



billerbeck

SCHLAFKULTUR SEIT 1921

MITARBEITERINFO Oktober 2023

Kostenloses Mitarbeiterzeitmagazin der billerbeck Betten-Union GmbH & Co. KG

Ausgabe 08 | 2023

*Herbst ist ein zweiter Frühling,
wo jedes Blatt zur Blüte wird.*

ALBERT CAMUS



| EIN GUTER TAG BEGINNT NACHTS |

NACHTS



Inhaltsverzeichnis

Editorial 3

UMWELT

- Nachhaltige Lieferkette 13

billerbeck INTERN

- Fotostory 4-7
- Sozial engagiert 9-11
- Aufgeschnappt 12, 17
- billerbeck privat 14-15
- Mitarbeiter 26
- Steckbrief 27

HERBSTZEIT

- Herbstzeit – Kürbiszeit 18
 - Schon gewusst, dass 19
 - Kürbisrezepte 20-22
 - Bastelidee im Herbst 23
- Mitmachen & gewinnen 24-25



Impressum Ausgabe 8 | 2023 – Herbst/Winter

Kostenloses Mitarbeiterzeitmagazin der billerbeck Betten-Union GmbH & Co. KG

Herausgeber:
billerbeck Betten-Union
GmbH & Co. KG
Eppinger Straße 40-44
D-76703 Kraichtal

Verantwortlich: Ingrid Ermert

Redaktion | Layout

Druck
Gedruckte Auflage
Erscheinungsweise

Marion Baumann
Telefon: 07250 759-156
E-Mail: marion.baumann@billerbeck.info

billerbeck Betten-Union GmbH & Co. KG
130 Exemplare
vierteljährlich

OKTOBER 2023



*Liebe Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter,*

kaum ist der Sommer mit seinen hohen
Temperaturen vorbei, schon beginnt bei uns in der Produktion
die heißeste Phase des Jahres.

Grund genug, um kurz inne zu halten, die letzten Wochen Revue passieren zu lassen
und in unserem Herbstmagazin zu veröffentlichen.

Der Herbst mit seinen bunten Blättern hat uns dazu inspiriert,
ein buntes Magazin für uns alle zu gestalten. Mit tollen Themen rund um billerbeck,
Infos und leckeren Rezepten.

**Was uns besonders freut, sind die Ideen, die von unseren Mitarbeiterinnen und
Mitarbeitern selbst eingebracht werden. So lernen wir uns alle noch besser kennen.**

Nun möchten wir Sie nicht länger auf die Folter spannen.

*Viel Freude wünschen
Ingrid & Friedrich Erwert*

PS: Denken Sie daran: Nach dem Magazin ist vor dem Magazin.

Falls Sie zur nächsten Ausgabe auch etwas beitragen möchten,
so melden Sie sich bitte bei marion.baumann@billerbeck.info
Wir freuen uns.





billerbeck im Fokus: Maschinen, Menschen, Emotionen

MARION BAUMANN, MARKETING

Unter dem Motto „NEUE ZEIT – was uns umtreibt“, wurde bei uns im September ein Fotoprojekt in unserer Produktion durchgeführt. Das Projekt soll Köpfe und Botschaften aus Bruchsal und weit darüber hinaus transportieren. Denn hier soll gezeigt werden, was unsere Region verbindet. Es sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, das Soziale, die Gemeinschaft, ihre Ideen und Visionen, die wahr werden.

Das Projekt wird von der Regionalen Wirtschaftsförderung Bruchsal GmbH unterstützt.

Hier sollen Unternehmen, Firmen und einzelne Personen der Region Bruchsal im Fokus stehen. Die Schirmherrschaft hat die Bruchsaler Oberbürgermeisterin Cornelia Petzold-Schick.

Einige Unternehmen in Bruchsal und Umgebung haben bereits mitgemacht, weitere folgen.

