

FrISChe Backwaren für Schönaich

Weil die Bäckerei Raisch in Schönaich auch ein Café anbieten wollte, zog sie jetzt in das ehemalige Weinhaus Ulmer in der Böblinger Straße. Getüftelt wird immer wieder an neuen Brotkreationen, Teige werden in Ruhe gelassen und entfalten auf diese Weise ihr Aroma.

VON SABINE ELLWANGER

SCHÖNAICH. „Wir freuen uns sehr, dass zur Eröffnung so viele Leute vorbeigeschaut haben und sind begeistert von dem großen Andrang“, berichtet Matthias Raisch. Für die Bäckerei Raisch ist der Standort ein besonderer: „Weil unsere Eltern vor 30 Jahren aus Schönaichs Nachbarstädten Waldenbuch und Leinfelden nach Calw zogen, um dort das Unternehmen zu gründen.“ Man sei froh, wieder ein Stück an die „alte Heimat“ gerückt zu sein, und das im Jahr des 30. Bestehens. Heute stemmt das Gründerehepaar Linda und Udo Raisch die Leitung des Gesamtunternehmens mit 26 Standorten und 430 Mitarbeitern gemeinsam mit den drei Kindern, den Bäckermeistern Matthias und Maximilian sowie Tochter Lena. Sie managt das Marketing.

FrISChe Backwaren, Kuchenvielfalt, Qualität und Service, der sich am Kunden orientiert, so lässt sich die Unternehmensphilosophie auf den Punkt bringen. In Schönaich fehle ein Café, deshalb habe man hier unbedingt eines, als „Treffpunkt für Jung und Alt“, einrichten wollen. Was im ehemaligen Weinhaus Ulmer bestens umgesetzt gewesen sei. Im modernen, warmen Ambiente finden sich neben der klassischen Bäckerei nun auch 40 Café-Sitzplätze, weitere 20 im Außenbereich.

Geöffnet ist schon früh am Morgen: montags bis samstags ab 6 Uhr, sonntags ab 8 Uhr. „Wir wollen damit auch den Handwerkern die Möglichkeit bieten, sich mit Frühstück und Snacks zu versorgen“, erklärt Matthias Raisch, Bäckermeister und Brotsommelier. „Es gibt unter der Woche verschiedene Frühstücke. Und sogar ab morgens schon Bäckersnacks wie Fleischkäse, Schnitzel, Fleischküchle, Pizzavariationen und mehr – passend auch als kleines Mittagessen. Außerdem bieten wir von Montag bis Freitag ein Salatbuffet sowie jeden Sonntag ein Frühstücksbuffet. Und natürlich gibt es jeden Tag eine breite Kuchenvielfalt, Eistees sowie Eis-



Die Bäckerei Raisch setzt auf Vielfalt und Qualität. In Schönaich hat sie zudem ein einladendes Café geschaffen.

Foto: Matthias Raisch

becher.“ Geöffnet ist unter der Woche bis 18 Uhr, am Wochenende bis 17 Uhr.

Beide Brüder sind ambitionierte Bäckermeister. Da versteht es sich fast von selbst, dass „ausgereifte“ Backwaren über die Ladentheken gereicht werden. „Ja, wir achten vor allem auf eine Langzeit-Teigführung“, alles andere ist für den Brotweltmeister, Bäckermeister und Konditor Maximilian Raisch undenkbar. Nicht von ungefähr vertritt der Brotexperte Deutschland bei verschiedenen Wettbewerben, auch weltweit, im Team der

Bäckermeister. „Wir geben dem Teig die Zeit, die er braucht“, ist seine Devise. „Unsere Bäcker riechen und fühlen am Teig und stellen so fest, ob er noch eine Stunde Ruhe benötigt.“ Gemeinsam mit dem Team tüfteln beide Brüder oft an neuen, eigenen Brotkreationen aus verschiedenen Mehlen, darunter Dinkel. Das nachhaltige Engagement wird durch jährliche Audits vom Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie zertifiziert.

Bereits am 7. Juli eröffnete die Bäckerei Raisch eine weitere Filiale in der Berliner

Straße in Böblingen, in der vorher die Schönaicher Bäckerei Vetter präsent war. „Nachdem die Bäckerei Vetter ihren Betrieb eingestellt hat, konnten wir in Böblingen zügig wiedereröffnen. Hier sind ebenfalls alle unsere Backwaren, aber auch Snacks aus der Warmtheke erhältlich. Wir freuen uns, dass unser Angebot dort sehr gut angenommen wird.“ Übrigens: Viele Mitarbeiter der Bäckerei Vetter – sowohl in Schönaich als auch in Böblingen – sind nun im Unternehmen Raisch in „Lohn und Brot.“

IHK lädt zur Pitch-Night

Die Veranstaltung findet am 9. September statt. Junge Gründer und Gründerinnen werden gesucht.

BÖBLINGEN. Die IHK-Bezirkskammer veranstaltet am Donnerstag, 9. September, um 17 Uhr eine Pitch-Night und sucht dafür noch spannende und innovative Gründungsideen. Bewerben können sich alle Gründerinnen und Gründer, die gerade starten oder in der Anfangsphase ihrer Unternehmung sind. Mit ihren Pitches treten die Teilnehmer gegeneinander an. Danach werden die Präsentationen von einer Jury bewertet. Jeder Präsentation darf bis zu fünf Minuten dauern. Ein Pitch ist die kurze Vorstellung einer Geschäftsidee vor einem Publikum. Wie und mit welchen Mitteln die Geschäftsidee präsentiert wird, entscheidet die Gründerin bzw. der Gründer. Die besten Pitches werden mit einem Preis prämiert.

Im Rahmen der Veranstaltung haben die Teilnehmer die Möglichkeit, Kontakte zu anderen Gründern zu knüpfen und Gründungsexperten kennenzulernen. Gründerinnen und Gründer, die mitmachen möchten, können ihre Ideen ab sofort beim Team der IHK-Existenzgründungsberatung anmelden, per Mail unter startup.bb@stuttgart.ihk.de.

Die Teilnahme ist kostenlos. Um Anmeldung wird unter www.stuttgart.ihk.de im Internet wird gebeten. *red*

Neuer Firmensitz: BB Wohnbau legt los

HOLZGERLINGEN. Zuletzt hat die BB Wohnbau Böblingen GmbH die Baugenehmigung für den neuen Firmensitz „Im Dörnach“ in Holzgerlingen erhalten. Noch in diesem Sommer sollen die Bauarbeiten für das Wohn- und Geschäftshaus „Herzstück“ in der Werastraße in Holzgerlingen beginnen. Zudem wurde der Firmenfuhrpark jüngst im Bereich E-Mobility aufgerüstet. Zwei elektrischen Smarts gehören jetzt zur Flotte. *red*

BÖBLINGEN HILFT!

EINE INITIATIVE DER STADT BÖBLINGEN UND
IHRER TOCHTERGESELLSCHAFTEN

SPENDEN AUCH SIE UNTER

WWW.KOMMUNALES-CROWDFUNDING.DE/BOEBLINGENHILFT

WIR ERHÖHEN JEDE SPENDE UM 15 EURO.