

Ofen und ehrlich.

AUSGABE #10 | 12/2024



MAURER



Ehrlich gesagt

sind es Zeiten wie diese, in denen wir erkennen, wie wichtig eine starke Gemeinschaft und ein gutes Miteinander sind. Zum Jahresende feiern wir dies – an Weihnachten mit Besinnlichkeit und zu Silvester mit Freude auf das, was kommt. Es ist die Zeit, in der ein ereignisreiches Jahr seinen Abschluss findet, **wie ein Hefekranz, der erst dann vollkommen ist, wenn er seinen schönen, runden Kreis schließt.**

Ein Sinnbild für dieses Zusammenspiel ist unsere Backstube in der Linsenthalde. Am großen Holztisch werden die Hefekränze geflochten – ein harmonisches Ganzes, das durch viele Hände und Bewegungen entsteht. Dieses Bild steht nicht nur für unser traditionelles Handwerk, sondern auch für die Werte, die uns prägen: Gemeinschaft, Hingabe und die Freude an echter Handwerkskunst.

Unsere diesjährige Maurerkornernte im Rems-Murr-Kreis ist ein beeindruckendes Zeugnis dieser Werte. Das Miteinander von Mensch und Natur, von Arbeit und Hoffnung, macht deutlich, wie essenziell eine gesicherte, regionale Lebensmittelversorgung ist. **Hinter jedem Brot steckt eine Geschichte – von Wetter, Boden und unermüdlicher Arbeit.**

In dieser Ausgabe von „Ofen und ehrlich“ laden wir Sie ein, etwas aus der Vielfalt unserer Region zu entdecken: Erfahren Sie in „Heiter bis wolkig“ mehr über die Herausforderungen der Landwirtschaft, tauchen Sie ein in die Magie der Aromen mit dem „Duft aller Düfte“ und lernen Sie unser neues Bahnhofs-Bäckerei-Café in „16 Uhr 50 ab Winnenden“ kennen.

Lassen Sie uns mit Zuversicht und gestärktem Herzen ins neue Jahr gehen. Möge diese Weihnachtsausgabe Ihnen genussvolle Stunden schenken und daran erinnern, dass unsere Region durch starke Gemeinschaft lebt – eine Gemeinschaft, die wir schätzen und stärken sollten.

Es grüßt Sie auf das Herzlichste



Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister & Brotsommelier

Heiter bis wolkeig.

Im Herzen von Schmiden liegt der Schnitzbiegel-Hof. Der Hof, dessen Geschichte bis ins Jahr 1282 zurückreicht und der um 1900 seinen heutigen Namen durch das Dörren von Äpfeln und Birnen erhielt, blickt auf eine lange Tradition zurück und wird heute mit einem klaren Fokus auf Regionalität geführt. Hier treffen wir Wolfgang Bürkle, einen unserer insgesamt fünf Maurerkorn-Bauern, der uns von der Geschichte seines Hofes, seiner Arbeit und dem vergangenen Maurerkorn-Jahr erzählt.

Der Schnitzbiegel-Hof ist ein Bauernhof wie aus dem Bilderbuch: Freilaufende Hühner, eine neugierige Ziege und ein Hofhund, der Besucher fröhlich zum Fußballspielen auffordert – und das mitten im Ort. Hinter dieser besonderen Idylle steckt die Arbeit vieler Generationen und ein tiefes Verantwortungsgefühl von Wolfgang Bürkle gegenüber dem Hof und der Region.

„Ich konnte mir nicht vorstellen, derjenige zu sein, der hier das Licht ausmacht“, erzählt Wolfgang, der ursprünglich ganz andere berufliche Pläne hatte. Aus dieser Überzeugung heraus hat er in den letzten Jahren einen vielseitigen landwirtschaftlichen Betrieb aufgebaut, der nicht nur unser Maurerkorn anbaut, sondern auch Kartoffeln und herkömmliches Getreide. Eier verkauft er ebenfalls. Alles, was der Hof produziert, bleibt in der Region.

Das Getreide und die Kartoffeln werden regional verkauft und teilweise sogar im eigenen Hofladen – zusammen mit Produkten anderer regionaler Erzeuger. „Die Leute sollen wissen, woher ihr Essen kommt und wer dahintersteht. Für viele ist das wichtiger als ein Bio-Siegel.“ In den Regalen reihen sich Marmeladen, Honig und andere Köstlichkeiten von befreundeten Höfen und Gärtnereien. „Alles, was hier im Regal steht, hat einen Namen und ein Gesicht“, sagt Wolfgang stolz.

RÜCKBLICK AUFS LETZTE JAHR

Aussaat

Das Maurerkorn wurde unter trockenen Bedingungen ausgesät, was ein optimales Saatbett schuf. Schnecken bereiteten jedoch Probleme, da sie Teile der jungen Saat beschädigten.

Winterruhe

Der milde Winter führte dazu, dass die Pflanzen weiterwuchsen, anstatt in die Winterruhe zu gehen. Dies führte zu dichten Beständen und einem erhöhten Pilzrisiko im Frühjahr.

Vegetationsbeginn und Pflege

Mit steigenden Temperaturen begannen die Getreidebestände zu schossen (wachsen). Behutsame Düngung und mechanische Unkrautbekämpfung hielten die Bestände lichter und den Pilzdruck niedrig.

OKT

NOV

DEZ

JAN

FEB

MÄR

APR

Das vergangene Maurerkorn-Jahr war geprägt von Wetterextremen und stellte die Landwirte vor große Herausforderungen. Nach den knochentrockenen Sommern der letzten Jahre ist der Boden ausgetrocknet. „Die Böden waren leer wie alte Wassereimer,“ berichtet Wolfgang. Spätfröste und intensive Regenperioden im Winter und Frühjahr erschwerten zusätzlich die Bedingungen. Der Boden war dann zu feucht, um optimale Erträge zu erzielen. „Das Jahr war wie das Wetter: Heiter bis wolkig,“ resümiert Wolfgang.

Nach der Ernte ist vor der Aussaat

Die Bedingungen für die kommende Aussaat sind vielversprechend. Wolfgang berichtet, dass die Grundwasserstände durch den regenreichen Sommer 2024 wieder angestiegen sind. Dennoch gibt es durch den Klimawandel einige Stellschrauben, die angepasst werden müssen. „Die Vegetationsruhe ist nicht mehr so ausgeprägt wie früher, das beeinflusst unsere gesamte Planung“, erklärt er. Daher wurde der Aussaatzeitpunkt für die kommende Saison bewusst ein wenig nach hinten verlegt.

Anfang November säten Wolfgang Bürkle und Tobias Maurer gemeinsam die ersten Dinkelkörner auf dem Schmidener Feld. „Es ist immer wieder faszinierend, das Korn in die Erde zu bringen und zu wissen, dass daraus später unsere Brote entstehen“, sagt Tobias Maurer.

Mit widerstandsfähigen Sorten, angepassten Fruchtfolgen und Fokus auf Humusaufbau bereitet sich Wolfgang auf die kommenden Herausforderungen vor. „Die Natur gibt die Richtung vor – wir müssen ihr Raum geben und sorgsam mit den Ressourcen umgehen,“ ergänzt er.

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



Die Erzeugerrichtlinien der Hohenloher Höfe als PDF



Blütezeit und Regenperioden



Die regenreiche Blütezeit brachte erhöhtes Pilzrisiko, besonders durch den Fusarienpilz. Dank angepasster Maßnahmen, wie die Sortenauswahl, blieben größere Schäden aus. Und auch die Schnecken waren wieder aktiv, dieses Mal bei den frisch gesäten Blühstreifen.

Erntezeit

Die Ernte war solide, die Erträge blieben aber durch wassergesättigte Böden hinter den Erwartungen zurück. Die Kornqualität war dennoch überraschend gut.

Aussaat

Zusammen mit Tobias Maurer wurde der Dinkel ausgesät. Wegen der milden Winter in den letzten Jahren wurde die Aussaat etwas nach hinten verlegt. Der Boden war durch den vielen Regen relativ feucht. Gute Bedingungen!

MAI

JUN

JUL

AUG

SEP

OKT

NOV

„Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte.“

Es ist der Urduft
unseres irdischen Lebens,
der Duft der Harmonie,
des Friedens und der Heimat.“

JAROSLAV SEIFERT, TSCHECHISCHER DICHTER
UND LITERATURNOBELPREISTRÄGER

Brot ist viel mehr als ein Grundnahrungsmittel – es ist ein Genussmittel, ein Kulturgut, ein Lebensbegleiter, ja im Idealfall ein Glücksgefühlbringer. Ob der betörende Duft einer frisch gebackenen Kruste, die saftige Textur der Krume oder der unvergleichliche Geschmack eines aromatischen Äbler Steinofenbrots. Brot spricht all unsere Sinne an. Doch wie genau erleben wir Brot? Welche Rolle spielen Geruch, Geschmack und das Gefühl? Und wie entstehen die Aromen, die Brot so besonders machen? Lassen Sie uns gemeinsam auf eine Entdeckungsreise durch die Welt der Sensorik gehen.