Für die Umsetzung hat der renommierte Fotograf Claus Geiss aus Karlsdorf-Neuthard ein Fotostudio in unserem VG1-Lager eingerichtet, an drei Tagen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter interviewt und hier ein bisschen an dem Licht gedreht, dort etwas zurecht gerückt und schließlich geknipst was das Zeug her gab. Und zwar insgesamt 1221 Mal!.

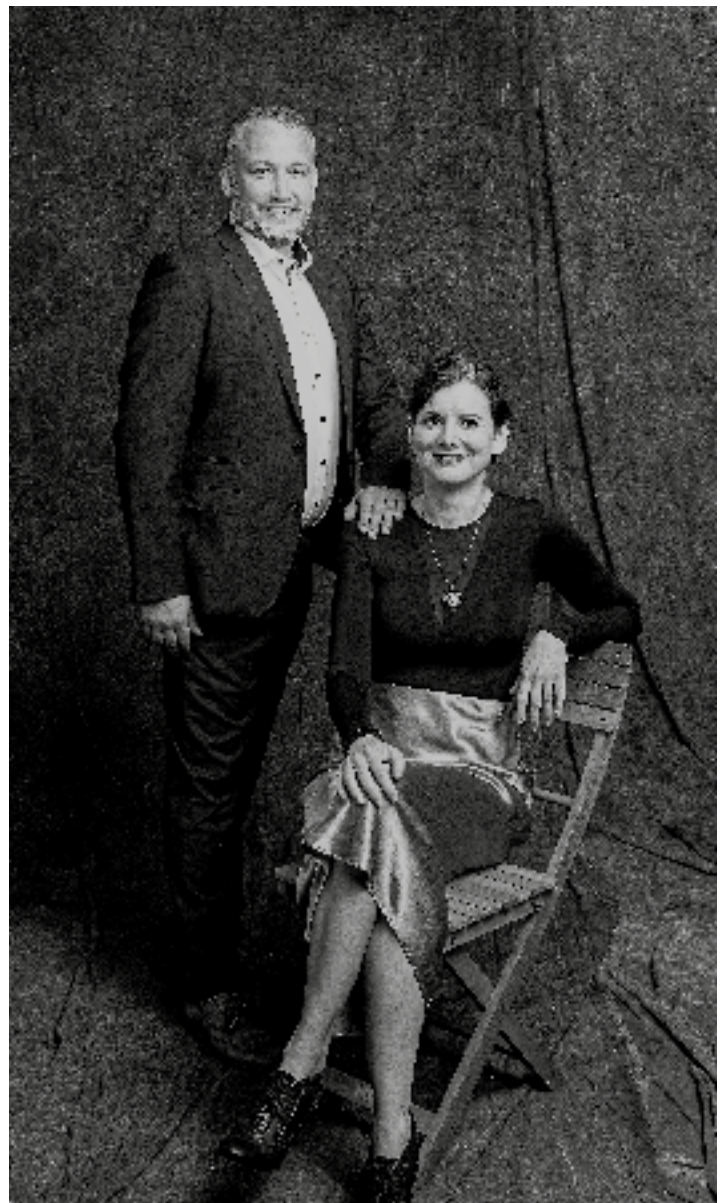
Eine Vielzahl unserer Kolleginnen und Kollegen nahmen daran teil. Ebenso Carmen und Thomas Ermer, die unsere Produktvielfalt mal frech, mal provokant, aber immer mit Charme und Eleganz neu in Szene setzen.

billerbeck FOTOSTORY

Carmen und Thomas Ermert verbrachten eine buntes Wochenende beispielsweise auf „Hermine“ im Wald und hoch auf den Dächern unseres Gebäudes, mit unseren Bettwaren machte man es sich gemütlich. Aufnahmen im Kieswerk, am See und, und, und folgten.

Das Ergebnis ist faszinierend, bunt, manchmal etwas schrill und so unterschiedlich und kontrastreich wie unsere sonst eher weiße billerbeck-Welt nur sein kann. Aber auch ruhige, stille Momente, die fast aus einer anderen Zeit entsprungen zu sein scheinen, kann man bei der Bildervielfalt entdecken.

Ein paar dieser spannenden Aufnahmen, die teilweise auf Veranstaltungen, Ausstellungen und Vorträgen in Karlsruhe und der Rhein-Neckar Region gezeigt werden, haben wir hier für Sie abgebildet. Wir danken allen, die bei diesem Projekt mitgemacht haben.



Spannende Einblicke: Erfolgreiche Werksbesichtigung bei billerbeck in Kraichtal

ANNE-CHRISTINE PRENZLOW, E-COMMERCE

Kundinnen und Kunden hatten die Gelegenheit, hinter die Kulissen unseres Unternehmens zu blicken.

Die Werksbesichtigung am 21. Oktober bot eine faszinierende Möglichkeit, unsere Produktionsabläufe und die Menschen, die sie ermöglichen, hautnah kennenzulernen.

Die Werksbesichtigung begann mit einer herzlichen Begrüßung durch das Markenshop Team. Die Besichtigungen wurden dann von Dieter Sievers (Vertrieb Außendienst) und Jens Faltin (Meister) übernommen – an dieser Stelle nochmals vielen Dank für Ihr Engagement!

Highlight der Besichtigung war für die Teilnehmenden die Möglichkeit zu haben, den gesamten Produktionsprozess von Bettwaren zu sehen, angefangen von der Auswahl der Rohstoffe bis hin zur Fertigstellung der Produkte. Dies kann faszinierend sein, da man den Ablauf und die Technologien hinter der Herstellung von Bettwaren verstehen kann.



Die Führungen am 18. November sind bereits ausgebucht.

Wir freuen uns, wenn wir die Besichtigungen im kommenden Jahr wieder anbieten können.

*Über die Werksbesichtigung:
Die Werksbesichtigung bei billerbeck bietet den Kunden und Kundinnen die Möglichkeit, unsere Produktionsabläufe und -technologien aus nächster Nähe zu erleben. Dabei steht der Austausch von Informationen und die Stärkung des Markenimages des Unternehmens im Vordergrund.*



billerbeck ENGAGIERT



Regionales Engagement – ein Teil unseres Selbstverständnisses

BILLERBECK SCHWEIZ AG

billerbeck Schweiz AG unterstützt neu die Schweizer Tafel beim Projekt „Brot-Egge“ in Zürich-Seebach. Seit über 15 Jahren gibt es die Anlaufstelle des Sozialwerks Pfarrer Sieber. Dort kümmern sich Festangestellte, Zivildienstleistende und Freiwillige um die Bedürfnisse von benachteiligten und bedürftigen Menschen im Quartier. Ganz nach dem Motto „Essen verteilen - Armut lindern“ engagiert sie sich für armutsbetroffene Menschen und leistet einen Beitrag zur Reduzierung von Foodwaste in der Schweiz.

Am 27. September übergaben Friedrich und Ingrid Ermert, Geschäftsführer und Anteilseigner der billerbeck Gruppe, zusammen mit dem Führungsteam der billerbeck Schweiz AG, einen Scheck im Wert von 15'000 Franken an Philipp Schreier von der Stiftung Schweizer Tafel.

„Wir bedanken uns für die großzügige Spende und freuen uns, wenn wir einmal einen der Mit-

arbeitenden der billerbeck Schweiz AG auf einer unserer Sammeltouren begrüßen dürfen“, sagt Philipp Schreier von der Stiftung Schweizer Tafel. Von Zuwendungen für das Hospiz Aargau in Brugg bis hin zu Spenden für die Stiftung Schweizer Tafel - unser gesellschaftliches und kulturelles Engagement ist vielfältig und soll der Unterstützung zahlreicher Einrichtungen dienen. Bereits in unserer Unternehmensphilosophie haben wir festgelegt, vorbildlich in unserem Umfeld wirken zu wollen und engagieren uns daher auch über die Grenzen des Unternehmens hinaus.

