Bäckerei Herzog feierte das Brot – am Tag des Deutschen Brotes

BÄCKERHANDWERK / Eine ganze Woche widmet Alexander Herzog dem köstlichen Backwerk und präsentiert dazu verschiedene belegte Varianten.

Region. Mit einem zentralen Festakt wurde am 16. Mai 2017 der Tag des Deutschen Brotes in Berlin gefeiert. Auch Familie Herzog nutzte diesen Anlass, um einmal mehr auf die Qualität und Vielfalt ihrer Backwaren aufmerksam zu machen – denn guter Geschmack verdient besondere Aufmerksamkeit.

Das Ziel

Höchste Qualität hat bei Bäckermeister Alexander Herzog und seinem engagierten Team oberstes Gebot. Um ihre Kunden immer mit einer gleichbleibenden Qualität verwöhnen zu können, werden in der Backstube nur beste Zutaten sowie ein hauseigener Natursauerteig verwendet und natürlich alle Produkte handwerklich hergestellt. Lange Reifezeiten runden den Prozess ab.

Weil geprüfte Qualität noch besser schmeckt

Neben dem Urteil ihrer Kunden unterzieht sich die Bäckerei Herzog regelmäßig dem kritischen Blick neutraler Prüfer: Bereits zum dritten Mal in Folge holte der „Rustikale Herzog“ vor zwei Wochen wieder Gold bei der Brotprüfung. der Bäckerinnung.

Das tägliche Angebot: rund 20 Sorten

Der Name verrät schon, was in ihm steckt: Das herzhaft Bauernbrot „Rustikaler Herzog“ ist nicht nur ein echter „Goldjunge“, sondern auch geschmacklich eines der Highlights der Bäckerei. Was vielleicht an dem Schuss köstlichen Sigwart-Biers liegen mag, welcher den Teig veredelt, oder an den gerösteten und unsichtbar fein gemahlenen Sonnenblumenkernen, die ihm seinen nussigen Geschmack schenken.

Das „Achtpfund-Krustenbrot“ lädt vor allem zur Brotzeit ein: Seine extra lange Teigführung (Reifezeit) sowie die doppelte Backzeit lassen die Kruste herrlich knusprig werden.

Weizenfreie Vielfalt – Dinkel als Alternative

Nicht nur, wer auf Weizen verzichten muss, kommt bei den verschiedenen Dinkelbrotvarianten auf den Geschmack. Vom reinen Dinkelbrot über das „Brotzeitlaiberl“ mit 90 Prozent Roggen und zehn Prozent Dinkel bis zum „Herzogs Mühlenbrot“ mit 80 Prozent Roggen und 20 Prozent Dinkel und einem Hauch Kümmel bleiben auch hier keine Wünsche offen.

Nicht zu vergessen das „Kürbiskernbrot“, das durch vorher geröstete Kürbiskerne sowie einen Anteil Kürbiskernöls noch mehr Aroma sowie Frische verspricht.

Tradition verpflichtet

Bereits in fünf Generation führt Alexander Herzog mit seinem Vater Otto das Bäckerhandwerk der Vorfahren fort. Die Wurzeln liegen im 18. Jahrhundert, aber ihrem Motto sind die Herzogs die ganzen Jahre über treu geblieben: Nur beste Zutaten führen zum besten Ergebnis. Eines allerdings ändert sich immer wieder: die Wünsche der Kunden. Und um diesen stets gerecht zu werden, hat Familie Herzog diese immer im Blick, um ihr umfangreiches Angebot immer wieder neu anzupassen. (jf)

Ungefähr zwischen 1960 und 1975 ist diese Aufnahme von Alexander Herzogs Großvater, Otto Herzog, entstanden. Bereits dessen Großvater hat Herzog geheißen, stammte jedoch aus Spalt von der gleichnamigen Bäckerei dort! *Foto: pm*

35 Jahre Heizomat

Das Familienunternehmen schafft seit 35 Jahren Arbeitsplätze in der Region.

Klaus Heger

Heidenheim/Maicha. Tausende Besucher besichtigten am vergangenen Wochenende das erweiterte Heizomat Werk Heidenheim anlässlich des 35-jährigen Betriebsjubiläums. Gleichzeitig wurde am Samstagabend in den Werkhallen in Maicha dieses Jubiläum zusammen mit dem 60. Geburtstag der Firmenchefin Petra Bloos mit einem großen Betriebsfest gefeiert. Dazu waren nicht nur alle Betriebsangehörigen mit ihren Familien, sondern auch zahlreiche Gäste des öffentlichen Lebens sowie die ganze Familie Bloos eingeladen.

Aus der Garage zum in die ganze Welt

Die Erfindung von Robert Bloos entwickelte sich in den vergangenen 35 Jahren zum Erfolgsmodell für die Firma. Im Mai 1982 begann die Erfolgsgeschichte von Robert Bloos und Heizomat mit einer Erfindung in einer Garage. Im kleinen Ort Oberweiler bei Meinheim baute er den ersten Heizomat zum automatischen zuführen von Holzspänen in einen handelsüblichen Heizkessel. Er wollte in seinem neuen Haus Holz heizen. Öl und Gas waren für ihn damals schon viel zu wertvoll, um es einfach nur zu verbrennen. Die durch die fossilen Energieträger verursachten Umweltprobleme interessierten zu dieser Zeit außer den Pionier Robert Bloos eher niemanden.

