

Ofen und ehrlich.

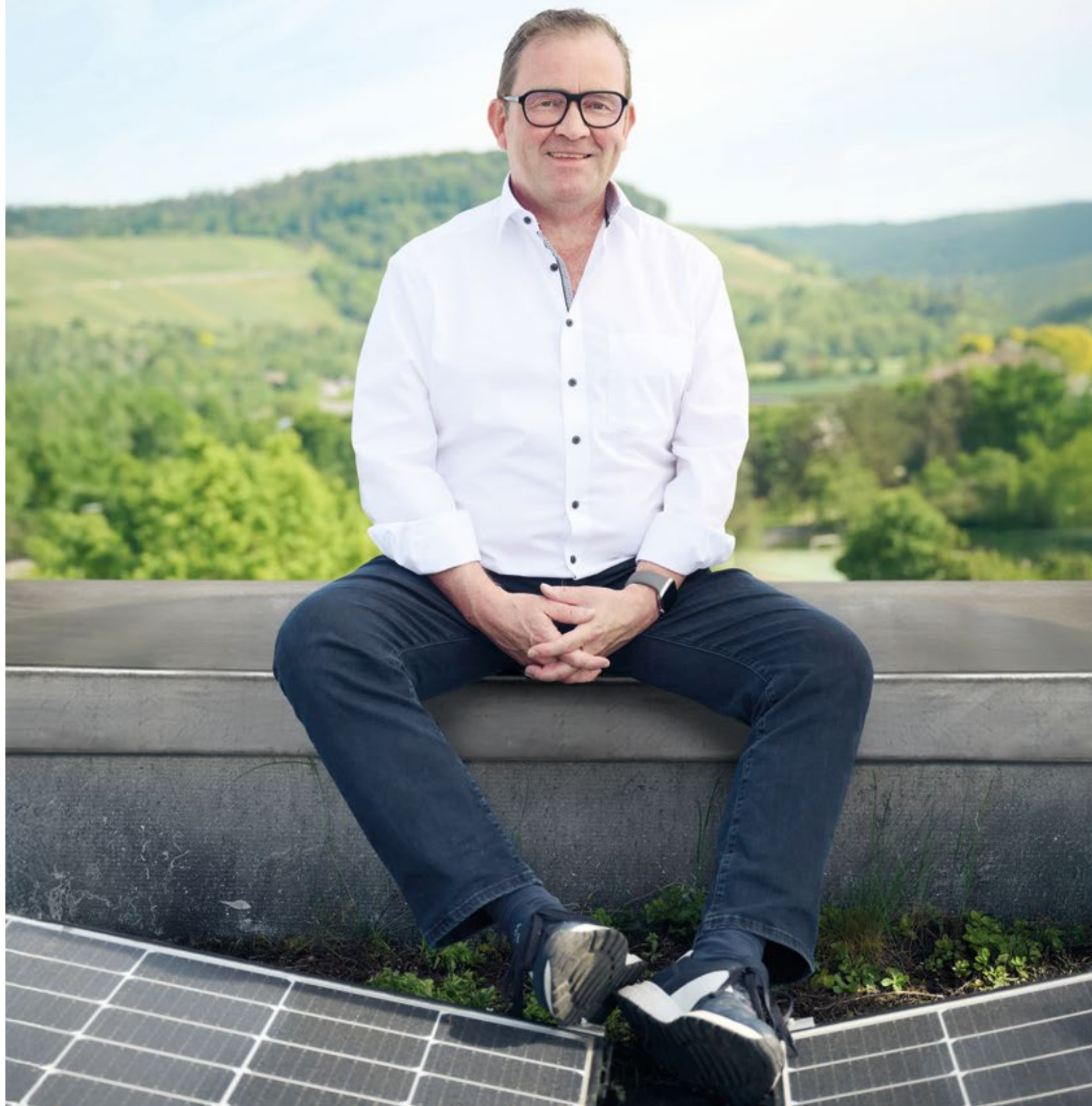
AUSGABE #11 | 06/2025



MAURER

Ehrlich gesagt

ist „Ofen und ehrlich“ mehr als ein Werbespruch. Er ist unsere Art, Dinge anzugehen: handfest, direkt und mit einem offenen Blick. Auch diese elfte Ausgabe soll widerspiegeln, dass es uns um mehr geht, als ums Backen – nämlich um das, was uns im Alltag bewegt. Wir schauen wieder weit über die Theke hinaus und erzählen von Menschen, die mit anpacken, mitdenken und mittragen.



Mit **Dietmar Allgaier**, Präsident des VfB Stuttgart und Landrat des Landkreises Ludwigsburg, habe ich mich auf die Ofenbank gesetzt. Für ein Gespräch über Verantwortung, Sport, Heimat – und darüber, wie man zwischen Termindruck und Menschenführung trotzdem bei sich bleiben kann. **Sven Gloning**, der unser Maurerkorn anbaut, gibt Einblicke in ein Leben, das wortwörtlich mit beiden Beinen auf dem Acker steht. Und **Michael Schützenberger** fängt mit seiner Kunst Werte ein, die im Alltag sonst oft untergehen.

Dann gibt's noch **Thomas Weller** – ein kreativer Kopf mit Wurzeln in der Region. Einer, der zeigt: Innovation muss nicht laut sein – aber echt. Und natürlich auch aus dem eigenen Haus: **Simon Buck**, Teil unserer Geschäftsleitung, berichtet, was es heißt, zwei Berufe miteinander zu verbinden und trotzdem ein ruhiger, verlässlicher Kollege zu bleiben.

Für mich beginnt **Verantwortung** beim morgendlichen Lauf rund um den Haselstein. Wenn das Remstal langsam wach wird und unsere Backstube in der Linsenhalde auf Touren kommt. Seit letztem Jahr nutzen wir dazu die Energie der Sonne. Es ist ein kleiner Schritt, aber einer, der sich richtig anfühlt.

Dieses Magazin ist auch eine Einladung, innezuhalten. Vielleicht in einem unserer Bäckerei-Cafés – mit einer frischgebackenen Brezel in der Hand oder einer handgemachten Schnitte mit saftig roten Erdbeeren. **Für ehrliche Momente.** An guten Orten – für ein bisschen Kraft zum Mitnehmen.

Es grüßt Sie auf das Herzlichste

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

Ihr Tobias Maurer
Bäckermeister & Brotsommelier

Auf den Spuren des Schwabenkorns.

Eine Reise durch Zeit, Geschmack und Handwerk.

Vom Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris bis in die Backstube vom Bäcker Maurer in Winnenden – die Reise des Dinkels ist lang. Und voller Charakter. Sie führt durch Klostergärten, über Albwiesen, durch Zeiten des Vergessens – und durch Momente des Mutes.

Dinkel ist kein Getreide wie jedes andere. Er ist ein Erinnerer, ein Wiederentdecker. Und heute: das Herz unseres Backens. Es ist das Korn unseres größten Brots – dem Äbler aus dem Steinofen. Kraftvoll. Ursprünglich. Unverwechselbar.

Begleiten Sie uns auf eine Entdeckungstour: durch Jahrtausende, durch Wissen – und durch den warmen Duft von Brot aus dem Steinofen, Heimat und Erinnerung.

Der Ursprung: vom Urgetreide zum Kultkorn

Die Geschichte des Dinkels beginnt vor etwa 8.000 Jahren – im sogenannten „**Fruchtbaren Halbmond**“, der Wiege des Ackerbaus. In diesem Landstrich zwischen Euphrat und Tigris wurde das alte Korn zum Lebensbegleiter der ersten sesshaften Menschen.

Über Handelsrouten gelangte der robuste Dinkel schließlich nach Mitteleuropa – und fand auf den kargen Höhen der **Schwäbischen Alb** ein neues Zuhause. Dort, wo der Boden mager und das Klima rau ist, zeigte er, was wirklich in ihm steckt.

Klöster, Bauern und Bäcker erkannten seine Kraft. Sie nannten ihn bald ihr **Schwabenkorn** – weil er gut zu ihnen passte. Zu ihren Feldern. Zu ihrem Alltag. Zu ihrer Art zu leben und zu arbeiten.

*Getreideanbau
in Mesopotamien*



Vergessen: als der Weizen das Feld übernahm

Jede Geschichte kennt auch Umwege. Für den Dinkel begann dieser, als der Weizen seinen Aufstieg nahm. Der ließ sich einfacher verarbeiten, war ertragreicher, **maschinentauglich** – und passte besser zur neuen Zeit. Der Dinkel dagegen blieb sich treu: kernig, widerstandsfähig, anspruchsvoll. Sein Korn war durch einen festen Spelz geschützt – ideal für die Reinheit, aber hinderlich für die **Effizienz**.

Nach und nach verschwand das Schwabenkorn von den Feldern. Und mit ihm eine Kulturpflanze, die bald nur noch auf wenigen **Höhenzügen der Alb** anzutreffen war. In einer Festschrift der Universität Hohenheim aus dem Jahr 1918 heißt es nüchtern: „Der Dinkel ist in weiten Teilen Deutschlands unbekannt.“ Vergessen. Beinahe.

*Maschinen bei der
Getreideernte*



Auszeichnung in Gold für die
hervorragende Backleistung
vom Deutschen Brotinstitut e.V.
für unser Älbler Steinofenbrot



Wiederentdeckung: die Renaissance des Schwabenkorns

In den 1980er Jahren begann die stille Rückkehr des Dinkels. Werner Maurer war einer der Ersten, der das alte Getreide in seine Backstube in der **Linsenhalde** holte – zu einer Zeit, in der Leichtigkeit und Effizienz das Bild prägten.

1983 entstand dort ein Brot, das anders war als alles, was es bis dahin gab: kräftig im Biss, tief im Charakter, gebacken zur Hälfte mit Dinkelmehl – und mit **drei Kilogramm** pro Laib ein echtes Statement.

Für Werner war Brot nie nur Nahrung. Es war Ausdruck von Herkunft, Überzeugung und handwerklicher Verantwortung. Der **Älbler** war für ihn kein Produkt, sondern eine Haltung in Brotform.

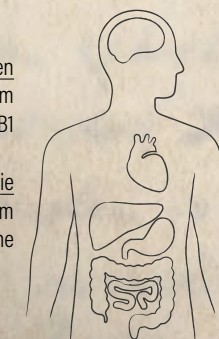
Weil er wusste, dass echtes Brot nicht aus Maschinen, sondern aus Händen entsteht, ließ er vier **Steinöfen mit Schamottplatten** bauen – wie früher in den Backhäusern der Alb. Den **Vorteig** setzte er über Nacht an, wie es sein Vater Gottlob ihm beigebracht hatte. Jeder Laib wurde von Hand geformt, **gestippt** mit dem Messerle – und nach langer Ruhepause 90 Minuten auf heißem Stein gebacken.

