

# Waldbronner Unternehmerseite



## Traditionell und doch modern

Bäckerei Nussbaumer und Fricke-Bäck zeigen, wie es geht



Waldbronn kann sich glücklich schätzen, gleich zwei Bäckereien mit Tradition am Ort zu haben, die bei der Herstellung ihrer Backwaren auf Qualität aus der Region

Wert legen und zudem am Ball der Zeit bleiben. Nachhaltigkeit, Geschmack und top Service gehen bei Fricke-Bäck und der Bäckerei Nussbaumer eben Hand in Hand.

Waldbronner Selbständige e.V.  
Eichhörchenweg 1  
76337 Waldbronn  
Redaktion Tanja Feller  
redaktion.feller@gmx.de

Gesunde Lebensmittel erzeugen, die das natürliche Ökosystem schützen und erhalten, das ist das Ziel nachhaltiger Landwirtschaft. Um dies zu erreichen, haben sich engagierte Landwirte aus Baden-Württemberg zur Betriebsgemeinschaft Neuhof zusammengeschlossen und das **Projekt Blütenkorn** ins Leben gerufen. „Durch die Integration von Blühstreifen innerhalb ihrer Getreidefelder schaffen Bauern eine hochwertige Nahrungsquelle für die bedrohten Bienenarten und Insekten und einen Lebensraum für viele Blüteninsekten wie Schmetterlinge und Falter“, erklärt **Richard Nussbaumer**, dessen Bäckerei seit 2018 auf Mehl aus Blütenkorn-Ernte setzt. Der Mehrwert dieses nachhaltigen Anbauverfahrens werde immer bedeutender und die **Bäckerei Nussbaumer** wollte ihren Beitrag zum Erhalt der Biodiversität leisten. Wir kennen nicht nur das fertige Produkt, wir kennen auch den Müller, die Bauern und die Verarbeitungswege, so **Markus Nussbaumer**, Geschäftsführer der **Bäckerei mit Herz**. „Alle sprechen vom Bienensterben, wir tun etwas dagegen“. Auch bei **Fricke-Bäck** in Reichenbach können sich Kunden darauf verlassen, dass nur naturbelassenes Korn ohne Gentechnik verarbeitet wird. Ganz nach dem Motto:



*Fertig gerichtete Bäcker-Tüten statt Schlangestehen bei Fricke-Bäck. Der To-Go-Shop wird gerne genutzt.*

„Weg von industrialisierter Herstellung, hin zu regionaler Qualität“, bezieht **Fricke-Bäck** sein Mehl und Saaten von der Störmühle im Kraichgau. Was den Familienbetrieb auszeichnet, ist neben der Verwendung von Dinkelmehl vor allem der während der Corona-Pandemie eingerichtete **To-Go-Shop**. Unter [www.fricke-baeck.de](http://www.fricke-baeck.de) können Kunden online in aller Ruhe bis 24 Uhr ihre individuelle Bäckertüte zusammenstellen, bezahlen und am nächsten Tag im Laden abholen. „Die Idee kam von der Familie Schwitzer und Johannes Rupp war sogar so nett, uns beim Einrichten des To-Go-Shops zu helfen“, schwärmt **Gabi Fricke**. Auch nach dem Lockdown kämen am Wochenende rund 80 Bestellungen über den Shop rein, die vor Ladenöffnung gerichtet werden können. „Das entlastet die Theke enorm“, so **Gabi Fricke**, da die fertig gepackten Bäckertüten über die Kuchentheke ausgegeben werden. Manchmal kämen Kunden, die für mehrere Nachbarn die Tüten mitnehmen. „Auch eine nette Idee“, so **Gabi Fricke**.



*Getreideanbau mit Blütenstreifen. Nussbaumer vereint Backtradition und zukunftsorientierte Denkweise. Das schmeckt!*

## Blütenkorn – Was ist das?

Im Fokus des Blütenkorns stehen der Schutz und Erhalt der Artenvielfalt, die Biodiversität sowie das Angebot von hochwertigem Lebensraum für Bienen und Insekten. Vielfältige Fruchtfolgen, schonende Bodenbearbeitung und bedarfsgerechte Düngung mit natürlichen organischen Düngern sorgen für eine hohe und nachhaltige Bodenfruchtbarkeit und bilden so die Basis für das Wachstum gesunder Pflanzen. Durch den Anbau ausgesuchter Sorten sowie durch moderne Analysemethoden und Applikationstechniken kann der Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln stark reduziert werden. Blühstreifen dienen nicht nur Bienen und Insekten als Lebensraum, sondern auch Nützlingen wie Marienkäfern und Flurfliegen. Dadurch stellt sich ein natürliches Gleichgewicht ein, sodass auf den Einsatz von Insektiziden ganz verzichtet werden kann. Der Mehrwert dieses nachhaltigen Anbauverfahrens zeigt sich in mehr Biodiversität.



*Wenn die Biene von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben.“-Albert Einstein*