

Ofen und ehrlich.

AUSGABE #9 | 05/2024



TOBIAS MAURER

SVEN GLONING

RICHARD KAUFFMANN

WOLFGANG BÜCKLE

HARALD KAUFFMANN

UNSERE BAUERN

Für eine starke
Landwirtschaft

UNSER GETREIDE

Garantiert
ungespritzt

UNSER BROT

Laib für Laib
von Hand geformt



MAURER

A portrait of Tobias Maurer, a man with glasses, smiling and looking slightly to the right. The background is blurred.

Ehrlich gesagt

ist es mir jedes Mal eine Freude, dieses Magazin zu erstellen.

Wir erlauben uns darin, über den Tellerrand des täglichen Backens hinauszuschauen. Wir lassen unseren Blick ganz bewusst über unsere Region gleiten und geben Ihnen Einblicke in Unternehmen, Organisationen und Persönlichkeiten unserer Heimat. Und ja – auch wir nehmen dabei wahr, dass sich unsere Welt verändert hat und wir alle vor großen Herausforderungen stehen. Woran ich aber ganz fest glaube: „Wenn jeder Einzelne von uns seinen Beitrag leistet, schaffen wir es, die Welt wieder Stück für Stück besser zu machen!“

Seit Jahren ist unser Leitmotiv: **„Wir backen mit Herz und Natur!“** Und diese Liebe zu unserer Umwelt und Natur ist unser täglicher Antrieb. So verarbeiten wir zum Beispiel seit 1994 garantiert ungespritztes Getreide. Seit zwei Jahrzehnten beziehen wir es sogar als unser eigenes Maurerkorn® von unseren Bauern aus Waiblingen und vom Schmidener Feld.

Ich bin fest davon überzeugt, dass wir eine starke lokale Landwirtschaft brauchen. Denn nur sie sichert unsere regionale Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln. Unsere Initiative **„Unsere Bauern. Unser Getreide. Unser Brot.“** fördert nicht nur die lokale Landwirtschaft, sondern trägt auch aktiv zum Schutz des Grundwassers bei und verbessert unsere CO₂-Bilanz durch kurze Transportwege.

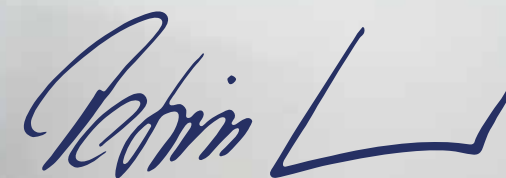
Neben der umfassenden Vorstellung unseres Maurerkorn® (ab S. 4) begrüßen wir im Ofengespräch (S. 20) Jürgen Schweikardt, Manager des TVB Stuttgart. Unsere langjährige Partnerschaft mit ihm und seinen „Wild-Boys“ ist ein Sinnbild dafür, wie aus gemeinsamen Werten tiefe Verbundenheit entsteht.

Dann springen wir direkt in den Sommer (S. 10) und Sie erfahren, warum der NABU Fellbach die Blühstreifen rund um unsere Maurerkorn®-Felder als wichtigen Bestandteil der Artenvielfalt sieht.

Nachhaltig geht's weiter mit dem Besuch bei Metzger Thomas Kurz (S. 26). Und zu guter Letzt berichten wir in „Malle Achtung“ (S. 32) von den tollen Leistungen unserer Filialteams, die von ihrer gewonnenen Auszeit auf Mallorca einige ganz besondere Reisetipps mitgebracht haben.

Diese Ausgabe ist eine Einladung an Sie, liebe Leserinnen und Leser, aktiv Teil einer Bewegung zu sein, die zeigt, wie echte Leidenschaft und tiefe Verbundenheit zu unseren Wurzeln die Umwelt positiv verändern können. **Lassen Sie uns gemeinsam unsere lokalen Anbieter unterstützen. Jede Entscheidung für ein regionales Produkt ist eine gute Entscheidung. Für unsere Gesellschaft, für unsere Wirtschaft und für den Wohlstand in unserer Region.**

Es grüßt Sie auf das Herzlichste

A handwritten signature in blue ink, reading "Tobias Maurer".

Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister und Brotsommelier

Unsere Bauern

Seit 1994 beziehen wir für unsere Brote ungespritztes Getreide von den Hohenloher Höfen. Unser Ziel war es stets, irgendwann unser eigenes Getreide anzubauen und das vor allem möglichst nahe zu unserer Backstube. Denn wahre Nachhaltigkeit und Qualität entstehen am besten in enger Zusammenarbeit mit der lokalen Landwirtschaft und durch kurze Lieferwege. Durch unser Maurerkorn® stärken wir die Unabhängigkeit unserer Gemeinschaft und schaffen Transparenz und Vertrauen.

Seit 2004 bauen wir unser ungespritztes Maurerkorn® hier im Rems-Murr-Kreis an. Seither pflegen wir mit unseren Maurerkorn®-Bauern ein enges und vertrauensvolles Verhältnis. Entdecken Sie die Gesichter hinter unserem Getreide.



R. Kauffmann

RICHARD KAUFFMANN
KAUFFMANN'S HOF, SCHMIDENER FELD

Sven Gloning

SVEN GLONING
LANDWIRTSCHAFT GLONING, SCHMIDENER FELD

Das Jahr 2004 stellt einen Meilenstein für uns dar. Unter dem Dach der Hohenloher Höfe ernteten wir erstmals unser ungespritztes Getreide. Angefangen mit Günter Häfner erweiterte sich unsere Partnerschaft um die lokalen Bauern Wolfgang Bürkle, Harald Kauffmann, Richard Kauffmann und Sven Gloning und ermöglichte es uns, Anbaumethoden zu entwickeln, die

NICHT NUR DIE UMWELT SCHONEN, SONDERN AUCH DIE QUALITÄT UNSERES GETREIDES VERBESSERN.

Diese Bauern sind weit mehr als Lieferanten. Sie sind „unsere Bauern“, wie auch wir „ihr Bäcker“ sind. Als Rückgrat unserer Lebensmittelversorgung und Partner auf dem Weg, unsere regionale Natur zu schützen und zu pflegen. Jeder von ihnen hat bedeutende Teile des Betriebs dem Anbau von Maurerkorn® gewidmet. Dabei handeln sie so traditionell landwirtschaftlich, wie ihre Väter und Großväter, die das Getreide auf möglichst natürliche Weise gedeihen ließen.



Tobias Maurer pflegt ein ausgesprochen partnerschaftliches Verhältnis zu diesen Bauern und befindet sich in ständigem Dialog mit ihnen über den naturnahen Anbau. Regelmäßige Gespräche über die aktuellen Wettersituationen und allgemeine landwirtschaftliche Planungen sind wesentliche Bestandteile dieser engen Partnerschaft. Diese fortwährende Kommunikation und der Austausch von Wissen und Erfahrungen stärken das gemeinsame Ziel, nachhaltige und hochwertige Lebensmittel zu produzieren, die nicht nur unseren Kunden zugutekommen, sondern auch das lokale Ökosystem schützen.



Unser Getreide

Im Zentrum unserer Philosophie steht unser garantiert ungespritztes Maurerkorn® aus dem Rems-Murr-Kreis. Es symbolisiert unser jahrzehntelanges Engagement für einen regionalen, naturnahen Anbau und eine minimierte Umweltbelastung. Die Methoden, die wir zur Kultivierung unseres Getreides anwenden, sind das Resultat einer Rückbesinnung auf ganz traditionelle Landwirtschaft. Damit unser Maurerkorn® ungespritzt wachsen kann, braucht es eine Mischung aus verschiedenen Maßnahmen.

Robuste Saatgutwahl

Nachhaltiger Getreideanbau beginnt bereits bei der Auswahl des Saatguts. Wir wählen robuste Sorten aus, die nicht auf maximalen Ertrag gezüchtet sind. Diese Sorten sind **von Natur aus widerstandsfähiger gegen Krankheiten** und Schädlinge.

Größerer Halmabstand

Beim Anbau unseres Maurerkorn® legen wir Wert auf einen **weiten und lichten Getreidebestand**. Das fördert ein **gesundes Klima mit viel Licht und Luft** zwischen den Halmen und **reduziert Krankheiten**. Für uns steht Qualität und Naturnähe vor maximalem Ertrag.

Natürliche Unkrautbekämpfung

Zur Unkrautbekämpfung setzen wir auf **rein mechanische Methoden**, wie zum Beispiel das **Striegeln**. Dabei wird Unkraut entwurzelt, verschüttet und bekämpft – **ohne jegliche Spritzmittel**. Auch wird die **Belüftung und Durchlässigkeit des Bodens** gefördert, was zu einer **gesünderen Pflanzenumgebung** führt.