So entstand ein Brot, das nach Zeit schmeckt. Nach Sorgfalt. Nach Erfahrung. Und nach echter Handwerkskunst.

Bis heute ist der Älbler das **meistverkaufte Brot** beim Bäcker Maurer – und mehr noch: ein Zeichen für das, was uns wichtig ist. Für die Kraft der Tradition. Für die Schönheit des Einfachen. Und für ein Handwerk, das in unserer Backstube Tag für Tag neu gelebt wird.

Konzentration & Nerven
durch Kalium, Magnesium
und Vitamin B1

Zellschutz & Energie
durch Eisen, Magnesium
und B-Vitamine



Herz & Blutdruck
durch Kalium und
Magnesium

Verdauung & Sättigung
durch Ballaststoffe aus
dem vollen Korn

Quelle: gesundheit.de



Auszeichnung in Gold für die
hervorragende Backleistung
vom Deutschen Brotinstitut e.V.
für unseren Dinkelwürfel

EIN KRAFTPAKET: WAS DEN DINKEL SO BESONDERS MACHT

Schon im 12. Jahrhundert schrieb Hildegard von Bingen über den Dinkel, er habe einen warmen Charakter, stärke Körper und Seele – und **tue dem Menschen gut**. Heute würden viele Ernährungsexperten ihr wohl zustimmen. Denn der Dinkel ist reich an hochwertigem Eiweiß, an B-Vitaminen, und enthält Mineralstoffe wie Magnesium, Eisen und Zink – eine natürliche Kraftquelle, die sich bewährt hat.

Sein fest sitzender Spelz schützt das Korn vor Umwelteinflüssen – das macht ihn robust im Feld, aber anspruchsvoll in der Verarbeitung. Doch gerade dieser Mehraufwand bewahrt seine Reinheit. Auch seine **Glutenstruktur** ist besonders: weniger klebrig, weniger dehnbar – für viele besser verträglich. Und geschmacklich? Nussig. Warm. Mit einem Hauch von Süße. Dinkel ist kein Getreide von der Stange. Sondern eines mit Charakter – und mit Geschichte.

Pflege & Partnerschaft: vom Feld bis in die Backstube

Dinkel braucht **Geduld** – nicht nur beim Backen, sondern schon auf dem Feld. Er wächst langsamer, bringt weniger Ertrag, das Korn ist sensibel – und das Entspelzen erfordert Sorgfalt. Deshalb gehen wir diesen Weg nicht allein: Seit 1994 arbeiten wir mit den **Hohenloher Höfen** zusammen. Und seit 2001 betreiben wir unseren eigenen, ungespritzten Anbau im Rems-Murr-Kreis.

Unsere Maurerkorn-Bauern sind dabei mehr als Lieferanten. Sie sind Teil einer Idee – verbunden durch Vertrauen, Erfahrung und dem gemeinsamen Ziel, aus gutem Korn ehrliches Brot werden zu lassen. Wir kennen jedes Feld, von dem unser Dinkel stammt. Und wir wissen, warum genau dort der richtige Boden für ihn ist.



Die Königsklasse: Dinkel in der Backstube

Wer mit Dinkel arbeitet, braucht Gefühl. Der Teig ist wie ein Atem – weich, wenn man ihn lässt. Zu kräftig geknetet, verliert er seine Struktur. Zu hastig geformt, wird er hart. Deshalb geben wir ihm Zeit: **16 bis 20 Stunden** darf der Vorteig ruhen – still, geduldig, bis er bereit ist. Beim Formen sprechen die Hände: sanft, erfahren, mit dem Wissen, wann genug ist. Auch im Ofen braucht es Fingerspitzengefühl: **Temperatur, Timing, Feuchte**. Nur wenn alles zusammenkommt, entsteht ein Brot mit echtem Charakter – außen goldbraun und knusprig, innen weich, duftend, voll Seele. Ein Brot, das schmeckt wie ein Sommertag auf dem Feld. Wie Zeit, die man sich nimmt.



DINKEL STECKT DRIN: IN VIELEN MAURER-PRODUKTEN

Dinkel gehört beim Bäcker Maurer längst dazu – als Älbler sogar als **Spezialität des Hauses**.

Zudem gibt es das Schwabenkorn im **Dinkel-Karottenbrot**, im **Dinkel-Emmer Brot**, im **Dinkel-Vollkorn Brot**, im **Dinkelwürfel** und im **Frankenlaib**. Und auch in **Seelen**, **Croissants**, dem **Nusshörnle** oder den **Streuselschnitten**. Mal kernig, mal fein. Mal süß, mal herzhaft. Und immer kraftvoll.

Ofen und ehrlich.

8



Auszeichnung in Gold für die hervorragende Backleistung vom Deutschen Brotinstitut e.V. für unser Dinkel-Emmer Brot



Kräuterquark
& Schnittlauch

Frischer Ziegenkäse
& Honig

Apfel, Zimt
& Mandel

Räucherschinken
& Meerrettich

Gegrilltes Gemüse
& Olivenöl

Gegrillte Feigen
& Ricotta



Zu allen Rezepten »

WAS HARMONIERT BESONDERS GUT MIT DINKEL?

Dinkel liebt Begleitung mit Charakter: frischer Ziegenkäse & Honig, Räucherschinken & Meerrettich, gegrillte Feige & Ricotta, Kräuterquark & Schnittlauch, Ofengemüse & Olivenöl oder Apfel, Zimt & Mandel. Sein warmer, nussiger Geschmack macht ihn zum **Allrounder** – vom Vesperbrot bis zum Sonntagskuchen.

Dinkel ist für uns kein Trend, sondern ein Versprechen. Ein Stück Identität. Und ein Korn mit Zukunft. Weil er tiefe, starke und vor allem echte Wurzeln hat. Und weil Werner Maurer mutig genug war, zu erkennen, was in ihm steckt.

9

MAURER

Doppelt gemeistert

Simon Buck – Von der Stille, die trägt.

In einem traditionellen Unternehmen wie dem Bäcker Maurer, in dem täglich mit Hingabe Teige geknetet, Brote geformt und Ideen gebacken werden, braucht es Menschen, die nicht nur Handwerk leben, sondern insbesondere auch das Miteinander. Menschen, die spüren, wo es Halt braucht, wo Richtung gefragt ist – ohne große Worte. Simon Buck ist so ein Mensch.



Er steht selten im Rampenlicht. Aber unter den Lichtern, unter denen entschieden, getragen und geformt wird – da ist er immer. Seit über einem Jahrzehnt prägt er den Bäcker Maurer mit. Mittlerweile ist er Prokurist. Und wer genau hinsieht, erkennt: Ohne ihn wäre vieles nicht so verlässlich, nicht so rund. Und vor allem nicht so ruhig.

Ein Mensch, der verbindet

Simon Buck kennt das Handwerk in der Tiefe – als Bäcker-, als Konditormeister und zusätzlich auch als Betriebswirt des Handwerks. Als Vater von fünf Kindern ist er tief verwurzelt in unserer Region und beim Bäcker Maurer nicht mehr wegzudenken. Vor allem ist er jemand, der verbindet: das Handwerk mit der Leitung, das Fachliche mit dem Menschlichen – und das Unternehmen mit der Familie.

„SIMON IST NICHT ERST DANN DA, WENN MAN IHN BRAUCHT – ER IST OFT SCHON VORHER DA.“

TOBIAS MAURER

Wenn Wege zu einem gemeinsamen Ziel werden

Wie so oft sind es die sogenannten Zufälle, die Richtungen in Einklang bringen, ohne dass man es gleich merkt. So besuchte Simons Frau einst einen Kochkurs der Volkshochschule, bei dem auch Werner Maurer, der Vater von Tobias, dabei war. Sie unterhielten sich über Rezepte und Genuss – aber nicht darüber, dass ihr Mann Bäcker ist. Schon da ist spürbar, dass man sich bei der Familie Buck niemals

aufdrängt. Vielleicht auch aus der Überzeugung, dass Fügung weder Druck noch Lautstärke bedarf. Die berufliche Verbindung entstand folgerichtig erst später und ganz unabhängig von der Begegnung mit dem damaligen Chef vom Bäcker Maurer. Quell der Entwicklung war passender Weise der Wasserforscher Gebado. Der kannte sowohl Simon als auch Tobias – und empfahl Simon weiter. Das war der Fügung Teil zwei.

Das sogenannte Elisa-Wasser, das beide verband, war zu diesem Zeitpunkt beim Bäcker Maurer schon längst im Einsatz – schon seit Anfang der 2000er Jahre in der Linsenhalde. Und es macht klar: Simon bringt Menschen und Themen zusammen, nicht weil es strategisch wäre, sondern weil es sich natürlich fügt.

Rückblickend sagt er: „Es sind immer die Menschen und deren Sichtweisen, die den Unterschied machen und Verbindungen herstellen – das merkt und spürt man bis heute.“

Mit dem Herzen voraus

Zum Vorstellungsgespräch brachte Simon Brote mit – natürlich nicht irgendwelche, sondern welche,

die er selbst entwickelt hatte. Nicht, um zu beeindrucken, sondern weil er ganz pragmatisch findet: „Wer etwas verändern will, muss zeigen, was er kann. Und auch, woran er glaubt.“

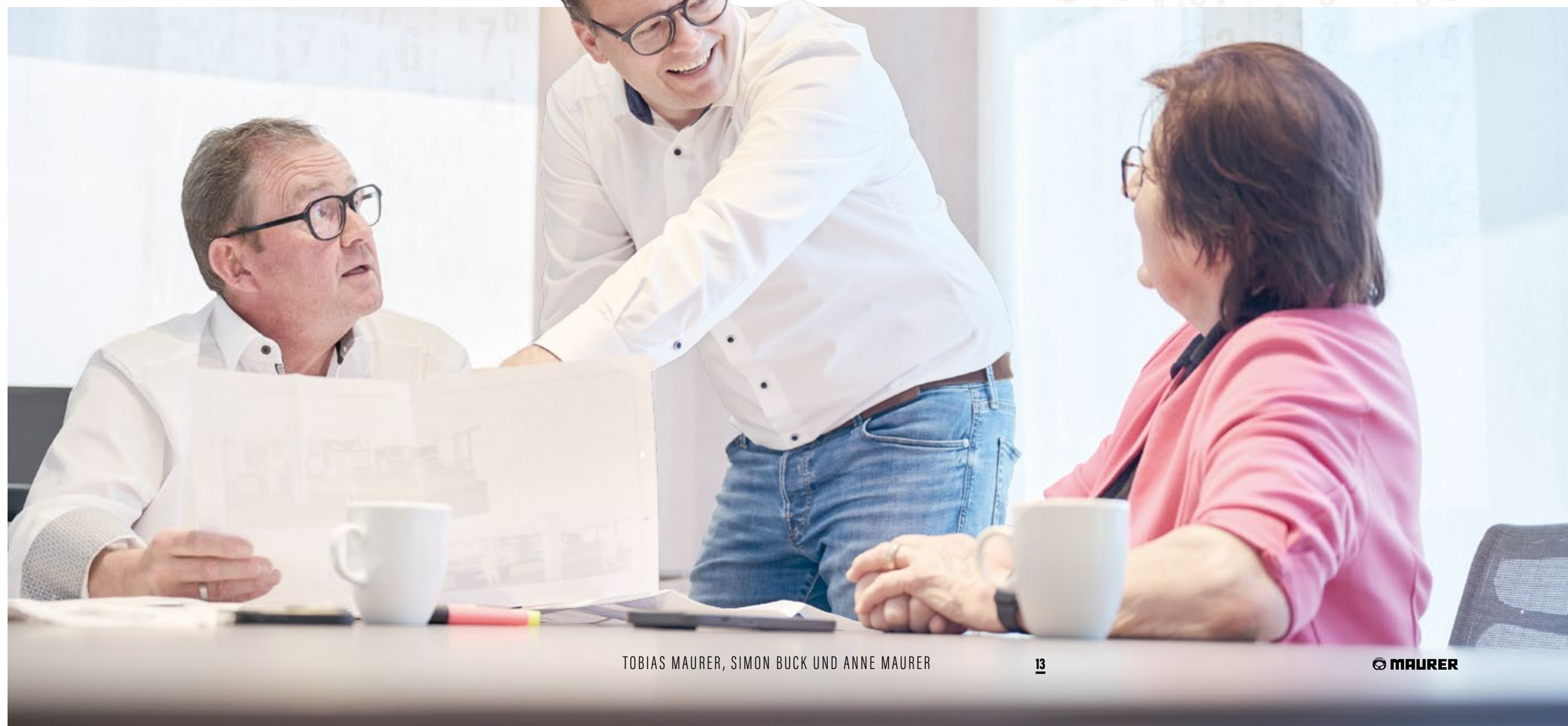
Damals wurde Tobias Maurer klar: Für die neue Rolle eines Assistenten der Geschäftsleitung – die es so noch nie gegeben hatte – braucht es jemanden, der nicht nur Zahlen versteht, sondern vor allem auch Teig und das Handwerk. Denn beim Bäcker Maurer kann man ein Unternehmen nicht allein betriebswirtschaftlich führen. Man muss es fühlen. Und er spürte: Simon kann das.

Heute kennt Simon Buck alle Seiten des Unternehmens. Und bleibt dabei einer, der nicht lauter wird, wenn es komplizierter wird. Sondern klarer.

Tobias sagt: „Ich muss Simon nichts erklären. Er spürt, wenn es etwas zu optimieren gibt. Und er bereitet die Verbesserungen vor, ohne viele Worte.“

„ER IST FÜR MICH EINE TRAGENDE PERSÖNLICHKEIT IN UNSEREM UNTERNEHMEN – LEISE, ABER MIT GEWICHT.“

Und mir eine verlässliche Stütze.“



Ofen und ehrlich – im besten Sinne

Simon verantwortet den Einkauf, gestaltet die Preise mit, begleitet die stetigen Modernisierungen als auch komplette Neubauten von Bäckerei-Cafés. Und bei all dem bleibt sein Maßstab klar: **Ofen und ehrlich.** Das ist nicht nur der Slogan des Unternehmens – es ist Ausdruck seiner inneren Überzeugung.

„SPARE, SPARE,
HÄUSLE BAUE“ –
DAS HAT SEINE
BERECHTIGUNG.
ABER: „WER'S
BILLIGSCHDE
KAUFT, KAUF
ZWOI MOL!“

Für ihn zählt, was langfristig trägt. Wer nur auf günstige Preise im Einkauf schaut, zahlt doppelt – und verliert zudem Qualität, Menschlichkeit und Verlässlichkeit. Simon kauft mit klarem Blick: regional, nachhaltig, fair. Weil er weiß: Gutes Brot beginnt beim Einkauf. Auch seine Lieferpartner wissen: Mit Simon wird nicht gezeilt. Mit Simon wird gesprochen – ebenso offen, ehrlich und damit partnerschaftlich. Diese Haltung hat sich bewährt. In der Corona-Pandemie etwa, als andere auf Lieferungen warten mussten, wurde beim Bäcker Maurer weitergebacken. Weil Simon Beziehungen pflegt, die mehr sind als Bestellungen. Sie untermauern die Verlässlichkeit, für die er selbst steht – weil er sie zusammen mit seinem Netzwerk jeden Tag aufbaut.

Strategie mit Seele

Jeden Morgen beginnt Simon mit einem Blick auf die Rohstoffmärkte: Getreide, Zucker, Energie, Heizöl. Nicht aus Kalkül – sondern aus Verantwortung. Er entscheidet, ob eingelagert wird oder flexibel reagiert werden muss. Als es beispielsweise zu Beginn des Ukraine-Krieges zu Lieferengpässen kam, stockte er sofort das Mandarinenlager auf – knappe 40 Paletten wurden eingelagert. Denn auf die besonders beliebten Mandarinen-Quarkschnitten sollte kein Kunde verzichten müssen. In der Linsenthalde kam man kaum noch voran, ohne an eine Palette zu stoßen – aber es gab die Schnitte. Jeden Tag. Die Erinnerung an diesen „Großeinkauf“ wird immer wieder wach. Und wenn Simon scherzhaft drauf angesprochen wird, dass er damals drauf und dran war, aus der Backstube einen Obstmarkt zu machen, reagiert er lächelnd in seiner so freundlichen und einfach positiv ansteckenden Art.

Und manchmal hilft auch das, was gar nicht erst passiert: Als er nämlich mal einen Kontrakt für Zucker nicht schriftlich bestätigte – weil ihm das Wort aus einem Telefongespräch als Beauftragung ausreichte – fiel der Preis der Order weiter und weiter. Simon ärgerte sich, schließlich war seine Prognose zur Preisentwicklung zu konservativ und er sah, dass er deswegen den Zucker zwar günstig, dennoch aber zu teuer eingekauft hat. Doch dann zeigte sich: Auch der Lieferpartner war ehrlich – denn der meinte sinngemäß: „Ja, hatten wir so besprochen, aber Sie nicht schriftlich bestätigt!“. Der Vertrag kam also zur großen Freude – als auch zur Beruhigung für Simon – nicht zustande und er konnte den Zucker zum für ihn nun süßen Preis ordern. Eine Episode, die eindrucksvoll zeigt, wie er seine Aufgaben ausgestaltet: Mit maximaler Transparenz, höchstem Vertrauen, möglicher Weitsicht. Und immer genügend Raum für Fügung.

Ein Preis ist immer mehr als die reine Zahl

Natürlich orientiert sich Simon an Marktpreisen. Trotzdem sind Zahlen nur Faktoren. Erst zusammen mit der Qualität entsteht der wahre Wert. Für ihn steht fest: Ein Preis muss immer genau das widerspiegeln, was drinsteckt – Handwerk, Regionalität und immer bedeutender, die Nachhaltigkeit. Das bedeutet: wenn beim Bäcker Maurer etwas mehr kostet, ist es nicht teurer – **es ist besser.** Heißt für den Kunden: mehr Geschmack. Mehr Wert.

Das gute Schulbrot – für Simon Erinnerung wie Realität

Neben all dem, was Simon steuert und verantwortet, gibt es noch diese andere und traditionell besondere Seite beim Bäcker Maurer. Die, bei der er selbst lacht, wenn man sie erwähnt: **den Schulverkauf.** Nicht, weil er ihn regelmäßig macht – sondern **weil er einmal eingesprungen ist, als Not am Mann war.** Und weil es typisch Simon ist: helfen, wenn es niemand sieht.

Eines Tages hat ein besonders dreister Schüler ein Croissant geklaut – vielleicht war's auch eine Mutprobe. Simon hat es aus den Augenwinkeln erkannt und rannte flugs dem Burschen hinterher. Es ging übers Gelände und quer über den Pausenhof. Und fast hätte er den Dieb geschnappt –

WÄRE DA NICHT
EIN BODENPOLLER
GEWESEN ...

Eine Szene, über die alle schmunzeln mussten. Aber sie steht sinnbildlich für das, was Simon ausmacht: aufmerksam, präsent und bereit zu handeln. Auch wenn's mal echt weh tut.

Verlässlichkeit aus Überzeugung

Der Bäcker Maurer ist längst auch ein Teil von Simon geworden. Gilt auch umgekehrt. Wer sich mit ihm unterhält, spürt schnell: Er kleidet seinen Arbeitsplatz auf ganz besondere Weise aus. Er macht aus dem Büro einen Ort, an dem Verantwortung zuhause ist. Wo gestaltet, organisiert und eingekauft wird – und zugleich immer spürbar ist: so wie hier gearbeitet wird, arbeitet nur ein Familienmensch. Im Falle Bäcker Maurer auch noch passenderweise in einem Familienbetrieb.

Und diese schöne wie vorbildliche Arbeitseinstellung gibt er seinen Kindern weiter. Die wachsen mit dem Betrieb auf. Sie bekommen beim Abendessen mit, was im Einkauf passiert, kennen Begriffe wie „Ofen und ehrlich“ und fragen ganz neugierig nach, wo denn zum Beispiel Mandarinen herkommen und

was denn dieses Maurerkorn für ein Getreide ist. Simon selbst sagt oft, wie schön es ist zu sehen, dass die Wurzeln nicht nur tiefer, sondern auch breiter wachsen – hinein in die Familie, in die Region, in die Zukunft.

Vielleicht ist das das Beste an seiner Arbeit: dass sie nicht nur ins Unternehmen wirkt, sondern auch ins Leben. Ganz leise, ganz stetig – und mit Wirkung. Der Fügung sei Dank.





TOMMY THE WHO.

Was wie ein klassischer Maschinenbauer klingt, entpuppt sich als ein Unternehmen mit klaren Werten: Harro Höfliger steht für Hightech mit Seele – und für eine Kultur, die von Sinn, Verantwortung und echter Nähe geprägt ist.

Wer in Allmersbach im Tal von „Harro“ spricht, meint nicht den Nachbarn oder einen alten Schulfreund. „Harro“ steht für eines der weltweit innovativsten Technologieunternehmen der Pharma- und Medizintechnikbranche. Harro Höfliger entwickelt Maschinen, die nicht nur Wirkstoffe verpacken, sondern Heilung ermöglichen. Maschinen, die personalisierte Medizin greifbar machen. Und Konstruktionen, die zeigen: Zukunft entsteht dort, wo sich Vision und Verantwortung nicht ausschließen – sondern bedingen.

HARRO HÖFLIGER: VOM TÜFTLER ZUM TECHNOLOGIEFÜHRER

Zu Beginn stand ein einzelner Mann: Harro Höfliger. 1975 gründete er seinen Betrieb in Stuttgart-Untertürkheim. Er hatte nur sein Handwerk, seine Vorstellung von Qualität und seinen tiefen Glauben an den Wert von Zusammenarbeit. Aus dem kleinen Reparaturbetrieb wurde über die Jahrzehnte ein Global Player – aber Höfligers Haltung blieb gleich: Der Mensch steht im Mittelpunkt. Immer – und zwar nicht nur der Kunde, sondern auch die Mitarbeiter.

DER GEIST, DER BLEIBT: SINN STATT SELBSTZWECK

Arbeiten bei Harro Höfliger bedeutet weit mehr, als Maschinen zu bauen. Es geht darum, an Lösungen mitzuarbeiten, die Leben retten können. Der Sinn der Arbeit ist hier nicht nur irgendein wohlklingender Slogan, sondern tief verwurzelter Antrieb – von Anfang an. Ob bei der Entwicklung von Dosiersystemen für personalisierte Medikamente oder Lösungen zur Herstellung von Gentherapien gegen Krebs: Die Mitarbeiter wissen, warum sie tun, was sie tun. Diese Sinnhaftigkeit ist spürbar – im Gespräch, an der Kaffeemaschine, in der Werkshalle. Thomas „Tommy“ Weller, heutiger CEO, bringt es auf den Punkt: „Wenn du weißt, dass am Ende deiner Arbeit eine Spritze steht, die jemanden heilt, dann bekommst du Gänsehaut.“ Doch da ist noch mehr, was das Unternehmen so besonders macht. Es ist die Gemeinschaft, der Geist, die Wertschätzung – Dinge, die Harro Höfliger selbst immer wichtig waren. Thomas Weller erzählt, dass der Gründer größten Wert auf ein gutes Miteinander mit seinem Team legte. Bei Bewerbungen wählte er zum Beispiel nicht

den besten Lebenslauf, sondern den Menschen, mit dem er sich vorstellen konnte, gemeinsam auf eine Konferenz zu fahren. Diesen Spirit weiterzutragen, ist für Thomas Weller eine Herzensangelegenheit. „Unsere Leute sind nicht einfach nur Angestellte. Viele arbeiten seit 20, 30 Jahren hier. Manche gehen für eine Zeit, probieren etwas anderes aus – und kommen wieder. Sie sagen ganz offen, bei Harro ist etwas anders. Man spürt echte Wertschätzung.“

Bei Harro Höfliger herrscht eine Kultur der offenen Türen. Wer ein Anliegen hat, geht direkt zur Geschäftsleitung. Wer einen Vorschlag hat, wird gehört. Laufend informiert die Führung persönlich in den Hallen über Pläne und Entwicklungen. Diese Transparenz schafft Orientierung, Vertrauen und Zusammenhalt – auch in Zeiten von Wachstum und Wandel. Ein Ausdruck dieses Vertrauens: Harro Höfliger hat bis heute, trotz seiner Größe mit über 2.200 Mitarbeitern (Tendenz weiter steigend), keinen Betriebsrat. Als Thomas Weller und Markus Höfliger kurz nach Harros Rückzug aus dem Unternehmen andeuteten, ein Betriebsrat sei denkbar, folgte eine klare Reaktion. Mitarbeiter kamen im Nachgang auf sie zu – teils verärgert, teils enttäuscht – mit einer deutlichen Botschaft: „Denkt ihr wirklich, dass wir euch nicht mehr vertrauen?“

THOMAS WELLER: DER MÖGLICHMACHER

CEO Tommy Weller ist keiner, der große Reden schwingt – aber einer, der große Ideen ernst nimmt. Eingestiegen ist er vor 30 Jahren. Seine Personalnummer war die 156. Zur Mannschaft gehörten damals 160 Mitarbeiter. Heute sind es alleine 1.200 am Hauptstandort in Allmersbach. Seit 2006 führt er das Unternehmen, geprägt von einer Mischung aus strategischem Weitblick und schwäbischer Bodenhaftung. Sein Credo: Innovation beginnt mit Zuhören – und wird mit Vertrauen groß. Weller beobachtet den Markt nicht nur – er vernetzt ihn. Er pflegt Beziehungen, baut Allianzen, fördert Start-ups wie DiHeSys („Digital Health Systems“, individualisierte Arzneimittel aus dem 2D-/3D-Drucker) oder Leon Nanodrugs (Nanopartikel für mRNA-Therapien). Mit Experic in den USA nutzt er Produktionsanlagen als Showroom – Hightech „made in Allmersbach“ zum Anfassen. Netzwerken ist für Weller kein Nebenschauplatz – es ist Teil der Unternehmens-DNA. Harro Höfliger engagiert sich aktiv in Fachverbänden wie dem Packaging Valley, ist Teil der Open Industry 4.0 Alliance, kooperiert mit Hochschulen und Forschungseinrichtungen,

pflegt Technologiepartnerschaften und beteiligt sich an innovativen Start-ups. All das dient dazu, Kompetenzen zu vernetzen, um für Kunden Lösungen zu entwickeln, die technologisch führend, praxisnah und damit tragfähig sind. Thomas Weller: „Maschinen können viele bauen. Für uns ist der Prozess entscheidend. Und der beginnt mit dem Menschen – ob Kunde, Patient oder Entwickler.“

Unter der Leitung von Thomas Weller wurde Harro Höfliger globaler, digitaler und schneller – ohne dabei je seine Seele zu verlieren. Denn was immer bleibt, ist das Andenken an Harro Höfliger.



Firmengründer
Harro Höfliger
*24.04.1937 †12.05.2019



„HARRO, WHO?“

VON DER FRAGE ZUR MARKE

Harros Geist trägt das Unternehmen seit Jahrzehnten. Gerade wenn's darauf ankommt, zeigt sich, wie wertvoll Ideale sind. Etwa in New York, an der 42nd Street. Thomas Weller erinnert sich an eine Reise, die Harro Höfliger nachhaltig prägte: Anfang der 2000er, als noch überschaubarer Betrieb, wollte Harro unbedingt auf dem amerikanischen Markt Fuß fassen. Über einen Kontakt gelang der Einstieg: ein Gesprächstermin bei Pfizer, dem Pharma-Riesen. Offiziell hatte der damalige Chef jedoch nie Termine vergeben. Die einzige Chance: morgens um neun vor Ort erscheinen und hoffen, dass sich ein Zeitfenster öffnet. Tatsächlich wurden Thomas Weller und Harro Höfliger zwei Stunden später vorgelassen. Der Chef von Pfizer fragte trocken und in typisch amerikanischer Art:

„WHO THE F... IS HARRO?“

Die Maschinen fanden Interesse, aber letztlich kam doch kein Auftrag zustande – Harro hatte zu diesem Zeitpunkt noch keinen eigenen Service in den USA. Der Pfizer-Chef versprach jedoch: „Wenn ihr mit eurem Service innerhalb von 24 h bei uns sein könnt, und wir etwas brauchen, dann reden wir wieder.“ Frustriert verließen sie das Gebäude und gingen schnurstracks in die Hotelbar gegenüber. Zwei Jahre später – Harro Höfliger hatte inzwischen einen US-Service etabliert – klingelte bei Weller das Telefon. Das Erste, was er hörte, war: „WHO THE F... IS HARRO?“ Pfizer hatte ein Jahr lang weltweit nach einem Maschinenbauer gesucht, der eine ganz spezielle Anlage bauen konnte. Keiner hatte es geschafft. Harro Höfliger traute sich. Zwei Jahre Entwicklungszeit später gingen zehn Anlagen an Pfizer in die USA. Diesmal war klar: Harro konnte liefern, was keiner sonst konnte. Aus einem skeptischen Einwurf wurde eine Einladung. „HARRO, WHO?“ wurde zur mutigen Kampagne. Die Botschaft: Wir sind vielleicht nicht die Lautesten. Aber wir liefern. Und wir bleiben!

OVAL OFFICE: DER GEIST DES GRÜNDERS

Wer heute das sogenannte „Oval Office“ bei Harro Höfliger betritt, spürt sofort: Hier ist mehr als ein Besprechungsraum geblieben – hier lebt der Geist des Gründers weiter. Das Büro grenzt direkt an den ehemaligen Arbeitsbereich von Harro Höfliger. Er hatte sich gewünscht, dass dieser Ort in seiner ursprünglichen Art erhalten bleibt – als Zeichen der Kontinuität und des Respekts. Dort arbeitet heute sein Sohn Markus Höfliger – und der Blick aus dem Raum hinaus zeigt nicht nur auf die Produktion, sondern auch auf ein Unternehmen, das sich seiner Herkunft bewusst ist. Mit am Tisch: Paul Köpf, Assistent der Geschäftsleitung und verantwortlich für Corporate Development. Ein junger Industriekaufmann, der sagt: „Ich liebe das Handwerk.“ Seine Bachelor-Arbeit schrieb er über Digitalisierung – und genau in dieser Verbindung liegt die Zukunft. Denn Harro Höfliger will nicht einfach Maschinen liefern – sondern Lösungen, die medizinische Entwicklungen ermöglichen. Zell- und Gentherapie, individualisierte Arzneimittel, hochspezialisierte Technologien: Das Unternehmen versteht sich nicht als Dienstleister, sondern als Partner – mit dem Selbstverständnis, für alles, was in Zukunft gebraucht wird, vorbereitet zu sein. Deshalb lautet der Claim auch selbstbewusst: **ALL YOU NEED.**

Dieser Anspruch ist alles andere als überheblich – er ist das Ergebnis jahrzehntelanger Expertise, enger Kundenbindung und spürbarer Berufsethik. Bei Höfliger spricht man nie von „Lieferanten“, sondern von Partnern. Gesundheit ist hier nicht nur ein Markt, sondern Purpose – ein tieferer Sinn, der das tägliche Handeln prägt.

