

Als Kind durch die Backstube gerannt

Sehne-Enkelin Annika Füll

VON KATHARINA GROSS

EHNINGEN. Als kleines Kind ist sie durch Opas Backstube gerannt und hat vom einen oder anderen Kuchen genascht. Heute backt sie dort ihre eigenen Torten und Kuchen. Annika Füll ist die Enkelin von Firmengründer Heinrich Sehne. Die 25-Jährige macht derzeit eine Konditorlehre bei der Familienbäckerei Sehne – in ihrem Fall passt der Firmenname also besonders gut. „Ich will nicht nur das Theoretische, sondern auch das Praktische lernen“, lächelt sie – und wo wäre das besser als in der Firma, die ihr Opa gegründet hat?

Annika Füll ging zunächst auf die Friedrich-Schiller-Realschule in Böblingen und machte danach ihr Abitur auf dem Wirtschaftsgymnasium. Schließlich schrieb sie sich an der Universität Hohenheim ein. Hier studierte sie Wirtschaftswissenschaften und arbeitete begleitend zum Studium im Familien-Betrieb – meistens im Verkauf und auf dem Wochenmarkt. Nach ihrem Abschluss entschied sie sich, „um praktische Kenntnisse zu erlangen“, eine Ausbildung zur Konditorin zu beginnen.

„Ich finde es faszinierend, wie solche Produkte aus natürlichen Rohstoffen entstehen“, erklärt sie, was sie am Konditorberuf so begeistert. Darüber hinaus gefällt ihr die Vorstellung, wie Backwaren Menschen zusammenbringen – zum Beispiel, wenn Familien sich zusammensetzen, „einfach nur, weil sie einen Kuchen haben und diesen gemeinsam essen“.

Der Weg zur Konditorlehre war für die Sehne-Enkelin übrigens keineswegs vorgezeichnet: „Meine Mutter hat uns immer so erzogen, dass wir nach unseren Wünschen und Fähigkeiten gehen sollen“, sagt sie und erzählt von ihrem Bruder, der sich für ein Biologiestudium entschieden habe, und ihrer Schwester, die derzeit in den USA sei.

Die Einstellung, den eigenen Weg zu gehen und einen Beruf auszuüben, der einem Spaß macht, habe vor Mutter Imtraud Füll auch schon der vor zwei Jahren verstorbene Großvater Heinrich Sehne vorgelebt. Der sei auch noch mit über 80 Jahren jeden Tag mit Freude durch die Backstube gelaufen.

So ist Annika Füll, für die Backen schon immer auch ein Hobby war, mit ihrer Entscheidung da hingegangen, „wo's Herz ist“, wie sie es ausdrückt. Wie sehr sie in ihrer Arbeit aufgeht, zeigt dieser Satz: „Es gibt zwei Arten, einen Kuchen zu backen. Ein Kuchen, der mit Liebe gemacht wurde, schmeckt einfach besser.“

Nach der Ausbildung erwägt Annika Füll einen Auslandsaufenthalt. „Es gibt so viele Länder und alle haben ihre Spezialitäten“, ist sie neugierig, was die Welt da draußen für eine angehende Konditorin zu bieten hat.



Hartwig Schneeberg erklärt, wie Hefekranz von Hand geschlungen wird



Knusprige Aussichten: Fertig gebackene Brötchen am laufenden Band in der Sehne-Backstube

KRZ-Foto: Thomas Bischof

Tradition trifft Moderne

Zeitung in der Schule: Ein Blick in die Backstube beim Familienbäcker Sehne in Ehningen

Eine Gruppe von Schülern der Klasse 10c des Sindelfinger Goldberg-Gymnasiums hat im Rahmen des Projekts „Zeitung in der Schule“ die Backstube der Firma Sehne Backwaren KG in Ehningen besucht und dabei einen Blick in die Produktion in der Böblinger Straße werfen dürfen.

VON ALICIA JEHLE, MILENA MUNSCH UND HANNES REMMERT

EHNINGEN. In der Luft liegt ein süßlicher Geruch. Hier und da surren riesige Rührer, rollen Teiglinge auf Förderbändern, wird automatisch Mürbeteig ausgerollt oder rattern mehrere Meter lange Teigstreifen für Pizzateaschen zur Weiterverarbeitung. Zwischen den Maschinen gehen Mitarbeiter in weißer Kleidung und mit orangefarbenen Sehne-Schriftzug ruhig und konzentriert ihrer Arbeit nach, verarbeiten Brezelteig, bereiten Hefekranz zum Backen vor oder belegen Kuchenteig mit Zwetschgen.

Bei Sehne trifft Tradition auf Moderne. Hier schließen sich Handwerk und Automatisierung nicht gegenseitig aus, wie Hartwig Schneeberg bei seiner Führung durch die Backstube klarmacht. Natürlich würden Maschinen manche Handgriffe erleichtern – aber am Ende bleibe die Arbeit hier ein Handwerk, betont der pensionierte Konditormeister und Betriebswirt. Der 70-Jährige hat früher als Prüfer bei der Handwerkskammer der Region Stuttgart auch das Können von Sehne-Mitarbeitern bewertet. Für Sehne ist er allerdings seit seinem Ruhestand tätig. Er bietet hier Betriebsbesichtigungen an, macht Backprogramme und unterstützt Lehrlinge beim Berufseinstieg.

Durch seine Arbeit hat Schneeberg viele Einblicke ins Unternehmen gewonnen. Außerdem stand er immer wieder in engem Kontakt mit dem vor

zwei Jahren verstorbenen Firmengründer Heinrich Sehne. Wenn Schneeberg durch die Backstube führt, wird klar, dass ihn über die Jahre nicht nur Berufliches zum Seniorchef verband. Schneeberg spricht mit Sympathie und Hochachtung von dem Mann, der einst mit seinem Steinofenbrot die Erfolgsgeschichte des Unternehmens begründete.

„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“, zitiert Schneeberg einen Ausspruch von Heinrich Sehne. Sehne meinte damit die moderne Technik, die es seinem Betrieb ermöglichte, zu einem Unternehmen mit mehr als 140 Filialen und mehr als 700 Mitarbei-

Hintergrund

Zeitung in der Schule

Am Projekt „Zeitung in der Schule“ der KREISZEITUNG haben diesmal 26 Schulen mit über 1200 Schülern teilgenommen. Wir freuen uns, dass fünf Unternehmen das Projekt unterstützen, und einige Klassen sie besuchen durften: Dazu gehören neben Sehne das Schauwerk (Sindelfingen), Levi-go (Holzgerlingen), GEZE (Leonberg) und die Kreissparkasse Böblingen.

tern anzuwachsen. Angefangen hat alles im Jahr 1957 mit einer kleinen Bäckerei, die Milchläden mit Steinofenbrot belieferte – diese bei den Kunden überaus beliebte Brotsorte brachte dem Unternehmen Erfolg und viele Prämierungen ein.

Damals wie heute steht Handwerk an vorderer Stelle: Noch immer werden zum Beispiel in der Backstube die Hefezöpfe von Hand geflochten und die Tortenböden ausgegossen. Was nach einfacher Arbeit aussieht, erfordert hohe Konzentration. Hartwig Schneeberg erklärt, wie viele Stadien eine Brezel durchläuft, bis sie den heimischen Frühstückstisch erreicht.

Die runden Teiglinge werden zuerst in einer Wickelmaschine in längliche Teigstreifen bearbeitet. Danach werden sie von sechs Mitarbeitern geschlungen. Dieser Arbeitsgang passiert schneller als das Auge folgen kann. „Das machen die fast im Schlaf. Bei dieser Arbeit können sie entspannen“, erklärt Schneeberg, weist aber auch darauf hin, dass die Mitarbeiter nach etwa anderthalb Stun-

den zu einer anderen Station wechseln, weil diese Tätigkeit auf Dauer dann doch zu eintönig wäre.

Nach dem Schlingen kommen die Brezeln für kurze Zeit in den Gärschrank, in dem eine bestimmte Luftfeuchtigkeit und Wärme herrscht. Dann werden die Brezeln mit Lauge besprüht, eingeschnitten und kurz darauf in einer Schockfrostanlage auf Minus 38 Grad Celsius abgekühlt. Die gefrorenen Brezeln werden verpackt und an die diversen Filialen geliefert, wo sie dann frisch aufbacken werden.

Die von manchen geäußerte Kritik, dass Sehne mit seinen Filialen kleine Bäckereien verdrängen würde, will Schneeberg nicht gelten lassen. Das Gegenteil sei der Fall. „Aber viele Bäckereien machen zu, weil sie keinen Nachfolger finden“, weiß Schneeberg aus Erfahrung, dass immer weniger junge Menschen Lust auf die anspruchsvolle Tätigkeit und die harten Arbeitszeiten hätten. Über die Sehne-Filialen blieben die Menschen vor Ort weiterhin mit Backwaren versorgt und auch die Mitarbeiter hätten die Möglichkeit, ihren Arbeitsplatz zu behalten.

Ob in den Filialen oder hier in der Backstube: Auf Freundlichkeit legt man bei Sehne offenbar großen Wert. Wenn Schneeberg durch die Gänge läuft, grüßt er freundlich jeden Mitarbeiter – und wird ebenso freundlich zurück begrüßt.

In der Backstube wird in verschiedenen Schichten gearbeitet. Nachts wird das Brot gebacken, damit es morgens frisch zur Verfügung steht. Tagsüber kommen Süße Stückle und Kuchen dazu, aber auch Brötchen, Brezeln oder Pizzateaschen werden den Tag über weiter gebacken.

Zu jeder Station kann Schneeberger etwas erzählen. Warum haben die Berliner in der Mitte einen hellen Ring? „Weil sie von beiden Seiten in Fett gelegt werden. Ihr Teig ist so leicht, dass er auf dem Fett schwimmt und somit bleibt ein heller Ring in der Mitte“, erklärt der Fachmann.

Zwischen Büro und Backstube

Ernährungsexpertin Ingrid Stein

VON ANN-KATHRIN WEIERICH

EHNINGEN. Ingrid Stein ist bei der Bäckerei Sehne für den Bereich Ernährung, Hygiene und Qualität zuständig. Sie arbeitet seit fast 18 Jahren im Betrieb. „Seitdem hat sich viel verändert“, sagt die studierte Diplom-Ingenieurin (FH) für Ernährung und Hygiene-technik.

Als sie 1995 nach ihrem Ernährungs- und Hygienetechnik-Studium an der Fachhochschule in Sigmaringen bei Sehne anfang, gab es 45 Filialen – heute sind es dreimal so viele. Auch in ihrem Aufgabenfeld hat sich einiges verändert. „Kunden können sich bei mir über die Zutaten der Brote informieren, wenn sie Allergien haben. Die Zahl der Allergiker hat sich nämlich in den letzten Jahren deutlich erhöht. Das merke ich daran, dass ich öfter gefragt werde, welche Brote man zum Beispiel mit Laktose- oder Glutenintoleranz essen kann“, so Stein.

Sie möchte eine gute und kompetente Ansprechpartnerin für die Kunden sein. Doch ihr Beruf bietet viel mehr als Büroarbeit. „Meine Tätigkeit ist auch eng mit der Praxis verbunden“, schätzt sie die Vielseitigkeit an ihrem Beruf. „Schließlich soll der Job einen erfüllen und Spaß machen.“

Stein ist oft in der Backstube und hat engen Kontakt zu Bäckern und Konditoren. Sie gibt Lehrlingen viele Schulungen, zum Beispiel im Bereich Hygiene. Da diese auch zu ihrem Beruf gehöre, liege ihr dieses Thema besonders am Herzen. Ingrid Stein steht in Kontakt zu den Lebensmittel- und Hygiene-Kontrolleuren und kontrolliert auch selbstständig, dass im Betrieb in dieser Hinsicht alles in Ordnung ist.

Die 43-Jährige findet es ein bisschen schade, wenn Menschen bei Backwaren sparen und diese beispielsweise aus Automaten beim Discounter kaufen. „Qualität hat ihren Preis“, betont sie. „Wir benutzen regionale Rohstoffe als Zutaten und backen unser Brot ohne künstliche Zusatzstoffe.“ Wichtig sei zudem der Service am Brotresen, den sich Discounter sparen. „Dabei finde ich, es gehört zu einem Bäcker dazu, dass Verkäufer und Käufer zum Beispiel beim alltäglichen morgendlichen Brötchenkauf miteinander kommunizieren können. Dieses Bild hat man bei Bäckern immer im Kopf.“ Ingrid Stein meint, dass diese alltäglichen Dinge auf keinen Fall verloren gehen dürfen – ebenso die Brot- und Brötchenvielfalt in Deutschland, die auf der ganzen Welt ihresgleichen suche.

Doch bei Sehne bestehe da kein Grund zur Sorge: „Die Qualität war schon dem Senior-Chef immer am wichtigsten“, erzählt Ingrid Stein, „die Quantität war deshalb für ihn nie so relevant wie die Qualität“.



Ingrid Stein



Süße Einblicke: Die Schüler sehen, wie Zwetschgenkuchen gemacht wird

Lesermeinung

Böblingen macht sich auf, das Siechtum zu beenden

Zum Thema „Neugestaltung der Bahnhofstraße“.

Wohl keine Straße in Böblingen ist so umstritten in ihrer Ausgestaltung wie unsere Bahnhofstraße.

Schon vor Jahrzehnten war der erste Versuch, aus der Bahnhofstraße eine Fußgängerzone zu machen, gescheitert. Einer bürgerlichen Fraktion im Gemeinderat gelang es, das fertige Konzept der Stadtverwaltung einer Fußgängerzone zu kippen. Eine historische Fehlentscheidung der Mehrheit des Gemeinderats. Die Folgen sind bekannt. Der Architekturwettbewerb vom Bahnhof zum Bahnhof stagnierte hier über viele Jahre. Aber es zeigt sich nun, dass die Schlagader Bahnhofstraße reanimiert werden kann. Der Bahnhof im neuen Gewand schließt mit seiner eleganten Unterführung das Flugfeld an das Zentrum Böblings an. Mercaden und die Kreissparkasse treiben die Belegung der neuen Schlagader voran.

Jetzt sind der Gemeinderat und die Stadtverwaltung gefordert. Das neue Konzept in Jahren langer Arbeit mit vielen Beteiligten – eine Lehre aus vergangener Zeit – steht. Ja, es wird ein Natursteinpflaster geben. Ja, es wird eine Beleuchtung geben, die so noch keine Stadt hat leuchten sehen. Ja, es wird viel Holz in neuen Formen geben, auch dies ist neu für uns. Ja, es wird viele Wasserspiele geben, die so auch noch niemand gesehen

hat. Böblingen macht sich auf, das Siechtum zu beenden. Und das ist gut so.

Dr. Willi Braumann, CDU-Stadtrat, Böblingen

Falsches Signal zum falschen Zeitpunkt

Zum Thema „Erdwärmeproblematik“.

Da lesen die Bürger im Amtsblatt von Böblingen und in der regionalen Presse, dass es zukünftig rote, gelbe und grüne Gebiete im Landkreis Böblingen geben soll, in denen Bohrungen für Geothermie erlaubt sein sollen (grün), verboten (rot) und – „wissen wir nicht so genau“ (gelb). Böblingen und Sindelfingen sind in dieser Ampelkarte des Landratsamtes mit gelb, also mit Unsicherheit, gekennzeichnet. Mit anderen Worten heißt das: Unter bestimmten Umständen darf trotzdem gebohrt werden, wie wir es gerade in Sindelfingen gegen den Widerstand aus Gemeinderat und Bevölkerung erleben müssen. Ich meine, dass dieses Ampelsystem, mit dem der Landkreis Böblingen die Bodenformationen klassifiziert, das völlig falsche Signal an die geschädigten und noch nicht geschädigten Hausbesitzer ist. Bevor weitere Bohrungen genehmigt werden, sollten die Erdwärmesonden in den Hebungsbereichen zeitnah überprüft werden. Es wäre über eine schnellere Zeitabfolge der Bohrlochüberprüfungen nachzudenken, anstatt über die Platzierung von weiteren Erdwärmesonden. Das wäre die richtige Prioritätensatzung beim Landratsamt. Deshalb fordere ich Landrat Bernhard öffentlich auf, dass er in seinem Einflussbereich, bis zur Klärung der Sachverhalte, keine weiteren Bohrungen mehr in Böblingen und Sindelfingen genehmigen lässt.

Daniela Braun, CDU-Stadträtin, Böblingen

ANZEIGE

Wir sind Böblingen
Sie haben gewonnen!

Frau/Herr Pfister aus Böblingen

Wöchentliches Gewinnspiel

BE-LEBEN KREISZEITUNG Böblinger Bote
Telefon 0 70 31 6 200-0

Lässt der Gemeinderat nun Gerechtigkeit walten?

Zum Thema „Bebauungsplanänderung Tannenberg“.

Nun soll die Bebauungsplanänderung Tannenberg diese Woche zum Abschluss gebracht werden, vor zwei Wochen sprach der Technische Ausschuss dem Gemeinderat die Empfehlung aus, die letzten Einwände zu ignorieren und der vorliegenden Version vom 18. November zuzustimmen.

Eine aufgrund von Investoren initiierte Bebauungsplanänderung im Jahr 2010 schreckte die Bürger am Tannenberg auf und führte 2011 zur Bildung einer Bürgerinitiative. Diese wurde gehört und Verwaltung als auch Gemeinderat regten einen Ortstermin mit anschließender Dialogrunde im Januar 2012 an, die vorbildliche Bürger-nähe zeigte und repräsentative Bürgerbeteiligung versprach. Die Ergebnisse der Dialogrunde flossen in die Bebauungsplanänderung ein und wurde im Juli 2012 sowohl vom Gemeinderat als auch von der Bürgerinitiative akzeptiert.

Seither geht es rückwärts: In weiteren Iterationen – warum eigentlich? – hat die Verwaltung die Anregungen der Mehrheit der Bürger fast alle abgelehnt und die meisten Anregungen der Investoren berücksichtigt. Appelle an die Gemeinderäte wurden meist ignoriert oder mit Hinweisen wie: „die Verwaltung wird das schon richtig machen“ oder „die Bürgerinitiative hat doch genug

erreicht“ oder „das Verfahren war lang und aufwendig genug“ abgelehnt. Eine sachliche Auseinandersetzung, angestoßen von einzelnen Gemeinderäten wurde mit fadenscheinigen Begründungen abgewürgt.

Letzter Streitpunkt ist die ausnahmsweise zulässige Überschreitung der garten-seitigen Baugrenzen um bis zu 2,5 Meter bei Umbau im Bestand. Dieser Passus würde mir einen wirtschaftlichen Schaden von circa 30 000 Euro aufbürden, da ich meinen Kanal aus dem Überschreibungsbereich meines Nachbarn verlegen müsste. Entfielen diese Ausnahme, entstünde mir kein Schaden und der Nachbar könnte die maximale Hausgröße mit etwas höherem Aufwand seinerseits auch innerhalb der Baugrenze realisieren.

Der Appell von Baubürgermeisterin Kravvanger an den Technischen Ausschuss, mit Streichung der Ausnahme wäre das Ziel der Bebauungsplanänderung verfehlt, ist eine Offenbarung: Genaugenommen wäre bei Streichung der Ausnahme nur das Ziel eines Investors, der die Bebauungsplanänderung initiiert hat und ein Teil der Planungskosten tragen soll, nicht erreicht.

Lässt der Gemeinderat nun Gerechtigkeit walten oder demonstriert er Macht und Gefälligkeit? Der schlimmste GAU an Gerechtigkeit wäre, die ausnahmsweise Überschreitung bliebe zulässig und die Investoren würden von der Beteiligung an den Planungskosten befreit.

Michael Bettermann, Böblingen