

## Bündnis beim Balkonkraftwerk

Stadt Weinstadt und Klimabündnis kooperieren bei der Förderung für Haushalte mit niedrigem Einkommen.

Die Stadt Weinstadt unterstützt zehn Haushalte mit niedrigem Einkommen bei der Installation eines Balkonkraftwerks. Diese müssen einen Förderantrag stellen und einen Eigenanteil von 150 Euro für eine Anlage mit einem Modul mit 300 Watt oder 200 Euro für eine Anlage mit zwei Modulen vorab überweisen. Alles Weitere bekommen die Antragsteller kostenlos gestellt. Anträge werden ab sofort entgegen genommen. Formulare gibt es auf der Webseite der Stadt. Das Besondere an dem Förderprogramm, so heißt es in der Mitteilung, sei die Kooperation der Stadtverwaltung mit dem Verein Klimabündnis Weinstadt, der mit viel ehrenamtlichem Einsatz den Antragsteller über den kompletten Prozess begleitet. Der Verein übernimmt mit einem Elektriker Lieferung, Installation, Anschluss und Anmeldung der Anlage.

Der Ausbau der Fotovoltaik im gesamten Stadtgebiet sei ein wichtiger Bestandteil des Bestrebens der Stadt, bis 2935 klimaneutral zu werden. Auch sogenannte Balkonmodule spielten hier eine Rolle. Die steckerfertigen Solargeräte ermöglichen es auch Mietern, eigenen Sonnenstrom zu erzeugen. Stecker-Solargeräte produzieren Strom für den Eigenbedarf. Nicht benötigter Strom wird kostenfrei ins Netz eingespeist. Dennoch lohnen sie sich mittlerweile noch besser aufgrund einer Umsatzsteuerbefreiung für das Jahr 2023 und den gestiegenen Stromkosten auch aus wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Dabei sollte der Stromverbrauch möglichst gut mit den Zeiten gekoppelt werden, in denen die Sonne scheint. *har*

## Ferienjobs beim Haus der Jugendarbeit

**WEINSTADT.** Das Haus der Jugendarbeit in Weinstadt bietet in den Sommerferien Tätigkeiten für Jugendliche an, die etwas hinzuverdienen möchten. So werden noch Helferinnen und Helfer für die Stadtranderholung gesucht, die von Montag, 31. Juli, bis Freitag, 11. August, stattfindet. Jugendliche ab 16 Jahren können als Betreuer der Kinder in Kleingruppen aktiv werden und Freizeitaktivitäten vorbereiten. Wer mindestens 15 Jahre alt ist, kann das Team als Assistenzbetreuer unterstützen. Gesucht wird auch ein Helfer ab 18 Jahren, der den Einkauf von Lebensmitteln und Getränken, die Koordination mit dem Caterer, die Speiseausgabe sowie Spül- und Reinigungsarbeiten in der Küche organisiert. Ein Führerschein Klasse B wäre von Vorteil. Letzterer ist Voraussetzung für weitere Bewerber ab 18, die als Hilfskraft für die Erledigung von Einkäufen, den Auf- und Abbau von Materialien und Spielgeräten sowie vereinzelte Reinigungsarbeiten zum Einsatz kommen wollen. Interessenten können sich melden bei Jonas Bloßfeldt (0 71 51/ 99 03 04 ab 13 Uhr) oder per E-Mail an [j.blossfeldt@weinstadt.de](mailto:j.blossfeldt@weinstadt.de). *anc*

## Online bei der Bewerbung punkten

**WAIBLINGEN.** Wie präsentiere ich mich in einem Online-Bewerbungsgespräch souverän vor der Kamera und wie gelingt es mir, persönlich und fachlich zu punkten? In einem Workshop der Arbeitsagentur Waiblingen am Donnerstag, 23. März, kann man das von 10 bis 12 Uhr üben. Das Ziel der Veranstaltung ist, bei Bewerbungen mehr Sicherheit im Umgang mit Online-Tools wie Zoom oder Skype zu gewinnen und die Chancen und Vorteile im Bewerbungsgespräch für sich zu nutzen. Weil die Teilnehmerzahl begrenzt ist, wird um eine Anmeldung bis zum 22. März an [waiblingen.bca@arbeitsagentur.de](mailto:waiblingen.bca@arbeitsagentur.de) gebeten. *fro*

## Pflanzentauschtag im Bürgerpark

**WEINSTADT.** Tausche Primeln gegen Yuccapalme: Im Bürgerpark in Weinstadt stehen am Samstag, 1. April, die Zeichen auf Grün. Im Gemeinschaftsgarten findet zwischen 14 und 16 Uhr ein Pflanzentauschtag statt, bei dem Pflanzen aller Art abgegeben, aber auch nach Hause mitgenommen werden können. Für Kinder gibt es ein Bastelprogramm. Weitere Informationen gibt es bei der Parkmanagerin Anna Marion unter der Telefonnummer 0 71 51/ 69 32 13. *anc*

Von Annette Clauß

Ohne Bruno, Jogi und Diva würde in der Backstube Brotsucht in Waiblingen im wahrsten Sinne des Wortes nichts gehen – weder der Teig für das Brot aus Manitobaweizen noch der für das Baguette mit karamellisierter Kruste oder für das Kastenbrot aus dreierlei Korn. Die liebevoll benannten drei Sauerteigkulturen sind unverzichtbare Mitarbeiter für Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger, denn mit ihren Mikroorganismen fungieren sie als Triebmittel für die Teige der elf Brotsorten, welche die 56-jährigen Frauen in ihrer Backstube im Waiblinger Industriegebiet Ameisenbühl handwerklich herstellen.

Ihre Backstube haben die Frauen Ende des vergangenen Jahres in einem denkmalgeschützten Backsteinbau eingerichtet, der einst als Festsaal der vor rund 16 Jahren geschlossenen Ziegelei Hess diente. Ihr Ziel: „Wir versuchen, tolle Brote herzustellen, sowohl vom Geschmack als auch von der Verträglichkeit her.“ Ein Blick auf die Reaktionen im Netz zeigt, dass die Existenzgründerinnen offenbar auf dem richtigen Weg sind.

„Wir haben eine supernette, sehr interessierte Kundschaft“, schwärmt Susanne Ebrahim. Dass zu dieser auch etliche ehemalige Bäcker gehören, freut das Duo besonders. Gutes Brot zu machen sei eine Kunst, sagen die Bäckerinnen. Diese haben sich Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger überwiegend selbst angeeignet, denn sie sind Quereinsteigerinnen, die zuvor viele Jahre in ganz anderen Branchen gearbeitet haben. Susanne Ebrahim war in der Automobilsparte tätig, Tina Laubengeiger im Bereich Pflege. Brotfans sind beide seit jeher. „Aber irgendwann habe ich das Industriebrot nicht mehr vertragen“, sagt Tina Laubengeiger. Dass viele Betriebe mit Enzymen, die nicht natürlich sind, arbeiten, sieht sie kritisch: „Was damit im Körper passiert, weiß keiner.“

Deshalb fing sie an, selbst Brot zu backen. Die heimische Küche wurde zur Experimentierbackstube, die Kühlschranks zur Brutstätte für allerlei Sauerteigstarter. Anders als die industriell hergestellten Reinzuchtsauerteige enthalten diese „eine muntere Gemeinschaft unterschiedlicher Bakterien, wie sie bei einer Spontangärung entstehen“, heißt es auf der Internetseite der Backstube. „Sauerteige musst du füttern und pflegen, jede Sorte hat ihren eigenen Lebensrhythmus“, sagt Tina Laubengeiger.

Divas, die Fruchtlige, Bruno, der Gutmütige, sowie der triebstarke Jogi werden deshalb regelmäßig mit ihrer Lieblingsnahrung versorgt. Die Milchsäurebakterien und Hefen eines Sauerteigs dienen nicht nur als Triebmittel und Aromageber. Die von den Bakterien erzeugte Säure hält das Brot auch länger frisch und beugt Schimmelbildung vor. Nützliche kleine Helfer also, wenn auch durchaus launisch. „Sauerteig ist ein echtes Abenteuer“, sagt Susanne Ebrahim, „wenn man so backt wie wir, gibt es immer wieder Überraschungen.“

Denn die Mikroorganismen reagieren auf Tief- oder Hochdruck, hohe oder niedrige Temperaturen, feuchte und trockene Witterung. „Der plötzliche Kälteeinbruch im Dezember hat uns kalt erwischt“, nennt Tina Laubengeiger ein Beispiel – der Sauerteig ging deshalb zu langsam, was den gesamten, sorgsam getakteten Produktionsablauf durcheinanderbrachte.

Pro Tag dürfen Tina Laubengeiger und Susanne Ebrahim nur vier verschiedene Brotsorten backen. Das ist eine Auflage der Handwerkskammer, weil keine der Frauen

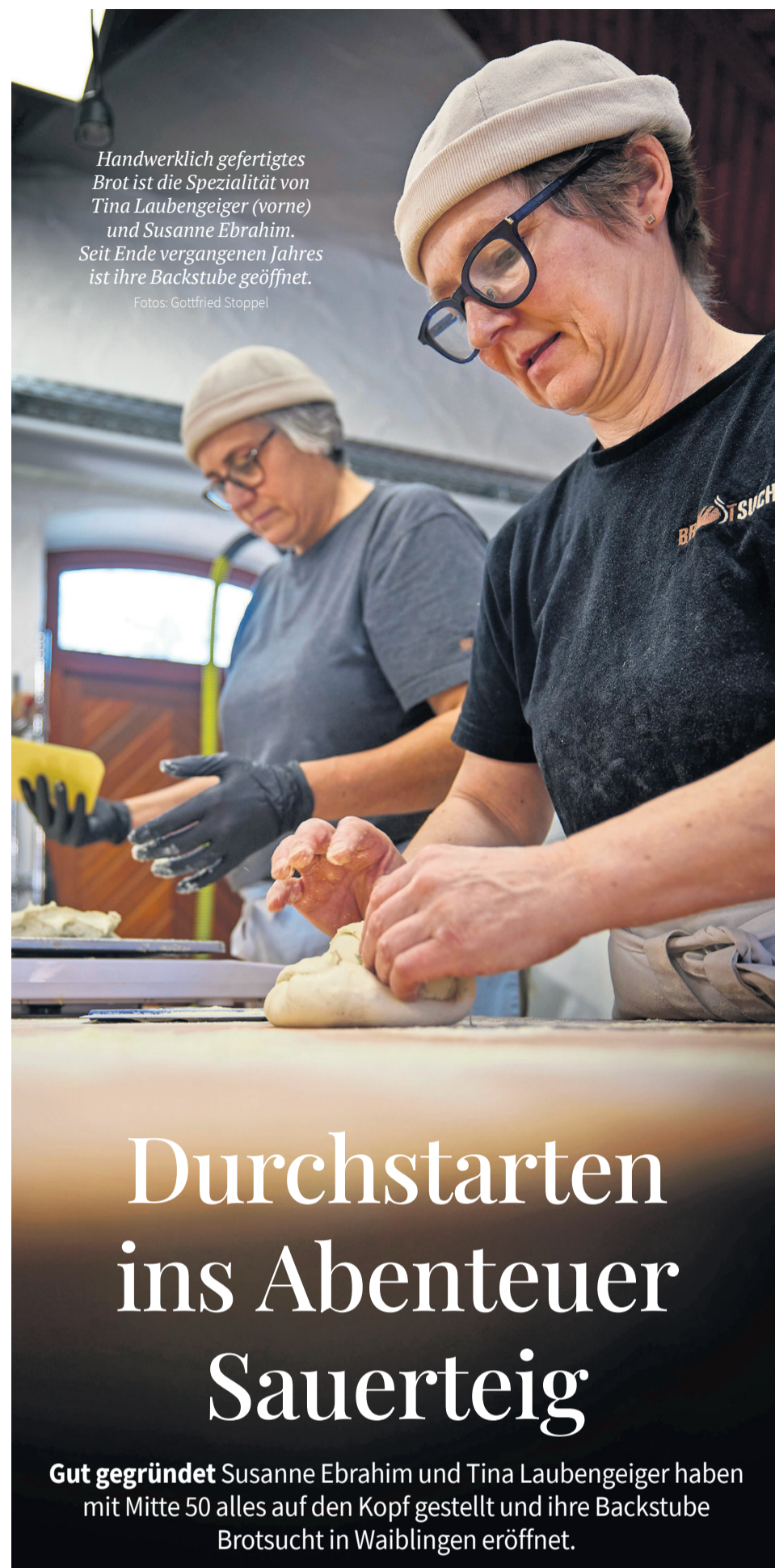
## Bauten am Postplatz werden gut fünf Millionen teurer

Die Kosten für das Immobilienprojekt in Waiblingen steigen auf 98 Millionen – vor allem der Neubau auf dem Parkdeck hat sich verteuert.

Von Harald Beck

Es ist eine der Ironien dieser Zeiten: Die Kosten für die Neu- und Erweiterungsbauten des Landkreises am Alten Postplatz in Waiblingen steigen nochmals um gut neun Prozent. Angesichts der immer höher ins Gewicht fallenden künftigen Ersparnisse im Energiebereich wird damit allerdings die Investition eher noch wirtschaftlicher als zuvor.

Gegenüber den ursprünglich formal vom Kreistag genehmigten Kosten für die Bauten im Bereich Röte-/Emil-Münzstraße und am Alten Postplatz bedeutet dies für das Gesamtprojekt der Kreisimmobilienvermehrung und -sanierung in Waiblingen Kostenüberschreitungen von rund neun Prozent. Diese verteilen sich auf den Erweiterungsbau auf dem Parkdeck mit 12,1 Prozent oder 6,7 Millionen Euro, auf den Neubau Röte-



Handwerklich gefertigtes Brot ist die Spezialität von Tina Laubengeiger (vorne) und Susanne Ebrahim. Seit Ende vergangenen Jahres ist ihre Backstube geöffnet. Fotos: Gottfried Stoppel

## Durchstarten ins Abenteuer Sauerteig

Gut gegründet Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger haben mit Mitte 50 alles auf den Kopf gestellt und ihre Backstube Brotsucht in Waiblingen eröffnet.



Eingehüllt in Bäckerleinen warten die Brotteiglinge auf den Ofen. Das Tuch schützt den Teig beim Gehen vor Zugluft und Feuchtigkeitsverlust.

einen Meisterbrief besitzt, und dieser ist Voraussetzung für den Betrieb einer Vollsortimentsbäckerei. Fragen Kunden nach Croissants oder Brioche, können Tina Laubengeiger und Susanne Ebrahim daher nur bedauernd den Kopf schütteln. „Als Quereinsteiger hast du es recht schwer“, sagt Susanne Ebrahim. Um überhaupt Brot backen und verkaufen zu können, brauche es eine schriftliche und praktische Prüfung auf Meisterniveau.

Während der Testphase vor Eröffnung der Waiblinger Backstube verschenkten die Frauen ihre am Wochenende produzierten Erzeugnisse an Freunde, Bekannte und Nachbarn. Die Rezepte für ihre Brote haben sie über einen Zeitraum von rund drei Jahren ausgetüftelt. „Es sollten immer Brote sein, die zu allem passen“, sagt Tina Laubengeiger. Ihre Mehle bezieht die Backstube Brotsucht bevorzugt aus der Region, zum Beispiel aus der Hegnar Mühle in Waiblingen oder aus dem Hohenlohe-Kreis. Gerste, Hafer, Weizen, Roggen, Schwarzbrot, Dinkel, Emmer, Buchweizen – „bei uns ist für jeden etwas dabei“.

Einige Brote sind reine Sauerteigbrote, bei anderen fügen die Bäckerinnen etwas Biohefe hinzu – etwa beim Baguette „Franzose“, dessen Weizenmehl aus Frankreich stammt und einen höheren Zuckergehalt hat. „Wir versuchen, so wenig wie möglich Hefe zu verwenden“, sagt Tina Laubengeiger. Denn häufig sei ein zu hoher Anteil die Ursache für Unverträglichkeiten: „Wenn man nur mit Hefe backt und das schnell, wird sie nicht abgebaut und gärt im Bauch.“

# 230

Brote können die zwei Bäckerinnen maximal täglich herstellen.

Welche Brotsorten an welchem Tag in den Regalen liegen, das verrät eine Wochenübersicht auf der Internetseite der Backstube. Dort sind auch Vorbestellungen möglich. „Die helfen uns sehr bei der Planung“, sagt Susanne Ebrahim. Das Pensum des Duos liegt bei maximal 230 Broten täglich. Dabei gilt die Devise: Lieber ausverkauft, als dass etwas im Abfall landet. Gebacken wird immer dienstags bis freitags von 7 Uhr morgens bis zum frühen Nachmittag. Ab 15 Uhr gehen die Brote dann über den Verkaufstresen. Dass ihnen so das nächtliche Backen erspart bleibt, finden Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger richtig gut. „Zwölf Stunden muss Ruhe sein“, findet Tina Laubengeiger – so lange müssen sich auch Diva, Jogi und Bruno gedulden.

### BROTSUCHT AUS WAIBLINGEN

**Serie** Corona, Inflation und stotternder Wirtschaft zum Trotz – im Land der Tüftler und Unternehmer wagen nach wie vor Menschen den Weg in die Selbstständigkeit. Ob mit neuen Erfindungen, innovativen Ideen oder neu gedachten bewährten Geschäftsmodellen: In unserer Serie „Gut gegründet“ stellen wir Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer aus dem Rems-Murr-Kreis vor.

**Firma** Die Backstube Brotsucht hat seit November 2022 ihren Sitz auf dem Gelände des Technologie- und Zukunftsparks Hess unweit des Waiblinger Bahnhofs. Die Geschäftszeiten sind dienstags bis freitags von 15 bis 18.30 Uhr. Auf der Internetseite kann man Brote vorbestellen, mit einer Vorlaufzeit von mindestens 24 Stunden.

**Kontakt** Brotsucht GbR, Ameisenbühl 37 in 71332 Waiblingen. *anc*

→ Weitere Information im Internet unter: [www.brotsucht.de](http://www.brotsucht.de)

Kostenüberschreitung beim Immobilienbau liegt bei neun Prozent.

Angesichts sonstiger Steigerungen seien die sechs Prozent Zuwachs tatsächlich fast positiv zu bewerten, sagte Weinstadts OB Michael Scharmann (FW) zur jüngsten Entwicklung der Baukosten. Der Murrhardter Amtskollege Armin Mößner (CDU) sagte: „Die Zahlen sind unerfreulich, fast erschreckend.“ Die Frage aus dem Gremium nach Einsparpotenzialen hatte sich schnell erledigt. Nachdem fast alle Vergaben getätigt sind, sei der Spielraum hier verschwindend, verwies die Verwaltung auf den Realisierungsgrad des Projektes. Der Verwaltungsausschuss des Kreistags stimmte den vorgeschlagenen Vergaben in Höhe von insgesamt rund 15 Millionen Euro am Ende einstimmig zu.

Beim Immobilienprojekt des Kreises in Waiblingen ist zwischen Polizeigebäude und Villa Roller inzwischen der Rohbau der dreistöckigen Tiefgarage weitgehend fertig. Damit sind die Voraussetzungen dafür geschaffen, dass darauf das neue, fünfstöckige Büro-

gebäude des Landratsamts hochgezogen werden kann. Mitte 2024 sollen in dem Gebäude mit Verbindung zur Zulassungsstelle rund 280 Mitarbeiter einziehen. Nach den ersten Prognosen der Ukraine-Krieg-Nebenwirkungen wurde im Frühjahr vergangenen Jahres ein möglicher Korridor von bis zu 66 Millionen Euro für das Projekt genannt, das ursprünglich einmal mit 43 Millionen taxiert worden war. Die jüngste Hochrechnung liegt nun bei 62 Millionen Euro.

Der Neubau in der Rötestraße ist weitgehend fertiggestellt. Nachdem die Möbliierung erfolgt, ein Orientierungssystem installiert und die Medientechnik angeschlossen ist, sollen rund 170 Mitarbeiter des Ordnungs-, Ausländer- und Gesundheitsamts im Mai einziehen. Im Gegensatz zum Projekt Alter Postplatz bleiben die Kosten hier weitgehend im geplanten Rahmen. Sie waren auf 26,3 Millionen taxiert worden, liegen nun kurz vor der Vollendung bei etwa 27 Millionen Euro.

straße mit drei Prozent oder 0,8 Millionen und auf die Sanierung des Gebäudeabschnitts mit dem Sitzungssaal am Alten Postplatz mit neun Prozent oder 0,7 Millionen Euro. Beim praktisch fertigen Bau der Rötestraße dürfte sich daran bis zum Einzug im Mai auch nicht mehr viel ändern. Und auf Rückfrage aus dem Gremium hieß es seitens der Verwaltung auch, dass angesichts vollendeter Vergaben für gut 80 Prozent der Arbeiten, es auch bei den Bauten am Postplatz nicht mehr zu allzu großen Verschiebungen kommen dürfte.

Nehme man sämtliche Kostenüberschreitungen in Relation zum Gesamtkostenvolumen zusammen, dann summierten sich diese auf rund sechs Prozent für das nunmehr auf rund knapp 98 Millionen Euro angewachsene Gesamtprojekt. „Vor dem Hintergrund der aktuellen Wirtschaftslage ist dies durchaus als positiv zu bewerten.“