Ziel all unserer Spenden war es von Beginn an, die ganze Bandbreite des gesellschaftlichen Engagements zu fördern und damit auch wertzuschätzen. Deshalb pflegen und unterstützen wir gemeinsam mit unseren Partnern zahlreiche bürgerliche Initiativen. Dieser Einsatz für soziale und kulturelle Projekte in unserem Umfeld ist uns eine Herzensangelegenheit, die hohe Priorität hat.

billerbeck ENGAGIERT



Aktion Weihnachten im Schuhkarton: Jetzt Freude schenken

„Weihnachten im Schuhkarton®“ ist die beliebteste Geschenkaktion weltweit. Unter dem Motto „Liebe lässt sich einpacken“ erleben Kinder in Not beispielsweise in Europa, Asien und Afrika nicht nur Weihnachtsfreude durch einen Schuhkarton, sondern man zeigt dem beschenkten Kind auch, wie wichtig jedes einzelne von ihnen ist.

„Es wäre toll, wenn möglichst viele sich beteiligen würden und ein Paket spenden. Gerne kann man sich auch mit Kolleginnen und Kollegen zusammentun und gemeinsam einen Karton befüllen“, so Stefanie Kolb (Sekretariat), die auch in diesem Jahr wieder mit viel Engagement eine Sammelstelle in ihrem Büro eingerichtet hat.

Jetzt
mitpacken und
bis **8. Nov.**
bei **Frau Kolb**
abgeben!

So einfach gehts:

- 1) Wow-Geschenk auswählen (z. B. Puppe, Fußball oder Stofftier. Fülle den Karton mit neuen Geschenken wie Spielzeug, Hygieneartikel und Schulmaterialien.
- 2) Schuhkarton inkl. Deckel und Boden mit Geschenkpapier bekleben. Altersempfehlung und Geschlecht angeben.
- 3) Persönlichen Gruß mit Foto rein legen. So wird das Geschenk noch persönlicher.
- 4) Karton mit Gummiband verschließen (nicht zukleben!) und **bis zum 8. November im Sekretariat bei Frau Kolb abgeben** oder bis 11.11. bei ihr Zuhause.

Übrigens:
2022 konnten
über 10,5 Millionen
Kinder beschenkt
werden.

Mehr über die Aktion unter:
www.weihnachten-im-schuhkarton.org

DAS BITTE NICHT EINPACKEN:

Gebrauchte Artikel jeder Art!

Lebensmittel, Medikamente, zerbrechliches oder gefährliche Gegenstände (z.B. Messer, spitze Schere), Flüssigkeiten (z.B. Seifenblasen), stark riechende Seife, Glücksspielkarten (z.B. Skat), Hexerei- und Zaubereiartikel, Kriegsspielzeug, Literatur jeder Art, Bargeld

DAS KANNST DU EINPACKEN:

Wow-Geschenke: Puppe, Fußball (mit Pumpe), Kuscheltier, Instrumente wie Flöte o. Mundharmonika

Neue ungewaschene Kleidung: Basecap, Handschuhe, Hausschuhe, Hemd, Jacke, lange oder kurze Hose, Mütze, Pullover, Schal, Schuhe, Unterwäsche, Socken, Sportsachen, Strumpfhose, Stirnband, T-Shirt

Accessoires: Sonnenbrille, Haarschmuck, Kamm/Bürste, kl. Handtasche

Hygieneartikel: Zahnbürste und Zahnpasta, festes Shampoo, feste Dusche, Deo, Handcreme, Lippenpflegestift, Waschlappen/kl. Handtuch

Spielzeuge: Auto, Barbie, Baseball mit Handschuh, magnetische Bausteine, Stapelturm, Diamond Painting, Armbänder knüpfen, Frisbee, Dynamotaschenlampe, Flugzeug, Flummi, Gummitwist, Jo-Jo, kleines Softball-Set, Knete, Kreisel, Kreide, Lego, Malbuch (A5), Murmeln, Puzzle, Springseil, Sticker-/album, Kartenspiele (UNO, Quartett etc.), Tischtennisschläger und -bälle, Würfelspiel

Schulmaterialien: Collegenblock (A5), Bunt-/Bleistifte mit Anspitzer und Radiergummi, Bastelschere (rund), Block, Federtasche, Geodreieck, Holzstifte, Klebestift, Lineal, Malbuch, Malkasten, Pinsel, Solartaschenrechner, Wachsmalkreide, Zirkel, Bilderbuch ohne Text

billerbeck ENGAGIERT



Geldspende für den DRK Ortsverein Münzesheim zur Verwirklichung eines Gerätewagens

MARION BAUMANN, MARKETING

Um die Verwirklichung eines Gerätewagens für Sanitätsdienste und Erstversorgung des Deutschen Roten Kreuz Ortsvereins Kraichtal-Münzesheim e.V., zu unterstützen, spenden wir eintausend Euro.

„Mit unserem Scheck möchten wir den vielen Helferinnen und Helfern, die ausschließlich ehrenamtlich für das DRK tätig sind und ihre Freizeit opfern, unsere Wertschätzung überbringen, für ihre Arbeit danken und die Neuanschaffung des Gerätewagens beschleunigen“, so Friedrich Ermert, bei der Scheckübergabe am 24. Oktober bei uns im Haus.

Der erste Vorsitzende des Ortsvereins, Dr. Nikolai Thomas und seine Stellvertreterin Lydia Sommer (ganz rechts) sowie Daniela Kneis, die für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig ist, freuten sich sehr.

Bisher hatte der Ortsverein Münzesheim notwendiges Einsatzmaterial in einem kleinen Anhänger untergebracht. In den vergangenen Jahren hat sich bei diversen Einsätzen gezeigt, dass das Material für größere Schadenslagen ohne ein geeignetes Fahrzeug nicht schnell genug vor Ort gebracht werden kann.

Aus diesem Grund hat das DRK Münzesheim sich mit der Beschaffung eines Gerätewagens ausführlich befasst. In erster Linie wird die örtliche Bevölkerung davon profitieren.



AUFGESCHNAPPT

Sehr dankbar ...

... dürfen wir alle sein, wie üppig doch das heimische Angebot an Obst und Gemüse hierzulande ist. Als Zeichen dieser Dankbarkeit wurde am ersten Sonntag im Oktober, das Erntedankfest gefeiert. Dafür hat **S.K.** auch in diesem Jahr wieder die St. Sebastians-Kirche in Bahnbrücken wunderschön geschmückt. Die farbenfrohen Blumen wurden von **M.R.**, gestiftet und arrangiert.

Dieses Bild ist genau richtig, um einmal kurz inne zu halten, vielleicht auch der Zeitpunkt, um etwas Demut walten lassen und nachzudenken, dass das nicht selbstverständlich ist, wenn man sich in der großen weiten Welt umschaut.

Passend dazu auch der Aufruf zur Beteiligung an der **Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“ auf Seite 10**, für diejenigen auf der Welt, denen es nicht so gut geht, wie uns.



Werksbesichtigung mit Shopping-Erlebnis

Erleben Sie hautnah die Produktion unserer hochwertigen Bettwaren

SAMSTAG
21.10.

SAMSTAG
18.11.

Teilnahme
begrenzt



Jetzt
anmelden!

WERKSBSICHTIGUNGEN AN ZWEI SAMSTAGEN

Wir bieten an zwei Samstagen Außenstehenden die Möglichkeit, die spannende Produktion unserer Bettwaren hautnah mitzuerleben.

Am **21. Oktober** (9.30 Uhr, 10.15 Uhr, 11 Uhr) und am **18. November** (9.30 Uhr und 10.15 Uhr) werden diese Führungen stattfinden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass die Frühstückspause an diesen Tagen auf 9 Uhr vorverlegt wird.

Pia Kubinski, Dieter Sievers, Jens Faltin und Thomas Ermert werden die Führungen durchführen. Auch Ihnen gilt unser Dank für das Engagement.

Nachhaltige Lieferketten für guten Schlaf

MADLEN KÖNIG, E-COMMERCE

Nicht nur mit Qualität und guten Testurteilen von Stiftung Warentest und ÖKO-TEST punkten unsere Bettwaren, sondern auch mit einer nachhaltigen Lieferkette. Diese stellen wir durch die Mitgliedschaft bei amfori BSCI und den strengen Richtlinien des billerbeck Verhaltenscodexes für Lieferanten sicher.

Als international ausgerichtetes Unternehmen sind wir uns unserer Verantwortung innerhalb der globalen Warenströme bewusst. Qualitativ hochwertige Produkte müssen im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt stehen. Diese zeichnen sich vor allem durch die weltweit vorherrschenden Sozial- und Arbeitsbedingungen bei der Gewinnung von Rohstoffen und Verarbeitung von Materialien aus.

Mit der amfori BSCI-Mitgliedschaft und dem billerbeck Verhaltenscodex für Lieferanten, stellen wir die Transparenz mit funktionierenden Überwachungs- und Qualitätssystemen sowie die Einhaltung internationaler Standards, Gesetze und Vorschriften für eine nachhaltige Lieferkette entlang der gesamten Wertschöpfungskette sicher.



Foto: iStock-1457060597.jpg



Mehr Infos unter
www.billerbeck.info/bettwaren-produktion/lieferkette/
oder QR-Code scannen

Durch eine Brücke können verschiedene Dinge miteinander verbunden werden. Sie helfen dabei, einen direkten Weg zu nehmen, können Zeit sparen und ermöglichen es, sicher ans Ziel zu gelangen. Eine Brücke überwindet Flüsse und Schluchten und es ist leichter, auf die andere Seite des Ufers zu gelangen. Brücken können auch eine Verbindung zwischen Menschen schaffen und lassen uns zu etwas Neuem aufbrechen. Es gibt also unterschiedliche Brücken – aber allen ist gemeinsam, dass wir jemanden benötigen, der sie baut. Davon erzählt die Geschichte vom Brückenbauer.

Die Geschichte vom Brückenbauer

„Du hast einen schönen Beruf“, sagt ein Kind zum alten Brückenbauer, „es muss schwer sein, Brücken zu bauen.“ „Wenn man es gelernt hat, ist es leicht“, antwortet der Brückenbauer, „ es ist leicht, Brücken aus Beton oder Stahl zu bauen. Die anderen Brücken sind viel schwieriger. Die baue ich in meinen Träumen.“ „Welche anderen Brücken?“, fragt das Kind.

Der alte Brückenbauer sieht das Kind nachdenklich an. Er weiß nicht, ob es verstehen wird. Dann sagt er: „Ich möchte eine Brücke bauen von der Gegenwart in die Zukunft. Ich möchte eine Brücke bauen von einem zum anderen Menschen, von der Dunkelheit in das Licht, von der Traurigkeit zur Freude. Ich möchte eine Brücke bauen von der Zeit in die Ewigkeit.“

Das Kind hat nicht alles verstanden, spürt aber, dass der alte Brückenbauer traurig ist. Weil das Kind ihn wieder froh machen will, sagt es: „Ich schenke dir meine Brücke.“ Und das Kind malt für den Brückenbauer einen bunten Regenbogen.

Anne Steinwart



AUFGESCHNAPPT

Echt tierisch ...