WAS IST GESCHMACK UND WIE ENTSTEHT ER?

Geschmack ist ein Zusammenspiel mehrerer Sinneseindrücke, bei dem Sehen, Riechen, Schmecken, Fühlen und sogar Hören eine Rolle spielen. Unser Gehirn ist ein Meister der Verknüpfung. Nur wenn alle Sinne zusammenarbeiten, entsteht ein vollständiges Bild des Geschmacks.

Mit den Geschmacksrezeptoren auf der Zunge nehmen wir die fünf Grundgeschmacksrichtungen wahr: süß, salzig, sauer, bitter und umami. Das eigentliche Aroma jedoch, das wir mit fruchtigen, nussigen oder röstigen Noten verbinden, nehmen wir durch das sogenannte **retro-nasale Riechen** wahr.

SEHEN

Der visuelle Eindruck ist der erste Sinneseindruck beim Brot: Farbe, Porung und Form geben Hinweise auf Textur und Zutaten. Ein dunkel gebackenes Roggenbrot wirkt kräftig, während ein helles Baguette Leichtigkeit vermittelt.

HÖREN

Der Klang der Kruste beim Brechen offenbart Frische und Textur. Knackige Krusten entstehen durch die Maillard-Reaktion, die Zucker und Aminosäuren in röstige Aromen und Crunch verwandelt. „Das Hören der Kruste ist ein Einstieg in das Erlebnis Brot,“ betont Prof. Vilgis, Experte für die Wissenschaft der Aromen. „Eine kräftige Kruste lässt uns ein intensiveres Geschmackserlebnis erwarten.“

RIECHEN

Der Duft ist der Schlüssel zur Aromaentfaltung. Sauerteigbrot duftet oft fruchtig-säuerlich, ein Ergebnis von Fermentation und Backprozess, bei dem zahlreiche flüchtige Verbindungen freigesetzt werden.

SCHMECKEN

Die Zunge nimmt süße, saure, salzige, bittere und umami Noten wahr. Die Kruste eines kräftig gebackenen Brotes schmeckt oft leicht bitter, während die Krume eine feine Süße oder Säure besitzen kann. Oben haben Brote malzige und getreidige Röstaromen, unten – je nach Rezeptur – Mokka- bis Popcorn-Aromen.

FÜHLEN

Das Mundgefühl beeinflusst den Genuss maßgeblich: Eine lockere Krume wirkt luftig, eine dichte sättigend. Die Kombination aus knuspriger Kruste und weicher Krume macht den Biss in ein frisch gebackenes Brot zu einem vollständigen Genussmoment.



DIE WELT DER AROMEN: VIELFALT UND TIEFE!

Aromen sind komplexe Moleküle, die durch chemische Reaktionen freigesetzt werden und unser Geschmackserlebnis prägen. Aroma ist eine Mischung aus Geschmack und Geruch. Die retronasale Wahrnehmung spielt hierbei die Hauptrolle: Während des Kauens gelangen flüchtige Moleküle von der Mundhöhle in den Nasenraum und verbinden sich dort mit den Geruchsrezeptoren.

Das Ergebnis ist eine Geschmacksexplosion, die weit über das hinausgeht, was die Zunge alleine erfassen könnte. „80 % des Geschmacks sind Geruch“, erklärt Prof. Thomas Vilgis. „Ohne den Geruch wäre unser Eindruck von Brot eindimensional.“ Und wiederum 80 % des Brotaromas befinden sich in der Kruste.

„SCHLAURER MIT MAURER“

WIE ENTSTEHT DIE BROTKRUSTE?

Die Entstehung der knusprigen Brotkruste ist ein wahres kleines Wunder der Wissenschaft – und gleichzeitig ein Tanz zwischen Hitze, Feuchtigkeit und Chemie.

Wir erkunden es gemeinsam Schritt für Schritt:

1. Der Ofen als Bühne

Die Kruste entsteht nur unter großer Hitze. Im Ofen wird die Brotoberfläche extrem heiß – oft bis zu 200 – 250 ° C. Diese Hitze trocknet die äußere Schicht des Teigs schnell aus, was später die Basis für die knackige Kruste wird.

2. Maillard-Reaktion – der Künstler am Werk

Hier beginnt die Magie! Wenn die Temperatur über 140 ° C steigt, startet die sogenannte Maillard-Reaktion. Das ist ein chemischer Prozess, bei dem Zucker und Proteine aus dem Mehl und der Kruste miteinander reagieren. Diese Reaktion verleiht der Kruste ihre braune Farbe, ihren verführerischen Duft und das intensive Aroma, das wir lieben.

Wir können es uns wie ein Konzert vorstellen: Zucker und Proteine sind die Musiker, und die Hitze des Ofens ist der Dirigent, der alles zusammenbringt.

3. Feuchtigkeit – der geheime Zutatenspende

Der Dampf im Ofen spielt eine entscheidende Rolle. Am Anfang der Backzeit hilft der Dampf, die Oberfläche des Teigs geschmeidig zu halten, sodass das Brot schön aufgehen kann. Sobald der Dampf jedoch verschwindet, trocknet die Oberfläche aus und bildet eine feste, knusprige Schicht.

4. Die Rolle der Stärke

Die Stärke im Mehl ist wie ein Architekt. Während das Wasser verdunstet, bildet die Stärke eine Art Gel, das sich verfestigt und zur Stabilität der Kruste beiträgt. Diese Schicht wird bei weiterer Hitzeeinwirkung immer härter – der Moment, in dem die Kruste ihre perfekte Textur erhält.

5. Hören, Sehen, Fühlen

Ein Brot mit perfekter Kruste „erzählt“ dir, dass es fertig ist: Es knistert leicht, wenn es aus dem Ofen kommt, es hat eine satte goldbraune Farbe und fühlt sich knackig an.

Zusammengefasst entsteht die Brotkruste durch eine Kombination aus Hitze (zum Trocknen und Rösten), Dampf (zur Kontrolle der Textur) und der Maillard-Reaktion (für Geschmack und Farbe). So wird das einfache Brot zu einer sinnlichen Erfahrung für alle Sinne!



WIE ENTSTEHEN DIE AROMEN IM BROT?

Die Aromenvielfalt eines Brotes beginnt bereits bei der Auswahl der Zutaten und setzt sich während des gesamten Backprozesses fort:

Die Rohstoffe:

- **Maurerkorn:** Jede Getreidesorte bringt eigene Aromen mit sich. Wir verwenden für unsere Brote ausschließlich unser ungespritztes Maurerkorn aus dem Rems-Murr-Kreis. Roggen hat erdige, malzige Noten, während Weizen nussig und mild schmeckt. Dinkel betont süßlich-nussige Töne.
- **Belebtes Elisa Wasser:** Die Mineralzusammensetzung des Wassers beeinflusst die Teigstruktur und damit auch die Aromenbildung. In unserer Backstube verwenden wir belebtes Elisa Wasser, das durch seine Reinheit die Qualität des Brotes unterstützt.
- **Quellsalz:** Wir setzen auf hochwertiges Quellsalz, das dem Brot eine feine und ausgewogene Geschmacksnote verleiht.
- **Sauerteig oder Hefe:** Sauerteig sorgt für komplexe, leicht säuerliche Aromen, die durch die Fermentation entstehen und das Brot besonders bekömmlich machen.

Warum macht Sauerteig Brot aromatischer?

Die Fermentation im Sauerteig produziert neben Milchsäure auch Essigsäure und andere organische Säuren, die den Geschmack intensivieren und die Haltbarkeit des Brotes verlängern. Die Aromenvielfalt im Sauerteigbrot ist dadurch deutlich größer als bei schnell fermentiertem Hefengebäck.

Die Fermentation:

Der Teig geht während der Fermentation buchstäblich auf Entdeckungsreise. Durch die Aktivität von Hefen und Milchsäurebakterien entstehen Gase, die den Teig lockern, sowie organische Säuren, die den Geschmack intensivieren. Milchsäure bringt sanfte Säure, während Essigsäure für eine kräftigere Note sorgt. Fermentationszeit und -temperatur sind entscheidend: Ein langsam gereifter Teig hat mehr Zeit, Aromen zu entwickeln und ist bekömmlicher.

Das Backen:

Im Ofen entfaltet sich die Magie. Die Hitze löst die sogenannte Maillard-Reaktion aus, bei der Zucker und Aminosäuren zu unzähligen Aromen verschmelzen. Diese Reaktion ist für die röstigen, karamelligen Noten der Kruste verantwortlich. Gleichzeitig entstehen durch die hohe Hitze fruchtige und nussige Aromen.

Brot & Käse:

Geschmackspaare für Feinschmecker

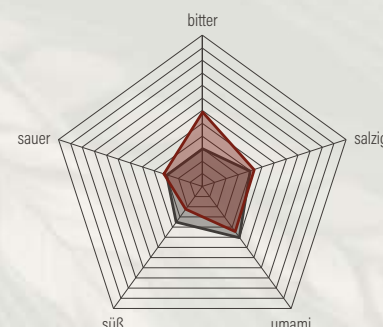
Die Verbindung von Brot und Käse ist ein Klassiker in der kulinarischen Welt.

Beide Produkte werden traditionell hergestellt und bieten eine enorme Bandbreite an Aromen. Durch das Zusammenspiel von Texturen und Geschmacksprofilen entstehen harmonische oder auch kontrastreiche

Kombinationen, die den Genuss steigern. Tobias Maurer hat in seiner Abschlussarbeit zum Brotsommelier Geschmackspaarungen probiert.

Hier sind einige herausragende Kombinationen:

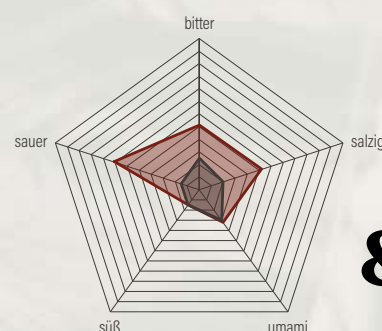
Dinkel-Vollkornbrot & Jura Comté



würzig
bitter
cremig

nussig
erdig
Leicht
süßlich

Die leicht süßlichen Noten des Dinkelbrotes balancieren die kräftigen, bitteren Aromen des Jura Comté aus. Diese Kombination überzeugt mit einem harmonischen Spiel aus cremiger Textur und intensiven Geschmacksnoten, die durch den langen Reifeprozess des Käses entstehen.



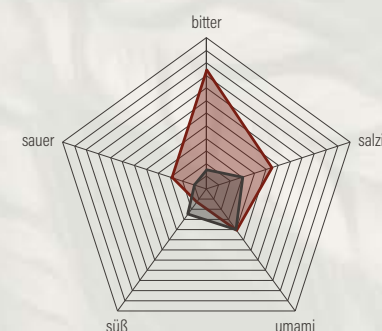
Nussbrot & Oberstdorfer Bergkäse

Das Nussbrot, angereichert mit Wal- und Haselnüssen, ergänzt die schwefeligen und kräftigen Aromen des Bergkäses perfekt. Die röstigen und nussigen Nuancen des Brotes werden durch die würzige Intensität des Käses verstärkt, was zu einer vollmundigen Geschmackstiefe führt.

kräftig
würzig
leicht
schwefelig

süßlich
nussig
röstig

Bauernbaguette & Gorgonzola Dolce



mild
vanillig

würzig
scharf
kräftig

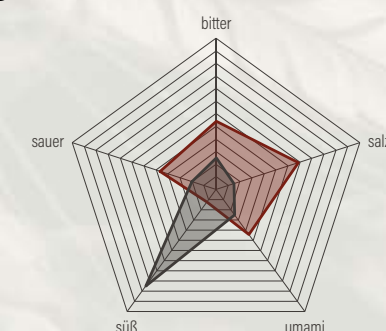
Das Bauernbaguette überzeugt durch seinen ausgewogenen und dezenten Geschmack, der dem Gorgonzola Raum gibt, seine charakteristische Bitternote voll zur Geltung zu bringen. Gleichzeitig harmoniert es perfekt mit der feinen Umami-Aromatik des Käses und fängt diese geschmacklich gekonnt ein.

Schwäbisches Schnitzbrot & Parmigiano Reggiano

süßlich
fruchtig
malzig

intensiv
umami
salzig

Das fruchtig-süße Schnitzbrot mit seinen Trockenfrüchten und Nüssen harmoniert überraschend gut mit der salzigen, umami-betonten Tiefe des Parmesans. Die Vielseitigkeit des Schnitzbrotes, bei dem jeder Bissen eine neue Kombination aus Frucht und Röstnoten bietet, ergänzt die intensiven Aromen des Hartkäses auf einzigartige Weise.



Quellen:

Aroma: Die Kunst des Würzens – Thomas Vierich, Thomas Vilgis

Die Sprache des Brotes – Michael Kleinert, Bernd Kütschner

Food-Pairing mit Brot & Käse – das Konzept – Tobias Maurer

16 Uhr 50 ab Winnenden.

Hätte Agatha Christie in den Goldenen Zwanzigern den Bahnhof von Winnenden betreten, hätte sie gewiss ein spannendes Mysterium inmitten dampfender Züge und hastiger Reisender erschaffen. Heute jedoch erzählt die Empfangshalle ihre ganz eigenen Geschichten, die ebenso faszinierend wie wohltuend sind – von goldenen Getreidefeldern, schnaufenden Lokomotiven und dem verführerischen Duft von frischem Brot. Das über 20 Meter lange Wandgemälde, das den Raum schmückt, nimmt seine Betrachter mit auf eine Reise durch die Zeit: vom ersten Korn, das vor 11.000 Jahren kultiviert wurde, über die Erfindung des Brotes bis hin zu den eleganten ICEs, die heute über die Schienen gleiten.

Die Gestaltung des Cafés vereint die klassische Eleganz eines Bahnhofs in Sydney, die Klarheit der Berliner U-Bahn am Potsdamer Platz und den urbanen Charme der Pariser Métro. Besondere Aufmerksamkeit verdient jedoch die Wahl der Sitzgelegenheiten: Die grünen Polster erinnern an die luxuriösen Waggons des legendären Orient-Express. Sie verleihen dem Raum nicht nur Eleganz, sondern auch ein Gefühl von Nostalgie und Reiseabenteuer.

14 Uhr 00



NIKOLAUS
HEBDING

Der Leiter Bahnhofsmanagement
mit dem Blick fürs Ganze

Mit der Präzision eines Zuges zur vollen Stunde tritt Nikolaus Hebding ein. Als Leiter Bahnhofsmanagement in der Region Stuttgart jongliert er Verantwortung für 93 Bahnhöfe und hält dabei die „3 S“ stets im Blick: Service, Sauberkeit, Sicherheit. „In Winnenden laufen täglich 11.000 Menschen durch den Bahnhof. Da wird jeden Tag geputzt, und alle zwei Wochen kommt der Hochdruckreiniger zum Einsatz,“ erklärt er mit einem geübten Blick durch die renovierte Empfangshalle.



BAKER STREET



Bäckerei-Café ● Bahnhof Winnenden

Bahnhofstr. 4, 71364 Winnenden

MO-FR 05:30-18:30

SA 06:00-13:30

SO Geschlossen

Passenderweise kam er – wie es sich für einen Bahner gehört – mit der S3, die ihn direkt an sein heutiges Ziel brachte. „Bahnhöfe werden lebendig durch die Menschen, die sie nutzen, und durch Orte wie dieses Café. Hier wird gewartet, gestaunt und gelacht – das macht einen Bahnhof aus,“ ergänzt er mit einem zufriedenen Lächeln.

Seine Verbindung zur Bahn ist tief verwurzelt. Als dritter Eisenbahner seiner Familie spricht er fließend die Sprache der Gleise. „Mit 15 bin ich allein mit dem Zug nach Paris gefahren – ein großes

Abenteuer,“ erzählt er mit einem Augenzwinkern. „Mit 19 ging es weiter nach Marokko, und später führte mich eine Weltreise über Moskau, Peking und Hongkong – natürlich alles auf Schienen.“ Doch so weit ihn seine Reisen auch führten, der Bahnhof Winnenden bleibt für Hebding ein Ort, der sein Herz erobert hat.



Ofen und ehrlich.

14 Uhr 42



TOBIAS MAURER

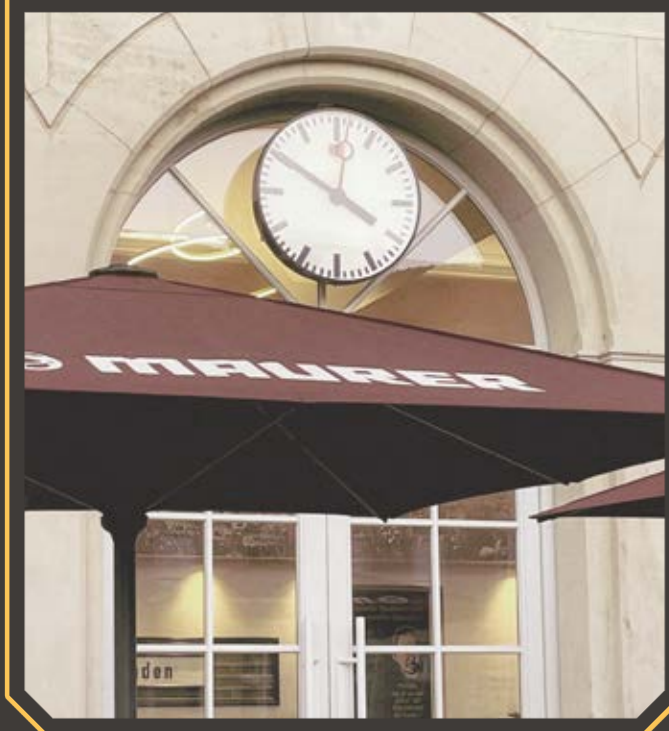
Tobias Maurer und die Geschichten von Brot und Bahn

Tobias Maurer, Brotsommelier und Bäckermeister, setzt sich hinzu und blickt auf das beeindruckende Wandbild. „Ich wollte etwas schaffen, das die Verbindung zwischen Brot und Bahn greifbar macht. Die Idee stammt aus Sydney, wo ich ein kunstvolles Zeitstrahl-Design gesehen habe. Hier im Bahnhof spiegelt das Bild die Geschichte wider – vom Getreideanbau bis zum modernen ICE.“

Auch bei der Auswahl der Einrichtung war Maurer detailverliebt. „Die grünen Sitzgelegenheiten sollten an die luxuriösen Abteile des Orient-Express erinnern – diese Verbindung zwischen Nostalgie und Eleganz wollte ich unbedingt einfangen.“ Für Tobias Maurer sind solche Details nicht nur Dekoration, sondern ein wesentlicher Teil der Atmosphäre, die Gäste einlädt, sich wie Reisende auf einer besonderen Zeitreise zu fühlen.



Für Tobias Maurer hat dieser Ort auch eine tief persönliche Bedeutung. „Mein Großvater, Gottlob Maurer, bewachte während des Krieges die Gleise und die Brücke über dem Buchenbach. Nach langen Patrouillen musste er oft direkt in die Backstube, um Brot zu backen. Seine Kameraden hielten ihm den Rücken frei, damit er wenigstens ein wenig Schlaf finden konnte.“ Die Verbindung zwischen seiner Familiengeschichte, dem Handwerk und dem Bahnhof machen diesen Ort für Tobias Maurer zu etwas Besonderem. „Ich wollte mit diesem Café nicht nur einen Treffpunkt schaffen, sondern auch einen Ort, der unserem Handwerk und der Historie gerecht wird.“



15 Uhr 22



ELLI
ACKERMANN

**Elli Ackermann,
das Herz des Bahnhofs**

Elli Ackermann, die seit fast 60 Jahren im Bahnhof wohnt, hat in diesen Mauern so ziemlich alles erlebt. „Mein Mann war der Bahnhofsvorsteher, und 1965 zogen wir in eine der vier Wohnungen hier. Damals war es ein einfacher Ort: ein gusseiserner Ofen wärmte das Wohnzimmer, und der Schornstein führte durchs Fenster. Ein eigenes Telefon

hatten wir nicht, aber durch das interne Telefon-Netz der Bahn war ich bestens verbunden. Oft habe ich von hier aus andere Bahnhöfe angerufen, um zu fragen, ob ein Zug schon abgefahren ist. Praktischer als jeder Fahrplan!“

Elli Ackermann erinnert sich mit einem Lächeln an die Zeiten, als der Bahnhof noch kleiner war. „Es gab nur zwei Gleise und keine Unterführung – eine Schranke regelte den Übergang. Später, in den 70ern, kamen das dritte Gleis und die Unterführung dazu.“ Die Räume des heutigen Cafés haben ebenfalls eine bewegte Vergangenheit. „Hier war früher sehr lange der Fahrkartenschalter. Ab und zu nutzten wir die Räume für Feste oder unsere Kinder haben außerhalb der Öffnungszeiten Tischtennis gespielt.“

Heute sieht Elli Ackermann das neue Café als Rückkehr zu den lebendigen Tagen des Bahnhofs. „Jetzt kommen wieder Menschen zusammen. Der Bahnhof fühlt sich wieder wie das Herz von Winnenden an. Und schöner waren die Räume noch nie.“



Foto: Ralf Göltenboth

16 Uhr 50

**Der Abschied
eines besonderen Tages**

Die Uhr zeigt 16 Uhr 50, und der Tag neigt sich dem Ende zu. Nikolaus Hebding erhebt sich und verabschiedet sich, um die S3 zu erreichen, die ihn zu seinen nächsten Aufgaben bringt. Tobias Maurer wechselt noch ein paar Worte mit den Mitarbeitern und hilft mit geübten Handgriffen beim Aufräumen, bevor er sich auf den Rückweg in die Backstube macht. Elli Ackermann schlägt den vertrauten Weg zu ihrer Wohnung ein, die sie so lange ihr Zuhause nennt. Sie bleibt einen Moment stehen, um den Blick über den Bahnhof zu genießen – ein Ort voller Erinnerungen, die nun mit neuen Geschichten verwoben sind. Dann geht sie Schritt für Schritt die Treppe hinauf.

Der Bahnhof Winnenden bleibt ein lebendiger Knotenpunkt – ein Ort, an dem Vergangenheit und Gegenwart miteinander verschmelzen, wie eine spannende Erzählung, die immer weitergeht.

Ofengespräch.

Für das sechste Ofengespräch freue ich mich, Christina Stumpp auf der Ofenbank begrüßen zu dürfen. Sie ist Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft des Bundestages und setzt sich für eine meiner Herzensangelegenheiten ein, eine leistungsfähige, heimische Landwirtschaft und damit auch für unserer ungespritztes Getreide, das Maurerkorn.

Seit 2021 vertritt sie als direktgewählte Abgeordnete den Wahlkreis Waiblingen im Deutschen Bundestag, ist stellvertretende Generalsekretärin der CDU und vereint als zweifache Mutter erfolgreich Familie und Beruf.

TM: Christina, schön, dass du heute Gast auf meiner Ofenbank bist!

CS: Ich habe mich sehr über deine Einladung gefreut! Ich lese dein „Ofen und ehrlich“ sehr gerne, vor allem die Ofengespräche. Wenn ich in Berlin bin, sammle ich immer die regionalen Zeitungen und lese sie am Wochenende. Über dein Magazin freue ich mich immer besonders, und ich glaube, die anderen Leser auch.

TM: Ja, ich bekomme viel Zustimmung, was mich natürlich unheimlich freut. Bei „Ofen und ehrlich“ geht es uns darum, über den Tellerrand hinauszuschauen und über Themen zu berichten, von denen man sonst zu wenig hört. Dabei können wir alle richtig stolz auf die Leistungen unserer Region sein. Heute Morgen waren wir zum Beispiel auf dem Schnitzbiegel-Hof bei Wolfgang Bürkle, einem unserer Maurerkorn-Bauern. Das war für mich wieder sehr bereichernd.

CS: Auf den Artikel freue ich mich schon jetzt. Ich bin ja auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen, das prägt einen. Schön, dass du das so honorierst.

TM: Unsere Maurerkorn-Bauern beeindrucken mich jedes Mal mit ihrem Wissen über die natürliche Gewinnung von Nahrung. Es ist wichtig, ihre Arbeit mehr zu kommunizieren. Wie können wir es schaffen, diese herausragenden Leistungen unserer Bauern, wie die von Wolfgang Bürkle, noch stärker nach außen zu tragen, damit mehr Menschen die Bedeutung ihrer Arbeit erkennen?

CS: Für mich steht die Wertschätzung unserer regionalen Produkte im Vordergrund. Das Bewusstsein für Handwerkskunst ist hier in Deutschland leider nicht so ausgeprägt wie in anderen Ländern. In Frankreich zum Beispiel hat Essen auch eine hohe kulturelle Bedeutung. Wir bewegen uns Gott sei Dank langsam wieder mehr in diese Richtung. Aber es gibt noch reichlich Luft nach oben.

*AUSSCHUSS

FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT

Ein Ausschuss im Bundestag ist ein Gremium, in dem Fachpolitiker Gesetze und Themen vorberaten, bevor das Parlament final darüber abstimmt. Der Ernährungs- und Agrarausschuss beschäftigt sich mit einer Vielzahl an Themen speziell im Bereich Ernährung, Land- und Forstwirtschaft, Fischerei und gesundheitlichem Verbraucherschutz. Es geht etwa um gesunde Ernährung, hochwertige Lebensmittel, Tierwohl und gute Rahmenbedingungen für die Ernährungs- und Landwirtschaft. Der Ausschuss diskutiert auch Themen wie den Umbau der Landwirtschaft im Hinblick auf den Klimawandel, die Förderung regionaler Produkte, die Ernährungssicherheit sowie den Schutz von Natur und Biodiversität. Außerdem sorgt er dafür, dass die Interessen der Landwirte und Verbraucher in politischen Entscheidungen berücksichtigt werden.

TM: Du hast recht. Deutschland hat weltweit eine der ausgeprägtesten Backkulturen, und trotzdem macht Toastbrot 27 % des Brotverkaufs aus. Das finde ich wirklich bedauerlich, besonders wenn man bedenkt, wie viel Arbeit dahintersteckt. Ich weiß das gut, schließlich habe ich selbst einen Bezug zur Landwirtschaft, da meine Mutter auf einem Hof aufgewachsen ist. Gerade deshalb liegt mir das Maurerkorn so am Herzen. Unsere Bauern setzen bewusst auf ungespritztes Getreide und leisten dadurch einen enormen Beitrag für die Umwelt. Die Blühstreifen bieten zahlreichen Insekten, Nützlingen und sogar Rebhühnern Lebensraum und Nahrung – ein Beispiel, wie Landwirtschaft und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können.

CS: Vor allem lernt man auch, was es heißt, mal ein schlechtes Jahr zu haben. Landwirte tragen ein hohes Risiko. Ihr Getreide wächst neun Monate auf dem Feld und ist in dieser Zeit Wind, Wetter und Schädlingen ausgesetzt. Einmal im Jahr wird geerntet. Es gibt also nur eine Chance, alles richtig zu machen.

TM: Was könnte die Politik deiner Meinung nach tun, um Landwirten mehr **Planungssicherheit*** zu geben und diese Risiken abzufedern? Könnte eine stärkere Förderung regionaler Initiativen wie dem Maurerkorn ein Weg sein?

CS: Mit dem Ukraine-Krieg stiegen die Weizenpreise stark an, nur um jetzt auf das ursprüngliche Niveau zurückzufallen. Für die Landwirte fehlt es damit an

Planbarkeit – etwas, das ihr mit eurem Maurerkorn bieten könnt, während die Politik oft hinterherhinkt. Auch deshalb engagiere ich mich im **Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft***. Als Tochter eines Landwirts liegt mir der Erhalt unserer heimischen Landwirtschaft, besonders im Süden Deutschlands, am Herzen. Mein Ziel im Ausschuss ist eine Politik, die nicht nur Großbetriebe im Norden unterstützt, sondern auch kleine Betriebe, wie deine Maurerkorn-Bauern, die uns in Krisenzeiten versorgen. Nur durch direkten Kontakt zu den Landwirten kann echte Regionalität gesichert werden – ein zentraler Teil meiner politischen Arbeit.

TM: Das ist gut. Eine große Herausforderung ist es, den Wert unserer Produkte den Kunden verständlich zu machen. Der regionale Bauer und besonders unsere Maurerkorn-Bauern, produzieren traditionell, natürlicher, aber dadurch auch teurer als der Weltmarkt, der geprägt ist von unfassbar großen Getreidefeldern. Und da wird es für unsere kleinen schwäbischen Bauern schwierig. Deshalb müssen wir sie alle unterstützen. Wo siehst du hier die Chancen für unsere heimische Landwirtschaft?

CS: Einerseits durch eine bessere Planbarkeit in der Landwirtschaftspolitik, was uns in den letzten Jahren vielleicht nicht immer gelungen ist. Andererseits sehe ich, dass Landwirte, die keine Pflanzenschutzmittel ausbringen, einen deutlich höheren Aufwand haben. Dieser Mehraufwand muss entlohnt werden. Dass du dich mit diesen Landwirten zusammengesprochen hast und ihren Aufwand anerkannt, finde ich großartig. Man muss den Verbrauchern klarmachen, was hinter dieser Arbeit steckt. Mehr Aufwand bedeutet eben auch höhere Kosten. Wie viele Landwirte bauen denn dein Maurerkorn an?

TM: Insgesamt sind es vier Betriebe: Sven Gloning, Wolfgang Bürkle, Harald und Richard Kauffmann sowie Günther Häfner. Diesen Anbau betreiben wir seit Anfang der 2000er bei uns im Rems-Murr-Kreis. Ungespritztes Getreide beziehen wir aber bereits seit 1994, damals noch direkt von den Hohenloher Höfen. Deren Gründer, Gerhard Walter, hatte einen Bio-Hof und entschloss sich, eine Erzeugerrichtlinie für den garantiert ungespritzten Getreideanbau zu entwickeln, um die regionale Landwirtschaft zu stärken. Alle Infos dazu kannst du übrigens gerne auf unserer Website nachlesen. Das waren die Ursprünge unseres Maurerkorns. Unser Getreideanbau erfolgt auch heute noch nach den Prinzipien der

Hohenloher Höfe und wird durch sie kontrolliert. Und klar, anfangs mussten wir einige Überzeugungsarbeit leisten, um Bauern für unsere Idee zu gewinnen, aber heute sind alle stolz auf das, was sie leisten. Wir haben auch eine gute Kalkulation, weil das Maurerkorn-Konzept auch wirtschaftlich gut für die Landwirte ist.

CS: Das dürfte auch für andere Landwirte interessant sein. Wenn ich dem einen oder anderen Landwirt begegne, werde ich das gerne erwähnen. Für konventionelle Landwirte ist das natürlich schwerer. Sie bringen ja ohnehin nur das Minimum an Pflanzenschutzmitteln aus. Jetzt komplett darauf zu verzichten und auf Hacke und Striegel umzusteigen, ist eine große Umstellung und mit höherem Zeitaufwand und Risiko verbunden. Aber am Ende hat man ein einzigartiges, heimisches Produkt.

TM: Es gibt auch noch andere Vorteile. Wenn wir auf Pflanzenschutzmittel verzichten, tragen wir aktiv zum Schutz des Grundwassers bei, in unseren Blühstreifen summt und brummt es, wir nutzen keine Wachstumsregulatoren, keinen Klärschlamm und vieles mehr. Mit Maurerkorn kehren wir zur ursprünglichen Landwirtschaft zurück.

CS: Meine Großeltern mussten in den Anfangsjahren mit weniger Pflanzenschutzmitteln noch viel mit der Hacke arbeiten.

TM: Auch auf unseren Äckern wächst Unkraut, da wir nicht spritzen. Unsere Bauern müssen es mechanisch entfernen. Allerdings nicht mehr mühsam mit der Hacke, sondern mit dem 12 m breiten Hackstriegel, der vom Schlepper gezogen wird. Und das kostet Zeit.

CS: Was ist der Mehrpreis von deinem Maurerkorn-Brot im Vergleich zu konventionellem Brot? Ich bin eher der Brötle-Esser, muss ich gestehen, und habe daher keinen Überblick.

TM: 30 bis 50 Cent kostet es uns mehr. Das sind Kunden, die bewusst einkaufen, bereit zu zahlen. Wir müssen es ihnen aber gut erklären.

CS: In der Politik gilt die Devise, dass jede Preissteigerung nachvollziehbar sein muss – und das ist es bei euch definitiv. Gestern noch auf dem Schmidener Feld, heute schon im Brot – und das ohne Pflanzenschutzmittel. Wir müssen den Verbraucher stärker in die Verantwortung nehmen. Regionalität kostet

vielleicht etwas mehr, aber in Krisenzeiten – wie bei Corona – können wir dankbar sein, wenn die Versorgung vor Ort noch funktioniert.

TM: Ja, genau so ist es. Diese Zeiten müssen wir immer in Erinnerung behalten. Denn sie haben uns eindrücklich gezeigt, wie wichtig eine starke und unabhängige Landwirtschaft für eine sichere Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln ist. Und noch ein Punkt: Wenn man umweltbewusst durchs Leben geht, bleibt einem übrigens gar nichts anderes übrig, als regional einzukaufen. Unser Vertriebsgebiet umfasst auch aus diesem Grund nur 20 Kilometer – und sorgt für eine gute CO₂-Bilanz.

*PLANUNGS-SICHERHEIT

Planungssicherheit bedeutet, dass langfristige Entscheidungen verlässlich getroffen werden können. In der Landwirtschaft ist das besonders wichtig, da es um große Investitionen und lange Wachstumszyklen geht. Wenn sich politische Rahmenbedingungen oft ändern, entstehen für Landwirte Unsicherheiten, die ihre Existenz gefährden können.

CS: Ein tolles Beispiel für den CO₂-Fußabdruck! Ich habe da eine Anekdote aus dem Ernährungs- und Agrarausschuss. Unter Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir hat die Ampel das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz beschlossen, das die Kennzeichnung von frischem Schweinefleisch vorsieht – aber nur für deutsche Ware. Jetzt soll das auch auf Rindfleisch ausgeweitet werden. Das Problem: Wenn nur deutsche Ware gekennzeichnet wird, erkennt man nicht, ob das Tier im Ausland schlecht gehalten wurde. Und die CO₂-Bilanz wird auch nicht berücksichtigt. Ergebnis ist, dass ein gut gehaltenes deutsches Rind zwar ein Siegel bekommt und das Produkt auch teurer wird, aber der Landwirt muss alles dokumentieren. Billigeres, klimaschädlicheres Fleisch, z.B. aus Ländern wie Argentinien, bleibt ohne Kennzeichnung. Wenn uns Regionalität wichtig ist, müssen wir unsere Landwirte besser unterstützen – Kennzeichnungspflicht hin oder her.

*ERBSCHAFTSSTEUER-RECHT

Das Erbschaftssteuerrecht regelt, wie Vermögen beim Vererben besteuert wird. Für landwirtschaftliche Betriebe ist das besonders wichtig, da sie häufig große Werte, wie Land oder Gebäude, vererben. Hohe Steuern können die Nachfolger belasten und sogar den Fortbestand eines Betriebs gefährden.

TM: Und genau an dem Punkt setzt Maurerkorn an. Es ist zwar nicht Bio, aber maximal regional. Die größte Biolandwirtschaftsfläche befindet sich in Australien. Dort wird sicher nach Bio-Kriterien angebaut. Wie ökologisch es dann noch ist, wenn es hier beim Verbraucher ankommt, kann jeder für sich selbst bewerten.

CS: Bio ist auch nicht gleich Bio. In Deutschland haben wir einige der höchsten Standards für Bio und ökologische Landwirtschaft. Ich sehe es als Aufgabe der Politik, unsere regionalen Produkte weiter zu stärken. Wir planen beispielsweise eine Marketing-Agentur des Bundes für regionale Lebensmittel.

TM: Die Tiroler machen das vorbildlich. Hier steht auf jedem Butterpäckchen „Qualität aus Tirol“ – und darauf sind sie stolz. Auch kleine regionale Vermarktungen, wie die Heumilch oder Brauereien im Zillertal, sind beeindruckend.

CS: In Baden-Württemberg haben wir mit der Dachmarke „Natürlich. Von daheim“ auch etwas Gutes. Mein ehemaliger Chef, der Landwirtschaftsminister von Baden-Württemberg, hat dafür Radiowerbung gemacht, zusammen mit

Ofen und ehrlich.

Landwirten, Bäckern und Metzgern hat er für Regionalität geworben.

TM: Wenn ich das vergleiche, muss ich aber sagen, dass es die Tiroler besser machen. „Natürlich. Von daheim“ kann theoretisch jeder sagen, auch jemand aus Mecklenburg-Vorpommern. Der Tiroler sagt ganz klar „Tirol“. Aus meiner Sicht sollte der Name „Baden-Württemberg“ immer mit dabei sein.

CS: Da gebe ich dir Recht. Die Bayern machen das gut mit ihrem „Mia san mia“-Gefühl. Ich bin überzeugt, dass wir das in Baden-Württemberg auch können. [lacht] Wir brauchen wieder mehr dieses Wir-Gefühl und den Stolz auf das, was wir tun.

TM: Der Stolz auf unsere Region und unsere Leistung sollte im Alltag viel präsenter sein.

CS: Zum einen das, zum anderen müssen wir in vielen Dingen aber auch pragmatischer werden. Ich bin aus zwei Gründen in die Politik gegangen: der Bürokratie das Monster zu nehmen und das Steuerrecht gerechter machen. Als ich 1987 geboren wurde, saß mein Vater noch überwiegend auf dem Traktor. Als er in Rente ging, verbrachte er die meiste Zeit im Büro – das ist für mich das Sinnbild von Bürokratie. Während meines Studiums wurde das **Erbschaftssteuerrecht*** dreimal reformiert, und keiner wusste mehr, was los war. Da wurde mir klar: Wenn ich das schon teilweise nicht verstehe, wie soll es dann ein Unternehmer oder Bürger schaffen?

TM: Und das Steuerrecht sollte – wie der Name schon sagt – steuern. Nur zu viel eingreifen sollte der Staat nicht, weil ich immer wieder merke, dass er die Details nicht kennt. Wir müssen lernen, Dinge einfach mal wieder zu machen.

CS: Vor Kurzem habe ich mit einem Unternehmer gesprochen, der eingeführt hat, dass bei jeder Idee erst eine Stunde darüber nachgedacht werden muss, bevor Kritikpunkte genannt werden dürfen. Das Ergebnis: Es gibt mittlerweile mehr Lösungen als zuvor, da nicht direkt nach Gründen gesucht wird, warum etwas nicht geht. Unsere Gedanken sind oft durch Vorschriften eingeschränkt. Aber niemand denkt darüber nach, ob wir diese Vorschriften überhaupt noch brauchen.

TM: „Einfach machen“ setzt Energie frei. Es tut uns gut, wenn etwas vorangeht. Du schaffst ja auch wahnsinnig viel. Mit zwei Kindern und einem 24/7-Job. Wie bringst du das denn alles unter einen Hut?

CS: Das werde ich immer wieder gefragt. Ich komme aus einem landwirtschaftlichen Betrieb, da ist 24/7 ganz normal. Wir waren nie im Urlaub, stattdessen im Sommer auf dem Feld. Heute gehe ich mit meinem Sohn auf den Bauernhof, damit er das auch lernt. Und um ganz praktisch zu antworten: Bis meine Kinder zwei sind, nehme ich sie mit nach Berlin. Bei Terminen sind sie oft dabei oder bei einem Babysitter. Vor allem funktioniert es aber wegen meinem Mann und meiner Familie. Ohne sie wäre das nicht möglich. Auch der Kindergarten ist eine große Unterstützung. Natürlich ist es herausfordernd, vor allem in Sitzungswochen oder bei Terminen bis spät in die Nacht, aber auch bereichernd. Ich bin überzeugt: Politikerinnen machen eine andere Politik, wenn sie Kinder haben.

TM: Das finde ich toll. Wie sind die Reaktionen der anderen, wenn du deine Kinder mitnimmst?

CS: Durchweg positiv. Besonders Friedrich Merz, mit dem ich sehr viel zu tun habe, ist ein richtiger Familienmensch. Ich erinnere mich noch an eine Lagebesprechung im **Konrad-Adenauer-Haus***. Meine Tochter ist aufgewacht und hat sich gemeldet. Friedrich hat sich dann zu ihr runtergebeugt und gescherzt: „Ach, du stimmst also auch zu.“ Er ist total locker – das zeigen die Medien leider nicht. Wäre er nicht so ein feiner Mensch, würde ich den Job auch nicht machen. Wir müssen eng zusammenarbeiten und uns

gegenseitig vertrauen. Da muss die Basis stimmen.

TM: Es ist großartig, dass es diesen lockeren Umgang gibt und dass du die Möglichkeit hast, deine Kinder mitzunehmen und trotzdem oder gerade deswegen erfolgreich Politik zu machen.

CS: Frauen haben es in der Politik in vielen Situationen leider nach wie vor schwerer als ihre männlichen Kollegen.

TM: Umso toller finde ich, wie du Beruf und Familie unter einen Hut bringst. Gerade in dieser besonderen Zeit, in der wir auf Weihnachten zugehen, wird mir bewusst, wie wichtig Familie und gemeinsame Werte sind. Die Feiertage bieten uns nicht nur die Gelegenheit, innezuhalten und Geschenke auszutauschen, sondern auch darüber nachzudenken, wie wir mit unserer Arbeit und unserem Handeln die Grundlage für ein gutes Leben schaffen – sei es in der Familie oder in der Landwirtschaft. Die Aussichten für die kommenden Monate fordern uns alle, aber sie sind auch eine Chance, unsere Stärken zu zeigen und weiterzugeben. Ich bin gespannt, was bei dir das nächste Jahr bringt. Das ist eine große Aufgabe, bei der ich dir die nötige Energie und viel Erfolg wünsche!

CS: Vielen Dank! Es macht mich als Bundestagsabgeordnete dieses Wahlkreises und Mitglied des Agrarausschusses stolz, dass es das Maurerkorn-Konzept gibt. Menschen wie du, die Landwirte wieder in den Mittelpunkt stellen, sind genau das, was wir brauchen. Auch deshalb hat es mich sehr gefreut, heute hier bei dir zu sein.

*KONRAD-ADENAUER-HAUS

Das Konrad-Adenauer-Haus – benannt nach dem ersten Bundeskanzler – ist die Parteizentrale der CDU in Berlin. Hier werden die wichtigsten politischen Entscheidungen der Partei getroffen und Strategien für Wahlkämpfe entwickelt. Es ist ein zentraler Ort für die CDU und ihre politische Arbeit auf der Bundesebene.

Timmer mit Aussicht

Es ist einer der ersten regnerischen Herbstmorgen in diesem Jahr, als wir unseren Verkaufsleiter Detlef Timmer auf seiner Tour durch einen von insgesamt fünf Bezirken begleiten.

Die Route führt von Leutenbach über Hertmannsweiler bis Birkmannsweiler und Oppelsbohm – für Detlef Timmer eine Gelegenheit, nah bei den Teams zu sein und den direkten Kontakt zu den Mitarbeitern zu pflegen.



Diese regelmäßigen Besuche sind für Timmer weit mehr als eine Routinekontrolle. „Ich möchte wissen, wie es den Kollegen draußen geht, was sie brauchen und wo ich sie unterstützen kann“, erklärt er. Die Tour bietet ihm die Chance, zuzuhören, dafür zu sorgen, dass unsere Backwaren richtig in Szene gesetzt werden und das Team zu stärken. „Solche Treffen bringen Freude und Zusammenhalt, die in den Bäckerei-Cafés spürbar werden, wenn alle an einem Strang ziehen.“

Beim Bäcker Maurer gibt es insgesamt fünf Bezirke. Auch die Bezirksleiter sind regelmäßig als Ansprechpartner unterwegs. Sie sorgen dafür, dass die Abläufe reibungslos ineinandergreifen und die Teams optimal zusammenarbeiten. „Am besten ist es, wenn ich gar nicht gebraucht werde, weil alles von selbst läuft“, so Timmer. In jeder Filiale braucht es wiederum eine verlässliche Person, die als lokaler Ansprechpartner agiert. So können die Bezirksleiter darauf vertrauen, dass der Alltag auch dann bewältigt wird, wenn sie einmal nicht vor Ort sind

Detlef Timmer bringt eine tiefe Verbundenheit zum Handwerk mit.

Seine Laufbahn begann in einer kleinen Bäckerei, wo alles noch von Hand gefertigt wurde. Diese Wertschätzung für das Handwerk und die Menschen dahinter ist ihm bis heute wichtig. „Es geht um mehr als nur Backwaren über die Theke zu geben. Die Kunden wollen beraten und mit einem Lächeln empfangen werden“, betont er. Dafür brauche es Mitarbeiter, die Freude daran haben, mit Menschen zu arbeiten und sich weiterzuentwickeln. Detlef Timmer ist überzeugt, dass jeder Mitarbeiter einzigartige Stärken mitbringt, die es zu erkennen

„WENN WIR ZUSAMMENHALTEN, WIRD ES FÜR ALLE EINFACHER“

Detlef Timmer



und zu fördern gilt. „Manche haben ein besonderes Gespür für den Kundenkontakt, andere ein Talent für Organisation oder ein geschicktes Händchen in der Backstube. Wichtig ist, dass jeder seine Rolle findet und sich dort entfalten kann.“ Er versteht sich selbst als Begleiter, der das Potenzial seiner Mitarbeiter unterstützt und die persönliche Entwicklung jedes Einzelnen stärkt.

Besonders schätzt Timmer das Miteinander in der Bäckerei – nicht nur innerhalb der Filialen, sondern auch übergreifend. „Es macht Freude zu sehen, wie die Teams einander helfen und gemeinsam Herausforderungen meistern. Wenn alle an einem Strang ziehen, entsteht ein echtes Wir-Gefühl.“ Für ihn gleicht das Zusammenspiel der Filialen einem Uhrwerk, bei dem jedes Zahnrad seine wichtige Aufgabe hat.

Vertrauen und Eigenverantwortung stehen für Timmer dabei im Mittelpunkt. „Meine Aufgabe ist es, den Teams Orientierung zu geben und ihnen gleichzeitig die Freiheit zu lassen, selbstständig Lösungen zu finden.“ So entsteht ein Raum, in dem Engagement und Kreativität gedeihen können, während er sich auf die strategische Weiterentwicklung konzentriert.



Für ihn besteht echter Erfolg aus gut funktionierenden Teams, zufriedenen Kunden und langjährigen Mitarbeitern, die gerne zur Arbeit kommen. „Am Ende sind es die Menschen im Verkauf, die jeden Tag mit Herz dabei sind. Unsere Mitarbeiter sollen sich wohlfühlen und die Freude an ihrer Arbeit spüren. Das spüren dann auch die Kunden.“ Für ihn geht es um ein nachhaltiges Miteinander: Wenn alle an einem Strang ziehen und die Menschen im Team gerne hier arbeiten, wird das auch langfristig ein Erfolg, der sich in Zahlen und auch hoher Zufriedenheit in den Teams messen lässt.

„FÜR MICH IST ERFOLG MEHR ALS NUR GUTE ZAHLEN“

Detlef Timmer

LUST AUF DEINEN WEG BEIM BÄCKER MAURER?



baecker-maurer.de/jobs

Fessmannomann.

Das Räuchern gehört zu den ältesten Methoden, Lebensmittel haltbar zu machen. Schätzungen gehen davon aus, dass Menschen schon vor mindestens 10.000 Jahren räucherten, vor allem, um Nahrung für den Winter oder als Reiseproviant zu sichern. Ursprünglich eine Notwendigkeit, ist es heute vor allem eine Technik, um Lebensmitteln wie Wurst, Käse und Fisch ein unverwechselbares Aroma und eine besondere Konsistenz zu verleihen.

In dieser Kunst ist die Firma Fessmann ein wahrer Meister. Seit über 100 Jahren entstehen in Winnenden Räucheranlagen, die weltweit eingesetzt werden und dabei Tradition mit modernster Technik vereinen. „Räuchern ist bei uns sowohl Handwerk als auch Hightech“, erklärt Uli Fessmann, Geschäftsführer und Wurstliebhaber, der stets offen für Neues bleibt und dabei die alten Werte im Blick behält.

Räucherkunst von Hand

Räuchern ist bei Fessmann weit mehr als nur ein Produktveredelungsprozess – es ist Präzisionsarbeit. Vom Zuschnitt und Schweißen der Bauteile bis hin zur Montage wird in der Fessmann-Produktion größtenteils per Hand gearbeitet. Jede Räucheranlage besteht aus viel Blech gepaart mit Elektrik und immer mehr Elektronik und Programmierung, die perfekt zusammenspielen müssen, damit das Räuchern gleichmäßig und kontrolliert abläuft. Jede Schweißnaht muss perfekt sitzen, um den Ofen luftdicht zu verschließen und eine sichere und gleichmäßige Räucherung zu gewährleisten. **Im Durchschnitt dauert es zwei Wochen, bis eine Anlage für das Handwerk vollständig montiert und geliefert ist.**

Die Produktion ist präzise getaktet: Innerhalb von acht Wochen entsteht eine Handwerksanlage und in acht Monaten eine Großanlage für die Industrie, die dann weltweit ausgeliefert wird. Das Ziel: Innerhalb kürzester Zeit soll eine Anlage beim Kunden einsatzbereit sein. Damit das möglich ist, werden die Anlagen größtmöglich standardisiert und die Prozesse auf agile Methoden umgestellt. „Unser Ziel ist es, dass alle Mitarbeiter mehr Eigenverantwortung übernehmen. Durch agile Methoden schaffen wir ein gemeinsames Zielbild, das unser Team zusammenhält und gleichzeitig jedem Raum für eigene Entscheidungen lässt – so werden wir schneller und besser.“

Hightech im Räucherhammerl

Der Räucherprozess läuft immer gleich ab. Zunächst werden die Lebensmittel erwärmt, um die Temperatur anzupassen. Anschließend werden sie getrocknet, damit der Rauch besser einziehen kann. Erst dann folgt das eigentliche Räuchern, bei dem Aroma, Farbe und Haltbarkeit entwickelt werden. Je nach Produkt kann anschließend noch ein Kochvorgang hinzukommen, bevor das Lebensmittel zuletzt abgekühlt oder geduscht wird. Dieser gesamte Prozess schafft eine angenehme Konsistenz und ein unverwechselbares Aroma.



BUCHE

Gibt dem Rauch eine milde, süßliche Note. Perfekt für Wurst und Fleisch, sehr verbreitet in Deutschland.

SCHLAURER MIT MAURER



HICKORY

Besonders in den USA beliebt für BBQ, sorgt für ein kräftiges, süßlich-würziges Aroma.



OBSTHOLZ

Obstholze wie Apfel oder Kirsche eignen sich gut für Geflügel und Schwein und geben eine fruchtige Note.



„RÄUCHERN BEDEUTET, ETWAS SEHR UNBERECHENBARES ZU BÄNDIGEN“

Uli Fessmann

Der Rauch bildet eine schützende Schicht, die das Wachstum von Bakterien und Pilzen hemmt und das Risiko der Oxidation von Fetten verringert. Zudem enthalten Rauchsubstanzen antimikrobielle Stoffe, die die Haltbarkeit weiter erhöhen. Diese Kombination aus Trocknung und Schutz sorgt dafür, dass geräucherte Produkte länger frisch und genießbar bleiben. **Dies wird oft als die Kunst des „Haltbarmachens durch Tradition“ bezeichnet.**

Die Schwierigkeit beim Räuchern liegt darin, jeden Schritt präzise zu steuern, um den gewünschten Geschmack und eine gleichmäßige Qualität zu erzielen. Ist die Wurst zum Beispiel nach dem Trocknen noch zu feucht, kann der Rauch zu tief eindringen und einen bitteren Geschmack erzeugen.

„Die Kunst beim Räuchern liegt darin, etwas sehr Unberechenbares zu bändigen und in standardisierte Abläufe zu bringen“, erklärt Uli Fessmann. „Unsere Kunden wollen ein gleichmäßiges Ergebnis. Das heißt, jede Wurst soll denselben goldenen Glanz haben, denselben Biss und dieselbe Aromenfülle. Der Räucherprozess muss also immer gleich ablaufen.“ Damit diese Präzision weltweit gewährleistet ist, verfügt jede Anlage über eine Echtzeitüberwachung der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Dauer des Räuchervorgangs. Diese kann über eine App eingesehen und gesteuert werden.



Weltweit im Einsatz – von Angola bis Norwegen

Mit einem Exportanteil von 80 % ist Fessmann weltweit vertreten und erfüllt mit seinen Anlagen die vielfältigen Anforderungen internationaler Märkte. Während in Deutschland nach wie vor hauptsächlich traditionelle Fleischprodukte wie Wurst geräuchert werden, hat sich in anderen Ländern bereits ein Wandel vollzogen. In den Niederlanden und Norwegen etwa sind Wurstprodukte mit einem hohen Soja oder Erbsenproteinanteil zunehmend verbreitet. Dies reduziert den Einsatz tierischer Rohstoffe und bietet eine ressourcenschonende Alternative für alle, die dennoch nicht auf den klassischen Wurst-Geschmack verzichten möchten.

Mit Projekten von Angola bis Norwegen zeigt Fessmann, wie flexibel sich Tradition an regionale Bedürfnisse und neue Märkte anpassen lässt. „Wir haben vor Kurzem ein Projekt in Angola umgesetzt. Eine Durchlauflinie, bei der rund sechs Tonnen Wurst stündlich geräuchert werden können. Dort ist es aber so, dass die Wurst einen sehr hohen Anteil an pflanzlichen Zutaten enthält, die größtenteils sogar direkt im Land angebaut sind. Das ist viel nachhaltiger und schmeckt auch noch.“

Die Zukunft des Räucherns

Uli Fessmann sieht in den Entwicklungen anderer Länder eine mögliche Richtung auch für den deutschen Markt, wo bisher strenge Vorschriften den Fleischanteil in Produkten regulieren. „Ich denke, dass wir auch in Deutschland eine Option von sogenannten Hybridprodukten zulassen müssen, um den hohen Fleischkonsum nachhaltig gestalten zu können“, erklärt Fessmann. „Das erfordert allerdings beim Konsumenten eine Öffnung und ein Umdenken.“

Die Anlagen von Fessmann müssen dann allerdings nicht angepasst werden. Denn sie sind so konzipiert, dass sie flexibel für unterschiedlichste Produkte eingesetzt werden können. „Das Verrückteste, was wir mal geräuchert haben, war Bier – oder vielleicht auch die Brezeln fürs Disneyland“, erzählt Fessmann mit einem Lächeln. Ob Fleisch, Fisch, Käse oder eben Bier: Für Fessmann gibt es kaum Grenzen. **„Es gibt eigentlich nichts, was man nicht räuchern kann“**, gesteht er lächelnd.



10.000 V. CHR.

Ein glücklicher Zufall

Steinzeitmenschen entdecken, dass der Rauch vom wärmenden Feuer in ihren Höhlen Fleisch länger haltbar macht und vor Bakterien und Schimmel schützt – ein überlebenswichtiger Vorteil.



2.000 V. CHR.

Fisch und Fleisch auf Weltreise

Die Konservierung ermöglicht lange Transportwege. In heißen Gebieten (wie Ägypten) wird getrocknet, in feuchten Gebieten (wie Europa) geräuchert.



MITTELALTER

Auf den Geschmack gekommen

Spezialisierte Räuchereien und die Nutzung verschiedener Holzarten entwickeln sich und prägen regionale Aromen und Traditionen.



19. JAHRHUNDERT

Die industrielle Revolution

Neue Anlagen räuchern täglich mehrere Tonnen Fleisch und Fisch – eine zehnfache Steigerung!



1924

Fessmann wird gegründet

Beginn der Produktion in Winnenden. Handwerk trifft auf Innovation.



HEUTE

Räuchern 4.0

Neuste Maschinen von Fessmann bieten Echtzeitüberwachung und Betriebsdatenanalyse.



Brot und Sonders.

Vier Kreative Rezepte mit Brot, die von herzhaft bis süß jeden Geschmack treffen und für besondere Genussmomente sorgen.

1 SPEKULATIUS-BAUERNBAGUETTE-CRUMBLE

4
25 min

1 Bauernbaguette (kleine Würfel)
2 Äpfel (dünne Scheiben)
200 g Frischkäse
100 g Mascarpone
50 g Zucker
1 TL Zimt
100 g Spekulatius (zerbröselt)
50 g Butter

1. Frischkäse, Mascarpone, Zucker und Zimt zu einer glatten Creme rühren.
2. Spekulatiusbrösel mit Butter mischen, bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten backen.
3. Brot-Würfel in einer Pfanne mit etwas Butter und Zimt knusprig braten.
4. In Gläser schichten: abwechselnd Creme, Äpfel und Brot. Mit Creme und Streuseln abschließen.



2 SPORTIVO-SANDWICHES MIT APFEL, CAMEMBERT UND PREISELBEEREN

4
10 min

4 Scheiben Sportivo
1 großer Apfel (dünne Scheiben)
200 g Camembert (Scheiben)
4 EL Preiselbeermarmelade
Frischer Rucola

1. Brotscheiben mit Preiselbeermarmelade bestreichen.
2. Mit Camembert, Apfelscheiben und Rucola belegen, zusammenlegen und servieren.



3 KNÖDELAUFLAUF MIT BERGKÄSE UND NÜSSEN

4
40 min

300 g altbackenes Brot (oder 6 Brötchen)
150 ml Milch
2 Eier
200 g ger. Bergkäse
100 g Walnüsse (grob gehackt)
1 Zwiebel (fein gehackt, glasiert)
Salz, Pfeffer
Etwas Butter
Frische Petersilie

1. Brot würfeln, mit warmer Milch übergießen und weich ziehen lassen.
2. Eier, Zwiebel, Salz, Pfeffer, die Hälfte des Bergkäses und Walnüsse untermischen.
3. Masse in gefettete Auflaufform geben, mit restlichem Käse bestreuen.
4. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen, mit Petersilie servieren.



4 BROT-KNÖDEL-WAFFEL MIT RÄUCHERLACHS UND CRÈME FRAÎCHE

4
20 min

200 g altbackenes Brot (oder 4 Brötchen)
150 ml Milch
50 ml Sahne
3 Eier
1 kleine Zwiebel (glasiert)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Etwas Butter
200 g Räucherlachs
200 g Crème Fraîche
Frischer Dill
Zitronenspalten

1. Brot würfeln, mit warmer Milch übergießen und weich ziehen lassen.
2. Eier, glasierte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
3. Masse im gefetteten, vorgeheizten Waffeleisen goldbraun backen.
4. Mit Crème Fraîche, Räucherlachs, Dill und Zitronenspalten servieren.

made with love by:



**Wir wünschen Ihnen frohe
Weihnachten und ein glückliches und
vor allem friedvolles Jahr 2025!**



Mehr erfahren:

