

# Gläserne Produktion beim Tag der offenen Tür

Neuheiten, Sonderangebote, Aktionsstände und mehr: Das neue Backcafé Stöckle im Bietigheimer Gewerbegebiet Laiern präsentiert sich am Reformationstag, 31. Oktober, von 10 bis 16 Uhr. Verkaufserlös für Dinkel-Joghurtbrot wird komplett an „Menschen in Not“ gespendet



Das neue Stöckle-Backcafé im Bietigheimer Gewerbegebiet Layern präsentiert sich am Reformationstag mit einem Tag der offenen Tür. Fotos: Possler-Fotografie

Der Reformationstag ist in diesem Jahr wegen des Luther-Jubiläums auch im Ländle ein Feiertag. Im Bietigheimer Gewerbegebiet Laiern ist dennoch ein Geschäft geöffnet: am 31. Oktober präsentiert sich das neue Back-Café Stöckle der Öffentlichkeit mit einem Tag der offenen Tür. Von 9 bis 17 Uhr verwöhnt das Stöckle-Team mit Frühstück, Pizza, Zwiebel-Kartoffel-Kuchen, Kürbis-Quiche, Fladenbrot, Limo-

naden, Kaffee, Kuchen und Softeis. Darüber hinaus gibt es im Rahmen der gläsernen Produktion von 10 bis 16 Uhr Neuheiten, Sonderangebote, Aktionsstände, einen Blick hinter die Kulissen und vieles mehr.

An den verschiedenen Ständen gibt es während des Tags der offenen Tür spannende, interessante und informative Dinge zu sehen und zu erleben. So bietet Stöckle-Ernährungsberaterin Maria Moreno eine Verkostung von

verschiedenen Vollkornbrotten zusammen mit den im Haus selbst hergestellten Frischkäseaufstrichen an. Der Weihnachtsstand wartet mit dem ersten Weihnachtsgebäck der Saison auf – zum Beispiel verschiedene Stollenspezialitäten. Und am Ausbildungsstand gibt die Ausbildungsleiterin des Unternehmens, Ebru Celik, Einblicke in die Ausbildungsberufe, die bei der Firma Stöckle erlernt werden können.

Am Sportstand mit den Bun-

desliga Handballern der SG BBM können Besucher zwischen 14 und 16 Uhr ihre Wurfgeschwindigkeit messen; der Weinbauer Gerd Keller aus Hohenhaslach bietet als Stöckle-Kooperationspartner Weinverkostung und Verkauf guter Tropfen an; Hagen-Kaffee aus Heilbronn als Stöckle-Kaffeeröster präsentiert sich mit Kaffeeausschank und Verkauf und die Frießinger Mühle aus Bad-Wimpfen, die das Unternehmen mit gemahlenem Getreide beliefert, präsentiert sich ebenfalls.

Dieser Tag der offenen Tür dient jedoch nicht allein der Präsentation, sondern unter anderem auch einem guten Zweck: Der Verkaufserlös für das Dinkel-Joghurtbrot, das während des ganzen Tages frisch gebacken wird, geht an diesem Tag komplett an die BZ-Aktion „Menschen in Not“.

Jeder, der einen Blick hinter die Kulissen werfen möchte, kann sich zwischen 10 und 15 Uhr zu jeder vollen Stunde durch die gesamte Produktion führen lassen.

Und auch die Kleinen kommen nicht zu kurz. Zwischen 10 bis 16 Uhr können sie Halloween-Spinnen dekorieren und von 13 bis 15 Uhr von den Wobachspatzen für Halloween geschminkt werden.

Und den ganzen Tag gibt es eine Hüpfburg und einen Maltisch für Kinder.

Gewinnen können die Besucher des Tags der offenen Tür ebenfalls etwas: Verlost werden drei Stöckle-Brotmesser von Franz Güde mit hochwertigem Olivenholzgriff. Die Klinge wird in über 50 Arbeitsgängen von Hand geschliffen – ein echtes Stück Handwerk. Die drei besten Schätzungen gewinnen dieses Brotmesser im Wert von je 150 Euro. Für die Plätze 4 bis 10 gibt

es jeweils eine mit 20 Euro aufgeladene Stöckle-Card zu gewinnen. Und so lautet die Gewinnspielaufgabe: Geschätzt werden soll, wie viel das Stöckle-Riesen-Bauernbrot beim Tag der offenen Tür im Back-Café Laiern wiegt. Bitte den Coupon vollständig ausfüllen und bis 31. November in einer der Stöckle-Filialen abgeben oder an [info@baeckerei-stoeckle.de](mailto:info@baeckerei-stoeckle.de) senden – oder per Post an Bäckerei Stöckle UG & Co.Kg, Werner-Siemens-Straße 2, 74321 Bietigheim-Bissingen.



Es gibt nicht nur jede Menge Leckereien, sondern zum Beispiel im Rahmen der „Gläsernen Produktion“ auch einen Blick hinter die Kulissen, zahlreiche Aktionsstände und Angebote für kleine Besucher.