Frühe Weichenstellung auf erneuerbare Energien

Robert Bloos sen. setzte bereits im Jahr 1982 auf erneuerbare Energien. Schnell stellte sich der Erfolg ein und so wurde im Jahr 1985 in Gunzenhausen – Maicha, die erste Fabrikationshalle gebaut. Der erste Hackschnitzelkessel für ein Wohnhaus weltweit mit automatischer Entaschung wurde gebaut und zum Verkaufsschlager. Das Gelände in Gunzenhausen – Maicha wurde aufgrund ständig steigender Absatzzahlen schnell zu klein, so dass im Jahr 2004 die aufgelöste Kaserne des Panzerbataillons 304 ins Interesse der Firma Heizomat rückte. Hier und in den anderen Hallen wo früher Militärgut gelagert und gewartet wurde, werden auf einer Fläche von 18 000 m² Produkte hergestellt, die sich um das Thema erneuerbare Energien drehen.

Geschäftsführer Ernst Herrmann erklärt die Erfindung von Robert Bloos, die zur Grundlage aller Heizomat Heizungsanlagen wurde. *Foto: Klaus Heger*

Breite Produktpalette

Heizomat baut fast alles was für den Einsatz von Holzhackschnitzeln zur Wärmeerzeugung notwendig ist selbst. Durch die große Bandbreite an Produkten und ständige Innovationen im Bereich erneuerbare Energien ist die Firma Heizomat einer der weltweit führenden Hersteller im Bereich von Hackschnitzelfeuerungen und Holzhackmaschinen.

Geschäftsführer Ernst Herrmann und Seniorchef Robert Bloos betonen dabei besonders, das die Firma Heizomat eine große Familie ist, die auf mit ihren mittlerweile 240 Mitarbeitern immer wie eine Großfamilie zusammenhält. Es ist für sie wichtig für die Region Arbeitsplätze zu schaffen, dass zeigt auch das in der Fertigung der Heizkessel keine Schweißroboter eingesetzt werden, sondern alle Schweißarbeiten werden per Hand von ausgebildeten Schweißern durchgeführt.

Heizomat – eine große Betriebsfamilie

Die große Heizomatfamilie feierte sich selbst mit einer großen Betriebs- und Geburtstagsfeier. Die Mitarbeiter überraschten ihre Seniorchefin mit einem Geburtstagsständchen und einer beleuchteten Glückwunschtafel auf der neben den Mitarbeitern auch alle befreundeten Firmen auf der ganzen Welt sich als Gratulanten verewigten.

Für das leibliche Wohl sorgte ein Cateringunternehmen und die Störzelbacher entfachten mit ihrer Musik Tanz- und Partystimmung, welche die Gäste bis weit nach Mitternacht auf der Tanzfläche hielt.

Das Zauberwort heißt: „Omni-Kanal-Banking“

GESCHÄFTSBERICHT / Mit den neuen Online-Angeboten der Raiffeisenbank Weißenburg-Gunzenhausen hat der Kunde seine Bank „immer dabei“.

Region. Bei dem kürzlich stattgefundenen Bilanzgespräch äußerten sich die drei Vorstände der Raiffeisenbank Weißenburg-Gunzenhausen eG, Wilfried Wiedemann, Jürgen Gempel und Gerhard Meyer, sehr zufrieden mit dem Ergebnis und zeigten sich sehr zuversichtlich was die weitere Entwicklung der Genossenschaftsbank betrifft. Mit einer Bilanzsumme von 1,281 Millionen Euro und somit einem Plus von 90 Millionen Euro konnte die Raiffeisenbank Weißenburg-Gunzenhausen eG das Jahr 2016 zufrieden abschließen. Auch das um 138 Millionen, auf jetzt 2,4 Milliarden Euro angewachsene, betreute Kundenvolumen zeigt, dass die Kunden ihrer Bank vertrauen. Was nicht zuletzt auch an dem dichten Netz mit aktuell 35 Filialen und der damit verbundenen guten Erreichbarkeit der persönlichen Berater begründet liegen mag. Das neu eingerichtete, telefonische Kundenservice-Center, das von Montag bis Freitag jeweils von acht bis 18 Uhr erreichbar ist, rundet diese nun noch ab.

„Immer dabei“

Die Bedürfnisse der Kunden und Mitglieder ändern sich, so Vorstandsvorsitzender Wilfried Wiedemann. Und so müsse man sich an der zunehmenden Digitalisierung orientieren. Verschiedene Online-Angebote das Bezahlsystem Paydirekt oder wie die VR Banking App zeigen, dass man mehr als eine Filialbank sei.

Letztere scheint fast unbegrenzte Möglichkeiten zu besitzen: Neben dem Auffinden des nächstgelegenen Geldautomaten, kann man auch Geld senden und anfordern sowie Überweisungen tätigen.

Von deutschen Banken ins Leben gerufen und mit ebensolchen Sicherheitsstandards versehen, ist das Bezahlsystem Paydirekt ein ideales Instrument, um Online-Einkäufe zu tätigen. Man müsse nur noch weitere Partner finden, so Gerhard Meyer, damit es auf breiter Basis akzeptiert wird.

Die drei Vorstände der Raiffeisenbank Weißenburg-Gunzenhausen eG, Gerhard Meyer, Wilfried Wiedemann und Jürgen Gempel blicken auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2016 zurück und präsentieren die Bank der Zukunft. *Foto: pm*

Ein stabiles Fundament

134,2 Millionen Euro beträgt das Eigenkapital der Bank. Das stelle, so Gerhard Meyer, ein gutes Fundament für künftige, schwierige Zeiten dar. Eine gute Basis bilden auch die 249 Bankangestellten, von welchen sich 22 noch in der Ausbildung befinden. Und da Studieren heute im Trend liegt, ist es schwer, geeigneten Nachwuchs zu finden.

Für viele gute Zwecke

Mehr als 213 000 Euro Spendengelder kamen in 2016 wieder verschiedenen sozialen Einrichtungen zugute. Und auch der internationale Jugendwettbewerb konnte mit 7000 Kindern und Jugendlichen eine Rekordteilnahme verbuchen.