Nachhaltige Düngung

Wir düngen unsere Felder unter anderem mit **organischem Dünger**, der als **Nebenprodukt bei der Herstellung von Biogas** durch die Stadtwerke Fellbach anfällt. Er stammt aus Rohstoffen wie Mais, Sudangras und Sonnenblumen, die wir zuvor an die Biogasbetreiber geliefert haben. Diese Praxis schafft einen **nachhaltigen Kreislauf**, der das Wachstum unserer Pflanzen unterstützt und den **Boden bereichert**. Hinzu kommen Pferdemist und eine genau berechnete Menge mineralischer Dünger. Dabei orientieren wir uns an den **Grenzwerten für Wasserschutzgebiete**, obwohl für das Schmidener Feld selbst – unser Anbaugebiet – keine engen Vorgaben bestehen.

Blühende Ackerrandstreifen

Rund um unsere Felder legen wir **Blühstreifen** an. Diese sehen nicht nur gut aus, sondern **bieten auch einen Lebensraum für Insekten und Nützlinge wie Bienen, Hummeln und Schmetterlinge. Und sogar Rebhühner** sind hier wieder zuhause. Unser Getreide profitiert im Gegenzug von der **natürlichen Schädlingsreduzierung** durch die dort lebenden Kleintiere.

Unser Maurerkorn®

- ✓ stärkt unsere heimische Landwirtschaft
- ✓ verzichtet auf jegliche Art von Spritzmitteln
- ✓ fördert die natürliche Ertragskraft der Pflanzen
- ✓ wächst in Fruchtfolgen mit Zwischenfrüchten
- ✓ steht für traditionell landwirtschaftliche Methoden
- ✓ wird mechanisch – nicht chemisch – bearbeitet
- ✓ ist etwas teurer, dafür aber gut für Mensch und Natur
- ✓ gedeiht auf einem der besten Böden Deutschlands
- ✓ fördert die Biodiversität im Kreis
- ✓ erhält und verbessert die Bodenfruchtbarkeit
- ✓ leistet einen aktiven Beitrag zum Grundwasserschutz
- ✓ ermöglicht kurze Wege in der Produktionskette

Auf nachhaltige Nachbarschaft.

Das Schmidener Feld ist nicht nur die Heimat von unserem Maurerkorn®, sondern auch einer der letzten verfügbaren Lebensräume für Rebhühner in Deutschland. Der Bestand dieser einst weit verbreiteten Vogelart ist in den letzten Jahrzehnten um über 90 % gesunken. Im Schmidener Feld, das einst eine Hochburg für Rebhühner war, drohten sie 2013 fast auszusterben. Der NABU Fellbach setzt sich seit vielen Jahren erfolgreich für den Schutz der Rebhühner ein, gemeinsam mit Landwirten, der Stadt, der Jägerschaft und dem Kreis.



(Bild: Michael Eick)

Es summt und zwitschert auf dem Schmidener Feld an einem der ersten warmen Frühlingstage im April. Zwei Hasen jagen scheinbar sorglos über den Acker, im Gebüsch raschelt es, und am Himmel sind Feldlerchen und sogar ein Rotmilan zu sehen. Man könnte sich einfach auf eine Bank setzen und diese scheinbar intakte Welt genießen, den Tieren lauschen und die Sonne auf dem Gesicht spüren.

Auch wenn der Schein trügt und die Welt hier draußen doch nicht mehr ganz so heil ist, wie sie scheint, wollen Michael Eick, Nannette Stefan und Marita Dorst vom NABU Fellbach genau dieses Gefühl vermitteln. Sie setzen sich seit Jahren für den Schutz der heimischen Tier- und Pflanzenwelt in unserer Region ein. „Wir Menschen schützen nur, was wir kennen“, erklärt Michael Eick. „Daher ist es unsere Aufgabe, die Natur erlebbar zu machen. Durch Führungen, Vorträge und sichtbare Projekte vor Ort.“

Der NABU hat sich der Bewahrung der heimischen Flora und Fauna verschrieben, mit einem ursprünglichen Fokus auf den Vogelschutz. Heute engagiert sich der Verband auch für weitere Tiere und ökologische Themen. Ein zentraler Aspekt der NABU-Arbeit ist die Schaffung und Erhaltung von Lebensräumen für Vögel. In Fellbach sind das zum Beispiel die Feldlerche, der Gartenrotschwanz oder der Steinkauz.

Michael Eick erklärt: „Wenn man weiß, was die einzelnen Vogelarten mögen, ist es gar nicht so schwer, dafür zu sorgen, dass sie sich ansiedeln. Nehmen wir den Steinkauz: Er braucht einen Brutplatz, am besten einen hohlen Baum, eine Streuobstwiese und vielleicht noch einen Ausguckplatz, wie zum Beispiel einen Zaunpfosten. Ein schönes Beispiel ist auch der Wanderfalke. Er bevorzugt hohe Felswände. Wenn wir die Stadtkulisse

von Fellbach betrachten, ist sie eigentlich nichts anderes als eine künstliche Felswand. Und da der Wanderfalke den höchsten Punkt zum Nisten bevorzugt, war nach dem Bau des Towers recht schnell klar, dass er sich dort einnisten wird. Damit er das nicht in der zukünftigen Küche tut, haben wir einen Nistkasten mit Sand und Kies aufgestellt. Zusätzlich haben wir etwas weiße Farbe auf den Kasten gekleckst, damit die Vögel denken, dass hier schonmal ein Vogelpaar gebrütet hat. Am nächsten Tag waren die Wanderfalken da.“

Die Situation des Rebhuhns im Schmidener Feld stellt den NABU jedoch vor größere Herausforderungen. Einfache Nisthilfen reichen hier nicht aus. „Das Rebhuhn braucht einen kompletten Lebensraum, um sesshaft zu werden“, so Marita Dorst. Der dramatische Rückgang der Bestände macht die prekäre Situation deutlich. Noch in den 1950er und 60er Jahren gab es hunderttausende Rebhühner in Baden-Württemberg, heute sind es weniger als 2.000 Brutpaare. Der einstige „Allerweltsvogel“ war 2013 im Schmidener Feld fast vom Aussterben bedroht. Und das, obwohl hier einst eine „Rebhuhnhochburg“ war.

„DIE MAURERKORN®-FELDER SIND WICHTIG FÜR DIE REBHÜHNER HIER.“

Marita Dorst
NABU, Fellbach



WILDBIENE

In enger Zusammenarbeit mit den ortsansässigen Landwirten, Jägern und Kommunen hat der NABU Fellbach daher umfassende Schutzmaßnahmen initiiert, die alle darauf abzielen, den natürlichen Lebensraum der Rebhühner wiederherzustellen. „Wir brauchen große Flächen und besonders die Vernetzung von Flächen, damit sich die Rebhühner frei bewegen können“, sagt Marita Dorst. Konkret benötigt das Rebhuhn sogenannte Blühbrachen. Das sind mindestens 15 Meter breite Flächen, auf denen kniehohes Gras und ein paar Saaten und Blumen zum Picken wachsen. Diese Flächen werden durch Blühstreifen verbunden, um ein großes Cluster zu bilden. Sie bieten zudem Schutz und wichtige Nahrung für die jungen Küken. „Wenn die Landwirte dann noch sogenannte Lichtäcker anlegen, also Getreideäcker mit einem größeren Halmabstand und auf Spritzmittel verzichten, wird das Feld zu einem wichtigen Schutzort und Nahrungsgeber für die Rebhühner. **Eure Maurerkorn®-Felder sind also wichtig für die Rebhühner hier**“, ergänzt Marita Dorst.

Auf den Brachflächen stellt der NABU Futtereimer auf, die mit Weizenkörnern befüllt sind, eine Spende der Hegnacher Mühle. Das gibt den Hennen genug Kraft zum Brüten. Rebhühner sind sogenannte R-Strategen. Heißt: Sie setzen auf Reproduktion. Nur aus 75 % der insgesamt 15 Eier entwickeln sich auch Küken.

Davon überlebt nach den ersten zwei Wochen nur die Hälfte. Diese hohen Verlustraten machen deutlich, wie wichtig die kontinuierliche Arbeit und Anpassung der Schutzmaßnahmen sind. Eine wichtige Schutzmaßnahme für die Bodenbrüter ist hier die Leinenpflicht von April bis Ende August.

Die kontinuierliche Arbeit und die Anpassung der Schutzmaßnahmen zeigen erste Erfolge. Die Population der Rebhühner ist in den letzten Jahren wieder angewachsen. „Das haben wir vor allem auch der guten Zusammenarbeit im Lenkungskreis zu verdanken. Nur so funktioniert Umweltschutz, wenn alle wichtigen Akteure gemeinsam an einem Strang ziehen“, erklärt Michael Eick. Doch die Arbeit endet nicht an der Stadtgrenze Fellbachs. „Aktuell haben wir hier eine kleine Insel. Ziel ist es, irgendwann ein ganzes Netzwerk an Blühstreifen und Brachflächen im gesamten Rems-Murr-Kreis zu haben. Zusammen mit Tübingen haben wir schon ein Rebhuhnprojekt, das sogar aus Bundesmitteln gefördert wird“, so Eick. Und auch auf europäischer und bundesweiter Ebene ist der NABU Fellbach aktiv, um die gesetzlichen Rahmenbedingungen im Sinne des Rebhuhns anzupassen.



TAGFALTER

SCHLAURER MIT MAURER

Nannette Stefan, Marita Dorst und Michael Eick haben noch praktische Tipps parat: Neben dem Einkauf regionaler Lebensmittel kann jeder auch in seinem Garten einen Beitrag leisten, etwa durch das **Aufstellen von Insektenhotels**, **giftfreies Gärtnern**, **die Verwendung torffreier Erde** und das **Anlegen kleiner Biotope**. Ganz wie beim Maurerkorn® gilt auch hier die Regel „die Natur einfach mal machen lassen“.

Unser Brot



Das Backen von Brot ist seit über 300 Jahren tief in unserer Familientradition verwurzelt. Seit jeher kombinieren wir die Handwerkskunst mit zeitgemäßen Innovationen. Das ermöglicht es unseren Teigmachern und Bäckern, sich auf ihre eigentliche Leidenschaft zu konzentrieren: das Backen von Brot. Zu unserem Handwerksverständnis gehört natürlich auch, dass in einem Brot vom Bäcker Maurer nur drin ist, was in ein ehrliches Bäckerbrot gehört: Mehl, Wasser, Salz und Hefe.

Unsere vier Grundzutaten
eines Brotes:

Bei uns: aus
garantiert
ungespritztem
Maurerkorn®

Mehl

Unser Mehl, gemahlen aus Maurerkorn®, unserem ungespritzten Getreide, symbolisiert unser Engagement für Reinheit und Qualität und legt den natürlichen Grundstein für den einzigartigen Geschmack und die herausragende Qualität unserer Brote.



Unser deutsches Trinkwasser ist eines der sichersten und meist geprüften Lebensmittel, das wir haben. Wir beim Bäcker Maurer geben ihm durch den Einsatz von „Elisa“ wieder Quellwassercharakter.

Bei uns:
belebtes Elisa-
Wasser

Dadurch bleiben unsere Backwaren länger frisch. Wir glauben, dass die Qualität jedes einzelnen Rohstoffs in der Gesamtheit einen Unterschied machen.

Salz

Bei uns:
natur-
belassenes
Quellsalz
aus Rio
Maior

Das Quellsalz aus der Saline „Salinas da Fonte de Bica“ bei Rio Maior in Portugal entsteht in einem uralten, von der Sonne ausgetrockneten Urmeer. Von einer Kooperative aus Salzbauern wird es traditionell und in sorgfältiger Handarbeit gewonnen. Als eines der reinsten Steinsalze der Welt ist es naturbelassen, ohne jegliche Zusätze wie Rieselhilfen oder Bleichmittel wie bei Industriesalzen.

Hefe

Bei uns: der
traditionell
sparsame
Einsatz
von Hefe

Sein Reichtum an Mineralien und Spurenelementen verleiht unseren Broten eine ganz besondere Würze. Trotz des höheren Preises und der anspruchsvolleren Verarbeitung bevorzugen wir dieses Salz, um die Qualität und Reinheit unserer Produkte zu garantieren.

Seit der Gründung im Jahr 1931 hat Gottlob Maurer ganz bewusst nur wenig Hefe verwendet. Stattdessen gab er seinen Broten mehr Zeit zum Reifen. Diese Arbeitsweise haben wir uns in all den Jahren beim Bäcker Maurer beibehalten. Das fördert die Bekömmlichkeit des Brots und trägt auch zu einer längeren Frischhaltung bei. Dass sich durch das langsame Gären Geschmacksnuancen entwickeln, die nur durch Geduld und Zeit entstehen können, unterstreicht die Qualität unserer handwerklichen Backtradition.

Beim Bäcker Maurer beginnt das Brotbacken bereits am Vortag mit der sorgfältigen Zubereitung verschiedener Teigvorstufen wie Vorteige, Sauerteige sowie Quell- und Kochstücke. Diese Vorarbeit ist aufwendig, aber entscheidend für den Charakter unserer Brote. In unseren Teigreife- und Aromakammern ruhen alle Teige über Nacht. Diese Geduld in der Vorbereitung verleiht unseren Broten ihren unverwechselbar guten und saftigen Geschmack.

Unsere Vor- und Sauerteige.

Für die meisten unserer Brote setzen wir auf gut ausgereifte Vorteige, die für ein besonders aromatisches Brot sorgen, die Frischhaltung verlängern und eine knusprige Kruste garantieren. Wir nutzen eine Vielzahl von Vorteigen und Sauerteigen, wobei moderne Technik uns bei der Temperaturkontrolle unterstützt. Trotzdem prüfen unsere erfahrenen Bäcker regelmäßig per Hand und Erfahrung, ob der Teig perfekt ist.

Koch- und Quellstücke.

Um unseren Broten Saftigkeit und Frische zu verleihen, verwenden wir Koch- und Quellstücke, bei denen wir Getreide und Mehl in Wasser aufquellen und kochen lassen. Die Saaten, prall gefüllt mit Wasser, entziehen später der Krume keine Feuchtigkeit, was zur längeren Frischhaltung unserer Brote beiträgt.

Flocken und Rösten.

In unserer Backstube flocken wir schonend Getreide wie Hafer, Dinkel, ... frisch zwischen Walzen, um die natürlichen Öle und Mineralstoffe zu bewahren. Beim Rösten, dessen genaue Methode wir ständig perfektionieren, entfalten die Zutaten interessante Geschmacksdimensionen.

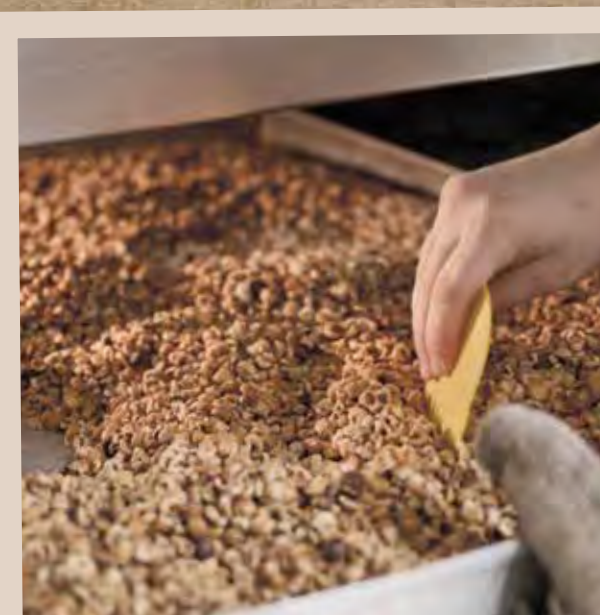
Ofen und ehrlich.



Kochstück

Flocken

Rösten



Die lange Teigruhe.

Nach der Zubereitung erhält jeder Teig seine individuelle Ruhezeit für eine ideale Fermentation und Verquellung. Diese langsamen Prozesse sind essentiell für die Entwicklung der Aromavorläufer, die im fertigen Brot für dessen einzigartigen Geschmack sorgen.

Das Formen von Hand.

Auch das Formen der Teige erfolgt bei uns ganz traditionell von Hand. Unsere Bäcker formen die gereiften Teige schonend zu runden oder länglichen Laiben – abhängig von der Brotart. Dies erfordert viel Übung und Fingerspitzengefühl und zeugt von einem traditionell respektvollen Umgang.

Das behutsame Backen.

Unsere Backstube ist mit einer Vielzahl an Öfen ausgestattet, die zahlreiche Backmethoden ermöglichen, ähnlich den Funktionen eines heimischen Küchenofens. Für unsere Hausspezialität, das Älbler Steinofenbrot, nutzen wir moderne Steinbacköfen, in denen das Brot allein durch die abgestrahlte Wärme der Schamottsteine gebacken wird – eine Hommage an das traditionelle Backhäusle.



