

# Die Traditionsbewahrer

SERIE In der Bäckerei Keppler kann man alles kaufen, was man im Alltag braucht

## 10 Uhr in Eppingen

Von unserer Redakteurin Ulrike Plapp-Schirmer

Der Januar ist immer etwas ruhiger“, sagt Barbara Keppler lachend und meint, die Leute achteten am Jahresanfang mehr auf ihr Gewicht als im Dezember. Vielleicht sind deshalb im Sonnencafé im Eppinger Ortsteil Kleingartach an diesem Werktag nicht alle Tische besetzt. Das Café ist eine Herzensangelegenheit der Seniorchefin.

„Als wir 2006 aufgemacht haben, waren wir die Ersten im ländlichen Raum, die so was hatten“, sagt Barbara und Dieter Kepplers Sohn Jan, der wie seine Geschwister Thomas Keppler und Madeleine Groß im Betrieb mitarbeitet.

Kaffee, der in Wien extra auf das Kleingartacher Wasser abgestimmt geröstet wird, wird hier seit Jahren erfolgreich ausgeschenkt. Die Idee dazu hatte Barbara Keppler aus New York mitgebracht. Die Seniorchefin lässt sich gerne inspirieren. Sie führte auch die Snacks ein: „Heute verkaufen wir 300 bis 400 Stück am Tag“, sagt Seniorchef Dieter Keppler.

In der Bäckerei und in dem kleinen, angegliederten Lebensmittelmarkt herrscht derweil ein Kommen und Gehen. Brot, Brötchen, Brezeln und feinste Konditoreiware, frisches Gemüse, Milchprodukte, Grillsaucen, Zeitschriften oder Toilettenpapier: Hier gibt es alles für den täglichen Bedarf. Und wer die jüngsten Neuigkeiten am Ort noch nicht kennt, erhält diese als Zugabe noch obendrein.

**Vorreiter** In der Backstube werden gerade letzte Vorbereitungen für den nächsten Tag getroffen. Zwischen Tuchfalten liegen Baguettes, die noch ein paar Stunden reifen dürfen, bevor sie gebacken werden. Berliner warten noch handtellergrößer in der Kühlung auf ihren Einsatz im heißen Fett. Eine lange Teig-



Ein Kommen und Gehen herrscht morgens um 10 Uhr in der Bäckerei Keppler in Kleingartach (von links): Jan Keppler, Madeleine Groß, Doris Oechsner, Barbara Keppler, Andreas Oechsner und Dieter Keppler.

Fotos: Ulrike Plapp-Schirmer



Seniorchefin Barbara Keppler (rechts) im Verkauf mit Doris Oechsner, der Mutter von Ortsvorsteher Andreas Oechsner. Die beiden verstehen sich bestens.

führung und beste Zutaten, keine Zusatzstoffe und das Bekenntnis zum traditionellen Handwerk: So wird bei der Bäckerei Keppler mit Hilfe von 22 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gearbeitet.

Auch in der Konditorei herrscht seit 2.15 Uhr Betrieb. Süßstück-

chen, Torten, Kuchen und Berliner sind um 5 Uhr schon mit den ersten Lieferungen in die Filialen und Verkaufsstellen rausgegangen. Jetzt um 10.30 Uhr werden nur noch Sachen gemacht, die länger halten.

Mitarbeiterin Emilija Ūnal streicht gerade Biskuit, in Anisbr-



In der Konditorei, die Madeleine Groß leitet, hilft Emilija Ūnal mit.

formen gebacken, mit einer Johannisbeer-Himbeer-Marmelade ein und macht daraus Schokobananen.

„Es ist schön, mit den Eltern und den Brüdern zu schaffen“, sagt Madeleine Groß. Jeder habe seine Stärken, „wir ergänzen uns gut“. Ist die Zeit reif, werden die Geschwis-

ter den Betrieb ganz übernehmen. Innovativ wie die Eltern sind auch sie: „Wenn einer eine Idee hat, bremsen ich ihn nicht“, sagt der Seniorchef. Bäckermeister Jan Keppler gibt das Kompliment zurück: „Ihr ward immer vorne mit dabei“, sagt er. Sein Fassbrot, für das der Teig in einem alten Barriquefass reifen darf, ist der Renner: „Von den Verkaufszahlen her ist das unser bestes Brot“, sagt Dieter Keppler.

„Ich hätte nie gedacht, dass alle drei in den Betrieb mit einsteigen“, sagt Mutter Barbara stolz. „Wir sind Traditionsbewahrer“, meint Vater Dieter – und packt ein Opa-Gerhard-Brot ein, das nach dem Großvater und langjährigen Kleingartacher Ortsvorsteher benannt ist und wie dieser „Ecken und Kanten hat“. Die Tür geht auf, und der Ortsvorsteher kommt rein.

Andreas Oechsner und seine Frau kaufen unter der Woche gern Kartoffelbrot oder Schwabenkorn,

„Ich hätte nie gedacht, dass alle drei in den Betrieb mit einsteigen.“

Barbara Keppler, Kleingartach

erzählt er: „Am Wochenende gibt es Weckle. Das ist ein Ritual bei uns in der Familie. Am Samstag gibt es außerdem eine Weinstraßenseele.“

**Filialen** Sechs Filialen haben die Kepplers, doch das Herz des bodenständigen Unternehmens schlägt in Kleingartach. Für das Dorfleben sei das ein Segen, sagt Ortsvorsteher Oechsner. Mutter Doris steht seit vielen Jahren hinter der Ladenhecke. „Kleingartach ohne die Bäckerei Keppler wäre eine Katastrophe“, betont der Sohn: „Und zwar in allen Bereichen.“ So sei es beispielsweise das Verdienst von Dieter Keppler, dass 2009 die Metzgerei zurückgekommen sei und Kleingartach auch heute noch einen Hausarzt habe. Und dann sei da natürlich der soziale Aspekt: „Das hier ist ein Treffpunkt. Wer hierher kommt, erfährt Neues.“ Wer heiratet und wer gerade gestorben ist – „gerade für die Älteren am Ort ist das wichtig.“

## Unterstützung für soziale Projekte

### Spendenübergabe

**HOLZBAU STOPPER** Seit vielen Jahren unterstützt Holzbau Stopper aus Nordheim regelmäßig die kleinen Helden – dieses Jahr mit einer Spende von 3500 Euro. Unter dem Motto „Hand in Hand“ rief das Familienunternehmen Kunden und Geschäftspartner auf, an die **Stiftung „Große Hilfe für kleine Helden“** zu spenden. Auf einer Spendenseite auf der Stiftungshomepage konnten die Unterstützer sich wieder für die Patientinnen und Patienten der Heilbronner Kinderklinik einsetzen. Natürlich beteiligte sich Familie Stopper auch selbst mit rund 1200 Euro an dem Ergebnis. „Wir möchten uns ganz herzlich bei allen bedanken, die unsere Aktion so tatkräftig unterstützt haben“, freut sich Johannes Stopper. Auch das Stiftungsteam ist begeistert: „Ohne so treue Spender wie Sie wären unsere Projektangebote und Therapien nicht möglich“, bedankte sich Irina Riedel während der symbolischen Scheckübergabe. *red*



Johannes Stopper übergibt den Scheck an Irina Riedel. Foto: privat

**HANS MASCHE** Auch in diesem Jahr konnten die Besucher der regionalen Kunsthandwerkermärkte unter dem Motto „Holz und Licht“ viele schöne Lichter und Lampen der Drexelstube erwerben. Die Objekte fanden guten Anklang, sodass sich Hans Masche entschied, einen Teil seines Umsatzes an die **Stiftung „Große Hilfe für kleine Helden“** zu spenden. Außerdem erhielt die Klinik für die Kinder wunderschöne, handgefertigte Kreisel für den Spielraum. „Mein Ziel war es schon immer, mit meinem Hobby auch etwas weitergeben zu können. Da die Drexelstube nun so erfolgreich ist, will ich Ihre großartige Arbeit unterstützen“, erklärte Hans Masche in Begleitung seiner Frau bei der Spendenübergabe an die Stiftung. 800 Euro fließen in die Projekte der Stiftung, die kranke Kinder und ihre Familien der Heilbronner Kinderklinik unterstützt. *red*

**MUSIKVEREIN ERLENBACH** Schon seit Jahren ist der Eintritt zum Adventskonzert des Musikvereins Erlenbach frei. Stattdessen sammelt das Orchester Spenden für einen guten Zweck. Diesmal hat sich der Musikverein die **Offenen Hilfen Heilbronn** ausgesucht. 1972,50 Euro kamen zusammen, die vom Vorstand aufgestockt wurden. Somit konnten die drei Vorsitzenden Sigrid Iwanitzky, Matthias Bartsch und Susanne Kühner einen symbolischen Spendenscheck über 2500 Euro an Sven Seuffert-Uzler, Geschäftsführer der „Offenen Hilfen Heilbronn“, übergeben. Die soziale Einrichtung unterstützt und begleitet Menschen mit einer Behinderung und deren Familien in verschiedenen Lebenssituationen. Die Freude war auf beiden Seiten groß. Seuffert-Uzler bedankte sich herzlich für die großzügige Spende. *red*



Spendenübergabe: Susanne Kühner (von links), Matthias Bartsch, Sigrid Iwanitzky, Sven Seuffert-Uzler. Foto: privat

## Handwerkskammer unterstützt nachhaltige Integration durch Ausbildung

**REGION** Bereits seit 2016 wird das sogenannte Kümmerer-Programm mit dem Namen „Integration durch Ausbildung – Perspektiven für Zugewanderte“ der Handwerkskammer Heilbronn-Franken vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg gefördert. Aufgrund des bisherigen Er-

folgs und des anhaltenden Bedarfs wird das Angebot auch in den Jahren 2025 und 2026 aufrechterhalten. Dazu sagt Ralf Schnörr, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Heilbronn-Franken: „Das Kümmerer-Programm ist mittlerweile ein etablierter Bestandteil des Dienstleistungsangebots unserer

Kammer, das sich sowohl bei den Teilnehmern als auch bei den Betrieben wachsender Beliebtheit erfreut. Wir leisten damit einen Beitrag zur Förderung von zugewanderten Menschen und gewinnen dadurch gleichzeitig neue Auszubildende für das Handwerk.“ Aufgrund des Fachkräftemangels, der unter

anderem durch die demografische Entwicklung begünstigt wird, stehe das Handwerk vor der Herausforderung, passende Nachwuchskräfte zu finden. Gleichzeitig suchten Zugewanderte nach Möglichkeiten, auf dem deutschen Arbeitsmarkt Fuß zu fassen. Genau hier setzt das Kümmerer-Programm an. Neben

Sprachkenntnissen ist eine gute Bleibeperspektive Voraussetzung für die Aufnahme. Bei der Handwerkskammer Heilbronn-Franken ist Annabel Gil die Ansprechpartnerin für das Kümmerer-Programm. Derzeit betreut sie 35 Personen, die alle individuell von ihr beraten werden. *red*

## 2400 neue Laptops, PCs und Tablets sind nötig

Viele Städte und Gemeinden hoffen auf Digitalpakt 2.0 – Konkrete Umsetzung steht noch aus

Von unserem Redakteur Frank Wittmer

**NECKARSULM** Bund und Länder haben sich beim Digitalpakt 2.0 geeinigt. Insgesamt fünf Milliarden Euro sollen in die „digitale Bildung“ investiert werden. „Da warten wir schon lange drauf“, freut sich im Neckarsulmer Rathaus der Abteilungsleiter Organisation und Digitales, Julian Dierstein. Vor vier Jahren habe man 3000 Laptops, PCs und Tablets angeschafft, dazu 100 Beamer und Displays sowie 100 Smartboards und Dokumentenkameras. Im Schuljahr 2020/21 wurde in den Neckarsulmer Schulen in die Informationstechnik so eine Gesamtinvestition von 3,3 Millionen Euro getätigt, führt Dierstein aus.

Davon wurden mit dem ersten Digitalpakt 2,3 Millionen Euro finanziert. Als Eigenanteil blieb bei der Stadt eine Summe von rund einer

Million Euro. Die laufenden Kosten beziffert Dierstein auf 600.000 Euro im Jahr.

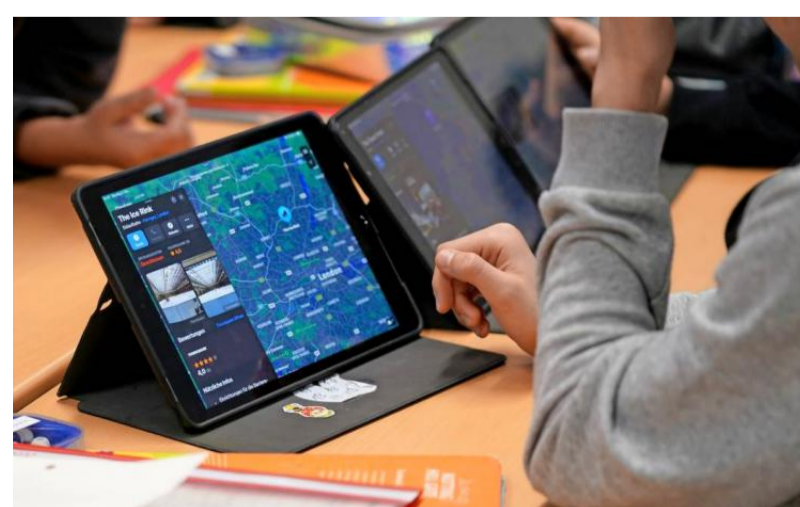
**Maximal-Wünsche** Nun müsse aber erneut in die vergleichsweise hochwertige Ausstattung investiert werden. „Die Geräte sind nach vier Jahren Nutzung einfach fertig“, muss Dierstein feststellen. Um den „Ist-Zustand“ zu erhalten, sei eine Investition von 1,9 Millionen Euro in den nächsten beiden Jahren notwendig. Würde man die „Maximal-Wünsche“ der Schulen berücksichtigen, würden 2,5 Millionen Euro gebraucht.

Zudem wolle man den IT-Service an einen externen Dienstleister vergeben, den bisher das vierköpfige Rathaussteam und bis zu drei FSJler gestemmt haben. Alleine um die Geräte zu warten und bei Bedarf instand zu setzen, brauche es zeitnah ein Ticket-System, um Störungen

melden zu können. Die Schulen sollen in die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses einbezogen werden. Das Rathaussteam werde statt dem direkten Support künftig

nur noch eine Koordinationsfunktion einnehmen.

An den Schulen solle es möglichst geschulte IT-Lehrkräfte und FSJler geben. Der externe Dienst-



Tablets im Unterricht gehören mittlerweile zum Standard. Die Erneuerung der Infrastruktur ist nach vier Jahren jetzt ein Problem für die Kommunen. Foto: dpa