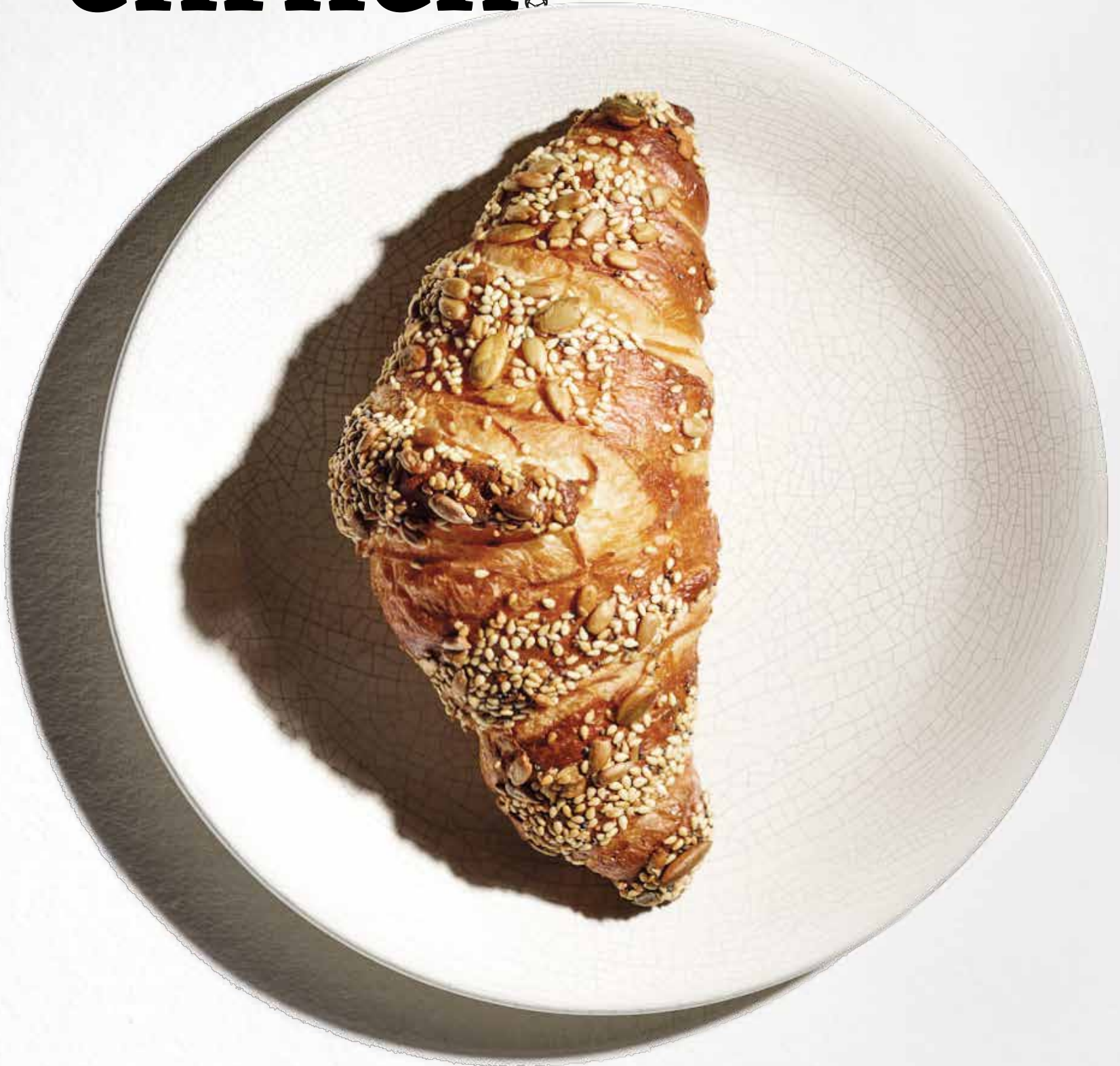


Ofen und ehrlich.

AUSGABE #8 | 12/2023



MAURER

Ehrlich gesagt

möchte ich Sie mit dieser Ausgabe Nummer Acht zur Achtsamkeit anregen. Ganz besonders zu all den kleinen Dingen, die das Großartige ausmachen. Zum Beispiel den 180.000 kleinen Nadeln, die einen Christbaum kleiden. Oder den 867 Saatenkörnern, die in ihrer Zusammensetzung den Geschmack des Croissants auf der Titelseite abrunden. Oder die beiden Wörtchen „Frohe“ und „Weihnachten“, die es vermögen, unsere Herzen zu öffnen.

Auch dieses Mal haben wir wieder jede Menge spannende Geschichten zusammengetragen. In unserem Ofengespräch erzählt Prof. Thomas Vilgis von der Vielfalt der Aromen und der Kunst des Würzens. Von Hermann Giesser erfahren wir, was die Messerfertigung mit „Made in Germany“ zu tun hat. Mit Mareike Meßmer und Inna Hübscher-Stengel aus unserer „Abteilung Q“ sprechen wir über das Maurer Qualitätsverständnis. Mit Markus Dannenmann fahren wir im Brotiversum-Bus zum Schmidener Feld und sprechen mit ihm über die besondere Bedeutung von Regionalität. Und unsere Bäcker-Azubis präsentieren ihr traditionelles Backhandwerk auf ganz handgeflochtene Weise.

Ich freue mich, wenn Sie die Ruhe finden, diese Ausgabe ganz besonders aufmerksam zu genießen. Vor allem wünsche ich Ihnen Zeit für all die Dinge, die Ihnen wichtig sind. In diesem Sinne sage ich im Namen aller Mitarbeiter vom Bäcker Maurer Danke für das vergangene Jahr und wünsche Ihnen alles Gute und ein friedliches 2024.

Es grüßt Sie auf das Herzlichste



Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister und Brotsommelier



Alle Kapitel und Videos gibt's auch online!

Ofengespräch.

Zum fünften Ofengespräch habe ich Prof. Dr. Thomas Vilgis zu mir auf die Ofenbank in der Backstube eingeladen. Er ist Professor der Theoretischen Physik und seit 1985 Arbeitsgruppenleiter am Max-Planck-Institut für Polymerforschung. Darüber hinaus hat er sich einen Namen als Genussforscher gemacht. Als solcher widmet er sich der Chemie des Kochens und erforscht die komplexe Welt von Geschmack und Aromen. Auch privat steht er gerne in der Küche und zaubert ausgefallene Genusskombinationen.

Die Wissenschaft kann zwar nicht sagen, ob uns etwas schmeckt oder nicht, sie kann aber zeigen, was uns außerdem noch schmecken könnte. Sein Wissen darüber gibt Thomas Vilgis nicht nur in zahlreichen Büchern und Fachzeitschriften weiter, sondern auch als Dozent. Kennengelernt haben wir uns bei meiner Ausbildung zum Brotsommelier an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim. Es ist mir daher eine ganz besondere Ehre, ihn heute hier auf der Ofenbank zu haben.

TM: Lieber Thomas. Vielen Dank, dass du die Reise aus Mainz auf dich genommen hast und heute Gast auf meiner Ofenbank bist. Bei meiner Ausbildung zum Brotsommelier waren wir noch per Sie und ich hatte richtig Respekt vor den Anforderungen. Du warst ja schließlich mein Dozent. Aber ganz egal, wie schwierig alles für mich war, deine Ausführungen zur Aromenwelt haben mich sofort fasziniert. Als ich dann meine Abschlussarbeit über das Thema **Food-Pairing*** mit Brot & Käse geschrieben habe, warst du mit einigen anderen Kollegen Teil meines Expertenforums. Zusammen haben wir uns durch unser Brot-Sortiment probiert und geschaut, welches Brot zu welchem Käse gut passt. Die Ergebnisse waren überraschend, komplex und spannend zugleich.

TV: Ich freue mich, dass ich hier sein kann und nun auch endlich die Backstube kennenlerne, aus der deine tollen Brote stammen. An deine Arbeit erinnere ich mich noch

sehr gut. Nicht nur, weil ich selbst Teil des Experten-Forums war, sondern vor allem, weil sie wirklich gut aufbereitet und die Ergebnisse höchst interessant waren. Jedes deiner Brote hatte seinen ganz eigenen Charakter. Einige haben hervorragend zu Käse gepasst. Und bei manchen Broten waren wir ganz schön verzweifelt, überhaupt eine Kombination zu finden, die unserem Geschmack entspricht. Leberwurst z. B. passt eigentlich zu jedem Brot. Bei Käse kann da schon mehr schiefgehen. Das haben wir am eigenen Leibe erfahren.

TM: Und wie! Ich erinnere mich an den Bio-Büffel-Mozzarella. Der wollte einfach zu gar nix passen. Das war schon beeindruckend, dass es so was gibt. Dann haben wir ihn am Schluss mit unserem Grillring und dem Olivenlaible verkostet. Da waren sich alle einig – das passt! Aber eben nur diese eine Kombination. Weißbrote oder Weizenmischbrote, wie zum Beispiel das Bauernbaguette,

sind dagegen der ideale Begleiter für fast jede Käsesorte. Bei Roggenbrotten wird es wieder etwas schwieriger. Besonders spannend wurde es aber bei den Spezialbrotten. Die Gruppe ist durch ihre Vielfalt an Getreidearten, Getreidemischungen oder Spezialinhalten, wie zum Beispiel Nüssen, gerösteten Saaten usw. so breit aufgestellt, dass hier die interessantesten Kombinationen entstanden sind. Das Nussbrot harmonisiert mit Bergkäse besonders gut. Oder unser Äbler: Die Kombination mit dem französischen Brie de Meaux fand ich, wie du auch, herausragend. Unsere beiden schwäbischen Gaumen haben die Kombination mit einer 1,5 bewertet. Anders sah das beim fränkischen Kollegen aus. Von ihm gab es eine glatte 6. Dafür haben ihm alle Kombinationen mit dem Frankenlaib geschmeckt, außer eben die mit Büffel-Mozzarella.

TV: Grund dafür ist die regionale Prägung. Unser Essverhalten wird immer vom eigenen Elternhaus geprägt. Die Wahrscheinlichkeit, dass Kinder später einmal auch die Dinge mögen, die die Mutter während der Schwangerschaft gegessen hat, ist sehr hoch.

TM: Bei einigen dauert das aber. Meine Liebe zu Spinat habe ich erst recht spät entdeckt. Eine nette Anekdote dazu: Mein Opa und Firmengründer Gottlob Maurer war für seine Sparsamkeit bekannt. Dass seine Kinder gebettelt haben, auch mal als Familie Essen zu gehen, hat überhaupt nicht zu seinem Schwabenherz gepasst. Er wollte ihnen den Wunsch aber auch nicht ausschlagen. Im Restaurant angekommen hat er dann für jeden eine Portion Spinat bestellt. Danach war das Thema „Essengehen“ erst mal gegessen.

TV: Spinat war auch für mich als Kind furchtbar. Säuglinge kennen, wenn sie auf die Welt kommen, erst mal nur zwei Geschmacksrichtungen: süß und **umami***. Denn

FOOD PAIRING

Food Pairing bezieht sich auf die Kunst und Wissenschaft des Zusammenstellens von Lebensmitteln, um eine harmonische und geschmackvolle Kombination zu erzielen. Beim Pairing werden Lebensmittel und Kräuter mit gleichen Aromen kombiniert, sodass es überlappende Bereiche gibt und der gemeinsame Nenner verstärkt wird. Die Zutaten harmonisieren also miteinander. Im Gegensatz dazu steht das Food Completing. Hier wird das Gericht um Gewürze oder Duftstoffe aus unterschiedlichen Gruppen ergänzt. Das Duftspektrum wird dadurch erweitert. Wenn alle Genussparameter stimmig sind, kann man von einem perfekten Flavour-Pairing sprechen. Besonders schmackhafte Arrangements greifen meist auf beides, also Pairing und Completing zurück.

tun. Wir saugen den Umami-Geschmack schon als Kind auf. Die menschliche Muttermilch hat im Vergleich zu allen tierischen Muttermilchen den höchsten Umami-Anteil. Die anderen drei Geschmacksrichtungen sauer, salzig und bitter müssen wir erst erlernen. Besonders schlimm finden wir Bitterstoffe. Zurecht, denn Bitterstoffe sind Abwehrstoffe von Pflanzen.

TM: Deshalb mögen Kinder helle Backwaren wie zum Beispiel Brezeln so gerne. Die Brezel kommt quasi direkt nach der Muttermilch. Wenn das was uns schmeckt regional geprägt ist, können wir Geschmack dann überhaupt trainieren oder anpassen?

TV: Ich bezeichne mich immer wieder als „Allesfresser“. Ich habe mir antrainiert, alles zu probieren. Das geht mittlerweile so weit, dass ich auch Dinge mag, die die meisten nicht mögen. Ich habe zum Beispiel einen Camembert im Kühlschrank, der dort schon ein paar Jahre liegt. Dadurch hat er ein unglaublich intensives Aroma entwickelt, was sonst zu nichts passt. Die meisten würden den Käse vermutlich nicht mehr anrühren. Auch Brot mag ich besonders gerne, wenn es ganz stark angeröstet ist. Dann entstehen Geruchsstoffe, sogenannte

daraus besteht die Muttermilch. Umami ist das, was wir als vollmundig und rund im Mund wahrnehmen. Der Geschmack ist typisch für beispielsweise Fleisch, Käse oder Pilze. In diesem Zusammenhang fällt häufig der Begriff „Glutamat“, welcher bei vielen keinen guten Ruf hat. Dabei handelt es sich nur um das Salz der Glutaminsäure, eine Aminosäure, die durch langes Erhitzen oder Fermentation von Proteinen entsteht. Das passiert zum Beispiel beim Köcheln einer Bolognese. Also etwas, was wir schon immer beim Kochen

UMAMI

Umami ist japanisch und bedeutet fleischig, herzhaft, wohlschmeckend. Umami wird durch freie Glutaminsäure erzeugt. Sie entsteht durch Kochen oder Fermentation von Enzymen oder Bakterien. Allgemein bekannter ist das Salz, Glutamat, auch Geschmacksverstärker genannt. Der Name ist jedoch irreführend, da der Geschmack nicht verstärkt wird, sondern die Umami-Rezeptoren angeregt werden. Lang köchelnde Saucen oder stark reduzierte Fonds sind reine Glutamatbomben, ebenso wie die aus Fermentation entstandene Sojasauce. Auch in Parmesan, Zwiebeln oder getrockneten Tomaten kommt Glutamat vor.

Aromate, mit molekularen Schwänzchen (Phenylpropanoide). Diese Gerüche gehen geschmacklich in Richtung Zimt, Tonka oder Muskat. Himmlisch. Das was uns schmeckt lässt sich also bis zu einem gewissen Grad trainieren. Man muss es nur immer wieder versuchen und sich an neue Dinge heranzuwagen.

TM: Jetzt hast du ja nicht nur deinen Geschmack trainiert, sondern dir auch all das Wissen über Geschmack und Aromen selbst erarbeitet. Ursprünglich bist du promovierter Physiker und warst Professor für die Theoretische Physik an der Universität Mainz. Jetzt beschäftigst du dich auch mit der Welt der Aromen und forschst auf dem Gebiet der weichen Materie, inklusive Lebensmittel. Wie kamst du dazu?

TV: Chemie war für mich immer eine Katastrophe. Beim Physik-Studium in Ulm habe ich meine Chemieprüfung verhaufen. Da ist für mich erst mal eine Welt zusammengebrochen. Ich habe dann in Polymerphysik promoviert und angefangen, in einem interdisziplinären Team zu arbeiten. Hier bin ich von der theoretischen zur experimentellen Physik gekommen. Irgendwann ist die Stiftung Warentest auf mich zugekommen. Thomas Vierich, Gastroskripteur, plante ein Buch über Aromen zu schreiben und er brauchte noch jemanden, der das Thema wissenschaftlich begleitet. Ich kannte mich in dem Bereich bis dahin nicht aus und musste mich erst einarbeiten. Aus dem ursprünglich etwas kleiner geplanten Projekt ist ein 500 Seiten schwerer Wälzer geworden und wir haben vier Jahre daran gearbeitet. In der Zeit habe ich ein halbes Chemiediplom abgelegt und gemerkt: So schlimm ist es gar nicht. Im Gegenteil: Ich habe viele spannende Dinge durch Chemie und Biologie gelernt. Zum Beispiel, dass das Entscheidende beim **Genuss*** oft erst das

Zerstören der Zellen ist. Dadurch werden Gerüche und Aromen freigesetzt, die wir dann durch das sogenannte retronasale Riechen wahrnehmen. Einfachstes Beispiel ist hier das Knäckebrot. Sobald man es mit den Händen vor der Nase oder mit den Zähnen im Mund bricht, kommt es zu einer Geruchsexplosion.

TM: Wir waren vor Kurzem bei Harald Kauffmann, einem unserer Maurerkorn-Bauern, unweit von hier auf dem Schmidener Feld. Auf seinen Feldern baut er nicht nur Getreide, sondern auch die Weihnachtsbäume an, die ich jedes Jahr meinen Mitarbeitern schenke. Dort stand eine Colorado-Tanne. Die Nadeln riechen im normalen Zustand praktisch nach nichts. Wenn man sie aber zerbricht und zwischen den Fingern reibt, entsteht ein umwerfend intensiver Duft nach Mandarinen und Zitronen.

TV: Das kann sehr gut sein. Tannennadeln haben viele Terpene. Das sind zitrusartige und kräuterige Aromastoffe. Einige Köche nutzen Tannennadeln auch als regionale Alternative zu Zitronen. Durch das Einlegen in Öl lösen sich diese Aromen und es entsteht ein intensives Zitrusöl. Aromen lösen sich am besten in Ölen oder Alkohol. Geschmacksstoffe wie Salz und Zucker hingegen in Wasser. Wir haben letztes Jahr Tannenzweige aus unserer Weihnachtsdeko genutzt und Sellerie damit geräuchert. Das hat hervorragend geschmeckt.

TM: Sellerie aus dem Adventskranz sozusagen. Man unterschätzt häufig, was die Region einem alles bieten kann. Wir setzen beim Einkauf unserer Zutaten auch immer auf regionale Produkte. Aushängeschild ist natürlich unser Maurerkorn, was wir direkt hier auf den Feldern im Rems-Murr-Kreis anbauen. Aber auch die restlichen Zutaten für unsere Backwaren beziehen wir wenn möglich aus der Region. Das ist nicht nur besser fürs Klima, sondern kommt auch der Qualität zugute. Wenn wir mal nicht auf regionale Produkte setzen, dann muss das schon einen sehr guten Grund haben.

TV: Regional einzukaufen ist durchaus bereichernd. Denn das bedeutet auch, dass saisonal gekocht wird. Der Winter kann gar nicht lang genug sein, bis ich Kohl in allen Kombinationen fertig gekocht habe. Neulich haben wir zum Beispiel Romanesco in Würfel geschnitten, angebraten und mit Erdnussbutter kombiniert. Herrlich. Oder: Weißkohl kurz anbraten, Sahne dazu und frische Vanille. Mega. Oder der genialste Lauch, den wir je gegessen haben: einfach in der Pfanne ohne Fett ankokeln, Zimt und Butter dazu, fertig. Ich weiß gar nicht, was man da noch dazu essen kann. Ein Stück Brot wahrscheinlich. Gerne auch getoastet.

TM: Brot geht sowieso immer. Wir toasten bei uns in der Familie mittlerweile auch unheimlich viel. Egal ob das Äbler Steinofenbrot oder ein Sonnenblumenbrot oder natürlich das fluffige Kapselbrot. Dadurch wird die Aromenwelt noch mal eine ganz andere. Das merken wir auch beim Brotbacken selbst. Wir rösten bei uns in der Backstube alle Saaten und Nüsse frisch. Den Unterschied zwischen gerösteten und nicht gerösteten Saaten schmeckt man sofort.

GENUSS

Beim Essen arbeiten alle unsere Sinne: Augen, Ohren, Tasten, Geruch und Geschmack. Der Genuss fängt schon bei der Optik eines Gerichts an. Farbe und Form spielen eine wichtige Rolle. Es geht weiter beim Hören. Ein Biss in einen knackigen Apfel oder das Brechen eines Brotes kann uns schon das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Beim ersten Bissen spüren wir dann die Textur des Essens, schmecken und riechen. Alle Komponenten haben einen Einfluss darauf, ob uns etwas schmeckt oder nicht.

Genuss setzt sich zusammen aus Geschmack (süß, sauer, salzig, bitter, umami), dem Schmerzreiz (kalt, warm, scharf, beißend ...), Aromen und weiteren Eigenschaften wie Textur, Mundfülle oder Temperatur. Obwohl je nach Kultur unterschiedlich gewürzt und abgeschmeckt wird, sind die zugrunde liegenden Regeln des Genusses bei allen Menschen gleich.

TV: Meine Gerichte entstehen alle spontan. Ich schaue in den Kühlschrank, sehe die chemischen Moleküle vor mir und weiß, was gut zusammenpasst. Am liebsten koche ich zusammen mit meiner Frau Barbara. Bei uns gibt es abends immer drei Gänge. Sie bereitet meist die Vorspeise zu, ich den Hauptgang und als Nachtisch gibt es gerne auch mal ein Stück Obst, das wir uns dann teilen.

Dabei entsteht immer etwas Neues und Spannendes. Der einzige Nachteil ist: Ich kann Gerichte nie exakt wiederholen.

TM: Leider sehe ich keine chemischen Verbindungen vor mir, wenn ich in den Kühlschrank schaue. Kannst du mir ein paar Tipps geben, wie ich sonst vorgehen kann?

TV: Theoretisch passt fast alles zusammen, wenn das Verhältnis stimmt. Wichtig ist hier, zwischen **Geschmack*** und **Aroma*** zu unterscheiden. Geschmack ist das, was wir beim Kauen über unsere Zunge wahrnehmen. Wir kennen fünf Geschmacksrichtungen: süß, salzig, sauer, bitter und umami. Zusätzlich nehmen wir über unseren Schmerznerve (Trigeminusnerv) auch noch Reize wie scharf, heiß, kalt, beißend, prickelnd und adstringierend wahr. Adstringierend ist ein pelziges Gefühl, das zum Beispiel beim Genuss von tanninreichem Rotwein, grünem Tee oder Nussbrot entsteht. Die Basis eines jeden Gerichts ist der Geschmack. Süß und salzig braucht man immer – mal mehr, mal weniger. Wenn dann noch umami ins Spiel kommt, ist das für jedes Gericht gut. Sauer und bitter sollten nicht spitz kombiniert werden, denn die Geschmacksrichtungen vertragen sich nicht gut. Beim Genuss ist es wichtig, dass alle Geschmacksrichtungen ausgewogen sind und gut miteinander harmonieren. Ein Sauerteigbrot ist ein gutes Beispiel. Hier sind alle Geschmacksrichtungen ausgewogen präsent: leichte Süße, Umami durch die lange Fermentation, leichte Bitternoten durch den Proteinabbau und die gebackene Kruste, Säure durch die Lactobacilli und natürlich das Salz des Bäckermeisters. Ist ein Gericht versalzen, zu sauer oder zu süß, kann man es nicht mehr retten. Ich gehe beim Würzen daher immer vorsichtig vor. Nachwürzen kann man immer.

TM: Das ist beim Backen ähnlich. Die Grundlage für ein gutes Brot wird in der Teigmacherei gelegt. Keine Frage. Wenn dein Teig 100%ig stimmt, hast du alle Chancen, dass daraus ein gutes Brot wird. Wenn er jedoch nicht richtig passt, weil er z. B. zu warm oder zu kalt ist, die Knetung nicht richtig war, der Sauerteig nicht ausgewogen ist oder dir der Vorteig aus dem Ruder gelaufen ist,

wirst du ganz sicher kein optimales Brot aus dem Ofen holen. Einen missratenen Teig kann man auch nicht mehr retten, man kann nur noch Schadensbegrenzung betreiben. Der große Unterschied zum Kochen ist jedoch, dass wir nicht nachwürzen können. Beim Backen müssen alle Zutaten von Anfang an in die Schüssel. Es muss alles exakt abgewogen werden. Mit nachsalzen, kurz bevor das Brot aus dem Ofen kommt, ist da nix. Deswegen legen wir bei uns in der Backstube auch so viel Wert auf eine handwerklich korrekte Teigherstellung. Jetzt hast du vorher gesagt, der Geschmack sei die Basis. Worauf kommt es beim Würzen noch an?

TV: Die eigentliche Magie entsteht, wenn der Duft, das Aroma ins Spiel kommt. Nur dadurch unterscheidet sich zum Beispiel eine Sojasauce von einem gut reduzierten Fleischfond. Würden wir beides mit zugehaltener Nase probieren, würde es einfach nur nach umami schmecken.

Insgesamt gibt es zigtausend Duftstoffe. Bei Lebensmitteln können wir Menschen rund 300 verschiedene Aromen als besonders geruchsaktiv wahrnehmen und pro Gericht ungefähr drei.

GESCHMACK

Geschmack oder auch gustatorische Wahrnehmung ist das, was wir beim Essen über unsere Zunge wahrnehmen. Der Geschmack entsteht durch Empfindungen auf der Zunge über die Geschmacksknospen.

Von allen Geschmacksrichtungen empfinden wir süß und umami immer als sehr angenehm. Bei Säuren reicht oft ein kleiner Spritzer, damit die Speise frischer wirkt. Salz steigert den Eigengeschmack der Speisen. Zu starke Bitternoten können den Genuss eines Gerichts zerstören. Ein Gericht empfinden wir dann als ausgewogen, wenn mehrere Geschmacksrichtungen angesprochen werden.

Aromen lassen sich chemisch in sieben Gruppen einteilen. Jede Gruppe hat ihren eigenen Charakter. Die Gruppen reichen von schwefeligen oder blumigen Aromen, die sich schnell verflüchtigen, bis hin zu schwereren Aromen mit erdigen und tiefen Noten. Beim Würzen kommt es dann darauf an, zu erkennen, wo es noch Lücken gibt und diese gezielt zu schließen. Nehmen wir das Beispiel Brot. Kein Backprozess der Welt kann blumige, harzige oder zitrusartige Aromen in ein Brot bringen. Durch geschickte Kombinationen mit anderen Lebensmitteln können wir diese Lücken schließen. Blumige und zitrusartige Aromen gibt es in Pflanzen. In das Wissen um die Aromenwelt kann man sich natürlich einlesen. Am meisten lernt man aber immer noch, indem man ausprobiert und neue spannende Kombinationen selbst entdeckt. Ich persönlich finde deswegen auch Gewürzmischungen so schwierig, weil man die Aromenwelt hinter den einzelnen Gewürzen gar nicht kennenlernen kann.

TM: Gab es bei deinen Kochexperimenten auch mal etwas, was dir nicht geschmeckt hat?

TV: Wie gesagt, ich bin eigentlich ein „Allesfresser“. Wobei ich mich einmal an ein Experiment gewagt habe, was mir gar nicht gemundet hat. Ich habe mir eine Fertigpizza in den Ofen geschoben. Zu stark verarbeitete Lebensmittel sind nicht gut für uns. Sie werden im Körper anders verarbeitet und die Nährstoffe kommen nicht dort an, wo

sie hingehören. Aus diesem Grund bin ich auch kein Fan von Nahrungsergänzungsmitteln. Statt einer Zink-Tablette esse ich lieber etwas Hühnerfleisch. Der beste Vitamin-D-Lieferant ist immer noch die Fischleber. Wenn man täglich etwas Rohes, Gekochtes und Fermentiertes auf dem Teller hat, werden alle wichtigen Nährstoffe abgedeckt.

TM: Wir setzen auch ganz bewusst auf natürliche und unverarbeitete Lebensmittel. In unser Älpler kommt zum Beispiel nur Mehl, Wasser, Hefe und Quellsalz. Dazu unser eigener Sauerteig und der gut ausgereifte Dinkelvorteig. Unseren Roggen, Weizen, Dinkel oder Hafer flocken wir in der Backstube unmittelbar vor der Teigbereitung frisch. Damit ist gewährleistet, dass die Nährstoffe und Aromen erhalten bleiben. Koch- und Aromastücke sorgen für eine handwerkliche und natürliche Frischhaltung. Dafür brauchen wir keine künstlichen Backhilfsmittel. Wir setzen Sauerteig und Vorteige an und rösten alle Saaten und Körner selbst. Das ist auch das, was wir unter handwerklichem Backen verstehen: einfach ein respektvoller Umgang mit den Rohstoffen. Heutzutage haben wir hier auch ganz andere Möglichkeiten als noch mein Großvater. Vermutlich backen wir trotz aller technischer Unterstützung mindestens so traditionell wie mein Opa vor fast hundert Jahren.

AROMA

Das Wort Aroma stammt aus dem Griechischen und bedeutet Gewürz. Wir Menschen aromatisieren Lebensmittel bereits seit der Urgeschichte. Eines der ersten Methoden war vermutlich das Räuchern. Aromen sind chemische Verbindungen, die wir über unseren Geruchssinn wahrnehmen. Sie sind elementarer Bestandteil für unser Genußempfinden. Aromen kommen auf natürliche Weise in Lebensmitteln, wie zum Beispiel Kräutern, vor. Sie können aber auch durch chemische Prozesse wie dem Rösten oder Braten gebildet werden. Durch das gezielte Einsetzen von Aromen können wir unseren Gerichten eine ganz eigene Note verleihen. Die meisten Duftstoffe, die wir wahrnehmen, nutzen Pflanzen entweder als Sexuallockstoff oder als Waffe gegen Fressfeinde. Oftmals reichen nur winzige Mengen eines Duftstoffes aus, um eine große Veränderung zu erzielen. Tipp: Da Aromen flüchtig sind, sollten Gewürze immer ganz gelagert werden. Auch gilt die Faustregel: Je flüchtiger ein Aromastoff, desto weniger sollte er erhitzt werden. Aromen nehmen wir beim Essen über das retronasale Riechen wahr. Die flüchtigen Aromen gelangen aus der Mundhöhle über den Rachenraum zu den Rezeptoren im Nasenraum. Wir haben insgesamt 10 Millionen Geruchsinnszellen mit 400 verschiedenen Rezeptoren.

TV: Bestimmt. Und auch das Wissen hat sich ja mittlerweile weiterentwickelt. Wobei ich als Wissenschaftler eingestehen muss, dass Wissen alleine manchmal nicht ausreicht. Ich könnte noch so viel übers Backen lernen und werde vermutlich trotzdem kein guter Bäcker. Mir ist schon der eine oder andere Rührkuchen missglückt. Da bleibe ich lieber beim Kochen.

TM: Keine Sorge. Das Backen übernehmen wir gerne für dich. Vielen Dank lieber Thomas, dass du dir die Zeit genommen hast und heute mein Gast hier auf der Ofenbank warst. Ich bin immer wieder beeindruckt von der großen Welt der Aromen und der Art, wie du davon berichten kannst. Dankeschön!

Generation Tradition.

1931 eröffneten Gottlob und Anna Maurer voller Stolz ihr erstes »Bäckerei und Kolonialwarengeschäft«. Sie standen am Beginn einer Generation, die als die Stille oder Ruhige bezeichnet wird. In der Ruhe liegt bekanntlich die Kraft. Und die ist es wohl auch, mit der Gottlob Maurer das Fundament dafür schuf, dass sein traditionelles Backen über Generationen weitergegeben werden konnte. So setzen unsere Bäcker auch heute noch sorgfältig Vor- und Sauerteige an und formen jedes einzelne Brot schonend von Hand – oft sogar nach den alten Familienrezepten von Gottlob und Werner Maurer. Der Umgang mit Zutaten ist stets respektvoll, da wir wissen, wie wertvoll unsere Rohstoffe sind. Damit das auch in Zukunft so bleibt, ist es uns eine Verpflichtung und Anliegen zugleich, junge Menschen auszubilden und dieses alte Wissen in die nächste Generation zu tragen.

Generationen im Überblick:

Die Stille Generation

Geboren in der Zeit von etwa 1928 bis 1945.
Sie erlebte den Zweiten Weltkrieg und die Nachkriegszeit.