Rundwirken



Langwirken



Teigruhe



Backen



Ofengespräch.

Zum fünften Ofengespräch habe ich Jürgen Schweikardt zu mir auf die Ofenbank eingeladen. Jürgen ist Geschäftsführer des TVB Stuttgart und hat den bemerkenswerten Aufstieg vom lokalen Handballverein TV Bittenfeld zum Bundesligisten TVB Stuttgart miterlebt und maßgeblich mitgestaltet.

Auf diesem Weg hat er es auf beeindruckende Weise geschafft, die Tradition und Herkunft des Vereins zu wahren und gleichzeitig mutige und innovative Wege zu gehen. Seit mehr als 25 Jahren sind wir stolzer Sponsoring-Partner des TVB. Es ist mir daher eine besondere Freude, ihn heute auf meiner Ofenbank begrüßen zu dürfen.

TM: Jürgen, herzlich Willkommen in unserer Backstube!

JS: Danke, ich freue mich sehr, hier zu sein! Ich habe dir auch etwas mitgebracht: Einen Pokal für 25 Jahre Partnerschaft vom TVB. Ihr seid damit einer unserer langjährigsten Sponsoring-Partner.

TM: Es ist uns eine Ehre, vielen Dank! Wir haben euren bewegenden Aufstieg in die erste Liga live miterlebt. Ihr habt es geschafft, den ganzen Raum Stuttgart zu erobern und gleichzeitig eure Sponsoren und Fans aus der Heimat mitzunehmen!

JS: Wir sehen uns auch als Verein der Region, der seine Wurzeln weiterhin in Bittenfeld hat. Dort trainieren wir noch heute, obwohl wir seit 2012 alle Heimspiele in Stuttgart austragen. Wir mussten uns zu einem Verein für die Region Stuttgart weiterentwickeln, um uns langfristig in der oberen Liga zu halten. Alleine als Bittenfelder hätten wir das nicht geschafft.

TM: Das hast du auch immer betont. Ich kann mich noch gut an diese Zeit erinnern, als die Entscheidung

fiel, die Spiele in Zukunft in Stuttgart auszutragen. Beeindruckend fand ich, dass du viel telefoniert und aktiv Meinungen eingeholt hast, um die besten Entscheidungen für den Verein zu treffen.

JS: Ab 2006 haben wir gelegentlich Highlight-Spiele in der Porsche-Arena ausgetragen und ansonsten in Bittenfeld gespielt. Als 2012 die Entscheidung anstand, alle Spiele in Stuttgart auszutragen, habe ich natürlich die Stimmung ausgelotet. Schnell wurde deutlich, dass wir eine breite Unterstützung für die Entscheidung haben. Es war allen klar, dass wir eine langfristige Planung für Bittenfeld brauchen. Winnenden und Waiblingen boten keine geeigneten Spielstätten. So fiel die Wahl auf Stuttgart und die SCHARRena.

TM: Wichtig für die Unterstützung war sicherlich auch der Shuttle-Service, den ihr angeboten habt. Den gibt's ja auch heute noch, oder?

JS: Ja, der Shuttle-Service läuft noch und rentiert sich finanziell eigentlich nicht. Doch uns ging es in erster Linie darum, die Tradition der Bittenfelder zu bewahren.

*HANDBALL

Handball ist eine beliebte und dynamische Mannschaftssportart, bei der zwei Teams durch Werfen eines Balls ins gegnerische Tor punkten. In Deutschland existieren etwa 4.500 Handballvereine mit rund 750.000 Spielern. Die höchste Spielklasse, die LIQUI MOLY Handball-Bundesliga, wurde 1966 gegründet und besteht aus 18 Mannschaften, die in einer Doppelrundenserie gegeneinander antreten. Diese Liga gehört zu den stärksten weltweit.

Früher ging man zu Fuß ins Vereinsheim, trank ein oder zwei Viertel, schaute dann das Spiel, ging erneut ins Vereinsheim und von dort zu Fuß wieder nach Hause. Diese Tradition wollten wir unbedingt wahren. Der Umzug nach Stuttgart hat sicherlich einige Gewohnheiten gebrochen, wurde jedoch nicht so kritisch gesehen.

TM: Kritischer war dann schon eher die Namensänderung 2015, oder?

JS: Ja, ich war damals bei vielen Stammtischgesprächen dabei, um für diese Entscheidung zu werben. Aus melancholischen Gründen wäre ich am liebsten auch mit dem TV Bittenfeld aufgestiegen. Doch für uns stellte sich die Frage, ob wir nur ein kurzes Gastspiel in der ersten Liga machen oder uns dort langfristig etablieren wollen. In den fünf Jahren zuvor sind von den 15 aufgestiegenen Teams 13 sofort wieder abgestiegen. Allen war klar: wir wollen bleiben. Dafür brauchten wir mehr Sponsoren und Zuschauer. Und das ging nur mit dem Namen Stuttgart im Rücken. Die Namensänderung war also eine strategische Entscheidung, der Shuttle dagegen ein Tribut an unsere Heimat.

TM: Eure Heimat und die Verbundenheit mit euren Fans macht euch aus. Ich denke sogar, dass es einer der wichtigen Punkte ist, warum der Aufstieg funktioniert hat. Einige hätten den Shuttle aus betriebswirtschaftlichen Gründen wieder abgeschafft. Ich bin fest davon überzeugt, dass ein rein betriebswirtschaftlicher Ansatz zum Scheitern verurteilt ist. Ein Betriebswirt würde bei uns zum Beispiel sofort die Teigruhe, die Vorteige oder die frische Röstung von Saaten und Nüssen streichen. Wirtschaftliche Überlegungen sind wichtig, dürfen jedoch nicht dominieren. Sportlicher Erfolg und ein intuitives Verständnis für den Verein und seine Fans sind mindestens genauso entscheidend.

JS: Das ist für mich auch der wesentliche Unterschied zwischen familiengeführten Unternehmen und Aktiengesellschaften. Letztere sind primär auf Rendite ausgerichtet. In unserer Region gibt es aber viele mittelständische Betriebe, die unternehmerische Werte hochhalten. Viele davon sind auch als Sponsoren bei uns engagiert und erwarten, dass wir diese Werte ebenso pflegen. Ich bin überzeugt, dass du nicht mehr als Sponsor dabei wärst, wenn du dich mit unseren Werten nicht identifizieren könntest – selbst dann nicht, wenn wir sportlich auf einem höheren Platz stünden.

TM: Das stimmt vermutlich. Wobei ich mich gegen einen höheren Tabellenplatz sicher nicht wehren würde. Aber Fakt ist, dass wir genau wegen eurer Werte seit so langer Zeit Sponsor sind. Ich weiß noch, wie Werner Lang irgendwann auf mich zukam und mir präsentierte, dass es das Ziel vom TVB sei, in die 2. Liga aufzusteigen. Ich habe gedacht – „Na klar, 2. Liga“. Aus der Intensivierung des Sponsorings ist erstmal nichts geworden. Aber dann habe ich gesehen, wie sich der Verein entwickelt. Als du erneut angefragt hast, habe ich sofort zugesagt. Weil es mich enorm beeindruckt hat, dass ein kleiner Ort wie Bittenfeld mit nur 4.200 Einwohnern eine Zweitliga-Mannschaft hat. Also nicht Waiblingen, nicht Cannstatt oder Stuttgart, sondern Bittenfeld. Es sind Familien wie deine und der starke Zusammenhalt, der letztlich der Impuls für unser Sponsoring waren.

JS: Das muss so um 2002 gewesen sein. Da haben wir beschlossen, den Verein professioneller zu gestalten. Unser Ziel war es, einige tausend Euro mehr zu sammeln, um auch mal gemeinsam Essen gehen zu können, Fahrtkosten zu erstatten und professionellere Ausrüstung zu finanzieren. All das zielte darauf ab, eine leistungsfähigere Mannschaft aufzubauen. Wir haben daher ein ehrenamtliches Marketingteam aus ehemaligen und aktiven Spielern aufgebaut. Bei unseren

*EINGESCHWORENER HAUFEN

Der Begriff "eingeschworener Haufen" beschreibt eine Gruppe von Menschen, die sich durch eine starke Bindung und gemeinsame Überzeugungen oder Ziele auszeichnet. Sie sind oft durch eine tiefe Loyalität miteinander verbunden und haben sich einem bestimmten Vorhaben oder einer Idee verschrieben.

wöchentlichen Meetings haben wir eine Stunde lang diskutiert, welche lokalen Handwerker oder Unternehmen wir ansprechen könnten und danach Karten gespielt und Bier getrunken. Eigentlich sind alle in der nächsten Woche nur wiedergekommen, weil es gesellig und schön war. So hat alles begonnen. In den Jahren 2003 und 2004 sind wir dann zweimal in Folge aufgestiegen. Wir dachten, das wäre der Höhepunkt – mehr als die 3. Liga in Bittenfeld konnte man sich kaum wünschen. Doch im zweiten Jahr in der 3. Liga erlebten wir einen unglaublichen Lauf und gewannen jedes Spiel. Am Saisonende stiegen wir überraschend in die 2. Liga auf, fast so, als hätten wir es nie geplant.

TM: Das heißt, von der 5. bis zur 2. Liga wart ihr im Prinzip die gleiche Mannschaft?

JS: Ja. Rückblickend glaube ich, dass unser Erfolg darauf beruhte, dass wir so ein **eingeschworener Haufen*** waren. Die Jungs von damals sind heute meine besten Freunde. Unser Ziel war es immer, am Wochenende gemeinsam feiern zu gehen. Die Regel war aber: gefeiert wird nur, wenn wir gewinnen. Also mussten wir gewinnen. Das hat uns zusammengeschweißt und uns schlussendlich zum Sieg geführt. Und dann haben wir mutige Entscheidungen getroffen, die uns vorangebracht haben. Beim ersten Spiel in der 2. Liga haben wir zum Beispiel direkt die Porsche-Arena mit Platz für 6.200 Leuten gemietet. Bedenkt man, dass Bittenfeld nur 4.300 Einwohner hatte und die durchschnittliche Besucherzahl in der 2. Liga damals bei 900 lag, war das ein mutiger Schritt. Wir haben analysiert, dass wir in einer starken Handballregion mit rund 50.000 aktiven Handballspielern sind. Also haben wir den Schritt gewagt.

TM: Als No-Name-Verein habt ihr in der 2. Liga damit gleich mal eine beeindruckende Duftmarke gesetzt.

JS: Und es hat funktioniert: 5.500 Zuschauer beim ersten Spiel. Dann kam im Februar 2007 unser entscheidender Moment gegen TUSEM

DER RASANTE TVB-AUFSTIEG



Essen, dem damaligen Erstligaabsteiger. Wir lagen nach einer Viertelstunde mit 4 zu 13 zurück. Es war unser größter Tag – die Halle war mit 6.200 Menschen ausverkauft. Ich stand neben Alex Heib und bemerkte, wie peinlich der Rückstand an einem so großen Tag war. Doch dann begann die Aufholjagd, die ich immer gerne als „Hollywoodmoment“ bezeichne. Tor für Tor kämpften wir uns heran und übernahmen in der letzten Spielminute erstmals die Führung. Als wir dann gewannen, tobte die ganze Arena. Die Bildzeitung schrieb später von einer Stimmung, die besser sei als bei der **Handball*-WM**. Dieses Spiel war so wichtig für uns, denn es hat dazu geführt, dass wir die Unterstützung von jedem Unternehmer erhalten haben, den wir danach getroffen haben. Das hat uns wiederum geholfen, von einem schwachen Zweitligisten zu einem Zweitligisten an der Spitze aufzusteigen. Danach folgten der Umzug nach Stuttgart, der Aufstieg in die erste Liga und die Namensänderung.

TM: Ihr habt Mut bewiesen. Aber nicht blind, sondern mit viel Abwägen und Kommunikation. In der Zeit habt ihr einen wichtigen Unterbau geschaffen, der heute noch da ist. Aber was mich jetzt interessiert: Wie schafft man es, dass man zweimal mit der gleichen Mannschaft aufsteigt? Jede höhere Liga hat ja auch eine ganz andere Qualität.

JS: Ich muss fairerweise sagen, dass der Unterschied zwischen den Oberligen nicht sehr groß ist. Hinzu kam, dass wir damals eigentlich schon extrem stark waren, wir waren nur zu jung. Wir hatten mehrere aufstrebende Spieler. Der größte und überraschendste Aufstieg war eher der von der 3. zur 2. Liga. Das haben wir dann auch ungelogen eine Woche lang gefeiert, im Innenhof der Gebäudereinigung Gantner in Bittenfeld. Die Nacht von Sonntag auf Montag haben wir durchgemacht. Wir haben im Dorf ein Schild aufgestellt mit der Aufschrift „Aufstiegsfeier. Jeder ist willkommen. Bierspenden erwünscht“. Das Ergebnis war, dass wir am Montagabend noch 200 volle Bierkästen hatten. Also mussten wir weiter feiern. Am Dienstag war das Bier dann weniger, aber das spanische Lokal im Ort hat eine riesige Paella für uns zubereitet, also „mussten“ wir auch am Dienstag feiern. Am Mittwoch brachte uns ein lokaler Vertreter von einer Biermarke einen Lastwagen voll Bier. In den folgenden Tagen gab es Spanferkel, Spaghetti, Pizza und der gesamte Ort feierte mit. Wir konnten also gar nicht aufhören. Jeder, der damals dabei war, wird diese Woche niemals vergessen.

TM: Genau das ist es, was wirklich zusammenschweißt. Solche Ereignisse erlebt man nur auf dem Dorf. Jetzt seid ihr mittlerweile in der ersten Liga. Und damit kamen auch einige Leuchtturm-Spieler ins Team. Ich erinnere mich zum Beispiel noch, wie du mich im Auto angerufen hast und meintest, wir bräuchten bis Freitag einen bestimmten Betrag, um Jogi Bitter zu verpflichten. Einen so herausragenden Spieler zu bekommen, ist keine kleine Herausforderung.

JS: Das war in unserem ersten Jahr in der 1. Liga. Es sah leider stark danach aus, dass wir, wie so viele Aufsteiger damals, wieder absteigen

*PORSCHE-ARENA

Die Porsche-Arena, eröffnet am 27. Mai 2006, ist Teil eines umfangreichen Sport- und Eventzentrums neben der Hanns-Martin-Schleyer-Halle in Stuttgart. Der TV Bittenfeld spielte 2006 sein erstes Spiel in der 2. Bundesliga in der Porsche-Arena. Seit der Saison 2021/2022 finden alle Heimspiele des inzwischen in TVB Stuttgart umbenannten Vereins in dieser Arena statt. Mit einer Kapazität von bis zu 6.211 Zuschauern und modernster Technik ausgestattet bietet die Porsche-Arena genug Platz für den mittlerweile Erstligisten.

würden. Mitten in der Saison ging der HSV Hamburg insolvent, und plötzlich war der Weltmeistertorhüter von 2007, Jogi Bitter, verfügbar – eine Gelegenheit, die sich normalerweise nicht bietet. Ich dachte mir, „probieren kannst du's ja“ und rief ihn an. Ich erinnere mich noch genau an meine Frage: „Jogi, bitte versteh das nicht falsch, aber könntest du für ein halbes Jahr zu uns kommen und uns helfen, in der Liga zu bleiben?“ Finanziell mussten wir irgendwie schauen, wie wir das gestemmt bekommen. Doch der Name Jogi zog bei den Sponsoren. Ein paar Tage mit Schweißperlen auf der Stirn später war alles geklärt und er sagte zu. Ursprünglich nur für ein halbes Jahr. Es hat ihm jedoch so gut bei uns gefallen, dass er noch länger geblieben ist. Und siehe da: wir blieben in Liga 1. Das war einer der mutigen Schritte, die wir unternommen haben. Ein weiterer kühner Schritt folgte dann während der Corona-Pandemie, als wir beschlossen, fortan nur noch in der größeren **Porsche-Arena*** mit bis zu 6.211 Plätzen zu spielen, statt in der SCHARRena, die ein Stammpublikum von 2.000–2.500 Personen hatte. Das war notwendig, um uns langfristig in der Liga zu etablieren und mit den größeren Teams mithalten zu können.

TM: Was sind eure nächsten ambitionierten Ziele?

JS: Die Marke TVB Stuttgart zu etablieren. Uns gibt es bereits seit 10 Jahren. Um eine Marke im Sport zu etablieren, braucht es mindestens eine Generation. Es ist viel Wert, wenn ein Vater mit seinem Sohn ins Stadion geht und ihm erzählen kann, dass er das bereits mit seinem Vater gemacht hat. Daran arbeiten wir. Und natürlich daran, dass wir einen Platz in den Top 10 erreichen.

TM: Auf diesen Weg freue ich mich jetzt schon. Vielen Dank, dass du heute Gast auf meiner Ofenbank warst. Bevor ich dir für das nächste Heimspiel gegen Balingen viel Glück wünsche, lass uns nochmal die werbetrommel rühren, damit die Porsche-Arena bis auf den letzten Platz gefüllt ist.

JS: Jede Unterstützung zählt! Am 17. Mai wirst du auch live dabei sein. Deine Werbung erscheint vor dem Tor und auf der Stadionbande, und erstmals wird unser Trikot das „Maurer“-Logo tragen.

TM: Das macht uns stolz, auch wenn das Logo nur für einen Tag auf dem Trikot ist. Viele unserer Mitarbeiter werden ebenfalls im Stadion sein – sogar mit eigenen Trikots. Wir freuen uns auf das Event und darauf, den TVB Stuttgart und unsere gemeinsame Heimat weiter voranzubringen.



Kurz gesagt: von hier.



Seit 1925 setzt die Metzgerei Kurz in Schorndorf auf Regionalität, Qualität und Seriosität. Mittlerweile wird die Metzgerei in vierter Generation von Alexander und Hannes Kurz geführt, die das Unternehmen von ihren Eltern Thomas und Brigitte Kurz übernommen haben. Sie bleiben dabei der Philosophie treu, täglich frische Lebensmittel aus nachvollziehbarer Herkunft zu produzieren, Lebensraum und Umwelt zu schützen und Arbeitsplätze im ländlichen Raum zu sichern.

„In Deutschland müssen wir uns mit unseren regionalen Produkten keinesfalls vor ausländischer Konkurrenz verstecken.“ Wer also diesen Sommer den Grill anschmeißt, muss nicht zu argentinischem oder australischem Rind greifen, sondern kann sich ein exzellentes Stück Dry-Age von der Metzgerei Kurz gönnen, das sechs Wochen in dunklen, kühlen Reife-schränken zu einer echten Delikatesse reift.

Als Adolf Kurz seine Metzgerei 1925 gründete, war das Sortiment viel kleiner. „Hätte man damals Pfeffersalami oder Fenchelsalami angeboten, hätten die Kunden meinen Großvater sicherlich für verrückt erklärt“, erinnert sich Thomas Kurz. Heute sind es zwischen 50 und 60 verschiedene Produkte, darunter die „frische Schinkenwurst im Naturdarm geräuchert“ und die „weiße Presswurst“, die noch nach altem Familienrezept hergestellt werden. Auf die Frage, warum gerade diese Produkte sich durchgesetzt haben, antwortet Alexander Kurz mit einem Lachen: „Weil sie einfach geil sind.“

Grundlegendes Prinzip der Metzgerei ist die strikte Verwendung regionaler Rohstoffe. Alle Rinder und Schweine stammen aus einem Umkreis von ca. 70 km. Diese Verpflichtung geht auf die Anfänge zurück, als Thomas Kurz in den 80er Jahren die Gelegenheit hatte, den städtischen Schlachthof in Schorndorf zu erwerben und zu modernisieren. Thomas Kurz kümmerte sich um die Metzgerei und den Vertrieb und seine Frau Brigitte übernahm das Stammhaus in der Johann-Philipp-Palm-Straße und die Filialen. Heute kann man die Produkte von Thomas Kurz in den beiden Fachgeschäften in Schorndorf und in Winterbach kaufen. Sohn Alexander hat mittlerweile die Produktion übernommen und Hannes die kaufmännischen Aufgaben.

Neben dem Verkauf in den Filialen beliefert Thomas Kurz auch lokale Unternehmen und Betriebsrestaurants, wie zum Beispiel die von Kärcher oder Stihl. Ein Großteil der Fleisch- und Wurstwaren beim Bäcker Maurer stammt ebenfalls von der Metzgerei Thomas Kurz, was auch gut zum regionalen Gedanken passt. „Als wir angefangen haben, die Betriebsrestaurants zu beliefern, ist mein Vater einen ganzen Tag lang mit den Einkäufern von Landwirt zu Landwirt gefahren. Sie haben sich die Bauernhöfe angesehen, um unseren hohen Qualitätsstandard und unsere Philosophie der Regionalität zu verdeutlichen“, erzählt Alexander. Diese anfänglichen Bemühungen haben eine langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit eingeleitet, die bis heute andauert. Hier hat sich gezeigt, dass Regionalität auch bedeutet, Kompromisse einzugehen – ohne Qualitätsverlust. Wenn ein Betriebsrestaurant beispielsweise 1.000 Schnitzel bestellt, können diese nicht alle aus dem gleichen Stück kommen.

„WIR KÖNNEN
ALLES, AUSSER
ARGENTINISCH!“

Thomas Kurz



Sie müssen aus mehreren Stücken hergestellt werden, um das ganze Tier zu verarbeiten – die Familie Kurz spricht hier vom Konzept „from Nose to Tail“. Dieses Umdenken ist ein Schritt, den alle Beteiligten gemeinsam gehen müssen, der uns aber letztendlich als Gemeinschaft stärker macht und der Nachhaltigkeit dient.

Nachhaltigkeit ist für die Familie Kurz essenziell, um die Region besser zu machen, als sie sie vorgefunden haben. Durch kurze Transportwege, die Nutzung moderner Technologien und die enge Zusammenarbeit mit lokalen Bauern minimiert die Metzgerei Kurz ihren ökologischen Fußabdruck. Auch die Tafel profitiert von ihrer Großzügigkeit, da Endstücke, die bei der Produktion anfallen, nicht weggeworfen, sondern gespendet werden.

„BEI UNS STEHT REGIONALITÄT AN ERSTER STELLE!“

Alexander Kurz

Thomas Kurz und seine Familie sind überzeugt, dass eine artgerechte Haltung nicht nur eine moralische Pflicht, sondern auch entscheidend für den Geschmack und die Qualität der Produkte ist. „Eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Bauern, die unsere Werte teilen, ermöglicht es uns, Fleisch anzubieten, das aus verantwortungsvoller Haltung stammt“, erklärt Thomas Kurz. Die Höfe, die die Metzgerei beliefern, halten sich strikt an die Vorgaben für eine tierfreundliche Praxis. Tiere genießen viel Freiraum und eine natürliche Fütterung, was sich positiv auf ihre Gesundheit und die Qualität des Fleisches auswirkt.

„Der reine Geschmack und die ausgezeichnete Textur unserer Produkte sind bei unseren Kunden besonders beliebt. Diese Philosophie setzt sich in unserer Zusammenarbeit mit großen Betriebsrestaurants wie Kärcher und Stihl fort. Wir sehen es als unsere Verantwortung, die Werte von Respekt und artgerechter Tierhaltung in jeden Aspekt unserer Arbeit zu integrieren“, ergänzt Alexander Kurz. Durch Vorleben dieser Werte trägt die Metzgerei Thomas Kurz wesentlich zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion bei, die sowohl die Umwelt als auch das Tierwohl berücksichtigt.

Malle Achtung®

Mallorca, von vielen liebevoll auch als „die Perle des Mittelmeers“ bezeichnet, war dieses Jahr Ziel einer ganz besonderen Reise. Anlässlich des 40-jährigen Jubiläums unseres Äbler Steinofenbrots starteten wir letztes Jahr einen Verkaufswettbewerb. Alle Verkaufsteams waren mit Eifer dabei. Diejenigen, die das Ziel erreicht hatten, wurden mit einer viertägigen Reise nach Mallorca belohnt – eine besondere Anerkennung, die den Teamgeist und die gemeinsamen Anstrengungen würdigt. Und da es ohne Backstube kein Brot zu verkaufen gibt, durften auch Bäcker mit.



Ein Bericht über einen ganz besonderen Mitarbeiterausflug
und überraschende Einblicke in die Welt von Mallorca ...

Unsere Reise begann in der malerischen **Küstenstadt Santa Ponça**, deren verträumte Buchten mit goldenen Sandstränden den perfekten Startpunkt unseres Abenteuers bildeten. Unser Hotel bot einen **atemberaubenden Blick** über das Mittelmeer und versprach eine spannende Zeit.

