeit.

An einem Teil können schon mal gut und gerne 15 Stunden hochglanzpoliert werden. Das braucht Konzentration, Geduld und ein ganz besonders genaues Auge für kleinste Details und ein absolutes Höchstmaß an Präzision.

VOM ARMATUREN-BRETT ZUR KUNSTGALERIE!



LIMITIERTE SONDEREDITION
FÜR DEN ROLLS-ROYCE PHANTOM 8

Ein solches Projekt war beispielsweise die Gestaltung und Umsetzung der Medaillen für die Turn-WM 2019 in Stuttgart. Neben der Bernd Kussmaul GmbH als Ideengeber und Projektleiter waren sieben weitere Partner daran beteiligt. Die Idee war es, nicht nur eine weitere „schöne“ Medaille zu gestalten. Wir wollten DIE MEDAILLE. Die erste Medaille der Welt, die nicht nur glänzt, sondern strahlt! Ganze zwei Jahre Arbeit, Design, Technologie, Entwicklung, Konstruktion, Fertigung und Montage stecken in dem Projekt. Trotz einiger Rückschläge haben alle Partner zusammengehalten und das Ziel erreicht. Bei der Übergabe an die Turner leuchteten dann die Medaillen und setzten die Siegerehrung in ein Licht, das bis dahin so noch nie zu sehen war. Das Beispiel zeigt auch, welch hohes Vertrauen zwischen Kussmaul und den verschiedenen Partnern herrscht. Bis zum Schluss war es ein streng gehütetes Geheimnis, dass die Medaille (Codename »Magic Moment«) leuchten kann. Nicht einmal die Auftraggeber, das Land Baden-Württemberg und der Schwäbische Turnerbund, wussten davon.

„Kussmaul ist für mich Familie. Gemeinsame Unternehmungen und Erlebnisse sind daher wichtiger Teil unserer Kultur. Bei der Turn-WM 2019 haben wir zum Beispiel 50 Freikarten bekommen. Natürlich sind wir dann als gesamte Mannschaft hingefahren und haben gemeinsam gefeiert. Zur Kussmaul-Familie gehören dabei nicht nur meine Mitarbeitenden selbst, sondern das gesamte Netzwerk an Fertigungspartnern. Wir schauen immer danach, dass alle, die an einem Projekt beteiligt waren, auch das Endprodukt zu sehen bekommen. Ein Projekt ist immer das Ergebnis von allen Beteiligten.“

Bernd Kussmaul führt uns weiter durch seine Manufaktur. Zeigt uns die verschiedenen Produkte, die Werkstatt und die Poliererei. Alles etwas ganz Besonderes. Auf die Frage, ob er stolz sei, was er und sein Team machen, antwortet er:

„Wir sind sehr stolz, aber wir sind vor allem dankbar und empfinden es nicht als selbstverständlich, was wir machen dürfen. Einzigartig für mich sind die Erlebnisse und Momente, die wir gemeinsam geteilt haben. Das ist etwas, was man nicht mit Geld kaufen kann. Das schweißt zusammen und ist wohl das Wertvollste, was man miteinander erreichen kann.“



Hand in Hand - Hand - Arbeit.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Bäcker Maurer sorgen täglich dafür, dass alles rechtzeitig in den Bäckereien und Cafés ankommt. Und dass Sie als Kunde zu Ihrer Brezel, Ihrem Knacki, Ihrem Croissant, Ihrem Cappuccino oder was auch immer ein Lächeln gratis dazubekommen.



Antonella Pellino,
Filialleitung

Meine Kinder sagen manchmal im Scherz, dass mein Job an erster Stelle steht, weil ich ihn so sehr mag. Die Kinder kommen natürlich zuerst. Meine Filiale ist trotzdem auch mein Baby. Erst wenn es rund läuft, die Theke perfekt gestaltet ist und im Team alle Hand in Hand arbeiten, bin ich zufrieden. Diese gute Atmosphäre macht auch die Kunden glücklich.



Bernd Simon,
stellvertretender Backstubenleiter

Backen bedeutet präzise sein. Bei jedem Schritt. Bei den Zutaten, bei der Teigzubereitung, beim Brotformen, beim Backen. Deswegen ist es wichtig, dass wir in der Backstube alle gut miteinander kommunizieren.



Selvaratnam Balaprya,
Bäckereifachverkäuferin

Ich bin im Verkauf, berate Kunden, bereite Snacks und Getränke zu und backe frische Backwaren. Am wichtigsten ist es aber, dass sich die Kunden bei uns rundum wohl fühlen. Dazu gehört für mich, dass ich auch mal ein offenes Ohr habe oder älteren Gästen zur Hand gehe und ihnen den Kaffee und den Kuchen an den Tisch bringe.



Walter Kröhn,
Backstubenleiter der Konditorei

Ich habe hier sicher einen der süßesten Jobs. Mein Team entwickelt und erstellt Torten, Kuchen, Pralinen und Schokoartikel aller Art. Jedes Produkt ist dabei ein kleines Kunstwerk. Weil ich in den nächsten Jahren in den Ruhestand gehe, suchen wir eine Nachfolge für mich. Ich möchte, dass ich alles in aller Ruhe weitergeben kann und auch, dass ich mein Team in besten Händen weiß.

Wir stellen ein (m/w/d):

- Lohn- und Gehaltsbuchhalter
- Konditormeister
- Bezirksleitung Verkauf
- Filialleitung
- Teigmacher
- Bäcker
- Mitarbeiter im Bereich Konditorei
- Werkstudenten Verkauf

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



BAECKER-MAURER.DE/JOBS



NUSSBROT



SCHWEIZERBROT



MAURER LAIB



ROGGENMISCHBROT



BAUERNBAGUETTE



WIR BACKEN JEDES BROT AUS

MAURER- KORN®

Maurerkorn® ist unser ungespritztes Getreide aus dem Rems-Murr-Kreis.
Um alle Felder säen wir Blühstreifen.
Die sehen nicht nur wunderschön aus,
sondern bieten auch Lebensraum für
Nützlinge wie Bienen, Hummeln,
Schmetterlinge und sogar für Rebhühner.



CIABATTA GRANDE



GENETZTES BAUERNBROT



SONNENBLUMEN BROT



FRISCHKORNBROT



KAPSELBROT

#regional

#ungespritzt

#handgemacht



DINKEL-EMMER BROT



ÄBLER STEINOFENBROT



SPORTIVO BROT



DINKELWÜRFEL



FRANKENLAIB



GOTTLOBS STEINOFENBROT