



Seniorentreff besucht die Backstube Stöckle

40 Interessierte besuchten mit dem Seniorentreff des Schwäbischen Albvereins Gemmrigheim die Bäckerei Stöckle in Bietigheim Bissingen.

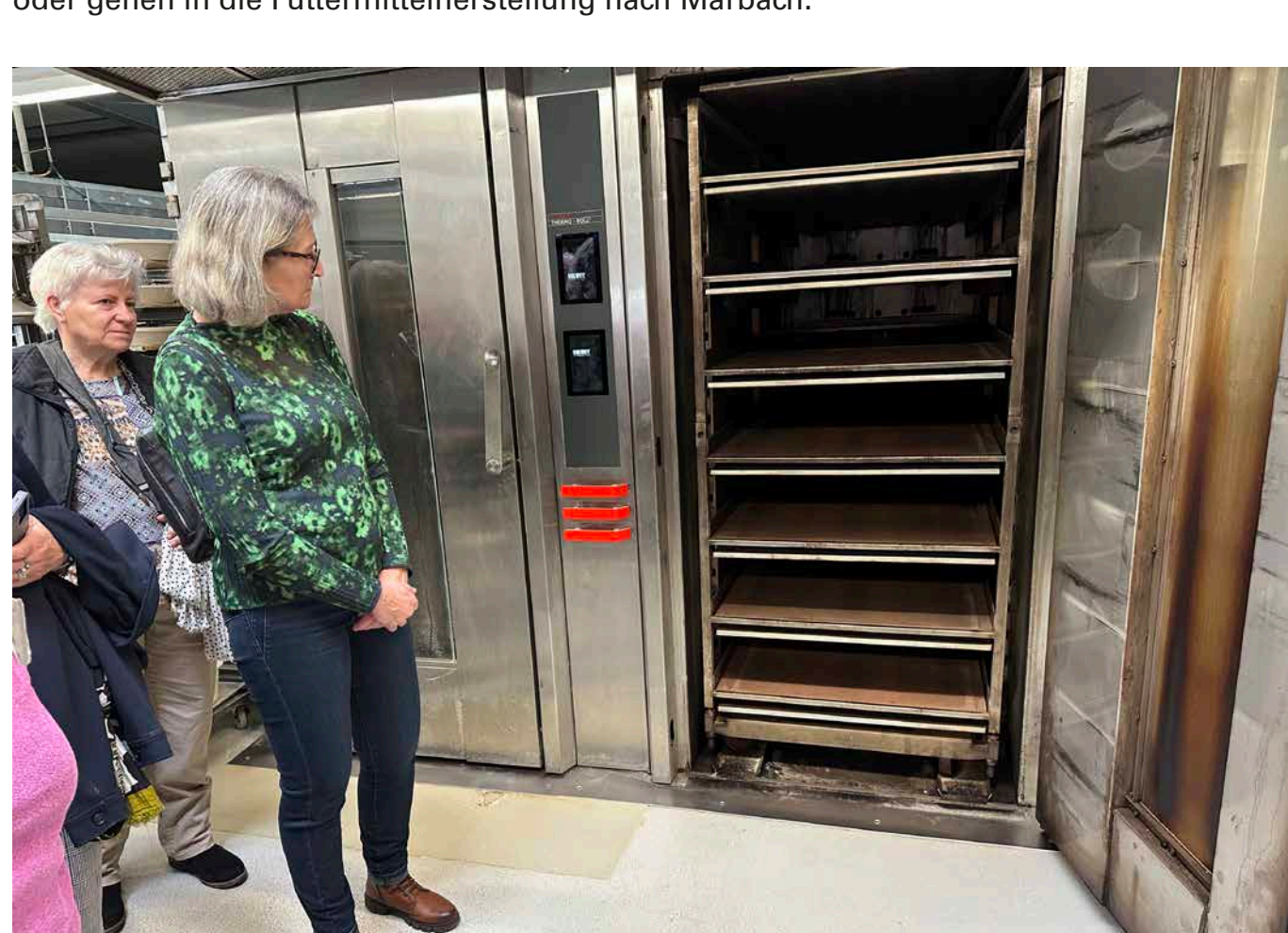
Die Traditionsbäckerei wurde 1949 als Familienbetrieb gegründet und beschäftigt mittlerweile 160 Mitarbeiter/innen in 8 Filialen.

Der Brotsommelier Steffen Mahl führte die Gruppe durch die Backstube und erläuterte ausführlich, wie in einem modernen Betrieb heutzutage Brot und andere Backwaren hergestellt werden. Ein Rezept-Computer berechnet die Menge der Zutaten und die erforderliche Temperatur. Dann darf der Teig 24 Stunden gehen.



Arbeitsbeginn ist 3:00 Uhr morgens, damit die Brötchen fürs Frühstück um 6:00 Uhr in den Läden sind. Die Auslieferung der Backwaren erfolgt in 4 Touren.

Auch für Umweltschutz und Nachhaltigkeit wird einiges getan. So wird z.B. die Abwärme der Backöfen zum aufheizen der Spülmaschinen genutzt. Das Getreide stammt aus Baden-Württemberg und auch Obst oder Zwiebeln für Kuchen werden möglichst regional eingekauft. Nicht verkaufte Waren gehen an die „Tafel“, werden zu Weckmehl verarbeitet oder gehen in die Futtermittelherstellung nach Marbach.



Zum Abschluss stärkten sich die Teilnehmenden bei Kaffee, Tee und Kuchen und waren sich einig: es war ein interessanter schöner Ausflug.

Am 7. April lädt der Seniorentreff zu einem Spielenachmittag und geselligem Beisammensein in die Albvereinsstube ein.