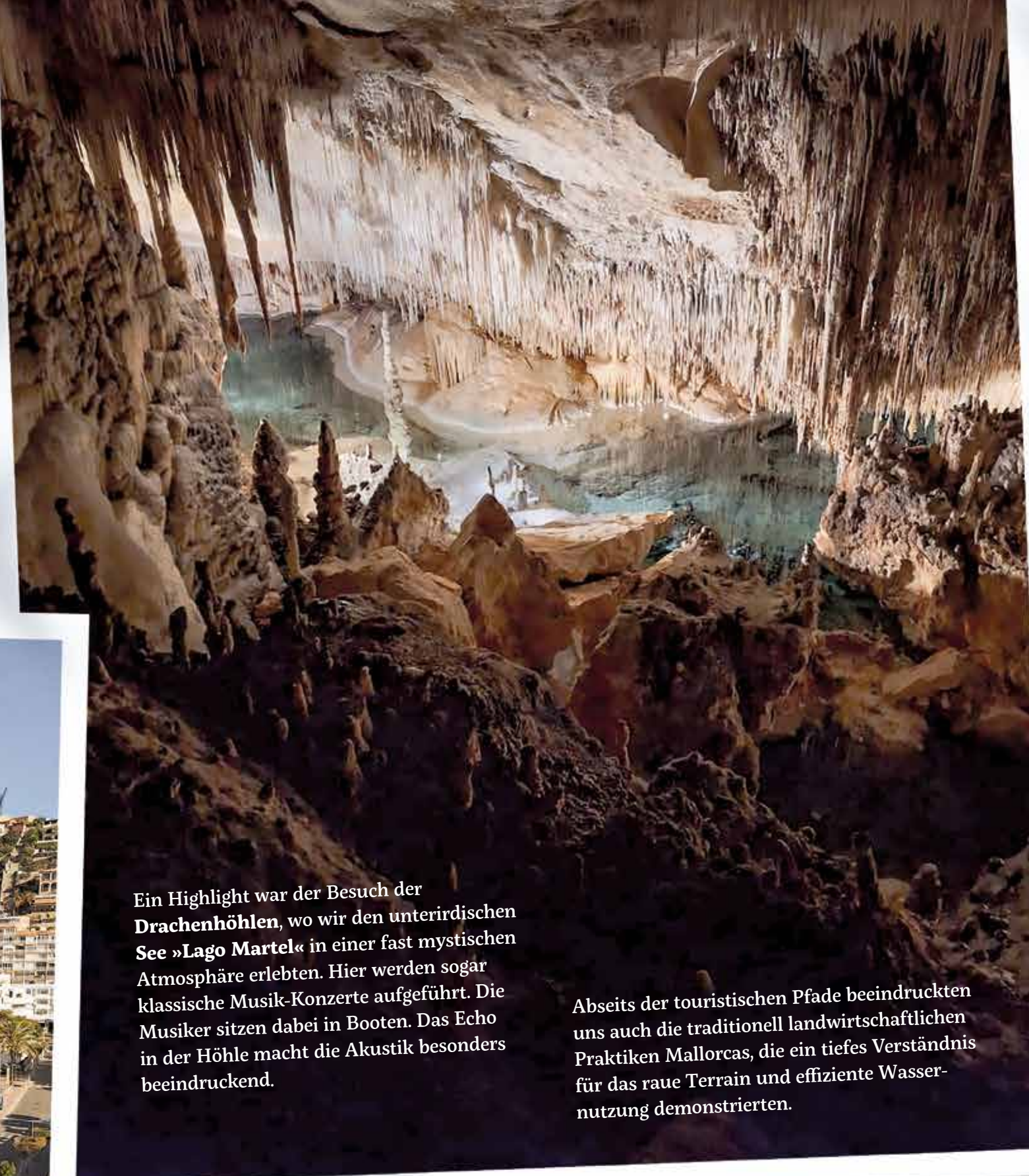
Der nächste Tag führte uns nach **Palma**, dem Herzstück Mallorcas. Wir erkundeten die historischen Gassen der Altstadt und bestaunten die imposante **Kathedrale »La Seu«**. Die lebendige Strandpromenade und ein Besuch am berühmten »Ballermann« zeigten uns die vielseitigen Facetten der Insel.



Das Fenster der Kathedrale »La Seu« ist 12 m groß und besteht aus 1236 Glasstücken.



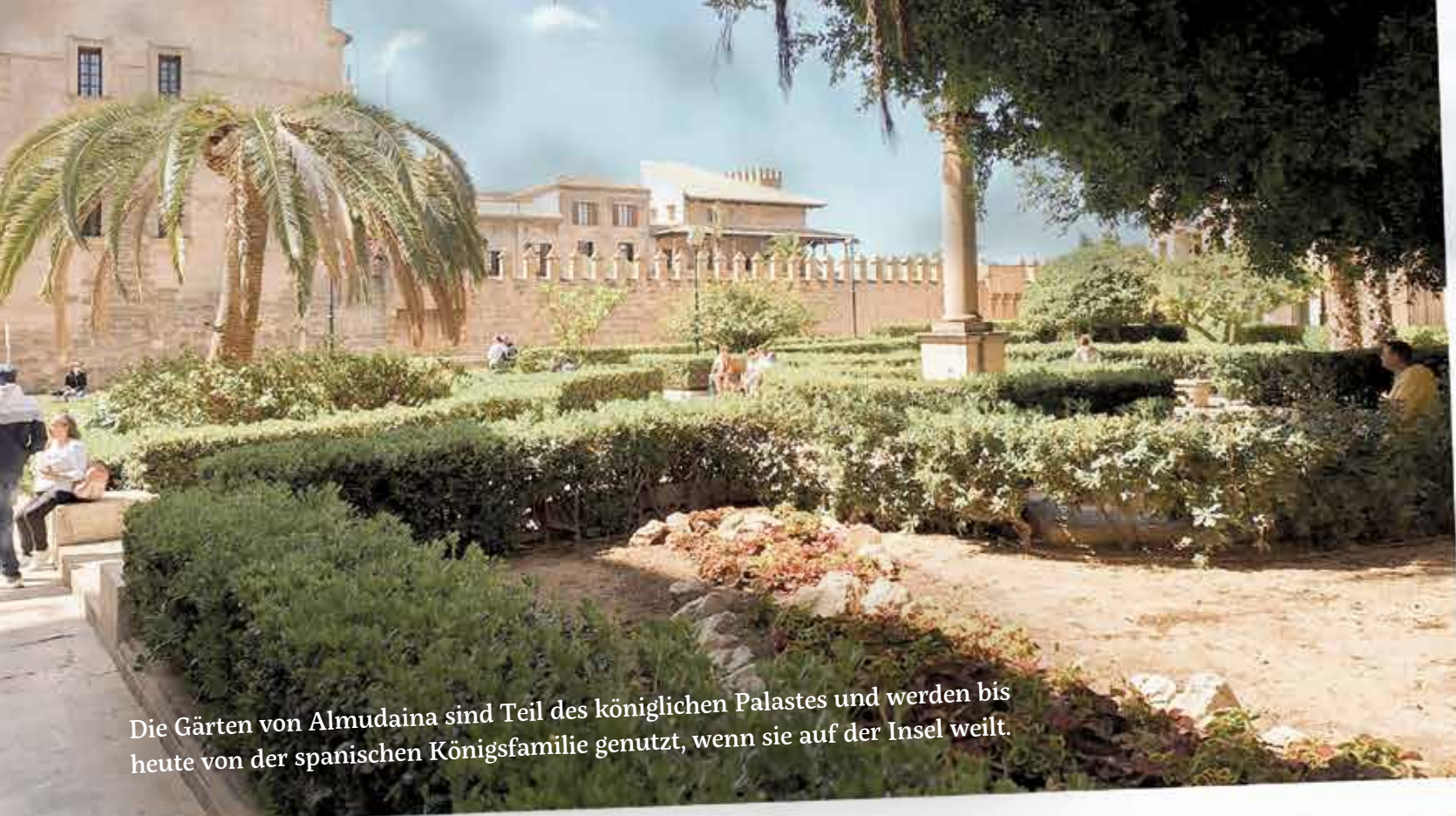
Vom Hotelzimmer konnte man direkt auf die wunderschöne Bucht von Santa Ponça blicken.



Ein Highlight war der Besuch der **Drachenhöhlen**, wo wir den unterirdischen See »Lago Martel« in einer fast mystischen Atmosphäre erlebten. Hier werden sogar klassische Musik-Konzerte aufgeführt. Die Musiker sitzen dabei in Booten. Das Echo in der Höhle macht die Akustik besonders beeindruckend.

Abseits der touristischen Pfade beeindruckten uns auch die traditionell landwirtschaftlichen Praktiken Mallorcas, die ein tiefes Verständnis für das raue Terrain und effiziente Wassernutzung demonstrierten.





Die Gärten von Almudaina sind Teil des königlichen Palastes und werden bis heute von der spanischen Königsfamilie genutzt, wenn sie auf der Insel weilt.

Die kulturelle und landwirtschaftliche Blüte unter der maurischen Herrschaft, die im Jahr 902 nach Christus begann, brachte fortschrittliche Bewässerungstechniken und landwirtschaftliche Innovationen mit sich, die die Insel bis heute prägen.

Die von den Mauren eingeführten **Terrassierungen**, **bekannt als „Marger“**, wurden meisterhaft aus lokal gesammelten Steinen ganz ohne Mörtel errichtet.

Diese Strukturen stützen nicht nur die steilen Hänge der Tramuntana-Berge, sondern schaffen auch fruchtbare Ebenen, die das Land nutzbar machen. Ihre Fähigkeit, Wasser zu speichern und langsam freizusetzen, ist eine geniale Anpassung an die oft trockenen Bedingungen der Insel. Diese Eigenschaft passt in ganz besonderer Weise zum Bäcker Maurer, weil die lange Teigruhe auch das behutsame Speichern von Wasser beinhaltet und damit zu einer deutlich längeren Frische führt.

Die **traditionellen Bewässerungssysteme**, die **»Acequias«**, sind ein weiteres Zeugnis der maurischen Ingenieurskunst. Diese Kanäle nutzen die natürliche Neigung des Landes, um Wasser effizient zu den Feldern zu leiten und erlauben es den Bauern, selbst in Dürreperioden ihre Felder ausreichend zu bewässern.

Auf den Feldern gedeihen Oliven-, Mandel- und Weinstöcke, die ideal an das harsche mediterrane Klima angepasst sind. Diese Kulturen benötigen wenig Wasser und liefern Produkte wie Olivenöl und Wein, die auch heute noch nach traditionellen Methoden hergestellt werden. Das fördert nicht nur die Artenvielfalt, sondern verzichtet auch auf chemische Dünger und Pestizide, was ihnen einen authentischen und unverfälschten Geschmack verleiht.

Die kulinarische Welt Mallorcas ist überhaupt eng mit der landwirtschaftlichen Vielfalt verwoben. Lokale Spezialitäten wie die **»Sobrasada«, eine pikante Streichwurst, und die »Ensaimada«, ein zartes, schneckenförmiges Gebäck**, zeugen von der tiefen Verbundenheit der Inselbewohner mit ihrem Land und ihren Traditionen.

Wir beim Bäcker Maurer legen großen Wert auf eine Unternehmensphilosophie, die tief in allen unseren Geschäftsaktivitäten verwurzelt ist. Entsprechend haben wir auch die Ziele unserer Mallorca-Reise ausgewählt. Zur natürlichen Schönheit und der kulturellen Vielfalt Mallorcas wollten wir auch die landwirtschaftlichen Traditionen der Insel hervorheben. Das fördert den Teamgeist und stärkt auch das Bewusstsein für eine gemeinsame Verantwortung.

Die Job-Vorteile beim Bäcker Maurer!

Bei uns gibt's immer die passende Aufgabe für nette und engagierte Kolleginnen und Kollegen. Neben tollen Gästen in unseren Bäckerei-Cafés haben wir jede Menge Vorteile zu bieten.

- ✓ **Bezahlung: übertariflich!**
- ✓ **Arbeitszeiten: flexibel!**
- ✓ **Unternehmensführung: umweltbewusst!**
- ✓ **Ferienjobs: willkommen!**
- ✓ **Zulagen: attraktiv!**
- ✓ **Weihnachtsbaum: geschenkt!**
- ✓ **Partnerfirmen-Rabatte: reichlich!**
- ✓ **Gehaltszahlung: pünktlich!**
- ✓ **Fitnessraum: kostenlos!**
- ✓ **Aufstiegsmöglichkeiten: vielfältig!**
- ✓ **Betriebliche Altersvorsorge: klar!**
- ✓ **Miteinander: kollegial!**
- ✓ **Arbeitsumfeld: modern!**
- ✓ **Weiterbildung: jederzeit!**
- ✓ **Jobrad: möglich!**



Ob am Strand oder auf Arbeit – Spaß mit den Teamkollegen gehört dazu :-)

Jetzt gerne bewerben:



Diese spezifischen Leistungen sind nur ein Teil dessen, wie Bäcker Maurer seine Werte im täglichen Handeln lebt und an seine Mitarbeiter weitergibt. Sie sind integraler Bestandteil der Firmenkultur, die darauf abzielt, sowohl die Gemeinschaft als auch die individuelle Entwicklung zu fördern.

Unverzichtbar für die Weitergabe von Werten sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Führungspositionen. Sehen Sie beispielhaft an den Geschichten von Andrea Großmann, Patricia De Craim, Rolf-Ivo Scheibe und Marija Grubisa, wie beim Bäcker Maurer die menschlich familiäre Teamgestaltung und Weiterbildung gelebt wird.



Andrea Großmann

Andrea ist seit fast drei Jahrzehnten Teil der Maurer-Familie und hat sich von einer Bäckereifachverkäuferin zur Bezirksleiterin von neun Filialen hochgearbeitet. Ihre Karriere, die sie als Elternzeitvertretung begann, zeigt ihren tiefen Einfluss auf die Entwicklung der Filialen und die Förderung eines positiven Arbeitsklimas. Andrea legt großen Wert auf Menschlichkeit und Teamgeist, eine Philosophie, die sich in der hohen Mitarbeiterzufriedenheit und den steigenden Verkaufszahlen widerspiegelt.



Rolf-Ivo Scheibe

Mit einer Vergangenheit als Koch und 18 Jahren Erfahrung in der Gastronomie ist Rolf-Ivo heute der lebendige Mittelpunkt der Filiale im Römerkastell. Er liebt die dynamische Atmosphäre und nutzt seine gastronomische Erfahrung, um eine Umgebung zu schaffen, in der Teamarbeit und Kundenorientierung an erster Stelle stehen. Seine bemerkenswerte Fähigkeit, auch in stressigen Momenten ruhig und freundlich zu bleiben, trägt nicht nur zu einer hohen Kundenzufriedenheit bei, sondern fördert auch die gute Stimmung im Team. Seine verlässliche und positive Ausstrahlung wird allseits geschätzt.

Marija Grubisa

Marija, die vor acht Jahren aus Kroatien nach Deutschland kam, hat sich schnell zu einer zentralen Figur im Bäckerei-Café in der Schorndorfer Straße, in Winnenden entwickelt. Ihre Art, das Café wie ein zweites Zuhause zu behandeln, schafft eine warme und einladende Atmosphäre, die sowohl bei Cafégästen als auch Kolleginnen und Kollegen gleichermaßen geschätzt wird. Ihr Talent, echte Beziehungen zu Kundinnen und Kunden aufzubauen und ihre Leidenschaft, neue Beschäftigte zu schulen, macht sie zu einer Schlüsselfigur beim Bäcker Maurer, welche die Unternehmenswerte täglich lebt.



Patricia De Craim

Seit ihrem Einstieg 1994, als junge Mutter auf der Suche nach einem Samstagsjob, hat sich Patricia zu einer unverzichtbaren Stütze beim Bäcker Maurer entwickelt. Heute leitet sie das Bäckerei-Café in Winterbach, wo sie auch neue Kolleginnen und Kollegen einarbeitet. Ihr Motto lautet „Der Kunde ist Gast“, jeder soll sich wie zu Hause fühlen. Für diesen Ansatz erhält Patricia nicht nur von Cafébesuchern, sondern auch von Teammitgliedern großen Zuspruch. Sie heben besonders ihre Herzlichkeit und Gastfreundschaft hervor.



Diese vier Führungskräfte zeigen, dass unsere Werte nicht nur in der Qualität unserer Backwaren, sondern in allen Geschäftsbereichen spürbar sind. Wir verstehen uns als Unternehmen, in dem die Umwelt respektiert wird und es Freude macht, zu arbeiten. Jeder Einzelne wird respektvoll behandelt,

individuell gefördert und hat beste Aufstiegschancen. Nicht selten führt der Weg von der Ausbildung bis hin zur Führungsposition! So werden engagierte und erfolgreiche Arbeitskräfte gerne auch mal mit einem Ausblick aufs Meer belohnt, wie diese Reise nach Mallorca eindrucksvoll belegt.



Unsere BAUERN · Unser BROT · Unser GETREIDE

**MAURER
KORN®**

UNGESPRITZT SEIT 1994

Mehr erfahren:

