

Ofen und ehrlich.

4 REZEPTE

Heiße Tipps von den Grillprofis (S. 18)

40 JAHRE

Unser Älbler Steinofenbrot feiert Geburtstag (S. 4)

300 KILOMETER

Radeln mit der Tour Ginkgo (S. 12)



MAURER



Ehrlich gesagt

ist mir diese siebte Ausgabe eine besondere Freude – gibt es doch so viel Tolles, das mit der Zahl 7 zusammenhängt: zum Beispiel die sieben Weltwunder. Im Hebräischen steht die Sieben für Treue. Es gibt den siebten Himmel, den Regenbogen mit seinen sieben Farben und auch die Siebenmeilenstiefel. Mit denen könnten wir von unserer Backstube aus jedes unserer Bäckerei-Cafés mit nur einem Schritt erreichen. So klein wäre unsere Welt.

Und genau um die geht's in dieser Ausgabe von „Ofen und ehrlich“. Denn dieses Mal sind wir so regional wie noch nie. Wir berichten vom 40. Geburtstag unseres Äbler Steinofenbrots (S. 4) und der Brotprüfung (S. 34) in der Linsenhalde. Dort trafen wir uns auch zum nachdenklichen wie hoffnungsvollen Ofengespräch mit Christiane Eichenhofer von der Tour Ginkgo (S. 12). Es geht um die bald schon ewige Zusammenarbeit mit der Paulinenpflege in Winnenden (S. 26). In der Grillworld Schorndorf wird's feurig (S. 18) und bei der Winnender Kunstnacht mit Michael Luz „luztig“ (S. 30).

Ich wünsche Ihnen einen schönen Start in einen genussvollen Sommer und freue mich auf Sie bei uns – wenn Sie möchten auch an allen sieben Tagen der Woche!

Es grüßt Sie auf das Herzlichste

Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister und Brotsommelier



Alter Schwabe.

40 Jahre
Äbler
Steinofen-
brot
1983-2023

Werner Maurer

**Unser Äbler wird dieses Jahr 40 Jahre alt.
Ein Grund zu feiern und auf seine Geburtsstunde zurückzublicken.
Wir haben uns mit Tobias Maurer im Bäckerei-Café in der Waiblinger
Bahnhofstraße getroffen. Mit am Tisch: das original Backbuch von Tobias' Vater
Werner Maurer mit dem Originalrezept seines Äbler Steinofenbrots.**

***Ein Gespräch über die Dinkelrenaissance. Und darüber, welch bedeutenden
Einfluss der Äbler auf das Backen beim Maurer hat.***

„Das Älbler Steinofenbrot war eine Rückbesinnung auf das ganz traditionelle Backen, wie es mein Großvater Gottlob Maurer in den 1930er-Jahren ausgeübt hat. Mit gut ausgereiften Vorteigen, einem aromatischen Sauerteig und dem schonenden Backen auf dem heißen Stein!“

TOBIAS MAURER
Bäckermeister und Brotsommelier



„Dinkel ist das beste Getreide, fettig und kraftvoll und leichter verträglich als alle anderen Körner. Es verschafft dem, der es isst, ein richtiges Fleisch und bereitet ihm gutes Blut. Die Seele des Menschen macht er froh und voll Heiterkeit. Und wie immer zubereitet man ihn isst, sei es als Brot, sei es als andere Speise, ist er gut und lieblich und süß.“

HILDEGARD VON BINGEN (*1098, †1179)
bedeutende natur- und heilkundige Universalgelehrte

Tobias Maurer TM sitzt auf der Couch im Bäckerei-Café in der Bahnhofstraße in Waiblingen. In der Hand ein blaues, abgegriffenes Backbuch. Es ist nicht irgendein Backbuch, sondern das von seinem Vater Werner Maurer. Die Seiten sind mittlerweile vergilbt und liegen teils nur lose im Einband. Schöne Patina könnte man sagen. Das Unglaubliche daran: der Inhalt ist topaktuell. Denn nach diesen Anleitungen werden auch heute noch ein Teil der Brote, Kuchen und Süßwaren vom Bäcker Maurer gebacken. Das Älbler Steinofenbrot sogar noch exakt so, wie es im Buch steht. Mit welcher ordentlichen Handschrift Werner Maurer alles zusammengetragen hat, mag heute altmodisch wirken – passt aber gut zum traditionell handwerklichen Backen.

TM Dieses Buch lag jahrzehntelang neben der Teigmaschine und auf dem Backtisch. Da sind Rezepte aus den 50er- bis 80er-Jahren drin. Aus der Zeit, als mein Vater noch voll in der Backstube geschafft hat. Das sind Rezepte für Flammkuchen, Flachswinkel oder zum Beispiel der Hefekranz – ein Originalrezept, das wir auch heute noch genau so nutzen. Hinten kommen die Brote. Zum Beispiel unser Gottlobs. **Und dann: Dinkelbrot, Älbler.** Ursprünglich hieß es Dinkelbrot. Irgendwann ist es dann zum Älbler geworden. Man sieht es noch: Mit schwarzem Kuli wurde der Name Älbler neben Dinkelbrot ergänzt. Das zeigt schon mal, dass mein Vater in erster Linie ein Dinkelbrot haben wollte. Dann kam die Größe dazu, das Brot an sich und das Urige. Und weil der Dinkel ursprünglich von der Schwäbischen Alb kam, hat er es schließlich Älbler genannt. Meinem Vater war es immer wichtig, dass alles zusammenpasst. Und kreativ durfte es auch sein.

Bist du stolz auf die 40 Jahre Älbler?

TM Als mein Vater in den 80er-Jahren den ersten Älbler gebacken hat, erlebte der Dinkel gerade seine Renaissance. Eigentlich war er zu dieser Zeit schon fast komplett vergessen und spielte in der Backstube keine Rolle mehr. Nur auf der Schwäbischen Alb wurde noch Dinkel angebaut, weil der auch in kargen Gegenden wächst. Viele Leute haben mit dem Kopf geschüttelt, als mein Vater verkündete, dass er ein Dinkelbrot in den Laden bringt. Heute wissen wir, dass man aus Dinkel viele tolle Sachen machen kann. Und dass er für viele Verbraucher auch besser bekömmlich ist. Dass mein Vater mit dem Älbler seiner Zeit voraus war, macht mich schon stolz. Und dass der Älbler noch heute unserer beliebteste Brot ist, ebenfalls. Es ist aber auch eine Verpflichtung.

Der Bäcker Maurer wird immer mit dem Älbler verknüpft. Wir werden uns daher auch immer anstrengen, den Älbler mindestens so gut zu machen, wie mein Vater ihn gemacht hat.

Der Älbler besteht zu über 40% aus Dinkel. Dinkel ist eine Urform des Weizens. Er enthält mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine. Durch die zusätzliche Hülse, dem „Spelz“, ist das Korn weitestgehend resistent gegen Pilzbefall und macht den Einsatz von Spritzmitteln unnötig. Die Schutzschicht muss vor dem Mahlen entfernt werden, was damals im Umkreis nur eine Mühle konnte.

SCHLAURER MIT MAURER!

Dinkel gibt die Feuchtigkeit schneller ab als Weizen, weshalb ein lang gereifter Vorteig enorm wichtig ist, denn so wird das Wasser länger und besser gespeichert. Er muss anders geknetet werden und auch der Dinkel selbst ist wichtig. Wir verwenden ausschließlich die alten Sorten, die genau so auch auf der Schwäbischen Alb angebaut wurden. Also echten Dinkel und keinen gekreuzten, der mehr in Richtung Weizen geht. Deshalb bauen unsere Maurerkorn®-Bauern auch nur den Dinkel an, den wir brauchen, in genau der Qualität, die wir brauchen. Auch wenn ein Zugewinn an Qualität weniger Ertrag bedeutet.

Weniger Ertrag dafür höhere Qualität. Das ist nicht nur eine Eigenschaft vom Dinkel sondern auch vom Älbler, oder?

TM Das zieht sich bei uns im gesamten Unternehmen durch. Alles was wir machen, wollen wir auch gut machen. Da steht die Qualität immer im Vordergrund. Das fängt natürlich beim Getreide auf dem Acker, unserem Maurerkorn®, an. Beim Älbler ist mir das Maurerkorn® mindestens so wichtig wie der Dinkel. Weil die Qualität einfach eine andere ist. Da haben wir so viel drin: die Stärkung der regionalen Landwirt-



GETREIDEERNTAUF DEM SCHMIDENER FELD

schaft, den Grundwasserschutz, den Insektenschutz oder das garantiert ungespritzte Getreide. Unsere Bauern auf dem Schmidener Feld könnten viel mehr Getreide anbauen, wenn sie auf Spritzmittel zurückgreifen würden. Das tun sie aber nicht. Stattdessen geben sie dem Getreide genügend Halmabstand, was auf natürliche Weise vor Pilzbefall schützt. Das bringt natürlich weniger Ertrag. Auch in der Backstube zieht sich das weiter durch. Für den Älbler setzen wir Vor- und Sauerteige an. Das ist ein Aufwand, den wir betreiben, weil es einfach wichtig für die Qualität im Brot ist – für den Geschmack, die Frische, das Aroma. Und es geht weiter beim Backen vom Älbler. Durch die Größe bekommen wir maximal vier Brote in den Ofen und keine zwölf. Zudem backen wir den Älbler im Steinofen, den man eh nicht so intensiv belasten kann, weil er eine doppelt so lange Aufheizphase hat. In der Zeit kann ich natürlich nicht backen. Auch die Backzeit ist durch die Größe länger: anderthalb Stunden statt nur einer Stunde. Wir haben also viel mehr Aufwand und viel weniger Ertrag.

Aber der Älbler ist den Aufwand wert. Und all das passt auch zum Älbler. Denn auf der Alb braucht alles seine Zeit. Und der Spruch „no ned hudla“ passt bestimmt auch dort hin.

Was viele nicht wissen: Maurerkorn® ist nicht nur nah, sondern es wächst auch auf einem Boden, dem es so richtig gutgeht. Regionalität heißt hier im Rems-Murr-Kreis also auch noch Qualität.

TM Die Regionalität ist für uns genauso eine Verpflichtung wie die 40 Jahre Älbler. Ich möchte das jetzt nicht unbedingt politisch machen, aber ich kann mir zum Beispiel nicht vorstellen, dass man quer durchs Schmiedener Feld eine Schnellstraße baut. Denn hier haben wir nach der Magdeburger Börde einfach die besten Böden, die es in Deutschland heute noch gibt.

Das muss man auch als Gesellschaft erkennen und bewahren, damit wir dort auch weiterhin tolle Lebensmittel anbauen können, die wir direkt hier in der Region verbrauchen!

Der Älbler war nicht nur Wegbereiter für den Bäcker Maurer, weil es das erste Dinkelbrot war, sondern es hat auch eine Renaissance des Handwerks bedeutet.

TM Wenn man das Rezeptbuch von meinem Vater durchblättert, dann sieht man genau, dass es eine Zeit vor und eine nach dem Älbler gab. Damit der Älbler durch den Dinkel nicht trocken wird, brauchte der Teig eine längere Teigruhe. Nur dann konnte das Wasser in der Stärke binden. Der Älbler war damals das erste Brot, bei dem mein Vater einen Vorteig über Nacht gemacht hat. Genau so, wie ganz früher sein Vater. Das war eine Rückbesinnung auf das ursprüngliche und handwerkliche Backen. Das hat natürlich auch eine Veränderung für unsere ganze Familie bedeutet. So wie die Bauern um sechse daheim sein mussten, um die Kühe zu melken, so musste auch die Familie Maurer sonntagabends daheim sein, damit der Vorteig für den Älbler gemacht werden konnte. Mein Vater hat natürlich gemerkt, dass das ein heiden Geschäft ist. Deshalb war das dann irgendwann meine Aufgabe, sobald ich alt genug war (lacht). Dann musste ich mit dem Fahrrad in die Backstube fahren und die drei Kessel Älbler Vorteige machen. Es sind dann mit der Zeit noch viele weitere Vorteige dazugekommen und heute setzen wir für alle unsere Brote Vor- und Sauerteige an und geben ihnen genügend Zeit zum reifen. Vermutlich sind wir heute dem Backen von



„Traditionelles Backhandwerk ist für mich die Art, wie mit dem Rohstoff umgegangen wird. Das Ansetzen von Vor- und Sauerteigen, das schonende Formen des Brotes oder die optimale Reife und Temperatur.“

TOBIAS MAURER
Bäckermeister und Brotsommelier



RUHEN, FORMEN, BACKEN!

„Wenn du nach
fünf Stunden
Arbeit in der
Backstube das
Ergebnis siehst
und schmeckst,
fühlst du dich
einfach großartig!“

TOBIAS MAURER
Bäckermeister und Brotsommelier

Gottlob Maurer näher, als wir es noch in den 70er-Jahren waren. Auch, wenn wir heute viel mehr mit technischer Unterstützung backen.

Viele Leute denken ja, dass die Backstube immer mehr zu einer Fabrik wird. Doch die technische Unterstützung bedeutet lediglich, dass das Bäckerhandwerk keine mühsame Schufterei mehr ist. Technologie heißt in erster Linie, dass sich die Bäcker besser darauf konzentrieren können, nach traditioneller Art zu Backen.

Handwerk ist nach meiner Interpretation, dass wir mit den wenigen Rohstoffen die wir benötigen, so umgehen, wie es uns unsere Väter und Vorväter gelehrt haben. Wir müssen immer bestrebt sein, aus unseren wertvollen Rohstoffen das Beste herzustellen. Einfach auch einen angemessenen Respekt dem Rohstoff gegenüber zu haben. Der Bäckerberuf ist ja dafür bekannt, dass er körperlich anstrengend ist. Die Brote in den Ofen schieben oder wieder rausholen, die großen Teigmengen kneten und den Teig aus dem Kessel holen. Das geht auf den Körper. Von diesen schweren körperlichen Tätigkeiten wollen wir unsere Mitarbeiter Stück für Stück entlasten. Heute übernimmt die schwere Arbeit der Ofen, die Knetmaschine oder der Hebekipper. Und der Bäcker kümmert sich in der Zeit wieder um sein nächstes Brot und schaut, dass es von der Reife optimal ist, dass es schön geschnitten ist, dass alles von vorne bis hinten passt. Wenn unsere Bäcker mittags fix und fertig sind, weil sie den ganzen Tag am Ofen geschafft haben und ihnen das Kreuz wehtut, dann bringt das dem Produkt nix. Wichtig ist doch, was am Ende bei unseren Kunden ankommt. Nämlich ein Äbler, so wie er sein muss. Am Ende ist es der Genuss, der entscheidet. Ob das Brot automatisch in den Ofen kommt oder nicht, das schmeckt der Kunde nicht. Aber er schmeckt, ob der Vorteig stimmt, ob der Sauerteig stimmt, ob die Teigruhe lang genug war und all die anderen Dinge die wichtig sind. Das ist unsere Idee von Handwerk und dafür sind wir auch täglich da. In jedem anderen Handwerk wird technische Unterstützung auch gerne gesehen oder sogar gelobt. Warum sollte es beim Bäcker anders sein.

Das Tolle am Fortschritt ist ja, dass er von Routinearbeit und von schwerer körperlicher Arbeit befreit. Und dass man sich voll und ganz auf das Handwerk und vielleicht auch auf das Künstlerische konzentrieren kann. Es ist wirklich faszinierend, wie ein Äbler von Hand geformt wird.

Das schonende Formen des Brotes von Hand, das werden wir nicht automatisieren. Das ist etwas ganz Besonderes. Und wenn heute eine junger Mensch bei uns als Azubi anfängt, dann fängt er schon auf einem ganz anderen Niveau an als ich damals. Ein Azubi darf bei uns von Anfang an Brot formen. Einen Äbler vielleicht noch nicht, da muss er sich erst noch ein bisschen bewähren (lacht). Ganz egal, ob es ein Lehrling oder Meister ist. Die Technik hat uns vieles erleichtert und unsere Bäcker können genau das machen, worin sie die meiste Erfüllung für sich sehen. Übrigens ist eine Maschine maximal so gut, wie der, der sie bedient. Wenn ein Mensch nicht weiß, was die Maschine tut, wird er nie ein tolles Produkt damit herstellen können.

Du hast ja auch sehr lange in der Backstube gearbeitet. Was hat dich am meisten erfüllt?



BACKFRISCH AUS DEM STEINOFEN!

Ich bin seit über dreißig Jahren im Unternehmen. Mit die schönste Zeit war für mich die in der Backstube. Da geht was, da ist ordentlich Dampf dahinter. Und nach vier oder fünf Stunden gehst du in die Versandabteilung und siehst die Unmengen an Backwaren und denkst „das hab ich gemacht, mit meinen Kollegen zusammen“. Das Ergebnis sieht man sofort. Und wenn du dann deine Pause machst und ein Stück Brot oder ein süßes Stückle isst und das schmeckt auch noch fantastisch, dann gibt dir das persönlich ein richtig gutes Gefühl, Genuss und Zufriedenheit. Deshalb ist für mich Bäcker sein auch der tollste Beruf und das frühe Aufstehen ist übrigens nicht so schlimm, wie viele immer denken.



Ofengespräch.

Zum vierten Ofengespräch habe ich Christiane Eichenhofer zu mir auf die Ofenbank eingeladen. Sie war im Alter von fünf Jahren an Leukämie erkrankt und kämpfte sich, unterstützt von tollen Ärzten, zurück ins Leben. Heute ist sie vollständig geheilt und trotzdem prägt die Krankheit ihr Leben. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, Menschen, die das gleiche Schicksal erleiden, zu unterstützen. Mit der Christiane Eichenhofer Stiftung setzt sie sich seit 1992 für schwerkranke Kinder und ihre Familien ein. Mit der Tour Ginkgo und 120 Radlern im gelben Trikot rollt sie jährlich durch die Region. Dabei sammelt sie beachtliche Spendenbeträge und informiert, dass es so viele Kinder und deren Familien bei uns gibt, die dringend Hilfe benötigen. Für ihren Einsatz erhielt sie 2006 den Verdienstorden der Bundesrepublik Deutschland und 2016 den Verdienstorden des Landes Baden-Württemberg.

Seit 2016 bin ich immer persönlich bei der Tour dabei und genieße den ganz besonderen Flair der Tour-Ginkgo-Familie auf dem Rad. Ich nehme mich dann drei Tage raus aus dem Alltag vom Bäcker Maurer und radle mit. Es ist für mich jedes Jahr und bei jedem Stopp beeindruckend, was wir mit dieser einzigartigen Idee an Geldern sammeln und damit Großartiges bewirken. Es lässt uns förmlich spüren, was wir hier für eine regionale Kraft mobilisieren können. Dieses Jahr bin ich Jahrespate bei der Tour Ginkgo und so ist mir dieses Gespräch mit Christiane eine Herzensangelegenheit.

TM: Liebe Christiane. Dass du heute hier auf der Ofenbank sitzen kannst, ist keine Selbstverständlichkeit. Mit fünf Jahren bist du an Leukämie erkrankt. Und soweit ich weiß, waren die Überlebenschancen damals Ende der 60er-Jahre deutlich geringer als heute. Schön, dass du da bist!

CE: Oh, danke! Und ja, damals sah es nicht gut für mich aus. Genaugenommen lagen meine Überlebenschancen bei 50%. Also Hopp oder Top. Nur mit viel Glück und dem unermüdlichen Einsatz meines Arztes Dr. Fritz Lampert habe ich es geschafft „da“ zu bleiben.

Viele Ärzte hatten mich schon aufgegeben. Doch dann kam Dr. Lampert mit einer neuen Methode aus Amerika, bei der ich punktiert wurde und bereits vor Ort meine Zellen ausgewertet wurden. Dadurch konnten mir die passenden Medikamente direkt verabreicht werden. Was im Rückblick dramatisch klingt, habe ich als Kind natürlich gar nicht so wahrgenommen. Im Gegenteil: Die Zeit im Krankenhaus in München war mit die schönste und unbekümmertste meines Lebens.

TM: Vielleicht hat diese Unbekümmertheit ja deine Heilungschancen erhöht.

CE: Ganz bestimmt sogar! Die Normalität und die gemeinschaftliche Atmosphäre in der Klinik haben mir richtig gutgetan. Wir hatten immer Spaß und alle den Schalk im Nacken. Ich erinnere mich gerne daran, wie wir mit den Schwestern „Schwarzer Peter“ gespielt haben. Wer verloren hat, musste sich einen schwarzen Punkt ins Gesicht malen. Die Schwestern sind dann teilweise den ganzen Tag mit schwarzen Punkten im Gesicht durch die Station gelaufen. Oder die alten Arzneiverpackungen, aus denen haben wir Puppenhäuser gebaut. Schwester Olga hat dann mit mir stundenlang im Spielzimmer gespielt.

TM: Klingt ja mehr nach Kinderhaus als Krankenhaus.

CE: Das war auch wichtig so. In München war ich – wie auch alle anderen Kinder – die meiste Zeit alleine. Unsere Eltern mussten ja den Alltag organisieren. Job, Haushalt und es gab ja auch meine beiden Schwestern. Zum Glück waren alle im Krankenhaus so etwas wie eine Ersatzfamilie. Wir Kinder saßen mit in der Küche, wenn das Essen zubereitet wurde. Und wenn eines der Kinder von seinen Eltern Besuch bekommen hat, haben sie auch mir ein kleines Geschenk mitgebracht.

TM: Seit 1992 gibst du die Geschenke doppelt und dreifach zurück. Damals hast du mit 28 die Christiane Eichenhofer Stiftung ins Leben gerufen und radelst

* GINKGO

Das Wahrzeichen der Tour Ginkgo ist das Blatt des Ginkgobaums. Der Baum stammt aus Asien und war nach dem verheerenden Atombombenabwurf 1945 in Hiroshima der erste Baum, der wieder anfang, gesunde Blätter zu tragen. Der Ginkgo ist damit ein Symbol für Widerstandskraft und unbesiegbaren Willen zu Überleben und wurde deshalb als Wahrzeichen für die Tour Ginkgo gewählt.

seitdem jährlich mit vielen Unterstützern der **Tour Ginkgo*** durch die Region. Ihr sammelt Spenden für die Schwächsten der Gesellschaft, nämlich für schwerkranke Kinder und ihre Familien. Jedes Jahr wird ein anderes Projekt mit Spenden unterstützt. Und es sind immer Projekte, die sich um die **sozialmedizinische Nachsorge*** kümmern. Oder einfacher gesagt: ihr unterstützt Familien dabei, wieder Normalität in ihren Alltag zu bekommen, aus dem sie völlig unvorbereitet gerissen wurden.

CE: Der Kampf gegen die Krankheit ist das eine, aber wieder im Leben anzukommen, ist ein ebenso schwerer Weg. Und so sehr ich die Zeit im Krankenhaus auch genossen habe, war es doch die größte Herausforderung, mich und meine Familie nach der Entlassung wieder ins normale Leben zu integrieren. 1971 wurde ich im Alter von sieben Jahren eingeschult. Und das mit einem Schulranzen und einer Schultüte, die leer waren. Ich hatte nicht die Kraft, auch noch den Inhalt zu tragen, so schwach war ich von der Krankheit. Meine Mutter hat mir erzählt, dass sie große Sorgen vor der Schule hatte, denn Kinder können manchmal leider grausam zueinander sein. Zumal ich auch noch eine Perücke tragen musste. Und damals hat man das noch von Weitem erkennen können. Als es mir im Sommer heiß unter der Perücke wurde, habe ich sie einfach abgezogen und an die Garderobe gehängt. Dass das für die anderen Kinder scheinbar das Normalste der Welt war, ist im Nachhinein ein riesengroßes Geschenk für mich gewesen.

TM: So schwach wie du warst, musste man ja bestimmt immer Angst haben, dass du dich mit anderen Krankheiten ansteckst. Du warst ja auch nach dem Krankenhaus bestimmt weiterhin bei allen möglichen Untersuchungen.

CE: Sobald meine Eltern hier von einer Krankheitswelle hörten, hieß es für mich ab nach Hamburg zu lieben Bekannten. Da war ich dann in Sicherheit. Überhaupt musste ich erst jedes viertel Jahr, später dann jährlich zu Nachuntersuchungen. Das ging, bis ich 15 Jahre alt war. Auch daran sieht man, dass so eine Krankheit nicht an der Krankenhaustür aufhört. Das erlebt und durchlebt zu haben, ist mir Berufung, mich um die Nachsorge und die Projekte zu kümmern, die die Familien kranker Kinder im Alltag unterstützen. Und genau diese Projekte sind es auch, die wir mit der Tour Ginkgo unterstützen. Und ich bin jedes Jahr aufs Neue glücklich und dankbar für all die Spenden, die gesammelt werden.

TM: Wir sind seit 2017 Pate der Tour Ginkgo. Seitdem radle ich jedes Jahr auch selbst bei der Tour mit. Zudem spenden wir, verkaufen Ginkgo-Cookies und stellen immer wieder Spendenbüchsen in unseren Bäckerei-Cafés auf. Die Kraft der Gemeinschaft konnte ich dabei von Anfang an spüren. Und wenn ich sehe, welche hohe Summen wir durch die Spenden zusammenradeln, kann ich mich nur immer wieder riesig freuen.

CE: Es braucht nicht viel, um etwas zu bewegen. Die Gemeinschaft macht es zu etwas Großem. Wenn zum Beispiel jeder Bewohner in Winnenden nur einen Euro spenden würde, könnte beispielsweise das Projekt **„Olgäle sorgt nach“*** wieder für ein komplettes Jahr wirken.

TM: Es ist immer wieder ein tolles Erlebnis, gemeinsam durch das Remstal zu radeln. Und dass wir drei Tage am Stück für einen guten Zweck unterwegs sind, schweißt zusammen. Während der Tour machen wir ja immer Halt an verschiedenen Stationen. Der Stopp in Mühlhausen im Täle ist mir ganz besonders im Gedächtnis geblieben. Ist ein beschaulicher Ort mit etwas mehr als 1.000 Einwohnern. Und als wir auf den Rathausplatz rollten, waren gefühlt alle da. Ein Riesenspektakel mit den Vereinen, Schulklassen, dem Kindergarten, der Feuerwehr und was weiß ich sonst noch.

Es gab Essen und Trinken, sogar Reden und Vorführungen. Und die Höhe an Spenden war der Wahnsinn. Das beschreibt diese besondere Kraft der Tour Ginkgo am allerbesten.

CE: Eine große Kraft liegt auch in der Regionalität. Wir haben festgestellt, dass wir mehr erreichen können, wenn wir in der Region bleiben.

TM: Ich habe viele positive Erfahrungen damit gemacht, regional aktiv zu sein. Das beherzigen wir auch bei unseren Backwaren. Zum Beispiel nutzen wir für unsere Brote nur unser garantiert ungespritztes Maurerkorn® vom Schmidener Feld. Und Regionalität bedeutet auch, dass unsere Bäckerei-Cafés nur in einem Bereich von rund

* OLGÄLE SORGT NACH

„Olgäle sorgt nach“ ist ein sozialmedizinisches Nachsorgeprojekt des Olgahospitals Stuttgart. Es bietet Familien von schwerstkranken Kindern eine individuelle Betreuung durch eine Pflegekraft und/oder eine Sozialpädagogin an, die sie nach dem Krankenhausaufenthalt zu Hause unterstützt. Die Betreuung umfasst zum Beispiel medizinische und pflegerische Unterstützung, Beratung und Hilfe bei der Organisation des Alltags und der Bewältigung von Belastungen. Das Ziel von „Olgäle sorgt nach“ ist es, die Familien zu entlasten und ihnen dabei zu helfen, den Übergang vom Krankenhaus nach Hause gut zu bewältigen. Bei der Tour Ginkgo 2023 werden Spenden für dieses Projekt gesammelt.

20 km rund um die Backstube liegen. Auch alle sozialen Projekte und Initiativen, die wir unterstützen, sind hier in der Region. Denn sicher ist: Je regionaler man unterwegs ist, desto stärker sind die Netzwerke und die Verbundenheit und auch die Identität mit den Projekten. Das immer wichtiger werdende Thema Nachhaltigkeit, wird unserer Erfahrung nach ernster genommen, wenn es vor Ort spürbar wird, wie wichtig die Natur für uns ist.

* SOZIAL-MEDIZINISCHE NACHSORGE

Die Sozialmedizinische Nachsorge unterstützt Familien schwerkranker Kinder und Jugendlicher dabei, ihr Leben nachdem Krankenhausaufenthalt zu gestalten. Das kann z.B. Beratung, Hilfe bei der Suche nach passenden Ärzten oder Therapeuten oder auch praktische Hilfe im Alltag beinhalten. Das Ziel ist es, den Menschen dabei zu helfen, wieder ein selbstbestimmtes und möglichst gesundes Leben zu führen.

CE: In der Region gibt es so viel zu tun, weil es auch so viele Interessen und Initiativen gibt. Bei der Tour Ginkgo wirken sogar Parteien mit. Das Regierungspräsidium genehmigt uns nicht nur die Tour, sondern ermöglicht es uns sogar, mit nur grünen Ampeln durch die Region zu radeln. Im Kleinen, sprich der Region, kann man das noch machen.

Und wir können uns gegenseitig aufeinander verlassen. Stell dir vor, wir müssten jedes Mal wieder aufs Neue Sponsoren suchen und den Kontakt zu den Verwaltungen herstellen – ein Ding der Unmöglichkeit. Ich habe mich daher sehr gefreut, als der Bäcker Maurer 2017 als **Stiftungspate*** bei der Tour Ginkgo eingestiegen ist. Denn ihr seid ja für eure Treue bekannt. Dieses Jahr seid ihr sogar Jahrespate und spielt eine ganz bedeutende Rolle für die Tour.

TM: Das soziale Engagement ist tief in meiner Familiengeschichte verankert. Ich erinnere mich immer gerne an die Geschichten, die meine Oma Anna, Frau von Firmengründer Gottlob Maurer, erzählt hat. Die Anfänge als Bäcker waren sehr schwer.

kenne. Nicht nur deswegen ist es mir wichtig, etwas an all die weiterzugeben, die es besonders gebrauchen können – weil sie's besonders schwer haben. Und das mache ich als Pate der Tour Ginkgo gerne. Sogar sehr gerne. Ich bin gespannt, was uns dieses Jahr erwartet. Aber erst müssen wir noch ein Event nachholen, welches durch die Coronapandemie leider verschoben werden musste.

CE: Ja, Tobi, die Scheckübergabe der Tour Ginkgo 2019. Die gesammelten Spenden gehen in diesem Jahr an das Projekt „**Bunter Kreis**“* der Rems-Murr-Kliniken in Winnenden. Also ein Projekt quasi direkt vor der Backstube. Wir konnten 2019 unglaubliche 180.000 € für das Projekt sammeln und können den Scheck nun endlich überreichen.

TM: Liebe Chris, auch hier sehen wir wieder, was für großartige Beträge wir sammeln können, wenn die Idee und die Umsetzung großartig sind. Und das ist bei deiner Stiftung zweifellos der Fall. Vielen Dank, dass du heute mein Gast hier auf der Ofenbank warst. Und ich glaube, ich kann für alle sprechen und dir in aller Form danken, dass du dich mit so viel Energie und Ausdauer für die Kinder und ihre Familien in der Region einsetzt. Wir sehen uns gleich bei der Scheckübergabe wieder und danach allerspätestens Ende Juni, wenn wir in unseren gelben Trikots wieder durch die Region radeln und Spenden sammeln.

* STIFTUNGSPATEN

Sie sind ein wichtiger Träger der Tour. Sie sind nicht nur Sponsoren, sondern durch den persönlichen Einsatz der Geschäftsführer auch intensive und langjährige Partner. Neben dem Bäcker Maurer konnte die Tour Ginkgo auch die Hahn Automobile, Paul Lange, die SDK Stiftung, stoba und Ritter Sport als Partner gewinnen.

Und als sie einmal sage und schreibe 28 Mark in der Kasse hatten, haben sie und mein Opa sich eine Rote Wurst gegönnt. Aber nicht eine für jeden, sondern eine Rote für zwei! Und auch wenn die Anfänge schwierig waren, hat meine Oma immer nach den Anderen geschaut. Sie hat erzählt, dass es manchmal Tage gab, an denen sie mehr Brezeln verschenkt als verkauft hat. Meine Oma hatte ein großes Herz, wenn nicht sogar das Größte, das ich

* BUNTER KREIS

Die Tour Ginkgo sammelte 2019 Spenden für den Bunter Kreis der Rems-Murr-Kliniken in Winnenden. Das Nachsorgeteam des Bunter Kreises hilft Eltern von Frühgeborenen oder schwerkranken Kindern und Jugendlichen dabei, ihren Weg zurück in den Alltag zu finden. Das Projekt arbeitet eng mit dem Krankenhaus zusammen und bietet Unterstützung und Beratung sowohl während des Krankenhausaufenthalts als auch nach der Entlassung an. Das Projekt finanziert sich durch Spenden.

TOUR
GINKGO
ROLLT FÜR
KRANKE KINDER

DIE TOUR GINKGO UNTERSTÜTZEN: JETZT SPENDEN!



* DANKE!



TOBIAS MAURER MIT SCHAUSPIELER
MICHAEL GAEDT AUF DER TOUR GINKGO
BEIM ZWISCHENSTOPP IN WINNENDEN



Schorn- world.

1998 gründeten Sigrid und Ebbo Christ in Schorndorf die erste Grillschule Baden-Württembergs. Einen passenderen Ort hätten sie sich für ihre Grillworld gar nicht aussuchen können, bedeutet „Schorn“ im Ursprung doch Feuerstelle.

Mittlerweile betreiben die beiden zusammen mit ihrer Tochter Lea zwei Grillfachhandelsgeschäfte und haben die Grillszene in Deutschland durch die Tätigkeit in der German Barbecue Association maßgeblich geprägt.

Zusammen mit den Grillprofis Lea und Ebbo haben wir die Feuerstellen angeschmissen und dabei auch ein paar heiße Grill-Tipps ergattert.



**„ES GIBT NICHTS,
WAS MAN NICHT
GRILLEN KANN!“**

LEA CHRIST



**„DAS FLEISCH ERST NACH
DEM GRILLEN WÜRZEN!
PFEFFER ODER KRÄUTER
VERBRENNEN SONST.“**

HEISSER TIPP #1 VON EBBO CHRIST

Bepackt mit Äbler Steinofenbrot, Focaccias, Bauernbaguettes, Maurer Knackis und Brezeln kommen wir in Schorndorf an. Wir gehen an unendlich vielen Grills und Zubehör vorbei und dann begrüßen uns Lea und Ebbo Christ im Bereich der Grillschule. Ein geräumiger, rustikaler Raum mit einer großen, modernen Küchentheke. Also mehr als genug Platz für all die Gerichte, die wir heute zaubern werden. Ein Grill ist bereits an, denn das perfekte Vorheizen ist schon die halbe Miete für das Grillgut. Bei Gas- oder Elektrogrills

reichen schon 10 Minuten zum Vorheizen aus. Holzkohle benötigt mindestens 45 Minuten, damit die Kohlen genügend Zeit zum Durchglühen bekommen. Auf die vielgestellte und meist kontrovers diskutierte Frage, mit welchem Grill nun was besser schmeckt, antwortet Ebbo Christ mit einem Lächeln: „Richtig gut Grillen hängt nicht von der Art des Grills ab. Die unterschiedlichen Verfahren haben lediglich andere Eigenschaften und bedürfen eines anderen Umgangs – wie zum Beispiel die unterschiedlichen Vorheizzeiten.“



Wir starten mit dem ersten Gericht: Einem **Roastbeef-Äbler-Sandwich**. Das Fleisch hat Lea am Vormittag mit etwas Rapsöl und einer Gewürzmischung mariniert und bereits anderthalb Stunden vor unserer Ankunft in den Pelletsmoker gelegt. Bei 160 °C hatte es ausreichend Zeit, sich in aller Ruhe der perfekten Kerntemperatur zu nähern. Wichtig beim Garen: Der Grill darf nicht zu heiß sein, da das Fleisch sonst verbrennt und trocken wird. Wenn das Fleisch im Kern 56 °C erreicht, ist es perfekt. Lea nutzt dazu einen Kerntemperatur-Fühler. „Das ist die einfachste und beste Methode, Fleisch zu grillen. Wenn man die Kerntemperatur misst, kann nichts schiefgehen und das Fleisch wird immer perfekt. Es gibt mittlerweile sogar Smoker, die sich, sobald das Fleisch die korrekte Kerntemperatur erreicht hat, automatisch ausschalten und auf Warmhalte-Modus stellen. Aber mit dem Fühler geht es mindestens genauso gut.“ Sie holt das Roastbeef aus dem Smoker und schneidet es an. Es ist saftig und rosa. Genau so, wie es sein soll. Röstaromen hat es keine, denn die entstehen erst ab einer Temperatur von 250 bis 300 °C.

ROASTBEEF-ÄBLER-SANDWICH

Scheibe Äbler

*

Wasabi-Mayo

120 g Mayonnaise, 2 TL Wasabi-Paste und 1 TL Sojasauce vermischen

*

Roastbeef

Roastbeef mit Rapsöl und einer Gewürzmischung marinieren, für 1,5 Stunden bei 160 °C smoken, in schmale Streifen schneiden

*

Tomate

*

Rucola

Wer welche haben möchte, kann es nach dem Smoken nochmals kurz von beiden Seiten auf dem Grill heiß anbraten.

Profi-Tipp: Wer keinen Smoker besitzt, kann den Rauch auch mit einem normalen Grill erzeugen. Wichtig ist, dass sich dieser dicht verschließen lässt. Zum Räuchern Smoking Chips (kleine Holz-Chips) verwenden. Die Chips zunächst wässern, in eine Räucherbox (Edelstahlbox mit Löchern) geben oder in Alufolie mit Löchern einwickeln und mit auf den Rost legen. Nach ca. 15 Minuten entwickelt sich so ein aromatischer Rauch.

Mit dieser Methode kann übrigens auch bei Elektro- oder Gasgrills das klassische rauchige Aroma eines Holzkohlegrills erzeugt werden. Das frische Holz gibt die ätherischen Öle ab, wodurch das Fleisch das besondere Aroma erhält.

Beim Fleischgrillen kommt es im ersten Schritt auf die Wahl des richtigen Fleisches an. Frisches und qualitativ hochwertiges Fleisch, das gut marmoriert ist, sorgt für Saftigkeit und einen guten Geschmack.

„Ich hole mir vom regionalen Metzger ein Stück Hochgenuss. Das ist zwar etwas teurer, dafür ist mein Fleischkonsum deutlich gesunken. Und am besten isst man Fleisch aus der Region. Wir müssen uns in keinster Weise vor argentinischem oder australischem Fleisch verstecken – ganz im Gegenteil!“ sagt Ebbo Christ.



„DEN LACHS AUF DEN ROST LEGEN UND LEICHT HIN- UND HER BEWEGEN. DANN STOCKT DAS EIWEISS UND DER FISCH KLEBT NICHT FEST!“

HEISSER TIPP #2 VON EBBO CHRIST



„BEIM GASGRILL IMMER NUR EIN VIERTEL AUFDREHEN – DAS IST SICHERER UND VOLLKOMMEN AUSREICHEND!“

HEISSER TIPP #3 VON EBBO CHRIST



BREZEL-SALAT

6 Brezeln (auch vom Vortag)

In feine Würfel schneiden, mit Olivenöl und Kräutern auf dem Grill rösten

*

1 Gurke, in Würfel geschnitten

*

250 g Cocktailtomaten

*

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

*

3 EL Olivenöl

*

Salz, Pfeffer, frische Kräuter

z.B. Basilikum, Rosmarin, Thymian

*

Für 2 Stunden ziehen lassen

Fleisch sollte Raumtemperatur haben bevor es gegrillt wird, damit es gleichmäßig gart. Es kann mit etwas Öl und einer Gewürzmischung mariniert werden. Gut geeignet sind Raps- oder Sonnenblumenöl, weil sie temperaturbeständig sind und kaum Eigengeschmack haben.

Ebbo Christ zeigt uns als nächstes, wie man Fisch richtig zubereitet. Er empfiehlt **Lachs**, denn der ist extrem einfach zu grillen. Da er ein großes Stück verwendet, schneidet er es zunächst in ca. 5 cm breite Streifen, ohne dabei die Haut zu durchtrennen. Er steckt Limettenscheiben zwischen die einzelnen Stücke. Das verhindert, dass das Eiweiß die Stücke wieder miteinander verbindet und sorgt zusätzlich noch für einen frischen Geschmack. Da der Lachs bei niedrigen Temperaturen gegrillt wird, können Kräuter und Gewürze schon von Anfang an mit drauf. Wir grillen den Fisch auf einem Gasgrill bei 160 °C auf einem Zedernholzbrett.

Profi-Tipp: Zedernholzplanken erlauben das Grillen und Heißräuchern von Fisch- und Fleischstücken auf dem Gasgrill. Das sorgt nochmal für zusätzlichen Geschmack und verhindert, dass der Fisch am Grill festklebt. Der Lachs ist nach 15 bis 20 Minuten fertig. Man erkennt es daran, dass das Eiweiß am Rand milchig trüb austritt. Zum Fisch servieren wir unseren **Brezel-Salat**.



TOMATE-BLAUBEER-BRUSCHETTA

4 Scheiben Ciabatta Grande

Mit etwas Olivenöl und Kräutern
auf dem Grill rösten

*

250 g Kirschtomaten, geviertelt

*

100 g Blaubeeren

*

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

*

2 EL Olivenöl

Tomaten, Blaubeeren, Knoblauch und
Olivenöl mit Salz und Pfeffer mischen und für
2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Anschließend auf der Plancha vorsichtig grillen.

*

Rucola

Weiter mit der **Tomaten-Blaubeer-Bruschetta**.
Den Belag aus geviertelten Tomaten, fein gehacktem
Knoblauch, Olivenöl, Blaubeeren, Salz und Pfeffer
hat Lea bereits vorbereitet. Denn die Masse muss
unbedingt 2 Stunden im Kühlschrank ziehen, damit
sie ihr volles Aroma entfalten kann. Für das Brus-
chetta nutzen wir die Plancha (spanisch für heißes
Eisen). Sie ist eine glatte Grillplatte, die ursprünglich
aus Spanien stammt. Die Hitze wird auf der eisernen
Platte optimal gespeichert und gleichmäßig verteilt,
wodurch das Grillgut schonend und schnell gegart
wird. Planchas eignen sich ideal für Gemüse, Scampis
oder auch süße Speisen. Aber auch Fleisch und
Fisch können auf der Plancha gegrillt werden.

Der Vorteil: Durch die hohe Hitze geht die Feuchtig-
keit direkt in Dampf über. Das gibt einen intensiven
Geschmack und es muss kein Öl verwendet werden.
Die Gerichte gelingen auf einer Plancha immer und
sind sehr schnell fertig. Auch Pfannkuchen oder, wie
in unserem Fall, Burger können zubereitet werden.
Nach dem Grillen einfach die Plancha mit etwas
Wasser abspülen.

Wer keine Plancha zu Hause hat, kann auch eine
Platte oder Schale auf den Grill legen. Wir bestreichen
die Ciabatta-Scheiben mit ein paar Tropfen Olivenöl
und legen sie zum Rösten auf den Gasgrill. Die
Tomaten-Blaubeer-Mischung kommt auf die Plancha.
Durch die hohen Temperaturen sind Brot und Belag
nach nur zwei bis drei Minuten fertig. Die Tomaten-
masse mit Kräutern und Rucola abschmecken, auf
dem Brot gleichmäßig verteilen und mit Parmesan
oder Mozzarella dekorieren – **fertig!**



„GEHT SCHNELL UND GELINGT IMMER: BURGER!“

HEISSER TIPP #4 VON EBBO CHRIST

MAURER-KNACKI-BURGER

Maurer Knacki

*

Salat

*

Burger Patty

500 g Rinderhack,
Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel gehackt

*

1 Scheibe Appenzeller Käse

*

Tomate

*

Burger-Sauce

Unser Bauernbaguette kann man
auch auf dem Grill daheim fertigbacken:
Bei ca. 250 °C auf den Backstein!

Zum Schluss bereiten wir noch ein paar **Maurer-
Knacki-Burger** zu. Diese gehen schnell, gelingen
immer und können auch spontan zubereitet werden.
Auch für Burger eignet sich jeder Grill.

Wir nutzen zum Grillen der Patties die Plancha.
Damit der Käse schmilzt, legen wir ihn für eine
Minute mit auf das Patty. Das backfrische Maurer
Knacki belegen wir mit Salat, zwei Scheiben Tomate
und etwas Grillsauce. Der Fantasie sind beim Burger
keine Grenzen gesetzt: Ob mit Avocado, Spiegelei oder
auch einem vegetarischen Patty aus beispielsweise
schwarzen Bohnen oder Linsen. Burger gehen – und
gelingen – einfach immer.

Beziehungs- pflege.

Die Zusammenarbeit der Paulinenpflege mit dem Bäcker Maurer reicht bis zu den Anfängen der Bäckerei im Jahr 1931 zurück. An den letzten Tagen des zweiten Weltkriegs schrieb Gottlob Maurer folgende Zeilen an seinen Schwager:

*Ich reiche mit meinen Kohlen noch
3 Tage u. wenn auf morgen oder übermorgen nicht eine Holzzuteilung
erhalte, so backe ich noch 2 Tage einen Brotvorrat für die Paulinen-
pflege mit deren Kohlen u. dann wird sich zeigen ob geschlossen
werden muss oder nicht,*

*Ich reiche mit meinen Kohlen noch 3 Tage und wenn ich morgen
oder übermorgen nicht eine Holzzuteilung erhalte, so backe ich noch
2 Tage einen Brotvorrat für die Paulinenpflege mit deren Kohlen
und dann wird sich zeigen, ob geschlossen werden muss oder nicht, ...*

Heute, bald 80 Jahre später, ist Backstubenleiter Michael Treiber auf dem Weg rüber zum Berufsbildungswerk der Paulinenpflege in Winnenden. Der Weg ist nicht weit, die Paulinenpflege liegt in unmittelbarer Nachbarschaft der Linsenhalde, dem Maurer Firmensitz.

Michael Treiber betritt die Anlage – neben den großen funktionalen Gebäuden wie den Schulgebäuden, mit Werkstätten, Klassenzimmern, Aufenthaltsbereichen und der neuen großen Mensa, gibt es auch eine großzügige Parkanlage mit Sportplätzen und Sitzflächen zum Wohlfühlen. Hinter dem Park befinden sich mehrere Wohngebäude – die Internate. Denn die Schüler kommen aus ganz Deutschland. Alle zwei Wochen liefert die Zentralküche der Paulinenpflege die Füllung für die Spinat-Feta-Schnecken.

Das Besondere dabei: Die Zentralküche ist Teil des Ausbildungsprogramms für hör- und sprach-

behinderte Jugendliche, Autisten und Jugendliche mit psychischen Erkrankungen. Angeboten wird ein komplettes Schulsystem, von Haupt- und Realschule, über verschiedene Berufskollegs bis hin zum Gymnasium. Im Berufsbildungswerk werden 30 Ausbildungsberufe für 300 Auszubildende angeboten.

Der Anspruch dabei: Das gleiche Spektrum an Bildung anzubieten, wie für Jugendliche ohne Handicap. Das ist eine Herausforderung, denn die Lehrinhalte müssen auf die individuellen Bedürfnisse der Schüler angepasst werden. „Wenn jemand nicht oder nur schlecht hört, kann fast nur über das Auge gearbeitet werden. Wir haben angepasste Unterrichtsmaterialien mit klaren Strukturen und visuellen Modellen, um komplexe Sachverhalte einfacher erklären zu können. Das ist ein System, das in über 200 Jahren bei uns entwickelt wurde“, sagt Marco Kelch. Um auf jeden Einzelnen eingehen zu können, betreut jeder Lehrer nur sechs Schüler.

„BEIM KOCHEN TRAINIERT MAN TEAMARBEIT!“

ARMIN MÖSSINGER
LEITER DER PRODUKTIONSKÜCHE

Ein Highlight vom Bäcker Maurer:
Die Spinat-Feta-Schnecken. Die
Füllung dafür stammt aus der
Zentral- und Ausbildungsküche
der Paulinenpflege.

Weiter geht es zur großen Zentralküche. Auf dem Weg dorthin sieht man bereits zwei Auszubildende in weißen Kochjacken und mit hohen, weißen Kochmützen. Über eine große Tür geht es in die Küche. Es herrscht reges Treiben, denn die Vorbereitungen für das Mittagessen laufen. Man muss einigen Wägen ausweichen und im Kochbereich hört man Töpfe klappern. Die Küche besteht aus mehreren Neben- und Kühlräumen, einem großen zentralen Kochbereich, in dem die täglichen Speisen zubereitet werden sowie einem hinteren Küchenbereich, der Ausbildungsküche.

Hier arbeiten jeden Tag sechs Köche und fünf bis sechs Auszubildende. Insgesamt gibt es 15 Azubis zum/zur „Fachpraktiker/in Küche“ in drei Jahrgängen. Die Ausbildung ist in Wochenblöcken organisiert mit normalem Küchenbetrieb, einer Ausbildungsküche und Schulunterricht. Auf jeden Ausbilder kommen so ein bis zwei Azubis, sodass sie in einem geschützten Rahmen alles lernen können, was sie für ihren späteren Beruf benötigen.

Neben dem fachlichen Lehrstoff lernen die Schüler auch soziale und Schlüsselkompetenzen wie Pünktlichkeit, Freundlichkeit, Ordnung oder Sauberkeit. „Unsere Azubis können nachher was, aber es kann schon auch eine Umstellung für einen Betrieb sein, mit einem hörbehinderten Menschen zusammenzuarbeiten. Da ist es wichtig, dass die Schlüsselqualifikationen von Anfang an vermittelt werden“, so Frank Gutt, Leiter der Zentral- und Ausbildungsküche.

Einmal pro Woche gibt es technischen Unterricht, in dem abseits des Trubels des normalen Küchenbetriebs praktisches Fachwissen vermittelt wird. Zum Beispiel, wie man Kroketten selber macht oder mit welchen Schnitttechniken Kartoffeln und Gemüse verarbeitet werden können. 1.200 Essen werden in der Zentralküche jeden Tag zubereitet. 600 für die Schüler, Lehrer und Auszubildenden, die in der großen, neu gebauten Mensa Platz finden. 600 für die ca. 25 Außenstellen der Paulinenpflege, die jeden Tag mit Mittagessen beliefert werden.

„DAS IST ECHTE KAMERADSCHAFT!“

MICHAEL TREIBER
BACKSTUBENLEITER

„Die Azubis lernen hier im Realbetrieb, was es heißt, Koch zu sein. Natürlich ist auch in unserer Küche der Ton rau. Die Azubis werden hier nicht mit Samthandschuhen angefasst. Wir haben morgens anderthalb Stunden Vollpower, da muss alles funktionieren“, erzählt uns Armin Mössinger.

Wie in der Backstube wird auch in der Küche mit Lebensmitteln gearbeitet. Die kann man nicht liegen lassen und morgen weiter daran arbeiten. Es muss alles verarbeitet und pünktlich fertiggestellt werden.

„Wenn die Gerichte nicht rechtzeitig fertig sind, kannst du es gleich bleiben lassen. Das ist auch die Verantwortung, die jeder Einzelne tragen muss. Denn wenn man seinen Teil nicht beiträgt, muss es der Rest vom Team ausbaden“, so Armin Mössinger, Leiter der Produktionsküche.

Als vor drei Jahren Tobias Maurer die Idee äußerte, nicht nur süße Schneckennudeln, sondern künftig auch pikante anzubieten, stand Backstubenleiter Michael Treiber vor einer Herausforderung. „Ideen hatten wir viele. Aber wir wussten auch, dass wir die Füllungen nicht selber herstellen können. Die Backstube ist nicht aufs Kochen ausgelegt. Und Bäcker sind nunmal keine Köche. Wir wollten in keinem Fall keine Fertigfüllung verwenden, die einfach nur mit Bindemittel kalt angerührt wird. Unsere Füllung sollte klassisch gekocht und mit frischen Zutaten zubereitet sein.“

Über die freiwillige Feuerwehr kannte er Gerd Hinderer, Küchenmeister und Ausbilder in der Paulinenpflege. Und so entstand die Idee, dass die Paulinenpflege die Füllung herstellen könne. Tobias Maurer war sofort begeistert von der Idee. Denn so konnte nicht nur die Paulinenpflege Kunde vom Maurer sein, sondern der Maurer auch Kunde von der Paulinenpflege. **Eine schöne Winnender Win-win-Situation!**

Zusätzlich zum Mensabetrieb wird auch Catering für verschiedene Veranstaltungen angeboten, bei denen die Azubis die Möglichkeit haben, sich zu präsentieren. Das Catering für bis zu 1.000 Menschen im Theaterhaus in Stuttgart zum Beispiel oder für Abi-Bälle und Firmenfeiern. Und dann gibt es natürlich noch die Bestellung vom Bäcker Maurer. Alle zwei Wochen produziert die Küche der Paulinenpflege die Füllung für unsere Spinat-Feta-Schnecken.

„WIR LEGEN IN DER AUSBILDUNG VIEL WERT AUF HANDWERK. DESWEGEN MACHEN WIR ALLES SELBST. UND DAS SCHNECKT :-) MAN!“

FRANK GUTT, LEITER DER ZENTRAL- UND AUSBILDUNGSKÜCHE

Täglich frisch.

Frech, überraschend, unterhaltsam, provokativ und erfrischend sind sie meistens – „luztig“ sind sie immer: die täglich frischen Tagesillustrationen von Michael Luz. „Wortwitz künstlerisch anspruchsvoll verpackt“ könnte es gut treffen, was ihm so aus dem Stift entspringt.

Rund 30 seiner einzigartigen Werke hat er am 12. Mai im Rahmen der Winnender Kunstnacht im Bäckerei-Café in der Markstraße ausgestellt. Die Reaktionen des interessierten wie überraschten Publikums haben gezeigt, dass Michael Luz nicht nur eine Bereicherung für den Kunstmarkt darstellt. Es ist vor allem eine Freude, Teil seiner täglich frischen Welt zu sein.

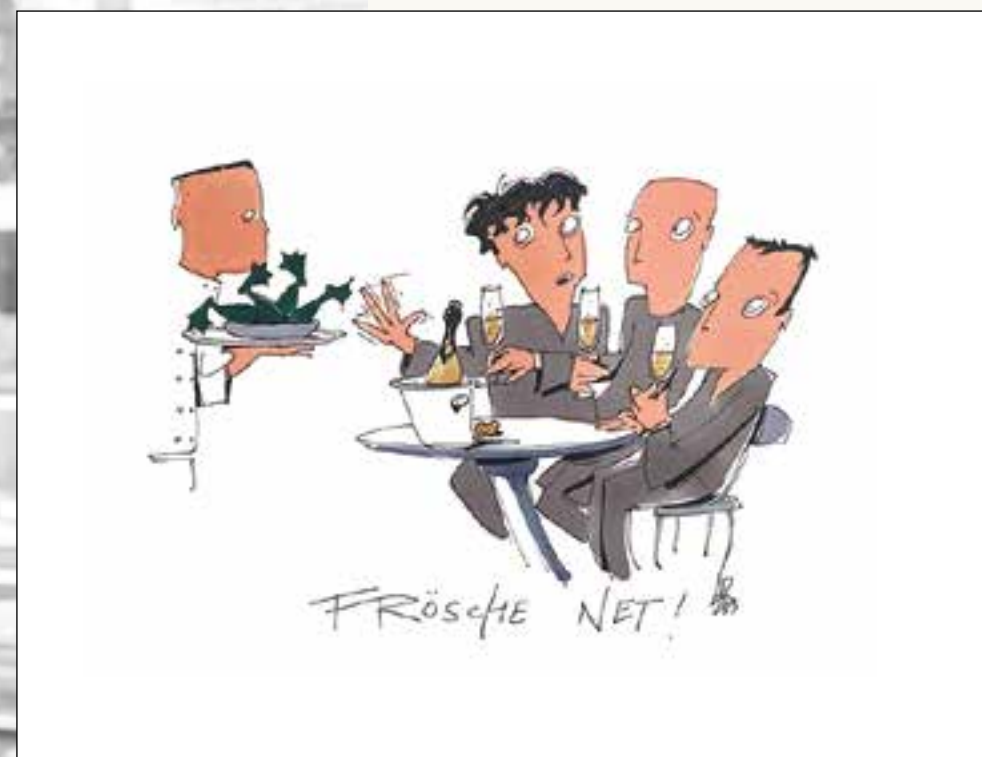
Einige Exponate, teilweise inspiriert durch die Backwaren vom Bäcker Maurer, stellen wir Ihnen gern vor. **Viel Vergnügen!**





„MEINE TAGESILLUSTRATIONEN SIND GERNE EIN BISSCHEN AN DER GRENZE. DAS IST DAS, WAS DIE LEUTE FASZINIERT.“

MICHAEL LUZ



Wir treffen Michael Luz am Tag vor der Ausstellung in seinem Atelier in Stuttgart Mitte. Der Raum ist groß und mit hohen Decken. Durch die breite Fensterfront scheint angenehm warmes Licht in den Raum. An allen Wänden hängen und lehnen sie: seine kleinen und großen Kunstwerke. Bekannt ist er vor allem für seine Tagesillustrationen. Jeden Tag veröffentlicht er eine frische auf seiner Webseite und auf Social Media. Und das schon seit mittlerweile 13 Jahren. Über 2.000 Kunstwerke hat er so zu Papier gebracht. Jedes Bild ein Unikat!

Etwa eine Stunde braucht er für eine Illustration. Auf die Frage, was er denn den Rest vom Tag macht, antwortet er schelmisch: „Dä leg I mi wieder nã“.



Die Ideen für die Illustrationen findet Michael Luz im Alltag, auf der Straße und im weltweiten Geschehen. „Wenn ich irgendwo zufrieden am Lago sitze, in die Gegend gucke und ein kühles Getränk vor mir habe, dann fällt mir nichts ein. Ich brauche immer ein Spannungsfeld, um kreativ zu sein. Während Corona und der Quarantäne, dem Krieg gerade und dem ganzen Theater, da bin ich wahnsinnig kreativ. Meine Tagesillustrationen sind gerne ein bisschen an der Grenze. Das ist das, was die Leute fasziniert.“

Kreativ ist er auch beim Rennradfahren. Am liebsten auf der Waldenbuchrunde. Ständiger Begleiter: sein rotes Notizbuch. Darin notiert er seine Ideen. Oft arbeitet er an thematischen Serien. Manchmal stecken ihm auch Freunde und bekannte Ideen zu.



Mehr von Michael Luz finden Sie auf seiner Homepage michaelluz.de, auf Facebook und auf Instagram



Neben seinen Tagesillustrationen zeichnet er auch das Leben anderer. Beim „Ich male dein Leben“ tauscht er sich bei Kaffee und Kuchen mit seinen Kunden aus, die ihm im Vertrauen die Lebensgeschichte eines Freundes oder Verwandten erzählen. Am Ende entsteht eine Art Wimmelbild eines ganzen Lebens. Auch Ölgemälde malt er – mal abstrakt, mal realistisch. Und immer etwas frech.

Guten Übermorgen.

**„BIN ICH ETWA
VON GESTERN?“**

JA, UND SEHR AROMATISCH

Einmal im Monat liegen sie auf dem großen Holztisch mitten in unserer Backstube. Alle unsere Brote, aufgereiht von links nach rechts – es ist Brotprüfung. Angefangen vom milden Ciabatta Grande bis zum kraftvollen Frankenlaib. Von allen Broten liegen drei hintereinander: das von heute, das von gestern und das von vorgestern. Bei unserer Brotprüfung testen wir alle unsere Brotsorten nach Aussehen, Textur, Geruch, Frische, Geschmack ... wie immer „Ofen und ehrlich“. Denn nur so schaffen wir es, dass die Brote von übermorgen auch aromatisch, saftig und frisch sind.

**„ICH BIN VON
VORGESTERN.“**

UND IMMER NOCH FRISCH

**„ICH BIN
VON HEUTE!“**

BACKFRISCH



AUGEN ZU UND DURCH :-)

BROTPRÜFUNG

Einmal im Monat findet unsere Brotprüfung statt. Dabei beurteilen wir die Qualität unserer Brote mit unserem externen Brotprüfer Rainer Thoma. Damit Veränderungen auch zielführend und schnell umgesetzt werden können und jeder versteht, um was es geht, ist aus jedem Bereich der Backstube mindestens ein Mitarbeiter mit dabei. Also ein Teigmacher, ein Mitarbeiter aus dem Bereich der Aufbereitung und ein Ofenbäcker. Dazu kommt noch die Geschäftsleitung sowie eine Kollegin aus der Qualitätssicherung.

Die Systematik gibt vor, dass immer das Brot vom Vortag analysiert und verkostet wird. An diesem Brot kann man am besten beurteilen, wie die Brotaromen aus der Kruste und der Krume entwickelt und sich miteinander verbunden haben. Zusätzlich ist es wichtig zerkennen, welchen Frischeeindruck das Brot am zweiten Tag gibt. Die Brote werden zuerst auf dem Holzbrett halbiert, dann werden Scheiben und zu guter letzt kleine Probierstücke geschnitten, so dass jeder etwas von der Krume und von der Kruste hat. Brot verkruste man immer von Ihnen nach außen. Wie beurteilen erst die Krume und danach die Kruste.

„Wie sieht es aus?“

Der erste Eindruck zählt auch beim Brot. Unsere Brote müssen immer optisch konstant sein. Wetter-Faktoren wie Luftfeuchtigkeit und Temperatur sorgen besonders am Ofen für leicht variierende Teigeigenschaften – ein Balanceakt für unsere Bäcker. Wir prüfen daher zunächst die Optik und schauen uns Form, Farbe und Oberfläche jedes Brotes genau an.

„Wie fühlt und hört es sich an?“

Die Optik des Brotes lässt erahnen, wie es sich anfühlen und klingen muss. Beim Bauernbaguette wird beispielsweise ein herzhaft robustes Knacken beim Brechen des Brotes, schroffe Kanten und ein weicher, saftiger Kern erwartet.

„Riecht es gut?“

Wir Menschen können bis zu 1 Billion verschiedene Duftstoffe unterscheiden. Chemische Botenstoffe gelangen entweder über die Nase (orthonasal) oder beim Kauen (retronasal) in den Bereich des Riechepithels. Der Geruch verrät bereits viel über das Aroma und den Geschmack des Brotes.

„Wie schmeckt es?“

Der Geschmack wird mit den Rezeptoren und den Papillen auf der Zunge wahrgenommen. Dabei geht

es darum, die fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig und umami (das beschreibt einen herzhaft fleischigen Geschmack) zu analysieren. Dazu wird die Nase zugehalten, und das Brotstück gekaut. Unterschiedliche Bereiche des Brotes werden unterschiedlich wahrgenommen bzw. geschmeckt. Die Krume ist eher süßlich, der Sauerteig bringt fruchtsäuerliche Geschmacksnoten. Aus der Kruste kommen vorwiegend herb-röstige aber auch herbmalzige Aromen, die zum Teil an Mocca und Popcorn erinnern

„Ist es aromatisch?“

Für die Beurteilung des Brotaromas bedarf es einer Kombination der orthonasalen und retronasalen Wahrnehmung im Mund-Nasen-Rachen-Raum. Also der Mischung aus Riechen und Schmecken. Interessant zu beobachten ist, dass beim Öffnen der Nase ein sehr ausgeprägtes Aromaempfinden entsteht. Das kann dazu führen, dass bei einem Brot zum Beispiel ein überraschend intensives Aroma von reifen Bananen zum Vorschein kommt. Bekannt ist dieses Phänomen auch vom Wein, wo man Aromen von Kirschen oder Beeren entdecken kann. Der Gesamteindruck des Brotes ergibt sich dann aus dem Aroma und der Konsistenz.



BROTPRÜFUNG MIT RAINER THOMA

Nach dem Probieren wird kurz besprochen, ob das Brot unseren Vorstellungen und den Erwartungen unserer Kunden entspricht. Wenn ja, wird die nächste Brotsorte degustiert. Stellen wir fest, dass ein Parameter nicht exakt unseren Standards entspricht, analysieren wir anhand von Protokollen und Produktionsbegleitzetteln, wo eine Abweichung entstanden sein könnte. Wir protokollieren bei jedem Brot die exakte Teigtemperatur, die Teigreifezeiten und andere Parameter. Das Qualitätsmanagement hält die Anpassungen im Protokoll fest und die Bäckermeister setzen sie in der kommenden Nacht, also beim Brot von morgen, direkt um.

Die Basis fast aller unserer Brote ist ein gut ausgereifter Sauerteig und jede Menge Vorstufen, wie Vorteige, Kochstücke oder Brühstücke. All diese

Vorstufen sorgen dann beim fertigen Brot für ein individuelles und ausgereiftes Aroma, für Frischhaltung und für ein spannendes Mundgefühl, wie zum Beispiel beim Sportivo Brot mit seinen knackenden Saaten.

Daher prüft das Qualitätsmanagement täglich in unserem Mini-Labor den pH-Wert, die Temperatur und der Säuregrad des Teigs. Unseren Sauerteig pflegen wir ganz besonders und kümmern uns darum, dass er jederzeit seine hervorragende Backfähigkeit und Aromenstruktur behält. So haben es schon Gottlob und Werner Maurer gemacht. Und so machen wir es auch noch heute! **Damit ist das Brot von übermorgen also auch immer ein bisschen das Brot von vorgestern.**

**„UNSERE HAND-
GEFORMTEN BROTE
SIND NICHT VON DER
STANGE. SIE SIND
INDIVIDUELLE EINZELSTÜCKE.
AM BESTEN MEISTERSTÜCKE!“**

TOBIAS MAURER
Bäckermeister und Brotsommelier



SCHWEIZERBROT

SPORTIVO
BROT

MAURERKORN®

B R O T I V E R S U M



MAURER
Ofen und ehrlich