Die Generation Babyboomer

Geboren in der Zeit von etwa 1946 bis 1964.
Sie erlebte eine signifikant hohe Geburtenrate.

Die Generation X

Geboren in der Zeit von etwa 1965 bis 1980.
Sie wuchs mit Technologie wie Computern und Videospielen auf und erlebte den Übergang in das digitale Zeitalter.

Die Generation Y

Geboren in der Zeit von etwa 1981 bis 1996.
Sie wurde stark von technologischen Entwicklungen wie dem Aufkommen des Internets und des Mobiltelefons geprägt.

Die Generation Z

Geboren in der Zeit von etwa 1997 bis 2012.
Sie wuchs in einer stark digitalisierten Welt auf und ist mit sozialen Medien und neuen Technologien vertraut.

Die Generation Alpha

Geboren ab etwa 2013 bis zur Gegenwart.
Sie wächst in einer noch stärker digitalisierten Welt auf und wird von weiteren revolutionären Fortschritten geprägt sein.

Azubis beim Bäcker Maurer lernen die seit Generationen weitergegebenen Backmethoden in Kombination mit modernster Technik. Sie werden bei uns gründlich ausgebildet und bekommen am Ende Zeit, sich gut auf ihre Prüfungen vorzubereiten. So bilden wir Fachleute aus, die ihr Wissen und Ihre handwerklichen Fertigkeiten wiederum an andere weitergeben können. Damit gehören sie einer ganz besonderen Generation an: der »Generation Tradition«. Jeder ausgebildete Azubi bekommt bei uns übrigens eine Arbeitsplatzgarantie!

Wir nehmen Sie mit in die Backstube und lassen drei Vertreter unserer »Generation Tradition« zu Wort kommen.



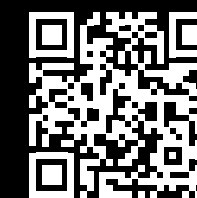
Abusch ist im ersten Lehrjahr und erst vor drei Jahren aus Äthiopien nach Winnenden gekommen.

„Ich habe hier meinen Schulabschluss gemacht und gemeinsam mit meiner Lehrerin überlegt, welcher Beruf denn zu mir passen könnte. Beim Bäcker Maurer habe ich gespürt, dass ich eine tolle Aufgabe habe und dass meine Arbeit wichtig ist. Und ich lerne nicht nur beim Backen dazu. Auch mein Deutsch ist viel besser geworden, seitdem ich hier bin. Auch Dank des Deutschunterrichts, den mir der Bäcker Maurer ermöglicht.“



DU HAST LUST AUF EINE AUSBILDUNG BEIM BÄCKER MAURER?

Alle Infos gibt's hier:
baecker-maurer.de/ausbildung/



Svenja, erstes Lehrjahr, ist eher analytisch an die Auswahl ihres Ausbildungsplatzes gegangen.

„Ich habe vorher mit einem Jurastudium begonnen, habe aber gemerkt, dass ein Schreibtischjob auf Dauer nichts für mich ist. Ich wollte handwerklich arbeiten und vor allem die Ergebnisse meiner Arbeit sehen. So bin ich auf den Bäckerberuf gekommen. Von allen Ausbildungsplätzen, die zur Verfügung standen, hat mir das Gesamtpaket beim Bäcker Maurer am besten gefallen. Es gibt eine breite Produktpalette, ich lerne also viel kennen – und können. Die Bezahlung ist überdurchschnittlich. Und dann gibt es auch noch die vielen Benefits: Das fängt an beim Weihnachtsbaum für jeden Mitarbeiter, der betrieblichen Altersvorsorge oder dem Fitnessraum, den wir alle kostenlos benutzen dürfen – sogar zusammen mit der Family. Das finde ich schon echt besonders. Wenn ich das meinen Bekannten erzähle, staunen die immer.“



Michael Treiber, Backstubenleiter, aus der Generation X.

„Die dreijährige Ausbildung ist bei uns geprägt von Vielseitigkeit – alle zwei Monate wechseln die Azubis die Stationen, von der Feinbäckerei über die Teigmacherei bis hin zur Aufbereitung und dem Ofen. Hier dürfen sie von Anfang an alles selbst machen, denn das Erlernen der praktischen Fertigkeiten ergibt sich aus dem eigenen Tun. Frei nach dem Motto: Brot formen lernt man durch Brot formen. Wir geben unseren Azubis ausreichend Raum, die verschiedenen Handgriffe in ihrem eigenen Tempo zu lernen. Ich selbst stelle ihnen auch immer eine Frage, wenn ich sie in der Backstube treffe. So lernen sie vieles nebenher. Eben habe ich zum Beispiel gefragt, warum wir die Stränge beim Hefekranzflechten mit Roggenmehl bestäuben. Sie kannten die richtige Antwort: Damit beim Backen der charakteristische Ausbund entsteht. Wir möchten das traditionelle Bäckerhandwerk weitergeben. Deswegen lernen sie auch die alten Familienrezepte und Herstellungsweisen, wie zum Beispiel die vom Hefekranz.“

Julian ist im zweiten Lehrjahr. Er hat sich nach einer Backstubenführung mit der Schule für den Bäckerberuf entschieden.

„Was mich besonders fasziniert hat, war die Kombination von Handwerk und Hightech. Ich habe erst ein dreitägiges Praktikum gemacht und dann noch mal eines für zwei Wochen. Das hat mir richtig Spaß gemacht, auch weil ich sofort freundlich aufgenommen wurde. Danach war klar, dass ich hier meine Ausbildung machen möchte. Hightech muss man, genau wie Handwerk auch, lernen. Aber weil hier alle viel Geduld haben, bekommt man das auch gut hin. Die frühen Arbeitszeiten finden viele meiner Freunde schwierig. Bei mir ist das gerade andersrum. Ich war schon immer ein Frühaufsteher und mag es, nach dem Job noch etwas vom Tag zu haben. Und früh morgens in die Backstube zu laufen, wenn alles noch mucksmäuschenstill ist, gefällt mir jeden Tag aufs Neue!“



Auf Giessers Schneide.

Die ersten Messer mit metallischen Klingen gab es vor rund 10.000 Jahren. Von da an entwickelte sich das Messer unaufhaltsam zum wohl bedeutendsten Werkzeug der Menschheitsgeschichte. Es prägte Kulturen und wurde sogar zum Statussymbol. Wir wollten mehr über die Kunst des Messerschmiedens erfahren und statteten dem Winnender Traditionsunternehmen Giesser einen Besuch ab.



400.000 KLINGEN – KLINGT NACH BESTER LIEFERFÄHIGKEIT!

Um die Bedeutung des Messers für die wirtschaftliche Kraft des deutschen Handwerks besser zu verstehen, reisen wir zurück ins England des 19. Jahrhunderts.

Sheffield, zu jener Zeit Hochburg der stahlverarbeitenden Industrie, wehrte sich gegen viele Erzeugnisse aus dem Ausland. Die in Deutschland produzierte Messer, deren Herstellungsweise als „Sheffield made“ bezeichnet wurden, waren den Angelsachsen ein Dorn im Auge. Im Jahr 1887 beschlossen die Engländer daher, die aus Deutschland importierten Messer abschätzig als „Made in Germany“ zu bezeichnen. Was ursprünglich als Brandmarkung gedacht war, erwies sich als stumpfe Aktion und führte genau zum Gegenteil: Durch handwerkliche Präzision und eine ordentliche Portion Fleiß und Erfindergeist wurden Menschen auf der ganzen Welt scharf auf die in Deutschland gefertigten Messer und Produkte.

Mehr als hundert Jahre vor „Made in Germany“ war Johannes Giesser einer der Pioniere, der mit seinem Tun einen Teil zum Aufstieg Deutschlands beigetragen hat. Schon damals nicht großspurig aber mit großem Herzen und einigem Mut. Denn das Winnenden von damals war in keinsten Weise mit der Großen Kreisstadt von heute zu vergleichen. 1693 war Winnenden von Armee-Einheiten des französischen Königs Ludwig XIV fast vollständig niedergebrannt worden. Inmitten der beschwerlichen Zeiten des Wiederaufbaus beantragte Johannes Giesser im Jahr 1776 die Aufnahme als Bürger und Messerschmied. Keine vier Wochen später war es dann so weit und in Winnenden wurde mit der Herstellung von Messern und Schneidwaren begonnen.

Heute sind es immer noch „echte Giesser“, die an der Spitze der Messerfabrik stehen. Wir treffen Ururururururenkel Hermann Giesser, der das Unternehmen heute leitet. Sein Bruder Hans-Joachim war bis März dieses Jahres über 40 Jahre lang an seiner Seite und ist nun altersbedingt ausgestiegen. Durch sie lebt nicht nur die Familientradition, sondern auch die Kultur im Hause Giesser weiter. Zur Messerfabrik passend kann man sagen, dass man immer dann am besten abschneidet, wenn man bei dem bleibt, was man am besten kann. Deshalb entwickelt und fertigt Giesser Messer für den professionellen Einsatz. Die dafür notwendige Qualität ist gleichzeitig Anspruch an alle Artikel, die vom Unternehmen in die ganze Welt versendet werden.

Im ganz positiven Sinne sind Giesser-Messer nicht nur „Made in Germany“, sie sind sogar „Made in Winnenden“.

Aller guten Dinge sind 3. Und 1/2!

Unter den rund 110 Mitarbeitern am Standort Winnenden-Hertmannsweiler sind 18 gelernte Messerschmiede tätig, was die weltweit höchste Dichte darstellt. Dennoch sieht Hermann Giesser diesen Spitzenplatz auch mit einem weinenden Auge, bedeutet er doch, dass der Beruf Messerschmied nahezu ausgestorben ist. In einem Nebensatz bemerkt er dazu, dass selbst wenn der Ausbildungsberuf in naher Zukunft nicht mehr angeboten werden sollte, er diese so wertvolle Ausbildung selbst anbieten wird. Denn genau wie Tobias Maurer sagt, dass der Bäckerberuf für ihn eine Herzenssache sei, gilt das bei Hermann Giesser für den des Messerschmieds. „Du backsch für dei Leba so gern Brot, wie i Messer schmied“ sagt er.

SCHARF, SCHÄRFER, AM SCHÄRFSTEN!



Natürlich kann man etwas Gutes immer noch besser machen. Man kann die viel zitierte Extrameile gehen oder die viel zitierte Schippe drauflegen. Und natürlich müssen Profimesser den Profiköchen, Metzgern und Gastronomen gerecht werden. Aber jeder ehrliche Handwerker weiß auch, dass das perfekte Produkt schlicht unbezahlbar ist. Ein Messer von Giesser ist daher immer genau von der Qualität, die das Optimum für Profis darstellt: hervorragend in der Schärfe, ausgewogen in der Handhabung, enorm lange haltbar und immer zu einem angemessenen Preis. Diese Faktoren sind es, die nur wirklich gut ausgebildete Messerschmiede in Einklang bringen können. Die dabei verwendeten Materialien sind kein Geheimnis. Rostfreier Stahl für die Klinge und Holz bzw. Kunststoff für den Griff. Beim Bäcker ist es Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Mehr braucht man nicht für ein hervorragendes Produkt. Den



SCHÄRFE FÜR GIESSERS FREUDE: DAS »YODOCHO«

Unterschied macht die Art der Herstellung. Auch im Hause Giesser ist es das seit über Generationen weitergegebene Handwerk, das den Unterschied macht. Hinzu kommen der Anspruch, sich selbst immer treu zu bleiben, und natürlich die allseits bekannte Tugend Fleiß.

UND AUCH DIE LUST, IMMER BESSER ZU WERDEN!

Ofen und ehrlich.

20

Die größte Aufgabe ist, in einer immer schneller werdenden Welt die Tradition weiterzugeben. Denn auch bei der Herstellung von Messern wird immer mehr arbeitserleichternde Robotik eingesetzt. Jede Maschine ist allerdings nur so präzise wie der Lehrer, der sie programmiert. Deshalb ist die handwerkliche Ausbildung eine wichtige Voraussetzung für jeden Arbeitsschritt, was sich auch positiv auf die Qualität des Endprodukts auswirkt. Das ist beim Messerschmied dasselbe, wie bei einem Bäcker oder allen anderen traditionellen Handwerksberufen, die sich in Richtung digitaler Industrialisierung aufmachen. Egal, wie man Vorgänge theoretisch beschreiben oder aufs Hunderttausendstel messen kann – nichts ersetzt das grundlegende menschliche Gefühl einer soliden Ausbildung.

Die Ausbildung zum Messerschmied dauert dreieinhalb Jahre – ein halbes Jahr länger, als bei anderen Ausbildungsberufen. Das kann durchaus einer der

Gründe dafür sein, dass Schärfe eine Eigenschaft wird, die man fühlt. „Natürlich ohne sich dabei zu schneiden“, fügt Hermann Giesser lachend hinzu, während er mit dem Finger souverän über die Schneide eines Messers gleitet.

Ganze sieben Auszubildende zur „Fachkraft Messerschmied“ gibt es in Deutschland, drei davon bei Giesser. Sie lernen alles, was es zur Herstellung vom Taschenmesser bis zum Brotmesser braucht – von der Stahlauswahl bis zur Griffherstellung. Alle Azubis haben ihren eigenen Arbeitsplatz. Ganz stolz ist Hermann Giesser auf die eigene Lehrwerkstatt, in der die verschiedenen Schneidewerkzeuge noch klassisch von Hand hergestellt werden. „Nur so kann ein umfassendes Verständnis für die Herstellung vermittelt werden“, ist Hermann Giesser überzeugt.

Auch wenn im ganzen Unternehmen die schwäbische Bescheidenheit spürbar ist, bekommt man auf Nachfrage auch Beispiele erzählt, die Giesser zu einem echten Winnender Vorzeigeunternehmen machen. So hat zum Beispiel die deutsche Nationalmannschaft der Metzger „Butcher Wolfpack“ bei der Weltmeisterschaft im kalifornischen Sacramento mit Messern von Giesser den ersten Platz belegt. Und die „Wildbakers“ Johannes Hirth und Jörg Schmid waren vom Giesser-Brotmesser so überzeugt, dass sie es unbedingt in ihrer Sendung haben wollten. Dass

MESSER VON WELT: DIE WELT-MEISTER-MESSER VON GIESSER!

zusammen mit Starkoch Ralf Jakumeit die Premiumcut-Messerserie ins Leben gerufen wurde, ist ein weiterer Beweis dafür, wie begehrt die Messer aus dem Hause Giesser auch bei ganz prominenten Vertretern sind. Bäckermeister und Brotsommelier Tobias Maurer hat nicht nur sein ganz persönliches Brotmesser, das er hütet wie einen Schatz, auch in allen Bäckerei-Cafés vertraut er auf die Qualität von Giesser-Messern.

Dazu gehört auch die Lieferfähigkeit. Eine Bestellung wird bei Giesser innerhalb von 24 Stunden ausgeliefert. So begeben sich täglich bis zu 8.000 Messer auf ihren Weg zu den Kunden. Insgesamt sind 2.500 verschiedene Artikel im Sortiment. 400.000 Klingen und 300.000 fertige Messer liegen im Lager. Giesser hat in ganz Deutschland die höchste Eigenfertigungsquote, was eine maximale Flexibilität und

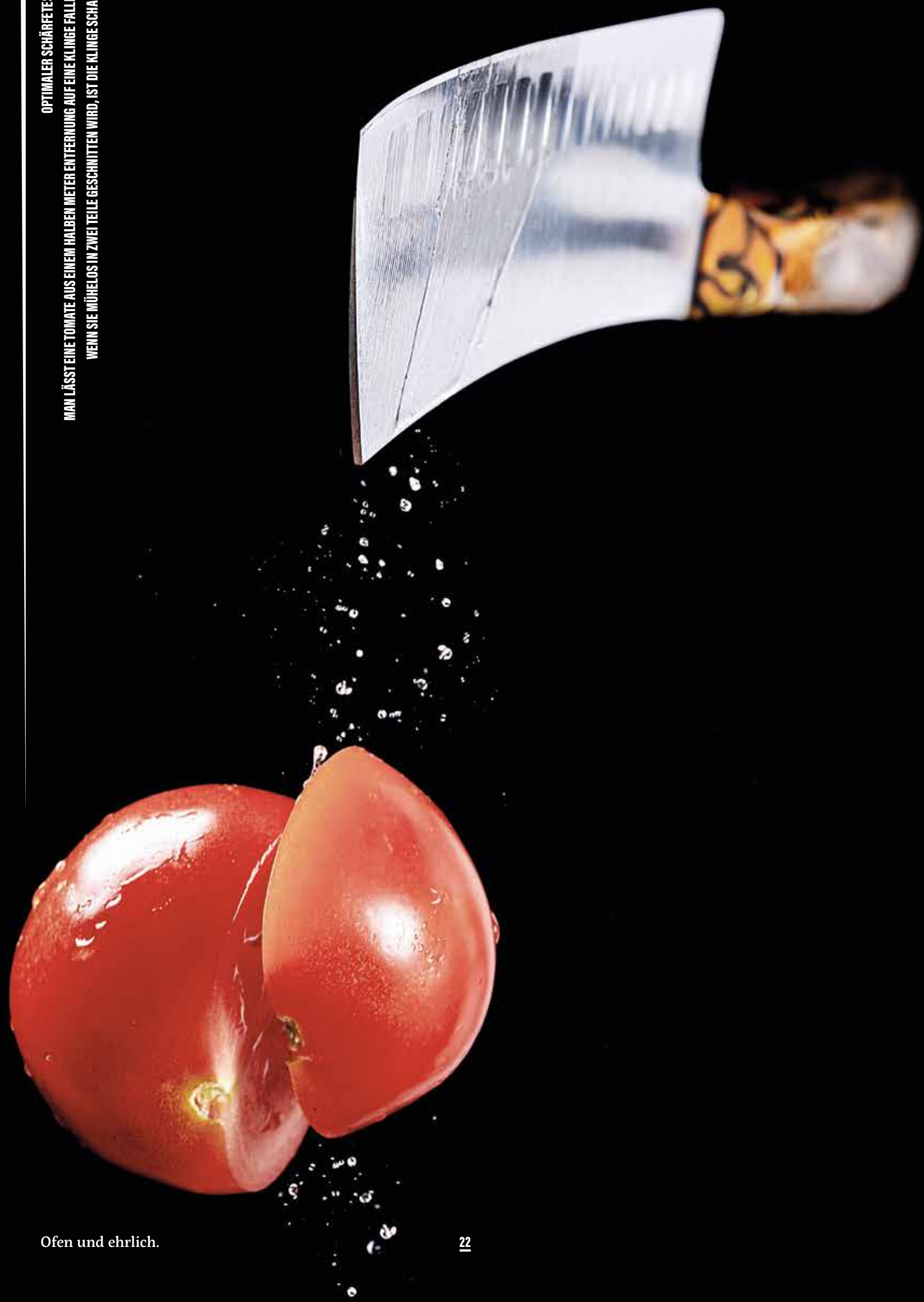


BROTMESSER GANZ NACH MAURERS GESCHMACK

21

© MAURER

OPTIMALER SCHÄRFETEST:
MAN LÄSST EINE TOMATE AUS EINEM HALBEN METER ENTFERNUNG AUF EINE KLINKE FALLEN.
WENN SIE MÜHELOS IN ZWEI TEILE GESCHNITTEN WIRD, IST DIE KLINGE SCHARF.



Offen und ehrlich.

22

Unabhängigkeit ermöglicht. „Gerade in den vergangenen Jahren war das Gold wert“, bemerkt ein diesbezüglich sichtlich beruhigter Hermann Giesser.

Damit ein Messer lange scharf bleibt, empfiehlt sich das Schneiden auf einem Holzbrett. Das ist nicht nur gut für die Klinge, sondern auch hygienischer. Zum Reinigen reichen Wasser und eine Bürste. Das darf während eines Kochvorgangs gerne auch mehrmals wiederholt werden. Wenn Lebensmittel und insbesondere Salz länger auf der Klinge bleiben, schadet das dem Messer und es sollte schnellstmöglich wieder gespült werden. Auf gar keinen Fall darf ein Messer in die Spülmaschine, denn die Chemikalien im Spülmittel machen die Schneide stumpf. Das Messer sollte regelmäßig gewetzt und bei Bedarf auch mal geschliffen werden.

„Ein Giesser-Messer kann man also auch ganz beruhigt mit auf eine einsame Insel nehmen“, findet Hermann Giesser. Auf Tobias Maurers Frage, welches Messer das denn sei, kommt die Gegenfrage, ob er denn mitkäme. „Nein!“, schließlich habe er hier ja noch einiges zu tun. „Schade, dann wird es kein Brot geben. Dann brauche ich also kein Brotmesser und nehme das Yobocho mit. Das ist unser Alleskönner. Ich mag, wie es in der Hand liegt. Mit dem habe ich einfach ein tolles Gefühl.“

FÜR UNSERE ZUKUNFT: KONSEQUENT NACHHALTIG!

Den vielen Generationen der schwäbischen Unternehmerfamilie Giesser war immer bewusst, dass man sparsam mit den Ressourcen umgehen muss. „Man kann alles für etwas brauchen“, hat sicher jeder in der Region schon mal gehört. Deshalb wird bei Giesser stetig daran gearbeitet, die Prozesse zu Kreisläufen weiterzuentwickeln. Zum Beispiel werden die Kunststoffreste bei der Griffherstellung gesammelt und wieder verarbeitet. Der komplette Schleifschlamm wird zu Pellets gepresst, die dann eingeschmolzen und wiederverwendet werden. Und für die Wärmeerzeugung in den Produktionshallen werden keinerlei fossile Brennstoffe mehr genutzt. Stattdessen wird auf Prozessenergie, Solarenergie und Wärmepumpen gesetzt.



... WER HAT DIE SCHÖNSTEN MESSER
IM GANZEN LAND?



Abteilung Q.

Unsere Welt ist in den letzten Jahren immer schneller und hektischer geworden. Sie ist zunehmend geprägt von Überfluss. In solchen Zeiten ist es gut, wenn man sich auf gewünschte Qualitäten verlassen kann. Unser eigener Anspruch beim Bäcker Maurer ist es, eine gleich bleibende Qualität zu liefern. Daher haben wir schon vor Jahren die „Abteilung Q“ aufgebaut.

„Q“ steht bei uns in erster Linie für Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement. Wie bei James Bond, ist „Q“ auch ein Pseudonym für Entwicklung. In unserem Fall für die Entwicklung von Innovationen, wie zum Beispiel unseren Mehl-Ohne-Broten, den Sommerschorlen oder unserem Brezel&Co. Konzept. Bei der Qualitätssicherung geht es im Wesentlichen darum, Prozesse messbar zu definieren, die sicherstellen, dass alle Produkte unseren selbst gesteckten Qualitätsanforderungen gerecht werden. Unser Anspruch ist es, in allen Bäckereien und Bäckerei-Cafés zuverlässig die gewünschten Qualitäten anzubieten. Beim Bäcker Maurer werden täglich bis zu 120 verschiedene Artikel frisch hergestellt und aus-

geliefert. Auf jedes einzelne Produkt müssen unsere Mitarbeiter in der Backstube aufpassen und Sorge tragen, dass die Vielzahl von definierten Prozessen exakt eingehalten werden. Das kann bei „lebenden“ Rohstoffen zu einigen Herausforderungen führen.



Ein Gespräch mit Inna Hübscher-Stengel und Mareike Meßmer aus unserer Abteilung „Q“ über Qualität, Prozesse und warum es besonders wichtig ist, immer „Ofen und ehrlich“ zu sich selbst zu sein.

REDAKTION: Frau Hübscher-Stengel, was ist Qualität für Sie?

INNA HÜBSCHER-STENGEL: Für mich bedeutet Qualität, dass festgelegte Standards erfüllt werden. In erster Linie sind das Standards, die wir für jedes Produkt und jeden Arbeitsprozess selbst definieren. Also zum Beispiel für die Auswahl der Rohstoffe, die handwerkliche Verarbeitung, die Optik und den Geschmack. Aber auch Reinigungs-, Sicherheits- und Hygienevorgaben fallen darunter. Natürlich gibt es auch externe Richtlinien im Lebensmittelbereich, die eingehalten und kontrolliert werden müssen. Für die Kunden bedeuten die Standards, dass sie in jeder unserer Bäckereien und Bäckerei-Cafés zu jeder Zeit immer die gleiche Qualität erwarten können. Ohne definierte und auch eingehaltene Anweisungen bekommt man das nicht hin.

REDAKTION: Qualität hat also auch etwas mit Verlässlichkeit zu tun?

INNA HÜBSCHER-STENGEL: Auf jeden Fall! Unsere Kunden haben eine klare Vorstellung von den Produkten, die sie kaufen. Und wir wollen, dass sie sich darauf verlassen können. Das bedeutet, dass zum Beispiel eine Pizza immer exakt gleich belegt wird und die Brezeln neben ihrer Ofenfrische auch immer gleich aussehen.

REDAKTION: Frau Meßmer, jetzt sind wir gespannt, wie Sie Qualität interpretieren?

MAREIKE MESSMER: Tatsächlich kann man Qualität interpretieren. Unsere Aufgabe ist es jedoch, Qualitätsstandards zu definieren und reproduzierbar zu machen. Dazu haben wir unsere selbst festgelegten Qualitätskriterien. Solche Kriterien können von Bäckereibetrieb zu Bäckereibetrieb unterschiedlich sein. Wir legen beispielsweise unheimlich viel Wert auf eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe. Dabei ist der Faktor Regionalität und damit unser Maurerkorn® für uns ganz besonders wichtig. Wir garantieren, dass unser Maurerkorn ungespritzt ist. Das lassen wir von einem unabhängigen Institut prüfen, das auch Rückstandskontrollen für uns durchführt. Genauso wichtig ist die Herstellung unserer Brote und Backwaren nach den über Generationen weitergegeben handwerklichen Traditionen. Wir verwenden deshalb keine Backmischungen oder künstliche Hilfsmittel. Stattdessen setzen wir für all unsere Brote Vor- und Sauerteige an. Das ist aufwändiger, kosten-

intensiver und dauert auch länger. Aber dafür sind unsere Brote aromatischer, bekömmlicher und halten auch länger frisch. Das ist uns wichtig, denn das ist ein klarer Kundennutzen, also Qualität.

REDAKTION: Qualität beim Bäcker Maurer zieht sich also durch alle Bereiche?

INNA HÜBSCHER-STENGEL: Der Sinn von Qualitätsmanagement ist gerade der, dass es keine Lücken in den Prozessen gibt. Schauen wir uns das ganze doch mal bei der Herstellung unserer Brezeln an. Die Grundlage ist die Auswahl hochwertiger Rohstoffe – an denen darf nicht gespart werden. So verwenden wir zum Beispiel auch bei all unseren süßen Stückchen und Croissants ausschließlich Markenbutter und keine einfache Margarine. Es geht weiter mit der Herstellung von Teigen nach unserer klar festgelegten Rezeptur. Hier sind die wichtigsten Kriterien die Teigtemperatur, die Knetzeiten sowie die Teigruhe- und Fermentationszeiten. Alle Parameter müssen exakt stimmen. Wie die Brezeln geschlungen werden, also wie sie aussehen sollen, legen wir ebenso fest. Auch das hat etwas Subjektives. Herr Maurer mag es zum Beispiel, wenn die Enden der Ärmchen etwas weiter über die Brezel verlaufen. Das ist für uns ein Qualitätsmerkmal und eine Unterscheidung zu anderen Bäckern. Da wir unsere Brezeln in den Filialen backfrisch verkaufen, müssen sie dafür korrekt verpackt, ausgeliefert und gelagert werden. In den Bäckereien und Bäckerei-Cafés selbst muss dann vorausschauend geplant werden. Denn für „Ofenfrische Brezeln bis Ladenschluss“ braucht es auch einen geplanten Prozess. Vor Ort müssen die Brezeln dann gelaugt, exakt nach Vorgabe eingeschnitten und zu einer echten Maurer-Brezel gebacken werden. Die letzte Qualitätskontrolle erfolgt dann durch die Verkäuferin, die den Kunden die Ware übergibt.

REDAKTION: Das klingt nach einer Menge! Und selbst hierbei handelt es sich vermutlich nur um einen Bruchteil der Parameter, die beeinflussen, dass die Brezel am Ende eine Maurer-Brezel ist. Wie stellen Sie sicher, dass alles ordnungsgemäß ausgeführt wird?

**„ICH VERSUCHE IMMER
ZU OPTIMIEREN. WENN MIR
ETWAS AUFFÄLLT,
HINTERFRAGE ICH ES.“**

Q Inna Hübscher-Stengel

MAREIKE MESSMER: Wichtig für unseren Job ist es, Zielvorstellungen und Standards festzulegen und regelmäßig zu kontrollieren, ob diese eingehalten werden. Wie soll das Brot schmecken, riechen und aussehen? Welche Qualitätskriterien legen wir für die Rohstoffe und unsere Teige fest? Also zum Beispiel die Knetzeit, die Wasserzugabe oder Teigruhe. Diese Zielvorstellungen erarbeiten wir gemeinsam mit allen Unternehmensbereichen und überprüfen sie selbst oder durch externe Prüfer. Ich teste jeden Morgen zum Beispiel die Qualität unseres Sauerteigs. Dafür habe ich hier in der Backstube ein kleines Labor. Einmal im Monat findet dann unsere Brotprüfung statt. Hier kontrollieren wir zusammen mit einem externen, ausgebildeten Brotprüfer sowie einer Gruppe von Bäckern und Bäckermeistern aus allen Bereichen der Brotbackstube jedes Brot auf Optik, Form, Geruch, Geschmack und Frischhaltung. Wenn wir Handlungsbedarf sehen, passen wir auch hier unsere Parameter entsprechend an.



„HYGIENE IST DER WICHTIGSTE SCHUTZ. DESHALB ACHE ICH BESONDERS AUF SAUBERKEIT UND ORDNUNG.“

Q Mareike Meßmer

An diesen Beispielen ist gut zu erkennen, dass in einer Bäckerei alles „lebt“. Denn was man nicht vergessen darf, ist, dass wir mit Naturprodukten arbeiten. Die Rohstoffe sind veränderlich und nicht immer gleich und haben einen hohen Einfluss auf das Endprodukt. Wenn wir neues Mehl bekommen, müssen wir die Rezepte gegebenenfalls auf die Eigenschaften hin anpassen. Tobias Maurer ist ebenfalls gerne in der Backstube, die Brotprüfung ist für ihn sogar sein eigener Pflichttermin. Wöchentlich haben wir zudem die Qualitätsbesprechung, an der alle Unternehmensbereiche, inklusive Geschäftsleitung, teilnehmen. Hierbei nehmen wir die Rolle eines Kunden ein und betrachten alle Produkte besonders kritisch und immer „Ofen und ehrlich“.

INNA HÜBSCHER-STENGEL: Zusätzlich beauftragen wir in regelmäßigen Abständen externe Experten zur Eigenkontrolle. Seit vielen Jahren arbeiten wir sehr eng mit einem Lebensmittelchemiker zusammen, der sechs- bis acht mal im Jahr unangekündigte Kontrollgänge in unserem gesamten Produktionsbetrieb durchführt. Mit ihm sind wir über viele Themen in engem Austausch. Das ist für uns sehr wertvoll. Anhand der Rückmeldungen können wir auch unsere Mitarbeiter immer mehr sensibilisieren und schulen. Zudem lassen wir besonders empfindliche Produkte wie Sahneartikel oder Snacks mehrfach im Jahr mikrobiologisch analysieren.

REDAKTION: Gibt es auch Reklamationen von Kunden, die mit irgendetwas nicht so zufrieden waren?

INNA HÜBSCHER-STENGEL: Ja, auch das gibt es ab und zu. Und die Beantwortung gehört auch zu unserem Aufgabengebiet. Allerdings hält sich das sehr in Grenzen. Kritik von Kunden nehmen wir uns sehr zu Herzen. Wir sind dankbar, wenn sich Kunden mit ihren Anliegen bei uns melden. Denn nur so haben wir die Möglichkeit, Missstände abzustellen und unsere Prozesse stetig zu verbessern. Wir versuchen, jede Reklamation noch am selben Tag zu beantworten und hausintern zu bearbeiten. Reklamationen werden an den entsprechenden Stellen, wo sie ihre Ursache haben, besprochen. Bei Bedarf passen wir unsere Prozesse an. So ist sichergestellt, dass aus den Reklamationen auch alle lernen. Übrigens helfen wir unseren Kunden auch gerne weiter, wenn sie Fragen zu Allergenen oder zu bestimmten Produkten haben.

REDAKTION: Im Lebensmittelbereich spielt ja auch das Thema Hygiene eine besondere Rolle. Liegt das ebenfalls in Ihrem Aufgabengebiet?

INNA HÜBSCHER-STENGEL: Ja, wir kontrollieren regelmäßig, ob die Reinigungs- und Hygienevorgaben eingehalten werden. Mareike ist aktuell für die Backstube und ich für die

Fachgeschäfte zuständig. Bei meinen Kontrollen achte ich besonders auf Ordnung, Hygiene und festgelegte Prozesse. Ich beanstande nicht die Krümel der täglichen Arbeit, denn die gehören in einer echten Bäckerei einfach dazu. Uns geht es eher darum, zu schauen, ob festgelegte Prozesse und Anweisungen eingehalten werden. Wir sehen die Dinge, die unsere Kollegen in der Hektik des Alltags nicht unbedingt auffallen und sensibilisieren sie dann wieder für ihre tägliche Arbeit.

MAREIKE MESSMER: Nachmittags, wenn alle Kollegen schon weg sind, mache ich meinen Rundgang durch die Backstube. Auch ich achte besonders auf Ordnung und Sauberkeit. Dabei halte ich nach wiederkehrenden Faktoren Ausschau. Ich komme mir zwar manchmal selbst wie die „Sauberkeitspolizei“ vor, aber im Gegensatz zum Verteilen von Strafzetteln, freue ich mich riesig, wenn monierte Stellen am nächsten Tag blitzblank sind. Unser Job ist es, mit den Kontrollergebnissen wieder auf die Kollegen zuzugehen, Prozesse daraufhin anzupassen, Schulungen zu geben und für dieses so wichtige Thema zu sensibilisieren. Nicht umsonst bedeutet das ursprünglich aus dem Griechischen stammende Wort Hygiene so viel wie „der Gesundheit dienend“.

REDAKTION: Aktuell sind Sie zu zweit. Die Bäckerei Maurer ist doch recht groß. Mit 44 Fachgeschäften und über 500 Mitarbeitern geht Ihnen die Arbeit im Auftrag des Qualitätsmanagements sicher nicht aus. Wie stellen Sie sicher, dass jeder Mitarbeiter die notwendigen Informationen erhält?

INNA HÜBSCHER-STENGEL: Stimmt, die besten Prozesse bringen nichts, wenn sie niemand kennt und einhält. Mit den Filialen kommunizieren wir über Tablets. Über unser Intranet geben wir alle wichtigen Informationen an den Verkauf weiter. Von Back- und Herstellungsanleitungen über Produktinfos wie Allergene und Zusatzstoffe bis hin zu Hygieneschulungen. Auch das liegt in unserem Verantwortungsbereich. Wir erstellen zum Beispiel für alles Produktinfos, bei denen die Zutaten, Allergene und Besonderheiten festgehalten sind. Das hilft im Verkauf.

MAREIKE MESSMER: Das Wichtigste ist, dass alle Abteilungen gut zusammenarbeiten und wir offen, ehrlich und transparent miteinander kommunizieren. Wenn jedes Rädchen, so wie es soll, ineinandergreift, dann können die festgehaltenen Standards eingehalten werden. Dann stimmt unsere Qualität und dann sind auch wir zufrieden.

Nächster Halt: Maurerkorn.

Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung ist ein Thema, das alle angeht und zu dem jeder seinen Teil beitragen kann. Aus diesem Grund haben wir uns schon vor rund 30 Jahren für den naturnahen und garantiert ungespritzten Getreideanbau von den Hohenloher Höfen entschieden. Seit rund 20 Jahren bauen wir unser MAURERKORN® in Waiblingen und im Schmidener Feld an. Gerade mal einen Steinwurf von unserer Backstube in der Linsenhalde entfernt. Aktuell liegen die Felder bedeckt von einer Schneeschicht in der strahlenden Sonne. Im Frühsommer aber, vor der Ernte, findet man herrlich blühende Ackerrandstreifen vor, umgeben vom betörenden Konzert abertausender Bienen und Hummeln. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, was den ÖPNV mit dem Schmidener Feld verbindet.



Roggen-Mischbrot

Intensiv und kräftig, charakteristisch geigelt und mit besonders feuchter Krume

Schweizerbrot

Weizenmischbrot, herzhaft im Geschmack durch den natürlichen Sauerteig

Nussbrot

Besonders aromatisches Weizenmischbrot mit intensiv gerösteten Hasel- und Walnüssen



Dass wir alle unsere Brote aus dem ungespritzten Getreide vom Schmidener Feld backen, schmeckt auch der Natur. Unsere Maurerkorn-Bauern Harald und Richard Kauffmann, Sven Gloning, Günther Häfner und Wolfgang Bürkle pflanzen die Ähren mit einem größerem Halmabstand an. So kann der Wind durch das Getreide wehen und die Halme werden auf natürliche Weise getrocknet. Das schützt vor Pilzbefall und bedeutet für uns, dass wir nicht spritzen müssen. Mehr Halmabstand heißt zwar auch weniger Ertrag, dafür steigern wir aber die Biodiversität und leisten einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz in der Region.

Dass unsere Brote auf einem Dannenmann-Bus Werbung für die Region machen, freut uns sehr. Denn auch das Fahren mit dem ÖPNV trägt durch die Verringerung von Emissionen zum Klimaschutz bei. Und wie schön unsere Region ist, „erfahren“ wir auf einer kleinen Busreise mit Markus Dannenmann.

Los geht's von der Bushaltestelle direkt vor dem Maurer Bäckerei-Café in der Waiblinger Bahnhofstraße.

Wir fahren stadtauswärts. Es geht vorbei an Wiesen und Äckern bis ins Schmidener Feld. Von Markus Dannenmann, der am Steuer sitzt, erfahren wir dabei, welche Bedeutung der ÖPNV (Öffentlicher Personennahverkehr) für die Region, den Klimaschutz und für uns alle hat.

In diesem Sinne: Einsteigen, bitte. Nächster Halt: Maurerkorn. Und ausnahmsweise ist es ausdrücklich erlaubt, mit dem Fahrer zu sprechen.

TM: Guten Morgen, lieber Markus. Schön, dass ich den Bus jetzt auch von innen kennenlerne.

MD: Das freut mich auch. Im Alltag kommst du sicherlich kaum dazu, mit dem Bus zu fahren. Wie sah das früher bei dir aus? Bist du mit dem Bus zur Schule gefahren oder warst du bei der „Fraktion Fahrrad“ mit dabei?

TM: Ich selbst bin während meiner Schulzeit nur ganz selten Bus gefahren. Mit dem Fahrrad war ich ja in

maximal fünf Minuten an der Schule. Von daher stellte sich für mich persönlich die Frage nie. Ich weiß aber von vielen Schulkameraden, die aus Leutenbach, Schwaikheim oder den verschiedensten Teilorten aus den Bergen kamen – für die war der ÖPNV existenziell. Dort hat sich die eigene Mobilität immer um den Busfahrplan gedreht. Ohne die Linienbusse wären sie vom Rest der Welt abgeschnitten gewesen.

MD: Als Kind ist es einem ja gar nicht bewusst, was für eine große Bedeutung der Linienbusverkehr für das Zusammenleben hat. Der Begriff „ÖPNV“ spiegelt die Bedeutung leider nicht wieder. Busse und Bahnen sind eine kostengünstige Transportmöglichkeit für alle, die kein eigenes Fahrzeug besitzen oder aus verschiedenen Gründen nicht fahren können. Das betrifft Kinder und Jugendliche in besonderem Maße, ebenso wie ältere Personen. Und dann gibt es natürlich noch viele, die ihr Auto bewusst zu Hause stehen lassen und lieber mit dem Bus unterwegs sind. Man trifft also viele unterschiedliche Personen an. Und das finde ich schön.

TM: Umso mehr freue ich mich, dass wir mit „Brotiversum-Bussen“ nun auch Teil der regionalen Busflotte sind.

MD: Wir werden tatsächlich auf das „Brotiversum“ angesprochen. Übrigens ist mit dem schönen Bus bislang noch nichts passiert – „toi, toi, toi“. Aber noch schöner ist ja unsere Region, aus der die Brote kommen. Und die kann man nirgends besser sehen, als aus einem Bus heraus. So gesehen ist Busfahren wie Kino. Vielleicht sollten wir statt Bustickets Kinokarten verkaufen.

TM: Große Fenster, großes Kino! Würde also passen. Mit Brezeln und Kaffee könnte ich aushelfen.

MD: Ehrlich gesagt hab ich die Brezeln lieber außen am Bus als innen. Für uns heißt das nämlich, dass wir die Busse öfter reinigen müssen. Wobei ich sagen muss, dass die Verschmutzung und auch der Vandalismus in den letzten Jahren zurückgegangen ist. Früher kam es häufiger vor, dass der Edding ausgepackt und die Sitze und Fenster besudelt wurden. Den Leuten war's einfach langweilig. Heute haben alle ihr Smartphone dabei und vertreiben sich so die Zeit.

TM: „Zeitvertreib“ ist leider das richtige Stichwort. In dieser Ausgabe unseres Magazins geht es um Achtsamkeit. Und auch um die Wertschätzung unserer Region. Wenn wir im Urlaub sind, nehmen wir uns bewusst Zeit, die Landschaft zu genießen. Das tun wir in der Hektik unseres Alltags oft nicht. Meist geht es alleine mit dem PKW zur Arbeit. Dort wird das Auto abgestellt und am Abend geht's wieder heim. Es geht halt von A nach B. Von unserer Gegend sehen wir auf diesen Wegen so gut wie nichts. Dabei ist der Ausblick hier aus dem Bus mit den schneebedeckten Feldern kaum zu überbieten.

Sportivo Brot

Der eiweißreiche Spitzensportler unter den Broten.



MD: Das stimmt. Am schönsten finde ich die Strecke zwischen Berglen und Welzheim. Mein Geheimtipp für alle, die mal wieder Bus fahren und dabei einfach nur rausschauen wollen. Dort gibt es Abschnitte, in denen man minutenlang durch dichte Wälder und grüne Wiesen fährt, ohne dabei auf ein einziges Haus zu stoßen. Gerade jetzt zur Winterzeit ist der Blick aus dem Bus-Fenster oft malerisch.

TM: Aber bestimmt ist's dort auch mal rutschig, oder?

MD: Auch wenn wir immer versuchen, so pünktlich wie möglich zu sein, geht gerade bei so einem Wetter die Sicherheit der Fahrgäste vor. Ich sage meinen Fahrern immer, dass sie sofort stehen bleiben sollen, wenn es zu glatt ist. Das ist besonders auf den Strecken außerhalb der Städte wichtig.

MM: Markus, wie geht es dir beim Fahren? Kannst du die Gegend genießen? Heute ist ja nichts los auf den Straßen. Aber sonst stell ich mir das Busfahren schon ziemlich anstrengend vor. Und du hast ja noch größere Busse als diesen hier.

MD: Ja, auf unserem neuen Gelenkbus ist das Brotiversum sogar noch größer abgebildet. Die Länge ist aber eigentlich kein Problem. Anstrengend ist vielmehr die Breite. Und die ist bei allen Bussen gleich. Ich fahre kaum noch selbst Bus. Heute mache ich für euch eine Ausnahme. Ich habe also mit dem Stress auf den Straßen weniger zu kämpfen.

MM: Hast du dir je überlegt, dein Portfolio zu erweitern und zum Beispiel auch Busreisen anzubieten?

MD: Wir kommen ursprünglich tatsächlich eher aus dem Reisebereich. Als mein Großvater in den Zwanziger Jahren das Unternehmen gegründet hat, hat er mit Bussen angefangen, die sowohl für den Linienverkehr als auch für den Reiseverkehr geeignet waren. Mein Vater und ich haben dann den Betrieb weiter ausgebaut, uns aber im Laufe der Jahre zunehmend auf den ÖPNV konzentriert. Und da macht es mir richtig Freude, alles weiterzuentwickeln und mich mit neuen Technologien zu beschäftigen. Auch das Thema Nachhaltigkeit und die Einsparung von CO₂ ist ein großes Thema, dem ich mich sehr gern widme.

TM: Hier kann man viel einsparen, indem man zum Beispiel seine Wege kurz hält. Deshalb sollen unsere Bäckerei-Cafés auch nur in einem Radius von 20 km um die Backstube herum sein.

MD: Das ist grundsätzlich eine gute Idee, auch wenn der Bus ja seine festgelegten Linien fährt. Aber um es mal mit Zahlen zu sagen: Der Bus, in dem wir gerade sitzen, verbraucht nur ungefähr 33 Liter auf 100 Kilometer. Wenn also nur vier Personen im Bus sitzen, ist Busfahren schon nachhaltiger als alleine im Auto zu fahren. Wir können sogar mehr 100 Personen gleich-

SCHLAURER MIT MAURER

- 1 Der erste Verbrenner-Bus wurde 1995 von Carl Benz entwickelt – er hatte 8 Sitze und fuhr maximal 13 km/h
- 2 Ein Bus ersetzt im Schnitt 30 PKWs und spart damit Platz
- 3 Der CO₂-Verbrauch pro Personenkilometer liegt beim Bus bei nur 29 g, der von PKWs bei 147 g

zeitig transportieren. Das spart nicht nur Treibstoff, sondern auch Platz. An was nämlich viele nicht denken, ist, dass Busfahren dazu führt, dass wir in den Städten viel weniger Parkplätze benötigen und damit auch mehr Grünflächen ermöglichen. Aktuell haben wir hier in der Region 42 Busse auf den Straßen. Alleine die können jede Menge innerstädtischen Verkehr ersetzen. Sogar lokal emissionsfrei. Wir setzen stärker auf Elektrobusse. Und wir werden sehen, wie die Entwicklung bei Wasserstoffbussen weitergeht. Jedenfalls hat sich aus meiner Sicht das Thema Nachhaltigkeit im Bewusstsein aller festgesetzt. Dass der Linienbusverkehr da eine bedeutende Rolle spielt, freut mich natürlich auch als Unternehmer.

**„ES GIBT SO VIELE SCHÖNE
ECKEN IN UNSERER REGION.
WIR MÜSSEN SIE NUR
VIEL BEWUSSTER
WAHRNEHMEN.“**

Markus Dannenmann



TM: Entwickelt sich die Zahl der Fahrgäste nach oben?

MD: Bis zu Corona sind sie stetig angestiegen, dann natürlich stark gesunken. Mittlerweile geht es aber wieder aufwärts. Auch das Deutschlandticket spüren wir in der Fahrgastzahl. Das freut uns sehr.

MM: Der Preis ist ja häufig einer der Stellschrauben an denen gedreht wird, damit etwas mehr genutzt oder verkauft wird. In so einem Fall wie dem ÖPNV ist das grundsätzlich sinnvoll und auch gewünscht. Wie funktioniert bei euch der Markt? Die Preise bestimmt ihr ja vermutlich nicht selbst, oder?

MD: Das stimmt. Die Fahrgäste sind nicht unsere direkten Kunden, sondern die Verkehrsverbünde. Und die legen die Preise fest. Die Konkurrenz ist durch eine Neuerung der EU-Verordnung größer geworden. Verkehrsverbünde sind seit 2019 dazu verpflichtet, die Dienstleistungen

öffentlich auszuschreiben. Kleinere private Anbieter stehen also jetzt in direkter Konkurrenz mit größeren Playern wie zum Beispiel der Bahn oder Transnet. Für uns ist das zum Glück nicht problematisch. Deutschlandweit sind seitdem aber rund 20 % der kleineren Busunternehmen vom Markt verschwunden.

TM: Ich bin gespannt, was die Zukunft bringt. Jedenfalls bin ich mir sicher, dass wir bei den Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz schnellere Fortschritte machen, wenn wir die Bedeutung der Regionalität spürbar machen. Dann – und vermutlich nur dann – merken alle, um was es geht und dass sie selbst ihren kleinen und großen Beitrag leisten können. Dafür kann ich eine Busfahrt sehr empfehlen.

Mehr über Dannenmann und auch die aktuellen Fahrpläne gibt's unter omnibus-dannenmann.de



Dinkelwürfel

Aus purem Dinkelmehl und -korn mit leicht salzigem und besonders herzhaftem Geschmack



Kapselbrot

Weißbrot mit besonders zarter Kruste und saftiger Krume



Markus Dannenmann

Tobias Maurer

Maximilian Maurer



Ciabatta Grande

Äußerst aromatisches, italienisches Weizenbrot mit weicher Krume und kräftiger Kruste



Frischkornbrot

Mit vollwertig erhaltenen Nähr- und Vitalstoffen durch das Mahlen des Getreides direkt vor der Teigbereitung



Frankenlaib

Dunkles Feinschrotbrot mit hohem Roggen- und Sauerteiganteil und charakteristisch rustikaler Kruste



Maurer Laib

Ausgesprochen mildes Roggenbrot mit Kartoffelflocken



Gottlobs Steinofenbrot

Typisches Steinofenbrot mit dicker Kruste und feuchter aromatischer Krume



Genetztes Bauernbrot

Lange gereiftes und mit Wasser benetztes Weizenmischbrot



Ofen und ehrlich.

38

FIXSTERN IM MAURERKORN BROTIVERSUM

1983 entdeckt

Äbler Steinofenbrot

Die Maurer Hausspezialität. Mit besonders langer Teigreifzeit und natürlichem Sauerteig für einen ausgeprägten, aromatischen Brotgeschmack und einer ganz natürlich elastischen und weichen Krume

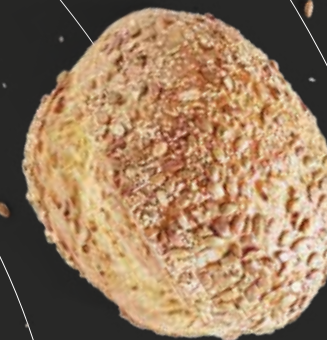
Sonnenblumen Brot

Hoher Roggenanteil, eingebackene Sonnenblumenkerne und krosse Saatenkruste



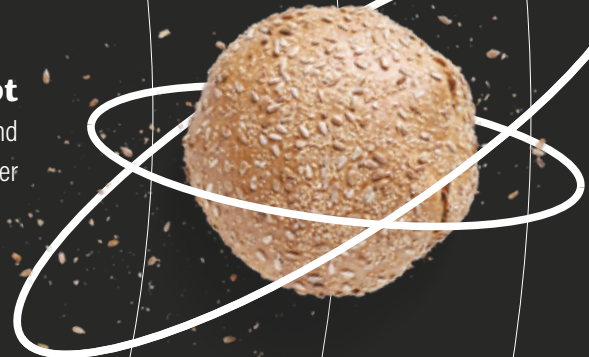
Hokkaido-Kürbis-Brot

Aromareiches Weizenbrot mit frischem Hokkaidokürbis, gerösteten Kürbiskernen und geraspelten Äpfeln



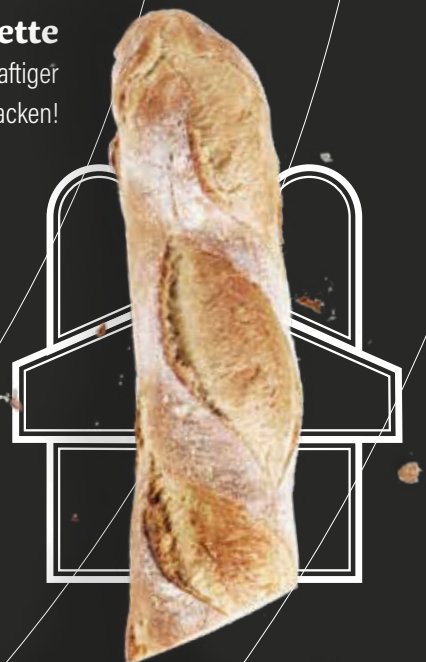
Dinkel-Emmer Brot

Urgetreide-Kombination aus Dinkel und dem wiederentdeckten Emmer



Bauernbaguette

Rustikal gebacken mit röscher Kruste und saftiger Krume – auch zum Fertigbacken!



39

MAURER

Tannen- baum, oh!

Zerbrochene
Tannenzweige sorgen
für einen wundervollen
und intensiven
**Raum-
duft**

In den Wintermonaten, wenn die meisten anderen Bäume ihre Blätter verlieren, bleiben Tannenbäume grün. Obwohl sie CO₂ in Sauerstoff umwandeln und so zum Klimaschutz beitragen, verschwinden sie mehr und mehr aus den Wohnzimmern.
Wir möchten Ihnen daher Geschmack auf Bäume vom Schmidener Feld machen.

Bis ein
Weihnachtsbaum
im Wohnzimmer steht,
produziert er rund
100 kg
Sauerstoff

Christbäume auf
dem Schmidener Feld
wachsen völlig artgerecht.
Damit fördern wir eine
**hohe Bio-
diversität**

Ein Baum
vom Schmidener
Feld stärkt die
regionale
Landwirtschaft

Ein Hektar
Weihnachtsbäume
bindet bis zur Ernte
145 Tonnen
Kohlendioxid


MAURER
Ofen und ehrlich