

## Mein Arbeitsplatz



Als Christbaumverkäufer an der Eichertstraße in Göppingen hat der Landschaftsgärtnermeister Jürgen Maurer derzeit ausschließlich mit netten Menschen zu tun, die sich bei ihm in angenehmer Atmosphäre in weihnachtliche Stimmung versetzen lassen.

Foto: Margit Haas

## S-Bahn bleibt Thema

### IHK fordert Verbesserung im Schienenverkehr

**Kreis Göppingen.** „Wir dürfen nicht nachlassen, dieses wichtige Infrastrukturprojekt voranzutreiben“, betonte der Präsident der Industrie- und Handelskammer (IHK) Bezirkskammer Göppingen, Wolf Martin. In der jüngsten Bezirksversammlung ging es auch um das Thema Verkehrsinfrastruktur und S-Bahn im Kreis Göppingen.

Dabei wurde deutlich, dass die Unternehmer sowohl schnellen Verkehr von und nach Stuttgart, als auch eine in der Qualität mit einer S-Bahn vergleichbaren Zugverbindung wünschen. Die S-Bahn sei nach wie vor in einem Ballungsraum als Marke hochattraktiv und wichtig für die Ansiedlung und den Erhalt von Unternehmen, Mitarbeitern und Einwohnern am Standort. Die IHK-Bezirksversammlung stimmte dem Vorschlag von Bezirkskammerpräsident Martin zu, der

ausloten will, welche Möglichkeiten sich für eine S-Bahn oder S-Bahn-ähnlicher Verkehr in den Kreis Göppingen aus der Kosten-Nutzen-Analyse und der aktuellen ÖPNV-Planung des Landes ergeben. Denkbar sei etwa eine Art Regio-S-Bahn. Danach wollen die Unternehmer auf die Landkreisverwaltung, die Region Stuttgart sowie den Kreistag und das Regionalparlament mit konkreten Argumenten und Vorschlägen zugehen. „Für den Kreis Göppingen ist unerlässlich, dass wir den Schienenpersonennahverkehr verbessern und uns an die Kernregion in S-Bahn-Qualität anbinden“, erneuerte IHK-Bezirkskammerpräsident Martin seine Forderung. Um die Zugehörigkeit zur Region Stuttgart deutlich zu machen, brauche der Kreis Göppingen die Integration in das regionale S-Bahn-Netz, so der IHK-Präsident. pm

## Bäckerei kämpft gegen Wegwerf-Gesellschaft

### Michael Kauderer aus Gingen hat in Göppingen eine Filiale nur mit Vortagesware eröffnet

Die in Gingen ansässige Bäckerei Michael Kauderer hat in der Unteren Marktstraße in Göppingen eine neue Filiale eröffnet, in der es „Gutes von gestern“ zum günstigen Preis zu kaufen gibt.

INGE CZEMMEL

**Göppingen.** Die einen essen es am liebsten, wenn es noch warm ist, andere mögen es erst, wenn es einen Tag durchgezogen ist und seinen Geschmack voll entfaltet hat: Unser tägliches Brot. Die Geschmäcker sind verschieden und auch der Inhalt des Geldbeutels variiert. Viele Bäckereien bieten daher in ihren Ladenlokalen Backwaren vom Vortag zum günstigen Preis an. Dennoch werden hierzulande täglich tonnenweise Backwaren „entsorgt“. Bei Bäckereien mit mehreren Filialen fällt am Ende des Tages eine Menge Überschuss an. Michael Kauderer, Inhaber der Bäckerei Kauderer, die in Gingen in ihrer „Gläsernen Backstube“ Backwaren für zwölf Filialen produziert, erklärt den Grund: „Die

Kunden wollen bis Ladenschluss aus dem vollen Sortiment auswählen können.“ Der Rücklauf geht teilweise an die Tafeln, der Rest landet in Containern und schließlich in einer Biogasanlage. Eine Tatsache, die Kauderer nicht gefallen wollte. „Es ist doch schlimm, dass einwandfreie und aufwendig produzierte Backwaren 'entsorgt' werden, obwohl Millionen Menschen rund um den Erdball nicht satt werden“ meint er. Die Tatsache, dass mit seinen Rücklaufmengen eine ganze Filiale versorgt werden könnte, brachte ihn auf die Idee ein Geschäft mit Vortagesware zu eröffnen. In der Unteren Marktstraße in

### Das einzige Geschäft dieser Art im Landkreis

Göppingen fand sich eine geeignete Lokalität. Nach längerer Umbauphase eröffnete im Oktober das „Cleverle“, wo nun Backwaren vom Vortag zum halben Preis angeboten werden. Außerdem gibt es Zweite-Wahl-Backwaren mit kleinen Schön-



Gutes von gestern zum günstigen Preis: Die Bäckerei Kauderer hat in der Unteren Marktstraße in Göppingen dafür eine eigene Filiale eröffnet. Foto: Inge Czimmel

heitsfehlern und Übungsstücke von Auszubildenden zum günstigen Preis. Laut der Bäckerinnung ist das „Cleverle“ das einzige Geschäft dieser Art im Landkreis Göppingen.

„Selbstverständlich unterstützen wir wie seither auch weiterhin die Tafeln der Carisatt“, betont Michael Kauderer. Allerdings ist dort für den Einkauf ein Berechtigungsschein notwendig. Bei 'Cleverle' können auch all jene einkaufen, die einen solchen nicht haben.

Einen verantwortlichen Beitrag für Umwelt und Zukunft zu leisten, ist Kauderer ebenfalls wichtig. „In unserem Brothaus in Gingen wird in höchstem Maße umweltbewusst produziert“, erklärt er. Im Rahmen eines ganzheitlichen Energiekonzepts wurden an den Öfen und der Kälteanlage moderne Wärmerückgewinnungssysteme installiert. Die überschüssige Energie wird so nicht zum Schornstein hinausgeblasen, sondern vollständig in den Produktionskreislauf zurückgeführt und un-

ter anderem zum Heizen und für die Erwärmung von Brauchwasser verwendet. „Damit reduzieren wir nicht nur unseren Energiebedarf, sondern ganz erheblich auch unseren CO<sub>2</sub>-Ausstoß“, erklärt Kauderer. „Die Abluft unserer Öfen wird aufwendig gereinigt und ist völlig geruchsfrei.“ Produziert wird bei Kauderer ganz bewusst in einer „Gläsernen Backstube“, in der man den Bäckern sozusagen über die Schultern schauen kann.

„Bei uns ist jede Brezel noch handgeschlungen, und es wird ohne fertige Backmischungen, Fertigfüllungen, künstliche Zusatzstoffe oder gar Teiglingen gearbeitet“, erklärt Kauderer. Bei der Herstellung der Backwaren werde Wert darauf gelegt, den Teigen Zeit zum Reifen und Gehen zu geben. Für Brote werden ausschließlich eigene, nach traditionellen Rezepten und Methoden selbst hergestellte Vor- und Natursauerteige und natürliche Rohstoffe verwendet.



Wehrt sich gegen die Wegwerfgesellschaft: Michael Kauderer, Inhaber der Bäckerei Kauderer, die in Gingen Backwaren für zwölf Filialen produziert.