

Gut Brot will Weile haben

Ein Besuch in der Bäckerei Maurer im Schelmenholz: Handarbeit, gute Zutaten und viel, viel Zeit machen die Qualität aus

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
PIA ECKSTEIN

Winnenden.

Acht Uhr morgens zur Sommertour? Da musste das Frühstück der Leserinnen und Leser unserer Zeitung kürzer als üblich ausfallen. Acht Uhr morgens? Die Bäcker und Konditoren der Bäckerei Maurer im Schelmenholz lächeln da nur. Sie nämlich haben ihren Arbeitstag schon fast hinter sich gebracht. Und die Kuchen, Brötchen, Brote, die in die Läden sollen, sind längst unterwegs.

Was, ja, was ist eigentlich 'ne Konditorei? „Kuchen“, „Torte“, „Bienenstich“, „Pralinen“ – die Stichworte fallen, das Wasser läuft im Mund zusammen, ganz besonders in jenem Moment, in dem die drei Jüngsten der Sommertour zur Bäckerei Maurer die Hand voll mit besten Chips aus Schweizer Schokolade kriegen und die, die schon ein paar Falten im Gesicht tragen, leer aussehen. Die zehren aber vom Duft der Fruchtfüllung, die die Konditoren gerade in die Backformen gefüllt haben. Und schon kommen die nächsten Backformen und die nächsten Biskuitschichten stapeln sich auf



Frischer Biskuit für die Sahne- und Fruchtschnitten: Eingepasst und lecker verfeinert. Walter Kröhn (Zweiter von rechts) weiß alles drüber. Bilder: Bernhardt

dem großen Tisch. Die Konditorin legt die Backform drauf, legt das Messer an und ratsch – perfekte Passform für die Sahneschnitten.

„Bei uns gibt's kein Hokuspokus“, sagt der Chef übers Süße. Walter Kröhn heißt er und erzählt von 200 Kuchen, die inzwischen sonntags gebacken werden. Denn längst wollen die Kunden nicht mehr nur von Montag bis Freitag frische Brötchen und saftige süße Stücke. Längst ist Wochenendarbeit auch beim Bäcker Usus. Aber damals wie heute kommen in die Bäckerei nur Sahne und Zucker und Joghurt und Gelatine. Nix Künstliches, nix Chemisches. Und fast alles ist Handarbeit. Maschinen wirken bei Maurer nur da, wo sie den Menschen das schwere Tun erleichtern. Und die Maschinen müssen sich dem Teig anpassen, nicht der Teig der Maschine.

Teigwürste wirbeln durch die Luft: Fertig ist der Hefekranz

Zum Beispiel gibt's da diesen „Segen“, wie einer der Konditoren sein Helferlein nennt: Diese Maschine wälkt die dicken Hefeteigklöße, die schon lang auf ihren Brettern ruhen, zu zentimeterdicken Teigflächen und rollt diese dann noch ratzfatz zu Würsten. Diese Würste machen die Konditoren dann nur noch ein bisschen dünner und länger, lassen sie dann zu dreien durch die

Luft wirbeln und fertig ist der Hefekranz. Von Hand auswellen und rollen? Da kämen die Männer am Backtisch nie zum Ende.

Keine Maschine der Welt aber kriegt die echte schwäbische Brezel so hin wie die menschliche Hand, die mit ihrem unverwechselbar elegant-geschickten Schlenker dem besten Backwerk der Welt an genau der richtigen Stelle die genau richtige Schlankheit, an der genau richtigen anderen Stelle die perfekte Rundung verpasst. Und drum stehen in der Bäckerei Maurer auch Tag für Tag drei Frauen und schlingen zwölf- bis dreizehntausend Brezeln am Tag. „Der Job ist anstrengender, als er aussieht“ sagt ein Kollege. „Den ganzen Tag stehen – ich könnt's nicht aushalten.“

Wobei der Begriff Tag bei jenen, die in der Bäckerei arbeiten, ja eine andere Bedeutung hat als bei jenen, die nur in der Bäckerei einkaufen gehen: Los geht's morgens zwischen drei und vier Uhr, bei „Erdbeeraktionen“ auch schon zwischen zwei und drei. Um 5.30 Uhr starten die ersten Wagen in die Filialen, um 9.30 Uhr fährt der letzte. Was bis dahin nicht fertig ist, kommt nicht mehr in die Läden – die Mühe war umsonst. Danach kommt in der Bäckerei all das dran, was Zeit braucht. Und vieles, sagt Bernd Simon, der Bäckermeister ist und über die Bedürfnisse von Hefe- und Sauerteigen, von frisch geschroteten Körnern und Mehl aller Arten bestens Bescheid weiß, vieles braucht Zeit. Stunden, Nächte.

Und wenn's die Zeit gekriegt hat, dann schmeckt's erstens gut und das, zweitens, lange Zeit.

Blick zurück

- 1931 eröffneten Gottlob und Anna Maurer ihre Bäckerei in **Winnenden**.
- Doch schon **fünf Generationen** zuvor haben die Maurers gebacken.
- Der **heutige Geschäftsführer** Tobias Maurer ist nun in dritter Generation in Winnenden und hat aus dem einstigen Kolonialwarenladen mit Backstube ein **Unternehmen** mit rund 40 Filialen und etwa 370 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gemacht.
- Sechs bis acht Tonnen Mehl werden hier am Tag verbacken, rund ein Drittel davon ist das „**Landkorn**“, Mehl aus Getreide, das rund um Winnenden und Waiblingen **ohne Spritzmittel** und **Wachstumsregulatoren** angebaut wird, dafür aber mit blühendem Ackerandstreifen. Dieses Mehl wird in der Hegnacher Mühle gemahlen.

Blick voraus

- Im Herbst plant Bäckerei-Chef Tobias Maurer eine **große Erweiterung** seine Bäckerei, denn in seiner „Backstube“ ist's ganz schön eng geworden.
- So sollen auf dem **Nachbargelände**, das er kaufen konnte, die Auslieferung und die Konditorei eine neue Heimat finden. Außerdem werden dort dann die Brezeln geschlungen und Knackis gebacken.
- Auch die **hauseigene Waschanlage**, die die Brotkörbe blank wäscht, wird dann dort stationiert sein.
- Der Neubau soll wahrlich zukunfts-fähig sein: **Solarzellen** auf dem Dach sorgen für selbstproduzierten, ökologisch wertvollen Strom.
- Eine **Heizung** wird's auch nicht mehr geben: Die Räume sollen durch die Wärme, die die Backöfen und die Kältekammern produzieren, geheizt werden.



Der richtige Schwung macht's aus: Brezeln werden hier von Hand geschlungen.



Beste Schokolade für die Kinder: Schnell in den Mund, sonst schmilzt sie.