Familie, Verantwortung, Vertrauen

Tommy Weller war anfangs zuständig für den Vertrieb in Amerika. Heute steht er als CEO nicht alleine auf der Bühne. Er steht mitten im Team. „Ein guter Kapitän steht nicht ständig auf der Brücke“, hat Harro Höfliger einmal gesagt. „Er lässt seine Mannschaft segeln.“ So lebt es auch Tommy Weller: Er steht für seine Mitarbeiter ein, schafft Raum für Konzentration und Innovation – und bricht immer wenn nötig, eine Lanze für sein Team. Eine Folge: Die Fluktuation im Unternehmen liegt unter vier Prozent – inklusive Ruhestand! Und wer doch einmal geht, kehrt meist gerne wieder zurück. Warum? Weil bei Höfliger nicht nur Projekte entstehen – sondern es immer Perspektiven gibt.



Innovation beginnt mit Vertrauen

Jedes neue Kundenprojekt startet mit einem Kick-Off, der nicht nur technische Abläufe definiert, sondern Menschen verbindet. Alle sollen spüren, wie ihre Arbeit den Erfolg des Ganzen trägt. Besonders bei Zukunftsthemen wie Zell- oder Gentherapie ist Harro Höfliger oft vier bis sechs Jahre vor Markteinführung involviert – und wird so zum integralen Teil medizinischer Innovation. Diese Nähe zum Produkt, zum Patienten und zum Fortschritt schafft Motivation. Dabei braucht bei Höfliger Innovation nicht verordnet zu werden. Sie entsteht durch Begeisterung, Offenheit und Rückhalt.

MEHR ALS MASCHINENBAU: PARTNERSCHAFT ALS PRINZIP

Was Harro Höfliger tut, geht über klassischen Maschinenbau hinaus. Hier wird gedacht, geplant, entwickelt. Oft bis an die Grenze des technisch Machbaren – und darüber hinaus. Das schafft Zukunft! Den Prozess bestimmt immer das Produkt und der Blick auf das Wesentliche. Es geht um Medikamente, Therapien und Lebensqualität. Die Produkte

werden komplexer: mRNA-Impfstoffe, inhalierbare Krebstherapien, individualisierbare Kapseln, Gentherapie. Was in der Forschung als revolutionär gilt, braucht in der Umsetzung Partner, die nicht nur liefern, sondern mitdenken. Und genau dort beginnt die Welt von Harro Höfliger. Viele Kunden kommen schon in der ersten klinischen Phase, mit nichts als einer Idee. Harro Höfliger liefert keine „Maschinen von der Stange“, sondern geht individuell auf Anforderungen ein. Mit Maschinen, die so präzise und flexibel sind wie die Therapien, die sie ermöglichen sollen. Jede Maschine ist ein Unikat. Sie entstehen nicht über Wochen, sondern meist über Jahre tiefer Entwicklung und in enger Zusammenarbeit mit den Kunden. Ist der Prototyp erst einmal definiert, vergehen oft nochmals mindestens 24 Monate, bis die Anlage schlussendlich aufgebaut und in Betrieb genommen wird.

Um dieses Verständnis zu garantieren, war Harro Höfliger eines der ersten Unternehmen, das Apotheker in seine Entwicklungsteams integrierte – ein damals völlig unkonventioneller Schritt. Heute arbeiten auch Mediziner und Medizintechniker im

„WENN DU WEISST, DASS AM ENDE DEINER ARBEIT EINE SPRITZE STEHT, DIE JEMANDEN HEILT, DANN BEKOMMST DU GÄNSEHAUT.“

THOMAS „TOMMY“ WELLER

Haus. Auch bei der Infrastruktur war das Unternehmen Vorreiter: Bereits früh wurden Reinnräume etabliert – heute zählen die hauseigenen Anlagen zu den größten Reinnraumkapazitäten der Branche. Diese Expertise und das interdisziplinäre Denken ist die Grundlage dafür, dass Lösungen entstehen können, die exakt auf die Realität der Patienten und ihrer Behandlung zugeschnitten sind.

HARRO HÖFLIGER IST KEIN GEHEIMTIPP, SONDERN EIN STÜCK ZUKUNFT.

Es gibt viele Unternehmen, die herausragende Technik bauen. Aber nur wenige, die dabei Mensch bleiben. Harro Höfliger war von Beginn an ein solcher Ort. Und er ist es bis heute. Dank eines Gründers, der an Menschen glaubte. Und mit einem Team, das seinen Geist weiterträgt. In jedem Projekt, jedem Gespräch, jeder Entscheidung.

„HARRO, WHO?“

Jetzt wissen wir's!



Schützensengel.

Michael Schützenberger – ein Bildhauer, der begleitet, statt zu formen.

Wie eine Hand, die da ist – sanft, wach, bereit.

Wenn er von seinen Skulpturen spricht, klingt kein Stolz mit. Sondern Warten. Hoffen.

„Ich wünsche mir immer, dass es etwas wird“, sagt er leise.

Als müsste sich das Werk selbst vollenden – **durch ihn hindurch.**

DER ORT

In einem alten Bauernhaus in Streich in den Berglen lebt ein Künstler, der wenig Aufhebens um sich macht – aber umso mehr um das, was durch seine Hände entsteht. Michael Schützenberger zwingt nicht, sondern bittet.

Sein Atelier war früher eine Getreidescheune. Heute ist es ein verwinkelter, atmender Ort – kein Showroom, sondern ein Raum zwischen Staub und Seele. Zwischen alten Balken, Lichtschlitzen, schwebendem Staub, Werkzeugen, Kinderspielzeug und tonnenschweren Skulpturen entfaltet sich ein Leben, das aus dem Material spricht. Seine Kunst lebt von Mythen, von Geschichten, von einem Echo, das älter ist als Worte – und in jeder neuen Skulptur weiterschwingt wie eine leise Antwort auf etwas Urmenschliches. Und doch ist sie ganz gegenwärtig. Sie steht da, fest verankert in Stein, Holz, Stahl. Und sie scheint zu sagen: „Ich bin hier. Ich schütze nichts – und vielleicht gerade deshalb alles.“

DER WEG

Michael Schützenberger hat keinen klassischen Ausbildungsweg gewählt – er hat in Paris, Wien und Stuttgart Bildhauerei studiert und sich seinen eigenen künstlerischen Standpunkt erarbeitet.

Er hat das Monumentale gesucht – und fand das Intime. „Zwei oder gar drei Meter faszinieren mich“, sagt er über die Monumentalplastik.

Doch seine wahre Größe liegt nicht im Maßstab, sondern in der Betrachtung. Geboren wurde er in Backnang – zu einer Zeit, in der seine Eltern noch zwischen Deutschland und Österreich lebten. Die Entscheidung für einen Ort war noch offen, und so fiel seine Geburt in die württembergische Kulturstadt. Die Wurzeln aber: österreichisch. Sein Denken: grenzüberschreitend.

Der Großvater war Lehrer, Philosoph – und so liegt die Spannung in seiner Biografie offen da: Intellekt und Handwerk. Geist und Muskel. Mythos und Material.

**„ICH WOLLTE EIN
BAUER SEIN, DER
DANTE IM ORIGINAL
LESEN KANN.“**

MICHAEL SCHÜTZENBERGER

DIE WERKE

Wer durch sein Atelier geht, begegnet Gesichtern. Manchmal vollständig – manchmal nur ein Mund, ein Blick, eine Stirnfalte. Figuren mit Ausdruck. Fragmente voller Geschichte. Michael Schützenberger ist kein klassischer Beschützer. Und doch: Wer sich durch seine Skulpturen bewegt, spürt etwas.

Ein Flüstern.

Eine Erinnerung.

Eine Haltung.

**Eine Hand, die nicht festhält –
und gerade deshalb begleitet.**

Michael Schützenberger ist kein Engel.
Und doch – ein Schützengel.

DIE MYTHEN

Die griechische Mythologie ist für ihn mehr als ein Thema – sie ist seine Sprache. Minotaurus, Prometheus, Orpheus, Eurydike – keine Zitate, sondern Spiegel. Er kennt ihre Geschichten nicht nur – er lebt mit ihnen. In Gips, Ton, Bronze. Seine Werke erzählen nicht nach – sie verkörpern. Vielleicht bewahrt er alte Erzählungen vor dem Vergessen – oder hilft ihnen, in neuer Form zu überleben. Ein kultureller Schützengel.

DIE MUSIK

Schützenberger spielt auch.

Nicht nur mit Formen – auch mit Tönen.

Wiener Lieder. Gern von Georg Kreisler sowie des Duos „Die Strottern“. Im Kiosk. In kleinen Sälen. Mit seiner Frau, einer Pianistin. Es ist eine Musik, die zu ihm passt wie Patina zu Bronze: warm, schräg, lakonisch – mit Herz und Hirn zugleich. Sie ist wie seine Kunst: voller Unterströmungen, voller feiner Brüche, voller Wahrheit hinter dem Augenzwinkern. Wer ihm zuhört, merkt schnell: Er lebt das, was er schafft – auch auf der Bühne. Nicht um zu gefallen, sondern um zu verbinden.



DIE MENSCHEN

Wer bei ihm einen Kurs besucht, kommt nicht nur wegen des Materials. Es ist die Art, wie er hinsieht. Wie er hinhört. Wie er spürt, wann ein Schlag passt – und wann noch nicht. „Ich bin kein Meister. Aber ich kann's verdammt gut erklären.“ Das glaubt man sofort. Er zeigt, wie man Stein liest. Wie man erkennt, ob ein Körper sich zeigen will. Wie man mit Feuer arbeitet, mit Wasser, mit Schwerkraft. Und dazwischen kocht er.

DIE FREUNDE

Michael Schützenberger ist dem Haus Maurer seit Jahrzehnten verbunden. Er kennt Tobias Maurer seit Langem – und auch Werner und Anne, Tobias' Eltern, waren ihm Weggefährten. Nicht nur als Kunden, sondern als Menschen. Vor rund dreißig Jahren hat Michael für Werner Maurer eine Brezel aus Bronze gegossen – als Zeichen der Freundschaft zwischen zwei Handwerkern. Vom Schmied zum Bäcker. Und so ist auch dieser Text keine Werbung. Sondern eine Würdigung.



DIE HALTUNG

In einer Welt, die drängt und drückt, ist Michael Schützenberger ein stiller Widerstand. Er arbeitet mit der Zeit – nicht gegen sie. Er wartet, wo andere forcieren. Er lässt zu, wo andere festlegen. Sein Werk stellt keine Forderungen. Und doch bleibt es. Es klingt nach. Michael Schützenberger wird selbst zum „Schützengel“: als jemand, der mit seinen Werken den Blick hebt, schützt, leitet – oder in andere Welten entführt. Der Blick zurück – und nach vorn. Hunderte Skulpturen sind im Laufe der Jahre entstanden – viele davon haben längst ihren Platz in Sammlungen oder öffentlichen Räumen gefunden – ein stiller Erfolg für jemanden, der nicht ruft, sondern wirkt. Er lebt nicht vom Hype, sondern von Stille. Sein Werk gedeiht. Sein Ort wächst. Er selbst bleibt – wie seine Figuren – wachsend unvollendet.

UND WAS BLEIBT

Am Ende steht kein Schlusswort. Sondern ein Raum. Ein Raum zwischen den Dingen. Zwischen Stein und Atem. Zwischen Mythos und Mensch. Michael Schützenberger ist kein klassischer Bildhauer. Er begleitet mit seiner Kunst – statt zu belehren. Er lässt zu, statt zu formen. Er bewahrt – gerade weil er nicht festhält. Ein Schützengel. Und wer mag, der darf ihn erleben.

An Samstagen ist sein Atelier offen für Gruppen. Kein Eintritt, kein Auftritt. Einfach kommen, zuhören, staunen, verweilen. Michael sagt nur: „**Kommt einfach vorbei.**“ Und man spürt, dass ihm dieser Gedanke eines offenen, freundlich gesinnten Hauses „in der Seele taugt“ – wie einem kleinen Wiener Buben, den die Welt einst so geschützt hat, wie er es nun im Sinne gelebter Kultur und Mythologie für uns alle tut.

Mehr erfahren: schuetzenberger.at

„ICH BIN
KEIN
MEISTER.
ABER
ICH
KANN'S
VERDAMMT
GUT
ERKLÄREN.“

MICHAEL SCHÜTZENBERGER



Ofengespräch.



Für das achte Ofengespräch freue ich mich, Dietmar Allgaier bei mir auf der Ofenbank begrüßen zu dürfen. Er ist seit 2019 Landrat des Landkreises Ludwigsburg und seit 22. März 2025 Präsident des VfB Stuttgart. Zuvor hat er das Amt schon seit August 2024 interimswise inne. Seine Wurzeln liegen in der Region. Seine Liebe zum Fußball wurde durch seine Frau geweckt, seine Führungsqualitäten durch viele Jahre politischer und kommunaler Arbeit geprägt.

Er hört zu, schafft Rahmenbedingungen – und denkt den Verein im Wortsinn der Vereinigung aller Abteilungen. Dass er familiäre Wurzeln im Bäckerhandwerk hat, macht seinen Besuch bei uns umso stimmiger.

 Ich freu mich, dass du heute hier bist, Dietmar. Natürlich weil du Präsident des VfB Stuttgart bist, vor allem aber auch, weil du jemand bist, der Verantwortung mit Wärme lebt – leise, klar, zugewandt. Wir haben uns über die Jahre oft gesehen, gesprochen, mal bei Spielen, mal im Austausch über gemeinsame Themen. Aber das hier heute – das ist eine besondere Bühne: unsere Ofenbank.

 Ich bin gerne gekommen. Weil ich eure Arbeit schätze – und das Format mag. Besonders freue ich mich, deine Backstube kennenzulernen. Ist ja für mich in gewisser Weise ein Heimspiel, denn habe ich dir schon erzählt, dass ich Wurzeln im Bäckerhandwerk habe?

 Nein, aber klingt natürlich spannend.

 Mein Urgroßvater führte seinerzeit die Bäckerei Seemüller. Die gibt's heute nicht mehr, aber eine alte

Kassentruhe aus dem ehemaligen Laden stand früher immer bei meiner Oma und jetzt bei uns zuhause. Die oberste Schublade war damals die Kasse. Die Truhe erinnert mich heute noch an meine Kindheit, meine Großeltern und an den Duft von frisch gebackenem Brot.

 Das ist schön – für mich ja der Duft der Düfte. Wir haben bei uns in der Linsenhalde auch viele alte Schätze aus dem letzten Jahrhundert. Und es zeigt mal wieder: aus dem Bäckerhandwerk kann man viel machen. Man kann wie Jürgen Klinsmann Bundestrainer werden oder eben wie du Präsident vom VfB Stuttgart.

 Genau. Ich selbst kann zwar nicht so gut backen, halt nur kleine Brötle, aber ist schon was dran: Man sollte allen jungen Menschen raten, erstmal das Bäckerhandwerk zu lernen und sich dann zu überlegen, was der nächste Karriereschritt ist. Denn eine

Bäckerlehre bringt dir fürs Leben wahrscheinlich mehr als manches Studium. Früh aufstehen, zuverlässig sein, Verantwortung tragen – das sind Werte, die bleiben und in allen Bereichen des Lebens Halt geben können.

☞ Jetzt hast du es ohne Bäckerlehre so weit geschafft. Erzähl uns doch mal, wie dein Weg zum VfB war.

🏆 Ganz ehrlich: es hat ganz viel mit Liebe zu tun. Meine Frau hat mir den Weg zum Verein quasi vorgegeben. Sie selbst kam aus einer VfB-Familie. Mit sechs Jahren war sie das erste Mal mit ihrem Vater im Stadion. Als wir uns – ich sag's mal im Fußballjargon – in der Saison 1987/88 kennengelernt haben, hat sie mir

ich ehrenamtlich in den Mitgliederausschuss möchte. Ich erinnere mich gerne an die Zeit zurück. Wir haben gemeinsam gefeiert und gelitten. Durch zwei Ligen sind wir gegangen.

☞ Die 2. Liga war für mich auch bewegend. Nie mit Gefühl von „keine erste Liga“ – das Stadion war immer voll und die Stimmung unglaublich. Gerade in solchen Phasen spürt man die Vereinskultur. Dann kam der Wiederaufstieg und irgendwann auch deine Präsidentschaft. Aber es war kein klassischer „Karriereschritt“, oder?

🏆 Nein, es war für mich eine große Überraschung. Ich bin ein paar Monate vorher aus meinem Ehren-

Mir wurde gesagt, man hätte mich gerne als Präsident. Und ich war mitten im „Abenteuerland“. Ab da ging's Schlag auf Schlag. Ich musste mich mit dem Regierungspräsidium abstimmen – hauptberuflich war und bin ich ja Landrat in Ludwigsburg. Ich habe dann die Fraktionsvorsitzenden benachrichtigt, Politik, Führungskräfte. Gleich am Tag drauf um 13 Uhr ein kurzes Briefing, und um 14 Uhr schon die Pressekonferenz, in der meine Präsidentschaft verkündet wurde. Das war richtig Action – und ich habe es bis heute keinen Tag bereut. Im Gegenteil. Volle Energie für unseren VfB!

☞ Und seitdem führst du den Verein. Das ist eine große Aufgabe, denn es geht ja

und alle im Team unter idealen Bedingungen arbeiten können.

☞ Das ist bei uns in der Bäckerei ähnlich. Ich kann nicht überall sein, nicht alles steuern und vor allem auch nicht mehr selbst Brot backen. Ich kann aber dafür sorgen, dass die Teams Vertrauen haben, dass jeder die richtigen Geräte hat, dass die Systeme und Abläufe passen. Das ist keine Kleinigkeit. Und beim VfB ist ja auch das Besondere: Es geht nicht nur um die Profimannschaft.

🏆 Nein, wir haben neben dem Profi-Fußball auch noch den e.V. mit acht Abteilungen – darunter Leichtathletik – mit Paralympics-Sieger Niko Kappel

*E.V.

Der VfB Stuttgart ist als eingetragener Verein (e.V.) organisiert und zählt mit 122.000 Mitgliedern zu den größten Sportvereinen Deutschlands. Trotz der Ausgliederung der Profifußballabteilung im Jahr 2017 hält der e.V. weiterhin die Mehrheit der Anteile. Dies ermöglicht den Mitgliedern, über zentrale Vereinsangelegenheiten mitzubestimmen.



Der am 9.9.1893 als FV Stuttgart gegründete Club fusioniert 1912 mit dem Kronen-Club Cannstatt zum **Verein für Bewegungsspiele**. Seit 1925 trägt das Team den **traditionellen roten Brustring**.



unmissverständlich gesagt: „Wenn das mit uns was werden soll, dann musst du mit ins Stadion.“ – Viel Überzeugungsarbeit war aber nicht zu leisten, weil es mir ebenso viel Freude gemacht hat. Wir hatten dann auch recht bald eine Dauerkarte im Block B. Nicht überdacht, aber dafür mit grandioser Stimmung. Als die Kinder dann Anfang 2000 zur Welt gekommen sind, konnten wir leider nicht mehr so häufig gehen. Die Liebe zum Verein ist geblieben. 2008 hat es mich dann wieder gepackt. Die Kinder waren größer und wir konnten uns wieder unserem VfB widmen.

☞ 2016 haben wir uns beide dann kennengelernt – natürlich im Stadion. Ich weiß noch, dass du mal gesagt hast, dass man dort zwei Veranstaltungen hat: eine auf dem Rasen – und eine mit den Menschen rundherum.

🏆 Stimmt, das habe ich oft so empfunden. Das war übrigens auch die Zeit, in der ich gefragt wurde, ob

amt raus und hatte eigentlich ein bisschen Abstand nehmen wollen. Aber wie's manchmal so ist, kam die Mitgliederversammlung 2024 – und der Verein stand vor großen Problemen. Ganz offen: es sah fast aussichtslos aus. Eines Montagabends, wir saßen mit Freunden beim Italiener mit Pizza und Wein, klingelte mein Handy. Als ich den Namen des Vereinsbeiratsvorsitzenden Rainer Weninger gelesen habe, wusste ich: Wenn ich jetzt rangehe, verändert sich was. Und genau so kam es auch. Mir wurde interimweise die Präsidentschaft angeboten. Ich habe eine Nacht darüber geschlafen, mit meiner Frau gesprochen – und entschieden, dass ich es mir vorstellen kann. So kam der Stein ins Rollen. Aber wir durften keine Zeit verlieren. Ich habe mich einen Tag später mit dem Vereinsbeirat getroffen. Sie haben sich zur Beratung zurückgezogen. Abends war ich dann auf einem PUR-Konzert. Erneut klingelte das Handy. Verstanden habe ich zunächst kein Wort, weil es so laut war. Also habe ich mich in eine ruhigere Ecke zurückgezogen.



Robert Schlienzer führte den VfB trotz Verlust eines Arms zu zwei Meisterschaften und zwei Pokalsiegen

um deutlich mehr, als das, was sich die meisten unter den 2 x 45 Minuten, Samstags um 15:30 Uhr so vorstellen. Kurzum: wie kannst du dem allem gerecht werden?

🏆 Ein Verein ist nur so stark wie das Team, das ihn trägt – und meine Aufgabe ist es, dafür die bestmöglichen Rahmenbedingungen zu schaffen. Ich sehe mich dabei als jemand, der Orientierung gibt, motiviert und ein großes Spielfeld öffnet, auf dem sich jeder entfalten kann – von den Vereinsabteilungen, über Geschäftsstelle bis zur Profimannschaft. Dazu gehört auch, sich mal zurückzunehmen und anderen bewusst Raum zu lassen. Ich werde zum Beispiel oft gefragt, ob ich vor den Spielen mit in die Kabine gehe. Die Antwort ist: extrem selten. Ich bin kein Trainer – das können andere deutlich besser als ich, und genau dafür sind sie da. Mein Job in meiner Rolle als Aufsichtsratsvorsitzender ist es, den strategischen Rahmen zu bereiten und so dafür zu sorgen, dass Trainer, Sportdirektoren

und Zehnkampf-Silbermedaillengewinner Leo Neugebauer –, Hockey, Faustball, Frauenfußball, die Traditionsabteilung und die größte Schiedsrichter-Abteilung in der Liga. Unsere Frauen sind frisch in die 2. Liga aufgestiegen. Da steckt unglaublich viel Leidenschaft drin – und das meiste passiert ehrenamtlich. Mit inzwischen über 120.000 Mitgliedern – allein im letzten Jahr sind 30.000 dazugekommen – ist der VfB der größte Verein der Region. Das wird neben dem Profifußball oft übersehen, aber auch gerade darauf sind wir besonders stolz.

☞ Diese Breite ist das, was einen echten Verein ausmacht. Vielfalt vereint – das klingt einfach, ist aber eine echte Herausforderung. Gerade wenn Abteilungen so unterschiedlich ticken. Es ist wie bei uns mit den Bäckerei-Cafés und der Backstube: Der Betrieb lebt von der Vielfalt. Aber diese Vielfalt braucht auch Räume der Begegnung, um ein gemeinsames Wir zu schaffen.

*A- UND B-BLOCK

Die Stehblöcke A und B in der Cannstatter Kurve sind seit Jahrzehnten ein zentraler Begriff unter VfB-Fans. Bereits im Neckarstadion waren v. a. A-Block-Tickets rar, wurden nur unter langjährigen Fans weitergegeben. Im neuen Gottlieb-Daimler-Stadion (1993) wurden alle Stadion-Bereiche nummeriert, doch A- und B-Block blieben erhalten. Heute erinnert der Fantreff „A-Block“ an frühere Zeiten.

☑️ Deshalb veranstalten wir dieses Jahr erstmals ein abteilungsübergreifendes Sommerfest – so trifft die Leichtathletin den Hockeyspieler, der Faustballer die Tischtennisspielerin. Das ist gelebte Vielfalt, die uns eint – vereint im besten Sinne. Sie macht aus uns den einen VfB. Unser Ziel ist übrigens auch mehr Präsenz in der ganzen Region, auch in den kleineren Orten.

☑️ Wenn man das so hört, merkt man: Dir geht's um viel mehr, als nur erfolgreiche Abteilungen und gute Ergebnisse. Dir geht's ums Weiterdenken. So auch bei der Entwicklung rund um das Stadion-Areal?

☑️ Richtig. Wir stehen in sehr engem Austausch mit

☑️ Ich finde, wer wirtschaftlich gut dasteht, hat auch eine Verantwortung gegenüber der Gesellschaft. Es gibt viele Herausforderungen, die wir nur gemeinsam bewältigen können. Da braucht es Engagement, Klarheit – und manchmal auch einfach Unterstützung. Deshalb engagieren wir uns bei der Tour Ginkgo, unterstützen kleine Sportvereine, helfen in Not-situationen – wie beim Hochwasser. Nicht, weil's PR ist – sondern weil's dazugehört. Das muss man auch alles unter einen Hut bekommen. Wie politisch und wie sportlich musst du denn sein als Präsident?

☑️ Eine gute Frage. Klar, man muss den Sport lieben, ihn verstehen – aber man darf sich nicht einmischen, wo man nicht hingehört. So wie ich nicht in die Kabine

ich abends bei einer Abteilungsleitersitzung bin, ist das für mich keine Last, ich mache das gerne. Das spürt auch meine Familie. Meine Frau hat mir vor der Zusage der Präsidentschaft gesagt: Du musst es selbst entscheiden – aber die ganze Familie weiß, dass dir das gut tut. Die Zeit beim VfB ist für mich durchweg positiv – auch beruflich. Meine beiden Aufgaben ergänzen sich gut. Natürlich bleibt auch was auf der Strecke: Saxofon und Klarinette spiele ich zum Beispiel nicht mehr.

☑️ Unsere Tochter spielt Saxofon und Klarinette, unser Sohn Posaune. Das habe ich auch jahrelang gespielt – damals bei „Jugend musiziert“. Die Technik mit der Hand würde ich heute noch hinkriegen. Aber

*STIFTUNG

Die VfB Stiftung „Brustling der Herzen“ bündelt das soziale Engagement des Vereins – etwa in Jugendarbeit, Bildung, Integration und Klimaschutz. Ziel ist es, gute Projekte zu fördern, unterstützen und sichtbar zu machen.

Der schussgewaltige **Karl „Knallgöwer“ Allgöwer** und Weltmeister **Guido „Diego“ Buchwald** prägten die goldenen 1980er- und frühen 1990er Jahre.



Der VfB kann auch Hockey, Tischtennis und vieles mehr: **Niko Kappel** ist Weltmeister und Weltrekordhalter im Kugelstoßen, **Leo Neugebauer** holte Olympia-Silber im Zehnkampf und die **Fußball-Frauen** schafften den Durchmarsch aus der Oberliga in die 2. Bundesliga.



*DFB-POKAL

Im DFB-Pokal treten unterklassige Teams in K.-o.-Spielen gegen Profiklubs an – und das nicht selten erfolgreich: die Hertha BSC Amateure erreichen 1993 das Finale und Hannover 96 wird als Zweitligist sogar Pokalsieger 1992 – der Pokal hat eben „seine eigenen Gesetze“.

der Stadt Stuttgart. Es geht um die Infrastruktur – besonders für unsere Frauenmannschaften, den Nachwuchs und die weiteren Sportsparten des Vereins. Ganz wichtig: wir brauchen bessere Trainingsbedingungen und eine bessere Basis für langfristige Lösungen. In diesen Bestrebungen steckt die Energie drin, aus der wir alle gemeinsam erfolgreich Zukunft bauen.

☑️ Bedeutet aber auch Verantwortung. Nicht nur für den Sport – sondern für die Gesellschaft. Das ist etwas, das ich bei dir sehr stark spüre. Und auch bei euch in der Stiftung.

☑️ Das ist mir wirklich ein Anliegen. Wir fördern mit unserer VfB Stiftung „Brustling der Herzen“ Projekte wie die Nachsorgeklinik Tannheim, das Olgäle, Schulinitiativen, Umweltprojekte. Unsere Spieler engagieren sich unter anderem in der Vesperkirche. Und ich merke: Das berührt. Nicht nur die Menschen dort – auch unsere Spieler.

gehöre. Ich bin viel wirkungsvoller in Gesprächen mit Repräsentanten, sei es im Land, der Liga oder auch international. Wenn's was zu feiern gibt, bin ich trotzdem gerne mit dabei (lacht). Der Dialog mit den Fans, mit den Abteilungen, den Funktionsträgern ist mein Spielfeld. Und ich versuche, immer ein Ohr an der Basis zu haben. So höre ich am besten, wo der Schuh drückt, was gebraucht wird, was fehlt, wo Potenzial liegt. So können wir als Verein gemeinsam wachsen. Ich betone: gemeinsam!

☑️ Ich versuche mal zusammenzuzählen wo man dich überall braucht – im Landratsamt, im Stadion, dem Präsidium beim VfB, bei all deinen dienstlichen wie ehrenamtlichen Verpflichtungen und nicht zu vergessen auch als Familienvater. Darf man fragen, wie du das schaffst?

☑️ Darfst du. Und mein Geheimnis ist: Ich muss nicht abends ab 19 Uhr auf der Couch sitzen. Wenn

wenn man lange nicht übt, bekommt man keinen Ton mehr sauber über die Lippen. Der Ansatz ist einfach weg.

☑️ Gut, dass das bei dir auch so ist. Dachte, es liegt an mir (lacht). Schöne Anekdote dazu: Wir hatten mal eine israelische Delegation zu Besuch. Leichtsinnig wie ich war, habe ich dem dortigen Musikschulleiter erzählt, dass ich früher Klarinette spielte. Er war so begeistert, dass er mir direkt das Versprechen abrang, beim nächsten Besuch in sechs Monaten gemeinsam zu musizieren. Und tatsächlich: Wochen später kam eine Mail mit dem Betreff: „You promised to play with me.“ Ich habe geübt – sehr zum Leidwesen meines Hundes, der Rest meiner Familie konnte ja flüchten. Und dann haben wir tatsächlich ein Duett zusammen gespielt. Ein besonderer Moment.

☑️ Apropos besonderer Moment: Das Pokalfinale steht an. Bielefeld sollte von der Papierform zu schlagen sein – aber deren Weg ins Finale hat gezeigt, dass sich

bislang alle Favoriten in der Arminia getäuscht haben. Was ist dein Tipp?

☑️ (lacht) 3:1 für den VfB (Anmerkung: Gespräch vom 13. Mai). Ich glaub an das Team, an den Moment. Und ich glaube, das wird ein besonderes Spiel.

☑️ Das glaube ich auch. Und wenn es so kommt, dann stoßen wir zusammen an! Danke für deine Zeit und Offenheit, Dietmar – und für alles, was du für den roten Brustling bewirkst, ganz ohne große Worte. Wer das liest, spürt: Hier führt jemand nicht um zu Glänzen, sondern um zu Ermöglichen.

☑️ Danke, Tobias, für das Ofenbank-Gespräch über Werte, Zukunft und Zusammenhalt – und für den Mut zum Pokalfinal-Tipp. Der bleibt jetzt schwarz auf weiß. Ich halte mich da an die Worte meiner Großmutter: „Tue recht und scheue niemand.“ Dann braucht's auch keine Angst vor der Zukunft.





Was wäre,

Sven

Sven Gloning ist einer unserer fünf Maurerkorn®-Bauern – und das mit voller Überzeugung. Auf sechs Feldern rund um seinen Betrieb in Oeffingen baut er unser Maurerkorn an – garantiert ungespritzt, nach festen Prinzipien, die auf gesunde Felder und klare Werte setzen.

Für Sven zählen nicht kurzfristige Gewinne, sondern robuste Sorten, ein gesunder Boden – und die Überzeugung, dass Landwirtschaft regional, partnerschaftlich und mit Rücksicht auf Mensch und Natur gelingen kann. Ohne Siegel. Ohne Show. Aber mit viel Sinn.

Wenn Sven übers Feld schaut, sieht er nicht nur Halme im Wind. Er sieht Zusammenhänge, Entwicklungen, Verantwortung. In jedem Trieb steckt Wissen. In jeder Ähre: Erfahrung. Und ein stilles Versprechen, dass Landwirtschaft auch morgen noch gelingen kann – regional, verantwortungsvoll, bodenständig.

Ein gutes Korn wächst nicht von allein. Es wächst durch Hände, die wissen, was sie tun – und durch Menschen wie Sven, die mit dem Boden verbunden sind. Und mit dem, was daraus entsteht.

Auf dem Hofener Feld baut Sven Maurerkorn-Dinkel an – genauer gesagt die Sorte Zollernspelz. Sie ist keine Hochleistungssorte, sondern eine alte, robuste, genetisch unveränderte Pflanze – ideal für den ungespritzten Getreideanbau, für den das Maurerkorn steht. Seit 2004 wächst es ausschließlich im Rems-Murr-Kreis – nach klaren Regeln: ohne Spritzmittel, mit reduzierter Düngung, Blühstreifen am Feldrand und durchdachter Fruchtfolge. So entstehen gesunde Böden, mehr Biodiversität – und eine verlässliche Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Bäckerei. Ehrlich. Nah. Mit Blick nach vorn.



Was bewegt jemanden wie Sven?

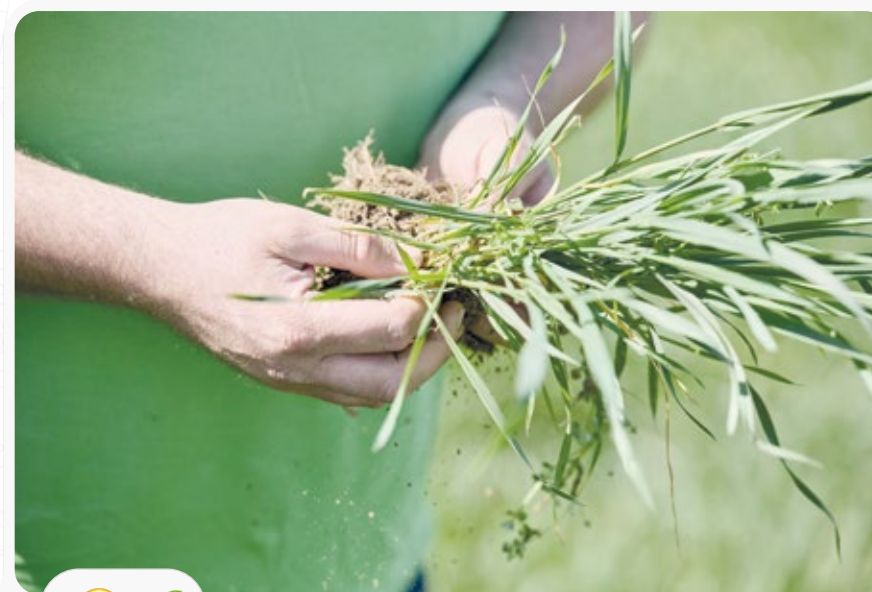
Was denkt ein Mensch, der mit den Händen die Erde fühlt – und den Blick nach vorne richtet? Sechs Fragen, sechs Antworten von einem, der Landwirtschaft lebt: ehrlich, erfahrungsreich und mit beiden Füßen fest auf dem Acker.

Wenn du dir das perfekte Wetter für deinen Maurerkorn-Dinkel wünschen könntest, ...

... **dann** wäre es morgens leicht bewölkt mit ein bisschen Sonne, damit der Bestand abtrocknet. Nie mehr als 25 Grad – sonst wird's zu trocken. Am Nachmittag gerne wieder Wolken. Und zwei Mal die Woche zwischen fünf und zehn Liter Regen. Nicht zu viel, sonst kommen Pilze. Nicht zu wenig, sonst verdurstet der Dinkel. Kein Biergartenwetter also – aber perfektes Maurerkorn-Wetter.

Wenn du dir einen perfekten Boden aussuchen dürftest, ...

... **dann** nehme ich den Oeffinger Boden. Der ist vielleicht nicht üppig – aber genau richtig. Und er ist meiner. Hier bin ich zuhause. Man muss mit dem arbeiten, was einem gegeben ist. Und wenn man's richtig macht, passt es – wie hier auf dem Hofener Feld. Der Boden ist karg, aber der Dinkel liebt ihn. Es kommt eben immer drauf an, was man draus macht.



Wenn du nur noch eine Sorte anbauen dürftest, ...

... **dann** würden wir das verlieren, was unsere Väter und Großväter schon wussten: Ohne Fruchtfolge geht's nicht. Die Böden brauchen Abwechslung – und die Pflanzen auch. Beim Maurerkorn besinnen wir uns auf genau das wieder: auf natürliche Kreisläufe, auf die Eigenkraft der Pflanze und auf das, was früher selbstverständlich war. Nachhaltigkeit heißt für uns: Vielfalt – nicht Monokultur.

Wenn du an deine Anfänge mit dem Maurerkorn zurückdenkst, ...

... **dann** denke ich zuerst an meinen Vater. Er war der Erste bei uns, der gesagt hat: „Wenn ich nicht spritzen muss, dann ist das immer besser“. Seine Einstellung war klar – und sie hat uns geprägt.

Über Harald Kauffmann kamen wir zum Maurerkorn. Das Konzept hat uns vom ersten Moment an überzeugt. Kein Firlefanz, keine Kompromisse – sondern ein Weg, den man mit Stolz gehen kann. Und den wir bis heute gehen.



Das Schöne ist, dass ich diesen Weg nicht alleine gehe, sondern zusammen mit den anderen Maurerkorn-Bauern: Wolfgang Bürkle, Richard und Harald Kauffmann. Und natürlich Tobias Maurer.



Maurerkorn Dinkel



Wenn sich der Klimawandel deutlich verstärkt, ...

... **dann** müssen wir reagieren. Mit anderen Sorten, neuen Methoden. Aber ich glaube fest daran: Regional kann trotzdem funktionieren. Die Schweiz baut heute schon Reis an – warum sollten wir nicht auch Neues wagen? Und in Australien ist es noch heißer – trotzdem wächst dort Getreide. Entscheidend ist, dass ich mit meinen Flächen auch künftig einen Beitrag für unsere Region leisten kann.

Wenn ich mir etwas vom Markt wünschen könnte, ...

... **dann**, dass mehr Menschen denken wie Tobias Maurer: Regionalität ernst nehmen. Landwirtschaft bewusst stärken. Verlässliche Partnerschaften statt schneller Preise. Ohne Bauern gibt's keine Lebensmittel – so einfach ist das. Und wer wirklich Zukunft will, muss sie mit uns gestalten. Nicht nur davon reden.



Was Sven tut – und mit ihm die anderen Maurerkorn-Bauern – ist Landwirtschaft, wie sie sein soll: ehrlich, bewusst und verwurzelt. Was daraus entsteht, ist Vertrauen.

In jedes Korn. In jeden Tag.
In das, was wirklich trägt.



Besonders feine Dinkel.

Drei Brote. Drei Ideen. Und jede ein kleines Sommerfest.
Und weil aller guten Dinge bekanntlich drei Dinkel sind, zeigen wir, wie vielseitig das Schwabenkorn sein kann – fruchtig, herzhaft, überbacken. Für jeden Geschmack. Und für jede Gelegenheit.

Frisch und fruchtig:

Äbler Steinofenbrot mit gegrilltem Pfirsich, Feta und Minze

Für 4 Personen:

- 4 Scheiben Äbler Steinofenbrot
- 2 reife Pfirsiche
- 200 g Feta
- 1 Bund frische Minze
- 2–3 TL flüssiger Honig
- 2 EL Olivenöl

1. Die Brotscheiben dünn mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten pro Seite grillen, bis sie goldbraun sind.
2. Pfirsiche in Spalten schneiden und ebenfalls 1–2 Minuten pro Seite grillen.
3. Gegrilltes Brot mit Pfirsichspalten, zerbröseltem Feta, Minzblättern und etwas Honig anrichten.



Heiß und kernig:

Dinkelwürfel-Grillspießchen mit Käse und Gemüse

Für 4 Personen:

- 150 g Dinkelwürfel
- 200 g Grillkäse (z. B. Halloumi)
- 1 kleine Zucchini, in Scheiben
- 8 Cocktailtomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Kräuter nach Wahl
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz & Pfeffer
- 4 Holzspieße

1. Kräuteröl mischen: Olivenöl, Kräuter, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren.
2. Dinkelwürfel, Käse, Zucchini und Tomaten abwechselnd aufspießen und mit dem Kräuteröl bepinseln.
3. 8–10 Minuten grillen, regelmäßig wenden. Heiß servieren.



Zu allen Rezepten »

Süß und uussig:

Dinkel-Emmer Brotauflauf mit Aprikose und Mandel

Für 4 Personen:

- 250 g Dinkel-Emmer Brot in Scheiben
- 250 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Zucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 2 Aprikosen (optional)
- 50 g gehackte Mandeln
- Butter für die Form
- Puderzucker
- Optional: Joghurt oder Quark

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Form buttern.
2. Milch mit Vanille und Zucker erwärmen, Brot darin kurz einweichen.
3. Abwechselnd Brot, Konfitüre, Aprikosen und Mandeln in die Form schichten.
4. Eier mit Salz verquirlen, darüber gießen.
5. 30–35 Min. goldbraun backen.
6. Mit Puderzucker bestäuben – optional mit Quark oder Joghurt servieren.



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
- ✓ 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



Auszeichnung in Gold für die
hervorragende Backleistung
vom Deutschen Brotinstitut e.V.
für unser Gottlobs Steinofenbrot



Mehr erfahren:

