

Ofen und ehrlich

HOCH GESCHOSSEN

Hartmut Jenner und
der „Deckabolz“ (S. 8)

HOCH GEWORFEN

Unsere meisterhaften
Neujahrsbrezeln (S. 20)

HOCH GESCHÄTZT

MEHL-OHNE in der
Hauptstadt (S. 30)



MAURER



Ehrlich gesagt

ist diese sechste Ausgabe von »Ofen und ehrlich« ein Blick zurück. Auch zu meinen persönlichen Wurzeln.

Der Besuch auf dem Bauernhof (S. 24), auf dem meine Mutter aufgewachsen ist, erinnert an den Fleiß und die Tugenden, die uns inmitten des landwirtschaftlichen Umfelds den Weg nach vorne gezeigt haben. Mit Hartmut Jenner, dem CEO von Kärcher, rufen wir uns die Zeit im Posaunenchor in Erinnerung und sehen sportlich wie hoffnungsvoll in die Zukunft (S. 8). Mit unseren Kaffeebohnen reisen wir um die Welt (S. 14) und lauschen den Klängen von TV-Moderator und Songwriter Jürgen Hörig (S. 36).

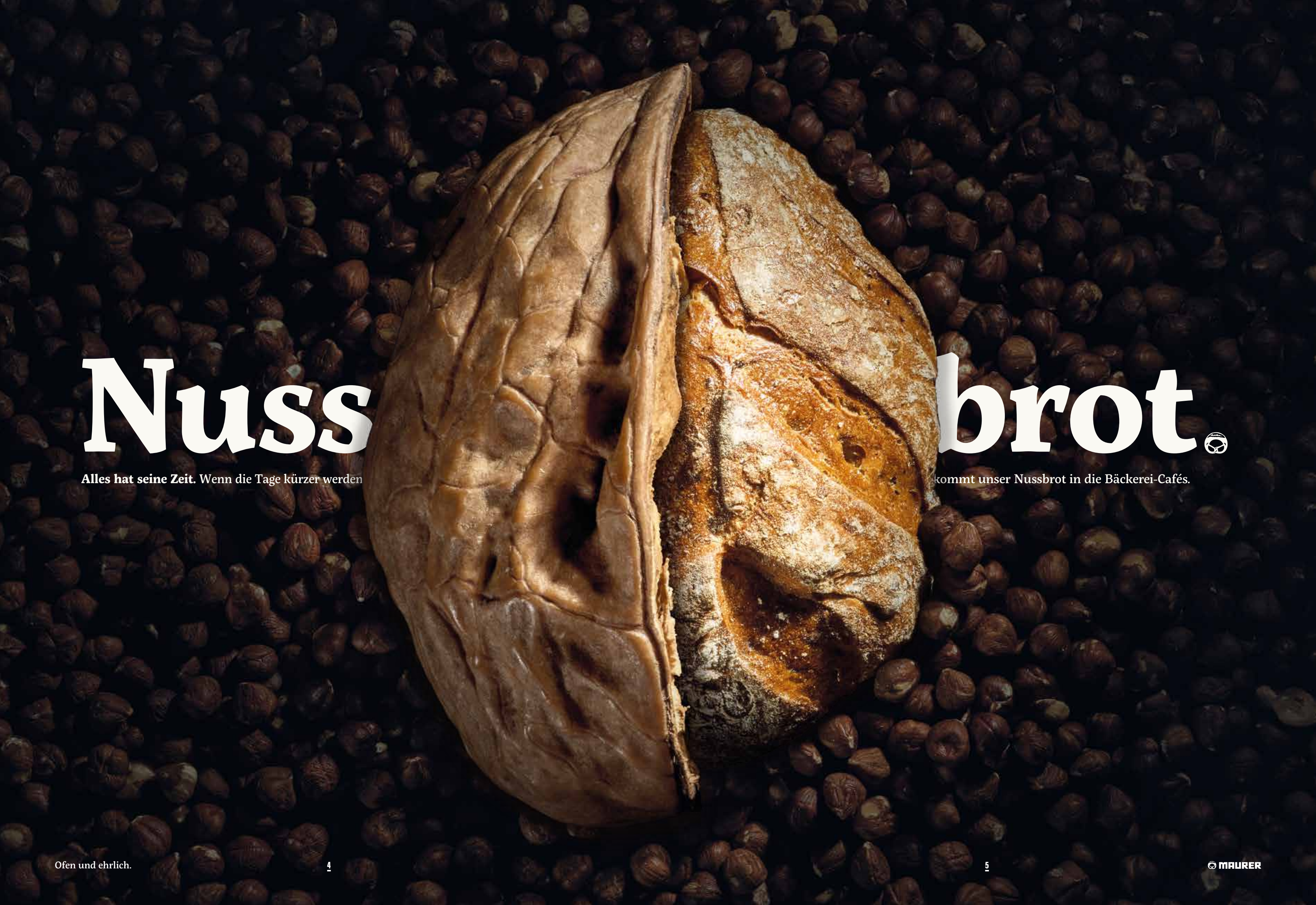
In unserer Backstube heißt es wieder »Manege frei« fürs Schlingen der Neujahrsbrezeln (S. 20) und wir zeigen Ihnen, was man mit unserem MEHL-OHNE-Brot für unglaublich schöne Sandwiches zaubern kann.

Lassen Sie sich gerne inspirieren von all dem, was wir Ihnen aus unserer Region berichten. Ich hoffe, es stimmt Sie – auch in diesen wilden Zeiten – zuversichtlich!

In diesem Sinne: Danke für das vergangene Jahr und alles Gute für ein friedvolles 2023. Es grüßt Sie auf das Herzlichste

A stylized blue ink signature of Tobias Maurer.

Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister und Brotsommelier



Nuss

Alles hat seine Zeit. Wenn die Tage kürzer werden

brot.

kommt unser Nussbrot in die Bäckerei-Cafés.

Drin, was drin sein muss: Nuss!

#brainfood

AUS MAURERKORN.

Wie alle Brote vom Bäcker Maurer ist auch das Nussbrot aus ungespritztem Maurerkorn® aus dem Rems-Murr-Kreis. Für unser Nussbrot setzen wir zwei unterschiedliche Vorteige an, denen wir genug Zeit zum Reifen geben, um ihr volles Aroma zu entfalten und für mehr Bekömmlichkeit und Genuss im Brot zu sorgen. Hinzu kommen reichlich geröstete Haselnüsse und Walnüsse. Ganz wichtig: Bei uns werden alle Haselnüsse schonend und lange geröstet. Nur so erhalten sie ein durch und durch intensives und karamelliges Haselnussaroma.

VON HAND GEFORMT.

Jedes Brot wird von Hand geformt und die Oberfläche kunstvoll geschnitten. Damit passt es nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch perfekt zur besinnlichen Zeit.

Besonders gut schmeckt es zu frischer Butter, aromatischem Rohmilchkäse und kräftigem Rotwein, wie zum Beispiel einem Cabernet Franc aus dem Remstal.

Überhaupt sind Nüsse ein richtig gutes Futter für unseren Körper. Sie sind reich an Nährstoffen wie Proteinen, ungesättigten Fettsäuren und wichtigen Vitaminen. Damit wirken sie sich nicht nur positiv auf unser Herz-Kreislauf-System aus, sondern sind auch ideal fürs Gehirn und die Nerven. Nicht umsonst werden Nüsse auch Brainfood, Nervennahrung oder Studentenfutter genannt. Durch ihr Lecithin und Cholin haben sie positive Auswirkungen auf das Gedächtnis und die Konzentrationsfähigkeit.

#maurerkorn

Ofen und ehrlich.

6



#regional

7



#vitamine

MIT HASELNÜSSEN.

Die Haselnuss ist bereits seit der Steinzeit bekannt und in Europa und Asien weit verbreitet. Sie enthält viele wichtige Vitamine, Nährstoffe und ungesättigte Fettsäuren, die essenziell für das Immun- und Herz-Kreislauf-System sind.

Auch ungeröstet sind Haselnüsse dank ihrer 37 Aromaverbindungen sehr aromatisch. Schonend geröstet werden sie mit 46 Verbindungen zur wahren Aromabombe :-)

UND WALNÜSSEN.

Ein Walnussbaum beginnt erst ab einem Alter von 10 bis 15 Jahren Früchte zu tragen. In guten Jahren kann ein großer und alter Baum dann aber Erträge von bis zu 150 kg erbringen.

Walnüsse haben von allen Nüssen den höchsten Anteil an Linolensäure (Omega-3-Fettsäure), die entzündungshemmend wirkt.

Darüber hinaus haben sie eine vor Diabetes schützende Wirkung, sind Blutdruck senkend und gut fürs Herz-Kreislauf-System.

MAURER

Ofengespräch.

Tobias Maurer hat Hartmut Jenner zum Ofengespräch #3 in die Backstube in der Linsenhalle eingeladen. Hartmut Jenner ist seit 2001 Vorsitzender des Vorstands der Alfred Kärcher SE & Co. KG, Vorstand der Alfred-Kärcher-Förderstiftung und war zudem von 2014 bis 2022 im Aufsichtsrat des VfB Stuttgart.

Nur die wenigsten wissen, dass die beiden eine lange Geschichte verbindet. Hartmut Jenners Dode*, Frl. Marga Jenner, hat zum Beispiel 42 Jahre in der Maurer-Bäckerei in der Schorndorfer Straße gearbeitet. Und dann war da noch die gemeinsame Zeit im Posaunenchor. Vor allem auch die „besonders sportliche“ Art, der sich beide vor und nach dem Musizieren mit größter Freude gewidmet haben :-)

Viel Vergnügen beim recht privaten Dialog über alte Zeiten, die Bedeutung der Natur und die Zuversicht, dass wir dank unserer Wurzeln hoffnungsvoll in die Zukunft schauen können. Das eine oder andere „Fremdwort“ – auch aus dem Schwäbischen – wird auf den folgenden Seiten blitzsauber erklärt.

M: Hartmut, dass wir zusammen im Posaunenchor gespielt haben, ist schon eine Ewigkeit her. Muss so ungefähr Neunzehnhundert... ach, ist ja auch egal, gewesen sein.

J: Ich kann mich noch gut daran erinnern. Du hast Zugposaune gespielt. Ich Trompete. Aber mindestens genauso wichtig war der „Deckabolz*“. Eine halbe Stunde vor dem Posaunenchor und mindestens auch so viel danach haben wir in der kleinen Halle vom CVJM alles gegeben. Das Posaune- oder Trompetenspielen war dann geradezu der entspannende Teil.

M: „Deckabolz!!!“ – zusammen mit Uli, Frank, Goggi, Thomas, Rainer ... um nur ein paar wenige zu nennen. Das war großartig. Für alle, die die Regeln nicht parat haben: Man muss den Ball abwechselnd gegen die Decke schießen. Ganz wichtig dabei ist, dass der Ball nur ein Mal auf dem Boden aufsetzen darf. Mit dem nächsten Schuss, also „Bolz“, muss er wieder an die Decke krachen. Manchmal haben wir aber auch ganz normal gekickt – also wenn man Fußball mit einem Medizinball so nennen kann. Tore gab's natürlich keine in der kleinen Halle. Die hat vielleicht 80 Quadratmeter gehabt, oder auch weniger. Wir haben stattdessen die Mittelkästen

von Sprungkästen aufrecht hingestellt. „Aus“ oder Einwurf gab's auch nicht. Wir haben einfach über die Bande gespielt. Wie beim Billard – also halt theoretisch. Oft genug gingen die Tricks im wahrsten Sinne nach hinten los. Aber egal, es war einfach ein „Feez*“.

*FEEZ

Man nehme eine Gruppe Jungs, die es sprichwörtlich faustdick hinter den Ohren haben und fertig ist das Rezept für einen ordentlichen Feez. Deckabolz war ein Feez. Kurzum: Eine Situation, die unheimlich Spaß macht und noch lange im Gedächtnis bleibt.

J: An die alte Halle habe ich nur gute Erinnerungen. Später habe ich hier nämlich noch Indiac* trainiert. Mit der Mannschaft sind wir Mitte der 90er-Jahre sogar Deutscher Meister geworden. Ich hab mich dann leider verletzt und musste aufhören. Trompete habe ich noch bis 20 gespielt. Mit dem Beginn des Studiums war Schluss. Du hast noch deutlich länger weitergemacht. Man muss aber auch sagen, dass du viel begabter warst als ich.

M: (lacht) Das können wir Mal so stehen lassen. Tatsache ist, wenn wir nicht zufällig eine Bäckerei gehabt hätten, hätte ich mir vorstellen können, Profi-Posaunist zu werden. Bis heute bin ich erster Vorsitzender des Musikfördervereins Winnenden und so mit der Musik eng verbunden. Wir haben uns nach deinem Ausscheiden dann zwar nicht mehr im Posaunenchor gesehen, deine Dode*, die über 42 Jahre bei uns in der Schorndorfer Straße gearbeitet hat, hat mich dennoch immer auf dem Laufenden gehalten, was dich angeht. Ich kann mich noch gut daran erinnern, wie sie mir erzählt hat: „Der Hartmut wohnt jetzt bei mir!“. Und dass sie immer deine Hemden gebügelt hat. Sie hatte da sehr hohe Standards. Keine Falte durfte drin sein. Ich hab mir immer gedacht: „Mensch, die tut ja so, als wäre der Hartmut der wichtigste Mann beim Kärcher“. Jedenfalls warst du zwei Jahre später Chef – beim größten Arbeitgeber in Winnenden.

J: (Lacht und überlegt) ... die perfekt gebügelten Hemden meiner Dode haben sicherlich auch dazu beigetragen, dass ich Chef wurde. Überhaupt war der Umzug in die obere Wohnung in ihrem Zweifamilienhaus ein absoluter Glücksgriff in meinem Leben. Ich habe dort von 1989 bis 2004 gewohnt. Dafür, dass sie mir nicht nur die Hemden gebügelt, sondern auch die komplette Wäsche gewaschen hat, bin ich ihr heute noch dankbar. Vor allem aber war sie ein so normaler, natürlicher, fleißiger und einfach wundervoller Mensch.

M: Marga Jenner war auch für uns ein ganz großes Glück. Vor allem für meine Tante Marianne, die ihre direkte Chefin war und mit der sie mehrere Jahrzehnte eng zusammengearbeitet hat. Die beiden haben seit den 60er-Jahren den Laden in der Schorndorfer Straße in Winnenden geschmissen. Am Anfang kamen sie oft schon um halb fünf rein und haben durchgeputzt, damit alles blitzblank war, wenn die ersten Kundinnen und Kunden kamen. Damals gab es noch niemanden, der diese Arbeit gemacht hat.

J: Und immer wenn es notwendig war, hat sie zusätzlich auch noch auf dem Hof der Familie geholfen. In der Erdbeersaison ist sie sogar um halb vier mit auf den Acker zum „Bräschdleng* zopfa“. Bis zum 72. Lebensjahr hat sie gearbeitet. „Schaffa*“ war einfach ihr

*INDIACA

Indiac* kommt ursprünglich aus Südamerika und ist ein sehr dynamischer Sport. Die Regeln sind ähnlich wie beim Volleyball. Zwei Mannschaften treten gegeneinander an und versuchen abwechselnd, den Ball so über das Netz ins gegnerische Feld zu schlagen, dass dieser nicht mehr zurückgespielt werden kann. Die Mannschaften können bei Indiac* sogar gemischt spielen, also mit Männern, Frauen, Jungen und Mädchen. Der Indiac*-Ball selbst besteht aus einem gelben Schaumstoffkissen mit roten Federn. Er wird mit der flachen Hand geschlagen und kann extrem schnell werden, was den Sport so anstrengend macht. Der CVJM Winnenden ist mehrfach zur deutschen Meisterschaft angetreten und 1995 und 2014 sogar deutscher Meister geworden.

Leben. Bis ins hohe Alter von 74 Jahren hat sie es sich nicht nehmen lassen, jeden Samstag noch bei euch im Einsatz zu sein, weil samstags keiner arbeiten wollte.

M: Sie waren auch nicht nur zum Arbeiten da. Manchmal waren sie mehr Seelsorgerinnen als alles andere. Sie kannten die Menschen aus der Gegend auch noch wirklich. Wenn zum Beispiel morgens mal wieder ein Junge zu ungewöhnlicher Zeit eine Brezel kaufen wollte, haben Marianne und Marga ihn gefragt „Bua, hosh du koi Schul?“. Heute undenkbar – schade eigentlich.

J: Ja, das war Marga Jenner. Ihre Werte und Einstellungen kamen sicherlich auch von der Zeit auf dem Bauernhof. Das ist bei mir auch so. Auf dem Hof meiner Eltern bei Bürg habe ich alles gelernt, was mein Leben auch heute noch prägt: Unternehmerisches Denken, Fleiß, Respekt, aufs Geld achten, immer bodenständig bleiben und vor allem nie vergessen, wo man herkommt.

M: Meine Mutter ist ebenfalls auf dem Bauernhof groß geworden. Und in der Landwirtschaft lernt man schnell, langfristig zu denken und demütig zu sein. Du musst jedes Jahr von Neuem anfangen. Du musst immer ans nächste Jahr denken und vor allem weißt du, dass die Natur viel bedeutender für dein Leben ist als alles andere.

*DECKABOLZ

Der Deckabolz hat seinen Ursprung auch im Baden-Württembergischen Winnenden. Das Spielfeld besteht aus einer ca. 80qm großen Halle. Zwei gegnerische Teams treten (bolzen) abwechselnd den Ball so hoch in die Luft, dass dieser die Decke berührt. Verfehlt der Ball die Decke, bekommt die gegnerische Mannschaft einen Punkt. Weitere Regeln sind nicht überliefert.

J: Je nachdem, was du anbaust, pflanzt du häufig auch für Generationen. Oft genug auch etwas, bei dem du selbst den Ertrag gar nicht mehr erleben wirst. Zudem kannst du der beste Landwirt sein, wenn der Herrgott nicht will, nutzt es gar nix. Einmal Hagel oder Ungeziefer und die Ernte ist weg. Am Ende kannst du nur jeden Tag aufs Neue dein Bestes geben, demütig sein, fleißig bleiben und

J: Da habe ich dir eine sehr schöne Geschichte dazu. Du weißt vielleicht, dass ich mir 2010 einen „Wengert*“ gekauft habe. Ganz für mich privat. Ich wollte einfach ein echtes Stück Remstal haben. Und ich habe mit dem Wein auch schon einigen Geschäftspartnern eine Freude gemacht. Zu Geburtstagen oder Jubiläen stellt sich ja immer wieder die Frage, was du ihnen schenken kannst.

*DODE

Die Dode und ihr „Schützling“ verbindet meist eine ganz innige Beziehung, die ein Leben lang anhält. Eine Dode ist die Person, die einem als Kind heimlich Süßigkeiten schenkt, obwohl die Eltern es verboten haben, deren Tür immer offen steht und die die Hemden für ihren Bua mit solcher Leidenschaft bügelt, als hänge ihr Leben davon ab. Auf Hochdeutsch ist die Dode auch bekannt als Patentante oder Taufpatin. Die männliche Variante, also der Patenonkel, wird im Schwäbischen übrigens Dede genannt.

nie die Zuversicht verlieren. Das sprichwörtliche Glück des Tüchtigen kann man sich im wahrsten Sinne des Wortes durchaus erarbeiten. Nur erzwingen kann und sollte man das Glück halt nicht.

M: Leider haben heutzutage viele das Gefühl, dass man alles selbst beeinflussen und steuern kann, vergessen dabei aber, dass es eine höhere Instanz als einen selbst gibt, die jederzeit die Pläne durchkreuzen kann. Und egal, wer du bist oder was du tust, gibt es immer Dinge, die wir nicht selbst bestimmen oder kaufen können.

*BRÄSCHDLENG

Der Bräschdleng ist eine kleine, rote, tropfenförmige Frucht, die in den Monaten Mai bis Juli überall im Rems-Murr-Kreis auf den Feldern zu finden ist. Mit ihrem fruchtigen und süßen Aroma ist sie bei Jung und Alt sehr beliebt. Der Erntevorgang wird Bräschdleng zopfa genannt. Besonders gut schmeckt er als Bräschdlangskuacha oder Bräschdlangsgsälz. Im deutschen Sprachgebrauch wird der Bräschdleng auch Erdbeere genannt. Anders als der unpräzise hochdeutsche Name vermuten lässt, gehört der Bräschdleng nicht zu den Beeren, sondern zu den Rosengewächsen und ist mit der Hagebutte verwandt. Manchmal wird Bräschdleng im Schwäbischen übrigens auch als Ausdruck für eine rote Nase verwendet.

Die schönsten Geschenke sind bekanntlich die, die man nicht kaufen kann. Meinen Lemberger und Trollinger zum Beispiel. Den baue ich auf dem Wengert zusammen mit meinem Bruder ganz klassisch remstälerisch an. Zu kaufen gibt's den nicht. Wenn, dann gibt's den nur geschenkt. Übrigens ist jeder Wein ein echtes Stück Handarbeit, denn alles daran ist selbstgemacht. Vom Pflanzen der Rebstöcke bis zum Abfüllen der Flasche. Ich weiß noch, als mein Bruder und ich bei sengender Hitze 670 Rebstöcke gepflanzt haben. Wir haben mit der Schaufel die 30 cm breiten und tiefen Löcher gegraben. Und dieser Fleiß hat sich auch schon ausgezahlt. Ein großer Kunde von Kärcher hat sich nach vielen Jahren für einen anderen Anbieter entschieden. Das gehört dazu wie eine Niederlage im Sport. Weil die Zusammenarbeit aber immer so gut war, hab ich mich mit einer von meinen „unverkäuflichen“ Flaschen persönlich verabschiedet und mich für die erfolgreichen gemeinsamen Jahre bedankt. Am nächsten Morgen bekam ich zu meiner Überraschung einen Anruf und wir haben uns auf eine Fortsetzung unserer Arbeit geeinigt. Das hat mich richtig gefreut und mir die Zuversicht gegeben, dass auch eine aufrechte und freundliche Niederlage noch zum Sieg führen kann. In dem Fall waren wir sogar beide Gewinner. Etwas später habe ich übrigens noch das Grundstück nebenan erworben und durch Zufall haben wir entdeckt, dass es auf dem Grundstück einen 67m tiefen Brunnen gibt. Zum Wein gab's dann eine Trinkwasserkonzession gratis dazu.

M: Ist ja super, dann kannst du ja jetzt auch Schorle anbauen! (Beide lachen.)

J: Lass uns gerne an der Idee dran bleiben. „Wenn eine Idee am Anfang nicht absurd klingt, dann gibt es keine Hoffnung für sie!“, hat Albert Einstein mal gesagt. Ist zwar kein Remstäler, aber trotzdem Schwabe.

M: Bei unserem gemeinsamen Sponsoring der Handballer vom TVB klang der Wunsch, irgendwann mal ganz oben zu spielen, ja auch mindestens absurd.

J: Mit der geballten regionalen Power wird aus einer Vision halt doch mal die Bundesliga. Und wenn aus einer gemeinsamen Vision Wirklichkeit wird, dann stehen der Sponsor und der Verein gemeinsam oben. Ein Sieg des TVB ist immer auch ein Sieg für Kärcher, für Bäcker Maurer und für alle anderen Sponsoren. Und auch ein Sieg unserer Region. Unser Beitrag war und ist natürlich immer ein sportlicher Wille. Angetrieben auch von meiner eigenen Leidenschaft für den Ballsport. Ich war deswegen auch acht Jahre im Aufsichtsrat beim VfB. Und was uns bei Kärcher im Hinblick auf unsere Engagements im Sportbereich besonders wichtig ist: Sie müssen auch immer auf unsere Marke einzahlen und zu uns

*SCHAFFA

Beim Schaffa entsteht durch das (gemeinsame) Gestalten etwas ganz Eigenes und Neues. Das frühe Aufstehen und Durchwischen der Bäckerei von Marianne und Marga war schaffa. Kurz gesagt: Schaffa ist richtig harte Arbeit – und ohne Schaffa wird's eh nichts.

und unseren Werten passen. Denn im Sport geht es immer um Werte. Deshalb unterstützen und fördern wir das auch gerne. Träume sind dabei der größte Motivator.

Hinzu kommt, dass Sport zusammenschweißt und gemeinsame Erlebnisse schenkt. Der TVB ist 2006 in die 2. Liga aufgestiegen. Und dass das klappt, war alles andere als klar. Im entscheidenden Spiel lagen wir zwischen-durch mit 3:11 hinten. Schlussendlich stand es 33:32! Ich bekomme jetzt noch Gänsehaut, wenn ich daran denke.

M: Ein unvergesslicher Abend! Und ich kann allen nur wünschen, so etwas mitzuerleben. Ganz egal mit welchem Sport, ob als Zuschauer oder als Spieler. Und es muss auch nicht gleich die Scharr-, Mercedes-Benz- oder Porsche-Arena sein. Wir sind zum Beispiel auch Sponsor vom TSV Leutenbach. Und das sind wir auch, obwohl sie letztes Jahr abgestiegen sind. Dann müssen wir halt wieder zusammen nach vorne schauen. Und wir sind da ganz zuversichtlich. Zum Beispiel gab's dieses Jahr nach zwei Jahren Turnierpause wegen Corona endlich wieder unseren Maurer-Cup. Da treten über sechzig Jugend-Fußballmannschaften gegeneinander an. Klar will jeder junge Kicker ein Star sein und hat auch große Stars als Vorbild. Das Wichtigste aber ist das Zusammenhalten als Mannschaft. Das prägt soziale Grundwerte.

J: Und wenn aus so kleinen Orten aus der Region so unglaublich tolle Mannschaften hervorkommen, dann macht das was mit einem. Wer hätte zum Beispiel jemals für möglich gehalten, dass Bittenfeld in ganz Deutschland bekannt sein wird.

M: Auch Winnenden kann sich sehen lassen. Du hast das ja selbst miterlebt – und maßgeblich mitgestaltet – wie Winnenden mit Kärcher bedeutend wurde. Sogar Weltmarktführer. Und ihr wachst immer weiter. Das wäre ohne Vision auch nicht gegangen.

J: Stimmt, wir sind stetig größer geworden und bauen unsere Position auf dem Weltmarkt weiter aus. Trotz des großen Wachstums sind wir aber immer in der Region geblieben. Das Zusammenbleiben und die Nähe sind für uns nämlich unersetzlich. Kurze Wege sind wichtig für Kreativität, Kommunikation und Innovationsfähigkeit. Wir haben deswegen auch eine eigene Fußgängerbrücke über die Bahngleise bauen lassen, die unser altes Firmengelände mit dem neuen Gelände auf dem ehemaligen Pfeleiderer-Areal verbindet. Übrigens mit 168m die längste private Brücke in Europa. Dass die innerhalb von nur zwei Stunden aufgebaut war, kann uns auch zuversichtlich stimmen. Wenn man's richtig anstellt, muss auch in Deutschland nicht alles gefühlt ewig dauern.

M: Vielleicht hat das ja wieder mit dem Fleiß und der Zuversicht zu tun. Und auch damit, dass im Hier eine ganz besondere Kraft schlummert. Ich spüre für unsere

Bäckerei deutlich, dass Regionalität mehr ist als nur kurze Wege. Aber alleine die sind ein riesengroßer Vorteil für uns. Unsere Bäckereien liegen alle innerhalb von einem Radius von 20 km um die Backstube. So können wir garantieren, dass alle Backwaren so frisch wie möglich beim Kunden ankommen. Wenn zum Beispiel nur eine Filiale eine halbe Stunde weiter

*WENGERT

Sie prägen das Bild der gesamten Region: Besonders an den Südhängen gibt es Wengert an Wengert, auf denen nach alter Tradition und seit mehr als 900 Jahren Wein angebaut wird. Gesäumt von kleinen Steinmauern stehen hier in Reih und Glied Rebstöcke nebeneinander. Nach dem Motto „Altes bewahren und Neues wagen“ wachsen im Remstal Sorten wie Trollinger, Lemberger, Riesling und Co. direkt neben internationalen Superstars wie Merlot oder Neuzüchtungen wie Cabernet Mitos.

entfernt liegt, müssen wir auch in der Backstube eine halbe Stunde früher mit dem Backen anfangen. Dadurch wären alle Backwaren in allen Filialen eine halbe Stunde älter – egal, wie weit diese entfernt sind. Hinzu kommt, dass die gesamte Belegschaft dann auch früher aufstehen muss.

J: Herkunft ist wichtig. Ich habe eine tiefe Bindung zur Region. Auch deshalb sind wir bei Kärcher so regional geprägt. Das Regionale hilft mir auch bei meiner Arbeit. Ich kenne viele hier. Und die meisten bei Kärcher sogar mit Namen. Das erleichtert vieles und kommt dem ganzen Unternehmen zugute.

M: Lieber Hartmut, bei meinen bisherigen Offengesprächen habe ich schon viel gelernt – und natürlich war ich auch immer selbst ein bisschen Teil der Geschichte. Mit dir sind wir aber weit zurück zu unseren persönlichen Wurzeln gegangen. Und ich habe wieder einmal gemerkt: Zukunft braucht Herkunft – gerade auch in diesen wilden Zeiten. Wenn wir uns dann noch alle als große regionale Mannschaft verstehen, können wir voller Zuversicht in die Zukunft schauen.

Wenn Bohnen reisen.

Wir gehen auf eine Kaffeereise und starten im sogenannten „Kaffegürtel“, den Subtropen und Tropen rund um den Äquator. Nur hier herrscht das besondere feucht-trockene Klima, das der Kaffeestrauch benötigt, um wachsen zu können.

Start ist in Brasilien, in der Region Cerrado. Weiter geht's in Richtung Norden über Kolumbien und Panama, vorbei am Karibischen Meer in den Westen von Honduras und schließlich Richtung Osten über den Stillen Ozean nach Indien.



An all diesen Stationen wird Kaffee für unseren Espresso und Café Crème angebaut.

1. Brasilien:

Bohne: Doce Diamantina
Arabica, sanftes Aroma und
wenig Säure
→ Für Café Crème und Espresso

Für uns besonders wichtig: Die Plantagen werden von den Kaffeebauern konsequent nachhaltig bewirtschaftet, die Plantagenarbeiter erhalten einen fairen Lohn und die erzielten Erträge führen zu einem höheren Lebensstandard der Menschen in den umliegenden Dörfern. So zum Beispiel auch auf der Plantage Finca Río Colorado in Honduras. Die Farm liegt direkt neben dem Celaque-Nationalpark, der die umliegenden Dörfer und Farmen mit Wasser versorgt. Die Finca Río Colorado ist nicht nur nachhaltig unterwegs, sondern hat sich auch mit mehreren sozialen Projekten einen Namen gemacht. Sie bezahlt faire Löhne und betreibt eine



2. Honduras

Bohne: Finca Río Colorado
Arabica, Noten von Kakao Nibs
und dunkler Schokolade
→ Nur für Café Crème

lokale Coffee Farming School, in der Kaffeeanbau-Workshops für Einheimische angeboten werden.

3. Indien

Bohne: Parchment AB Kodagu
Robusta, milder Geschmack, tolle Crema!
→ Für Café Crème und Espresso

Von hier und anderen Plantagen aus machen sich die Bohnen in traditionell gewobenen Kaffeesäcken auf die Weiterreise ins beschauliche Schwarzwald. In dem kleinen Dorf unweit von Heilbronn werden die Bohnen von Andrej Pajdakovic in seiner Rösterei Achtkaffee zu unserem Espresso und Café Crème weiterverarbeitet. Mit viel Liebe und in traditioneller Handarbeit – genau wie in unserer Backstube.





Herzstück der Rösterei ist der matt-schwarze Trommelröster des Traditionsherstellers Probat.

In ihm werden die Bohnen in einem schonenden Verfahren über der offenen Flamme geröstet – bei Temperaturen bis maximal 220 °C und mit ausreichend Zeit. Die langsame und schonende Röstung bei milder Temperatur machen die Bohnen bekömmlich. Gleiches gilt auch fürs Brotbacken. Auch wir geben den Teigen die benötigte Zeit, um zu reifen, bekömmlich zu werden und ihr Aroma zu entfalten.



Trommelröster von Probat

Andrej füllt die noch grünen und rohen Bohnen in den Röster. Bis zu 24 kg erhalten bei ihm pro Röstgang ihre braune Färbung. Für 8 Minuten werden sie zunächst bei 150 °C getrocknet. Anschließend steigt die Temperatur stetig auf bis zu 220 °C an. Ab 160 °C fangen die Bohnen an, ihr Aroma zu entfalten und es beginnt im gesamten Raum nach Kaffee zu duften. Kurze Zeit später knistert es geheimnisvoll in der Trommel. Die Bohnen werden durch die Hitze größer und platzen schließlich auf. Nach insgesamt 17 bis 18 Minuten ist der Röstvorgang abgeschlossen und die Bohnen werden aus der Trommel auf ein Sieb geschüttet.

Dort kühlen sie unter stetigem Rühren ab. So wird verhindert, dass die im Kern gespeicherte Hitze die Röstung weiter fortsetzt und die Bohnen bitter werden. Wenn sie am Ende gleichmäßig braun sind, seidenmatt glänzen und ein verführerisches Aroma von Mokka und Karamell verbreiten, ist Andrej zufrieden.



„ICH KÖNNTE EIN VIELFACHES AN BOHNEN IN EINEM BRUCHTEIL DER ZEIT RÖSTEN. MACHE ICH ABER NICHT! DENN NUR WENN ICH IHNEN AUSREICHEND ZEIT GEBE, WERDEN SIE SO, WIE ICH SIE WILL!“

ANDREJ PAIDAKOVIC



Das Cupping

Jede Bohnensorte bekommt von Andrej ihren ganz individuellen, perfekt auf sie abgestimmten Röstvorgang. So ist es möglich, die verschiedenen Aromen aus den Bohnen herauszuarbeiten. Im Zusammenspiel ergeben sie später ein Konzert des guten Geschmacks.

Um die Qualität der gerösteten Kaffeebohnen zu überprüfen und zu bewerten, macht Andrej das sogenannte Cupping. Er mahlt dazu die Bohnen grob, füllt sie in einen Becher (Cup), gießt diesen mit heißem Wasser auf und lässt den Kaffee ein paar Minuten abkühlen. Hierdurch entsteht eine dicke Kaffeekruste. Mit einem großen Löffel bricht Andrej die Kruste auf, wodurch eine Wolke aus Kaffeearomen aufsteigt. Um diese in vollem

Umfang aufnehmen zu können, hält Andrej seine Nase so nah wie möglich an den Becher und atmet tief ein. Jeder Kaffee entfaltet eine ganz eigene, intensive Aromenwelt.

Mit dem Löffel schöpft Andrej etwas vom aufgebrühten Kaffee ab und saugt ihn kräftig in den Mund. Durch das Schlürfen wird der Kaffee wie bei einer Weinprobe mit Sauerstoff vermischt und im Mund so verteilt, dass die Geschmacksrezeptoren ihn noch besser aufnehmen können. Jetzt wird probiert – gibt es Fehlnoten oder passt der Geschmack? Wenn die Aromenwelt stimmt, wird Packung für Packung unseres Espresso und Café Crème per Hand abgewogen, gefüllt, verschlossen und etikettiert.

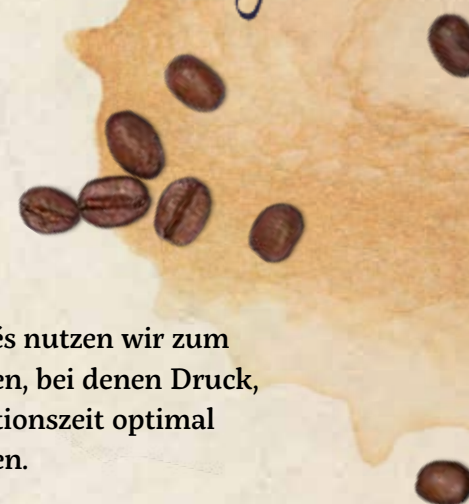


**„WENN
DER
ESPRESSO
EINE
DICHT
UND
GOLDBRAUNE
CREMA
HAT,
DANN
BIN
ICH
ZUFRIEDEN“**

WENDY HAAG



*Die Barista Wendy Haag
im Bäckerei-Café in Waiblingen*



In unseren Bäckerei-Cafés nutzen wir zum Teil Siebträger-Maschinen, bei denen Druck, Temperatur und Extraktionszeit optimal eingestellt werden können.

Zunächst wird ein Espresso aus der Maschine gelassen. Das Ergebnis stimmt: eine dichte und goldbraune Crema. Anschließend schäumt Wendy die Milch auf, klopft diese vorsichtig durch und beginnt mit geübten Handbewegungen ein Kunstwerk in den Kaffee zu zaubern. Sie zeigt uns das Ergebnis und ist zufrieden.

Hier endet unsere wundervolle Kaffeereise. Mit einem Cappuccino, Espresso, Café Crème oder Latte Macchiato auf dem Tisch in einem unserer Bäckerei-Cafés. Und wenn der Kunde dann zufrieden ist, sind wir es auch!

Dann geht's weiter, die kurze Strecke am Neckar entlang, bis in die Winnender Linsenhalde. Dort werden die Paletten kurz eingelagert und anschließend in unsere Bäckerei-Cafés verteilt.

Einige der Packungen haben das Glück, im Bäckerei-Café in der Waiblinger Bahnhofstraße zu landen. Dort nämlich zaubert Wendy Haag aus den Bohnen die verschiedensten Kaffeekreationen. Die ausgebildete Barista hat nicht nur jahrelange Erfahrung in der Zubereitung von Kaffeespezialitäten, sie hat auch ebenso viel Übung, die Kundinnen und Kunden mit wahren Milchschaum-Kunstwerken (Latte Art) zu überraschen.



Wendy Haag ist zwar erst seit Anfang August bei uns, hat sich aber in kürzester Zeit als „Coffee-Fee“ einen Namen gemacht. Ihre Kolleginnen und Kollegen schult sie regelmäßig. Uns zeigt sie, wie man einen Cappuccino richtig zubereitet. Die Handgriffe dafür beherrscht sie wie im Schlaf: Zunächst werden die Bohnen fein gemahlen und anschließend mit dem Tamper behutsam im Sieb festgedrückt. Dann wird der Kaffee gebrüht.

Jede Tasse ein Kunstwerk!



Zum Video »Wenn Bohnen reisen«



Manege frei.

Es ist alle Jahre wieder ein ganz besonderes Erlebnis, wenn unsere Bäckermeister in der Backstube mit der Produktion der Neujahrsbrezeln beginnen. Dazu braucht es einiges an Übung. Vom Flechten übers Ausrollen bis hin zum Schlingen der Brezel wird bei uns traditionell alles per Hand gemacht. Und weil das Ganze so ein schöner Anblick ist, haben wir einige Momente mit der Kamera festgehalten.



EIN GUTES NEUES JAHR UND EINE BREZEL SO GROSS WIE EIN SCHEUNENTOR.

— ALEMANNISCHES SPRICHWORT —

Die Neujahrsbrezel hat eine lange Tradition. Seit über 300 Jahren landet sie am ersten Tag des Jahres auf dem Frühstückstisch vieler Familien.

Als Glücksbringer war sie früher ein beliebtes Geschenk zum Start ins neue Jahr. Dabei galt: Je größer die Brezel, desto höher die Wertschätzung für den Beschenkten. Und wenn es mal ein ganz besonderes Geschenk sein sollte, zum Beispiel von der Dode oder dem Dede fürs Patenkind, wurden zusätzlich Geldstücke in den Teig eingebacken.



Zum Video vom Neujahrsbrezelschlingen

So entwickelten sich über die Jahre rund um die Neujahrsbrezel einige Bräuche.

In manchen Wirtshäusern wurde an Silvester um die Neujahrsbrezel gespielt. Familien teilten am Silvesterabend die Brezel miteinander, brachen sie in Stücke und wünschten sich gegenseitig Glück. Und Bauern verfütterten sie an ihr Vieh, damit es auch im kommenden Jahr gesund blieb.

Wir beim Bäcker Maurer backen zwar keine Geldstücke in unsere Neujahrsbrezeln. Aber Glück bringen sollen sie natürlich trotzdem. Es gibt sie in vier verschiedenen Größen: 200 g, 500 g, 1.000 g und 1.800 g. Alle werden aus feinstem Butterhefeteig mit frischer Markenbutter von Hand geflochten, gerollt, geschlungen und danach goldgelb gebacken.



A photograph of a brown hen with a red comb, standing on a bed of straw. The hen is facing right, and its body is covered in brown feathers with some white speckling. The background is slightly blurred, showing other chickens and a red object.

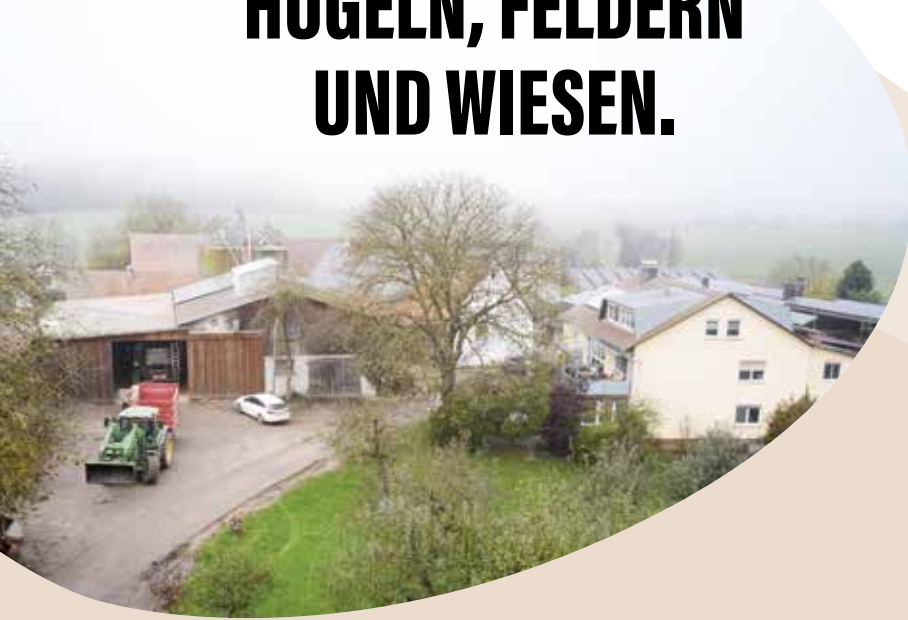
Eiertag

Es ist ein früher Samstagmorgen im November in der Linsenhalde in Winnenden. Es ist kalt und neblig draußen. Wir machen es uns im warmen Auto gemütlich, mit frischem Cappuccino aus dem Backstubencafé. Wir, das sind Tobias Maurer, das Redaktionsteam und der Fotograf Peter Oppenländer. Mit im Gepäck: eine große Tüte frisch gebackener Brezeln, Brote und ein Hefekranz. Ziel unserer Reise ist der Unterbuchhof südlich von Ulm.

Hier ist Tobias Maurers Mutter Anne aufgewachsen. Und hier lebt sein Vetter Daniel Habdank zusammen mit seiner Familie. Er versorgt die Backstube Woche für Woche mit bis zu 2.500 frischen Eiern, die für die Kuchen und Torten benötigt werden.

Zu viert fahren wir den Alaufstieg entlang, Deutschlands schönste Autobahnstrecke, vorbei an Ulm und danach weiter in eine immer ländlichere Region. Nach gut zwei Stunden Fahrt erreichen wir das Ziel. Der Bauernhof liegt ca. zwei Kilometer außerhalb des 1.500-Seelen-Dorfes Wain.

INMITTEN VON HÜGELN, FELDERN UND WIESEN.



Nur eine schmale Straße führt hierher. Bevor wir nach Unterbuch einbiegen, folgen wir der Straße noch ein Stück. Wir fahren vorbei am Reischenhof, heute ein Golfplatz, und noch einen Kilometer weiter nach Oberbuch. Danach ist Schluss – und es kommt nur noch Wald.

Tobias Maurer verbrachte hier die Sommerferien bei Oma und Opa und seinem Vetter und Kumpel Daniel. „**Der Hof ist ein bedeutender Teil meiner Kindheit. Mit 8 oder 9 Jahren kam ich hier in den Genuss des besten Honigbrottes meines Lebens. Alles selbstgemacht, das Brot und der Honig. Auch zu Festen kamen immer sehr viele von der großen Familie zusammen. Das waren gut und gerne 20 oder 30 Leute, die es sich auf der Eckbank in der Wohnung von Oma und Opa im ersten Stock gemütlich machten. Zu essen gab es schwäbische Sonntagssuppe mit Mark- und Grießklößen, gemischten Braten mit Spätzle und Kartoffelsalat und zum Nachschich herrliches Mirabellenkompott. Ein echt schwäbisches Sonntagsmahl. Nach dem obligatorischen Spaziergang haben die Gäste weitergefeiert. Die Gastgeber jedoch nicht, die mussten sich um den Stall und die Tiere kümmern.**“



Der Hof wird mittlerweile von Tobias Maurers Vetter Daniel Habdank zusammen mit seiner Frau Claudia und einer Handvoll Helfern bewirtschaftet. Auch Vater Wilhelm, Mutter Anneliese und die beiden mittlerweile erwachsenen Kinder Linus und Franziska Habdank packen regelmäßig mit an. Sohn Linus möchte die bäuerliche Tradition sogar fortführen und den Hof eines Tages übernehmen. Das ist gut, denn die Arbeit auf so einem Bauernhof geht nie aus. Besonders nicht mit über 5.000 Hühnern, die in zwei großen Ställen leben und versorgt werden wollen, mehreren hundert Schweinen, Äckern und Katzen, von denen niemand so genau weiß, wie viele es eigentlich auf dem Hof gibt.

Der Arbeitstag beginnt um 7:30 Uhr mit dem Füttern der Hühner. Das Futter pflanzt die Familie Habdank noch selbst auf ihren Feldern rund um Unterbuch an. Die Hennen bekommen eine Mischung aus Mais, Weizen und Gerste, ergänzt durch wichtige Nährstoffe und Mineralien. Wir schauen uns die beiden Hühnerställe an. Sie bestehen aus einem großen Raum mit Sitzstangen. Über Tore haben die Hennen jederzeit Zugang zu einem Außenbereich mit viel Platz und Frischluft.

Er erinnert ein wenig an einen Spielplatz: Säcke mit Stroh hängen zum Picken von der Decke, ein Holzgerüst (alter Heu-Heinzen) lädt zum Klettern und ein Sandbereich zum Baden ein. Doch zum Legen gehen die Hennen alle rein ins warme Nest.

GROSSE KLEINE MITTLERE WEISSE BRAUNE

„Zwischen 8 und 11 Uhr morgens ziehen sich die meisten Hennen zum Legen in die Nester zurück. Die Nest-Boxen sind geschützt, warm, dunkel und gemütlich. Wir bekommen die Hennen bereits, bevor sie mit dem Eierlegen anfangen. So können sie sich gut in die Herde einleben und ihre neue Heimat erkunden. Wenn sie dann das erste Mal mit dem Legen anfangen, gehen sie von sich aus in die dafür vorgesehenen Nester“

... erzählt uns Daniel Habdank.



Die Eier rollen aus dem Nest auf ein Band, welches sie automatisch aus dem Stall nach draußen in einen Vorraum transportiert. Von dort aus kommen sie auf die Sortiermaschine, werden zunächst durchleuchtet und kontrolliert, danach gewogen, nach Gewicht sortiert und mit einem Erzeugerstempel versehen. Mit flinken Fingern befüllt Tochter Franziska einen Eierkarton nach dem anderen. Große, kleine, mittlere, braune und weiße. 4.500 Eier legen die Hennen pro Tag. Wenn es den Hühnern mal nicht gut gehen sollte, merken die Habdanks das spätestens hier. Ist es im Sommer beispielsweise zu heiß, legen die Hennen weniger Eier.

SCHLAURER MIT MAURER



Welche Farbe die Eier haben werden, erkennt man an den Ohrlappen der Hennen:

Braune Ohren = braune Eier,
weiße Ohren = weiße Eier!

Die Eier verkaufen die Habdanks über Verkaufstouren, über Eierautomaten in der Region und über ihren Hofladen. Und alle zwei Wochen kommt auch eine Lieferung mit 5.000 frischen Eiern zu uns in die Linsenthalde. Dort sorgen sie für Lockerheit, Geschmack und Bindung in den Teigen.

Uns zieht es wieder ins Warme an diesem kalten November-Samstag. Wir machen es uns gemütlich auf besagter Eckbank im ersten Stock. Sonntagsbraten gibt es keinen. Dafür die mitgebrachten Brezeln und den Hefezopf, frisch aufgebrühten Kaffee und selbstgemachte Marmelade aus Quitten, die rund um Unterbuch wachsen.

Danach machen wir uns gut gestärkt wieder zurück auf den Weg in Richtung Linsenthalde. Vorbei an den Äckern, Feldern und Wäldern, durch den noch verschlafen wirkenden Ort Wain, an Ulm vorbei und diesmal den Alaufstieg hinab – Deutschlands schönste Autobahnstrecke.



Zum Hühnervideo ;-) und weiteren
Infos zum Unterbuchhof

Wie könnte man eine liebe Person schöner überraschen
als mit einem ausgiebigen Frühstück? Mit einem ganz
besonderen Frühstück!

Und genau das gibt es bei Carlo Spanu im NETZER in Stuttgart.
Der laut Falstaff Magazin beliebteste Frühstücks- und
Brunch-Spot Baden-Württembergs bietet auch unser
MEHL-OHNE an, das Maurer-Brot ganz ohne Getreidemehl.

#netzerstyle.

Beliebtester Frühstücks- und Brunch-Spot
in Baden-Württemberg 06/2021

falstaff

falstaff.de

MEHL? OHNE!



Das MEHL-OHNE-Brot mit Sesamkruste besteht u. a. aus Wasser, Mandelgrieß, Apfel-Essig, Leinsamenschrot, Kürbiskernen, Flohsamenschalen, Sesam, Kokosmehl, gelber Leinsaat, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und unserem naturbelassenen Quellsalz vom Bäcker Maurer.

Der Trend zu Low-Carb-Produkten und der Verzicht auf Getreidemehl in Backwaren ist in vielen Bereichen zu spüren. Einige müssen sich glutenfrei ernähren, manche möchten ketogen essen und wieder andere möchten sich einfach bewusster ernähren.

Unser MEHL-OHNE kommt ganz ohne Getreidemehl aus und besteht stattdessen aus wertvollen Rohstoffen wie Mandelgrieß, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Flohsamen und Kürbiskernen.

Seit einiger Zeit wird das Brot über den Webshop unter www.mehl-ohne.de verkauft. Es kann entweder direkt nach Hause geliefert oder in einer unserer Bäckereien abgeholt werden.

**„MEHL-OHNE BLEIBT
UNGLAUBLICH LANG
FRISCH – MIT EINEM
HERKÖMMLICHEN BROT
IST DAS GAR NICHT
VERGLEICHBAR.“**

CARLO SPANU

Im Kühlschrank in Backpapier gelagert, schmeckt es selbst nach 10 Tagen noch genauso frisch wie am ersten Tag. Und ewig hält es, wenn es in Scheiben eingefroren und vor dem Verzehr kurz getoastet wird.

In besonderer Form ist unser MEHL-OHNE in Carlo Spanus NETZER im Stuttgarter Westen zu finden. Hier ist es Bestandteil von vielen kreativen Frühstückskreationen. Zum Beispiel mit gebackener Avocado mit Ei und Süßkartoffelcreme. Für unser Titelbild hat Chefkoch Manfred Hetz Rudloff ein ganz besonderes Sandwich zubereitet. Und weil es uns so gut geschmeckt hat, möchten wir euch das Rezept nicht vorenthalten. Wie Ihr das Low Carb Surf and Turf Sandwich auch selbst zubereiten könnt, haben wir im Detail auf der nächsten Seite aufbereitet.



**„MEHL-OHNE VOM
BÄCKER MAURER IST
AUCH IMMER »EIN
RICHTIGES BROT« VOM
BÄCKER MAURER!“**

TOBIAS MAURER



#rezept #sandwich #surfandurf #lowcarb

Scheibe MEHL-OHNE Brot (unten)

*

Erdnuss-Creme

100 g Erdnussmus | 3 EL Sojasoße | 2 EL Ahornsirup
1 Knoblauchzehe | Saft von ½ Limette | Pfeffer | etwas Gemüsebrühe

*

Feldsalat

*

Ingwer-Mayonnaise

250 g Mayonnaise | 25 g frischer Ingwer | 1 Knoblauchzehe
½ Limette (Abrieb und Saft) | Pfeffer | 1 EL Schnittlauch

*

Rosa gebratenes Roastbeef

*

Scheibe MEHL-OHNE Brot

*

Smashed Avocado

½ Avocado | Prise Salz

*

Graved Rote-Bete-Lachs

1 Lachsfilet (ca. 1,3 bis 1,5 kg) | 100 g Meersalz | 90 g Rohrzucker
1 Limettenabrieb | 1 Zitronenabrieb | 1 Orangenabrieb
Pfeffer | 1 Bund Dill | 1 gekochte Rote Bete in Scheiben

*

Rucola

*

Knusprig gebratener Bacon

*

Sprossen

*

Pochiertes Ei

*

Scheibe MEHL-OHNE Brot (oben)

*

Physalis auf Bambusspieß



Ungewohnte Klänge.

Das wohlige Surren der großen italienischen Barista-Maschine und das knusprige Rascheln der Brottüten gehören in unserem Bäckerei-Café in der Winnender Marktstraße zum Standardprogramm. Gepaart mit dem leisen Murmeln der Café-Gäste entsteht meist ein angenehmer Klangteppich, in dem man gerne verweilen möchte. Am 13. Oktober 2022 mischten sich weitere Klänge unter die gewohnten: die von Sänger und Songwriter Jürgen Hörig.

Bekannt ist Jürgen Hörig als TV-Moderator aus dem SWR-Fernsehen. Neben seinen täglichen Berichten aus dem Südwesten präsentiert er seinem Publikum seit einigen Jahren auch Lieder und Geschichten aus der ganzen Welt. Diesmal mit im „Gebäck“ hatte er Benny Eisel, einen virtuosen Gitarristen. Zusammen spielten sie Lieder aus Jürgen Hörigs Alben »Out Comes« und »What If« sowie eine Reihe individuell interpretierter Coversong.

Mit drei Songs dieser Art hatte für Jürgen Hörig alles angefangen. Sie waren ein Geschenk an seine Frau. Damals war schnell klar, dass sie irgendwann auch auf einer richtigen Bühne erklingen sollten. Nach zwei Jahren Gesangsunterricht war es 2016 schließlich so weit: Auf dem Waiblinger Marktplatz gab es zum ersten Mal Jürgen Hörig live.



„BEIM MODERIEREN MUSS ICH GANZ PRÄZISE FORMULIEREN. BEIM SINGEN IST ALLES VERSCHLÜSSELT, VOLLER OFFENER FRAGEN UND GEHEIMNISSE.“

JÜRGEN HÖRIG

Bei jedem Bühnenauftritt Hörigs ist zu spüren, welche besondere Bedeutung Texte in seinem Leben spielen. Zu jedem Song hat er eine ganz eigene Geschichte zu erzählen: privat, berührend, unterhaltsam, oft auch informativ. Die Idee zu dieser Art von Bühnenprogramm war in ihm nach der Fertigstellung seines ersten Albums gereift. Er wollte mitteilen, was er beim Singen empfindet. Denn oft versteht man beim ersten Hören eines Liedes nicht, um was es darin geht und was es uns mitgeben will. Und wenn es dann noch englisch wird, locken einen Melodien gern auf eine falsche Fährte.

Eine weitere Erklärung für Jürgen Hörigs Liebe zur Musik: Texte in der Moderation sind zwar bedeutend, aber auch vergänglich. Musik hingegen hat immer etwas Nachhaltiges, Lieder reichen oft viel weiter in die Ewigkeit. Hörigs Lyrics entstehen auf vielfältige Art und Weise. Häufig beantworten sie Fragen oder behandeln Themen, die ihn selbst für lange Zeit umtreiben.

„LIEDER IN DEUTSCHER SPRACHE LASSEN VIEL WENIGER SPIELRAUM ZU INTERPRETATION.“

JÜRGEN HÖRIG

So auch bei seinem Lied übers Älterwerden. Lange Zeit hatte er einfach keine gute Zeile gefunden, um die herum er den Song hätte aufbauen können. Bis er durch Zufall über die schöne Formulierung „Wenn du jung bist, sind alle Bäume grün“ gestolpert war. Genau da war der Song „Years (The Mirror)“ geboren.

In Zukunft will sich Jürgen Hörig verstärkt auch an deutsche Texte heranwagen. Auch, oder gerade weil es ihm eine größere Herausforderung ist. Wir sind gespannt, welche Themen Teil seines nächsten Albums werden und freuen uns schon jetzt über weitere ungewohnte Klänge in einem unserer Bäckerei-Cafés.



Zum Video vom Konzert

**Danke für
das vergangene
Jahr und alles
Gute für 2023.**

Tobias L

Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister und Brotsommelier

UNSER UNGESPRITZTES
**MAURER-
KORN®**

