



Karlshöhe
Ludwigsburg

Pressemitteilung

Kontakt: Michael Handrick ♦ **Telefon:** (07141) 965-115 Mobil: 0170 40 37 808

Email: michael.handrick@karlshoehe.de ♦ **Anschrift:** Auf der Karlshöhe 3 - 71638 Ludwigsburg

Regionale Bäcker backen mit Herz für die Karlshöhe

Die Aktion „Karlshöher Herzle“ fördert junge Menschen mit Handicap

Drei Monate lang backen Bäckerbetriebe aus Ludwigsburg, Sachsenheim, Vaihingen/Enz und Bietigheim das Aktionsbrot „Karlshöher Herzle“. 50 Cent vom Verkauf jedes Brotes gehen an das Ausbildungszentrum (AZK) der Karlshöhe. Am Preis für den Kunden ändert sich nichts.

Dieses Jahr dreht sich auf der Karlshöhe vieles ums Brot, denn die Bitte aus dem Vater unser „Unser tägliches Brot gib uns heute“ ist das Jahresmotto 2023. „Wir unterstützen Menschen darin, dass sie sich „ihr tägliches Brot verdienen können“ ihren Weg in Ausbildung und Arbeit finden, und wir begleiten Menschen, die zum Beispiel im Alter oder aufgrund ihrer Behinderung Hilfe beim täglichen Brot, (Unterstützung im Alltag brauchen,“ sagt Dr. Dörte Bester, Direktorin und Theologischer Vorstand der Stiftung Karlshöhe.

So soll der Erlös der Aktion „Karlshöher Herzle“ vor allem jungen Menschen mit psychischen oder körperlichen Einschränkungen zugutekommen, die sich im AZK der Karlshöhe auf ihren Berufseinstieg vorbereiten und eine Ausbildung im hauswirtschaftlichen oder kaufmännischen Bereich absolvieren. und, „Mit dem gespendeten Geld aus dem Brotverkauf können beispielsweise dringend benötigte Anschaffungen finanziert werden, um so die Ausbildung und Betreuung der Azubis weiter zu verbessern“, sagt Karlshöhe-Fundraiser Frank Sautter.

Sieben Bäcker, über 100 Filialen

Dabei wollen sieben Handwerksbäcker-Betriebe aus der Region tatkräftig mithelfen, die zusammen weit über 100 Filialen haben. Sie alle backen ein Aktionsbrot für den guten Zweck. Alle Brote tragen dasselbe Merkmal: Das große Teigherz auf der Kruste. Es ist das Markenzeichen der Aktion. Das Herz zeigen auch die eigens angefertigten Banderolen der Brote und die Papiertüten, von der Karlshöhe selbst entworfen. Der Clou: jedes Brot ist anders.

Als Erster startet die Bäckerei Katz am 7. August 2023 mit ihrem Karlshöher Herzle. Das ist ein von Hand geformtes, saftiges Weizenmischbrot. Jedes in seiner urigen Form ein Unikat. Mit einem Teig, der lang geruht hat, was Geschmack und Konsistenz fördert. Damit punktet auch Willy Holzwarth vom Oberen Beck, dessen gleichnamiges Aktionsbrot ebenfalls saftig und mild und ab September erhältlich ist.

Nach den Sommerferien folgen weitere Betriebe, geht auch Reckemmer ins Rennen mit einem Herzle aus den Urgetreiden Emmer, Einkorn, Waldstrauchroggen und Dinkel. Alles fein vermahlen und mit

Karotte vermischt. Clement bringt dann ebenfalls ein klassisches Roggenmischbrot aus Natursauerteig in die Auslage. Stöckle schließt sich an und mischt noch Traubenkernmehl, Sonnenblumen und Leinsamen unter. Lutz gibt einen Klecks Quark in den Natursauerteig aus reinem Roggen. Und Luckscheiter setzt auf einen langzeitgeführten Weizenteig mit ballaststoffreichem Schweizer Ruchmehl.

Ein beeindruckendes Gebinde der Bäckerkunst, bei der jeder der hiesigen Bäcker am Rande auch eindrucksvoll zeigt, was er fachlich so alles drauf hat. Nicht umsonst ist Deutschland das Land mit den international meisten Brotsorten, wurde das deutsche Brothandwerk 2014 von der UNESCO in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen. Davon profitieren auch die Azubis des AZK der Karlshöhe, die im Verlauf der Aktion einmal in die vielfältige Backproduktion der Betriebe Einblick erhalten und per Social Media berichten dürfen.

Zum Abschluss wird es am 20. September einen Karlshöher-Herzle-Aktionsstand am Familientag im Ludwigsburger Schloss geben. Es wird dort mit bis zu 5000 Besuchern gerechnet. „Wir informieren auch auf einer eigenen Website fortlaufend über die Aktion“, sagt Fundraiser Frank Sautter. Der hofft, dass aus den 50 Cent pro Brot am Ende einige tausend Euro zusammenkommen für den guten Zweck.

Foto 1 Gruppenbild in der Reihe (v.l.n.r.):

Adolf Katz, Nickolas Katz (Bäcker Katz), Frank Clement (Bäcker Clement), Florian Lutz (Bäcker Lutz), Sarah Athanasoulidis (Bäcker Rechkemmer), Steffen Mahl (Bäcker Stöckle), Thomas Rechkemmer (Bäcker Rechkemmer), Willy Holzwarth (Der obere Beck), Dr. Dörte Bester (Direktorin Karlshöhe und Theologischer Vorstand)

(Hier fehlt: Felix Remmele von Luckscheiter, der terminlich verhindert war)

Foto 2 Gruppenbild Hände mit Brot ausgestreckt (v.l.n.r.): Steffen Mahl (Bäcker Stöckle), Frank Clement (Bäcker Clement), Florian Lutz (Bäcker Lutz), Sarah Athanasoulidis (Bäcker Rechkemmer), Willy Holzwarth (Der obere Beck)

Beide Fotos: Stiftung Karlshöhe Ludwigsburg

Die Stiftung Karlshöhe Ludwigsburg steht seit ihrer Gründung im Jahr 1876 für diakonisch-innovative Angebote und gelebte christliche Nächstenliebe. Im Jahr 1876 wurde das erste Kinderheim auf der Karlshöhe in Betrieb genommen. 1879 folgte die erste Senioreneinrichtung. Rund 720 Mitarbeitende setzen sich ein für Menschen mit körperlichen und geistigen Behinderungen, Seniorinnen und Senioren, Kinder und Jugendliche sowie für Personen mit besonderen sozialen Problemen und psychischen Erkrankungen. www.karlshoehe.de; <https://km.karlshoehe.de>; <https://www.instagram.com/karlshoeheludwigsburg/>; <https://www.facebook.com/karlshoehe>; jobs.karlshoehe.de