AUS DIE MAUS! Mäuse auf dem Konto zu haben ist das eine, eine zum Bedienen des PCs auf dem Tisch zu haben ist unumgänglich. Aber sich das Büro mit einem vierbeinigen Exemplar zu teilen ? Nicht dass man Angst vor Mäusen haben müsste, aber meine Schokolade esse ich lieber selbst. Eines morgens im Büro, war ein tiefes Loch in die Erde meines Blumentopfs gegraben. Die Ursache war mir klar: iiiih Maus! Kurzerhand hab ich eine Falle mit Schokolade bestückt und gut platziert. Volltreffer! Tage später schnappte die Falle zu und „die Sache“ war erstmal erledigt. Lieben Dank an den Mitarbeiter der Werkstatt für die Mausefalle und die beherzte Entsorgung.

Marion Baumann, Marketing: dankbar!



AUS DIE MAUS – UPDATE Nachdem ich meine Mäusegeschichte im Vertrieb kund getan hatte, war man ziemlich hellhörig geworden. Als zwei Vertriebsassistentinnen auch in ihrer Wand im Büro ein verdächtiges piepsen gehört hatten, war man besonders aufmerksam. Überrascht war man dann doch, als sich „die Sache“ von alleine erledigte. Tatsächlich hatte sich die Maus selbst aus dem Verkehr gezogen. Nachdem sie den Sprung in den leeren Papierkorb einer Mitarbeiterin gewagt hatte, fand sie nicht mehr raus und wurde vom betriebseigenen „Mäuseflüsterer“ liebevoll auf dem Parkplatz in die Freiheit entlassen. In der Hoffnung, dass sie den Weg nicht mehr zurück findet



AUF WOLFSJAGD: Im August war die Aufregung groß. Strolchten doch zwei Hunde auf unserem Betriebsgelände herum. Einer augenscheinlich ein Wolf, seine Begleitung genauso groß und schwarz. Nach vergeblichen Versuchen die beiden Vierbeiner von mehreren Mitarbeitern mit Vorsicht und Bedacht einzufangen. Schließlich verständigte man die Polizei. So konnten die beiden Ausreißer bei ihrer Besitzerin im Nachbarort Gochsheim wohlbehalten übergeben werden.





Herbstzeit ist Kürbiszeit

Der goldene Herbst ist nun da. Leckere Kürbisrezepte dürfen da nicht fehlen.

Da jeder sicherlich schon das eine oder andere Suppenrezept in der Schublade hat, haben wir mal anderen Köstlichkeiten den Vorzug gegeben. Außerdem ein paar schnelle Bastel-Tipps und ein Preisrätsel, bei dem es auch was zu gewinnen gibt.

Dickerchen

Dass es so was Tolles gibt,
oh, ich hab mich schwer verliebt
und ich schnuppere verzückt,
diesen Duft, der mich beglückt.
Zwar ist seine Haut leicht rau,
doch betracht' ich ihn genau,
sehe ich die pralle Pracht,
die mich wirklich glücklich macht.

Mag ihn streicheln, ihn erkunden,
bis ich ihn, in ein paar Stunden
wasche, schneide, hacke, koche,
ach herrjeh, das reicht ,ne Woche.

Es sei denn, ich lade Gäste
ein zu einem Kürbisfeste.
Und das ist, wie ich das seh,
eine prächtige Idee.

Nun brauche ich nur noch ein Rezept
und einen, der dich nach Hause schleppt.

© Regina Meier zu Verl

Schau gewusst, dass Kürbis ...

... unsprünglich aus Amerika kommt?

Archäologische Funde weisen daraufhin, dass er bereits vor bis zu **12.000 Jahren** dort angebaut wurde.

... zu etwa 90 % aus Wasser besteht?

Dennoch hat der Kürbis hat in Sachen Nährstoffe einiges zu bieten und liefert nennenswerte Mengen an betaCarotin (sorgt auch für die schöne orangene Farbe), Magnesium, Kalium, Zink, Vitamin E, Vitamin B2 (Riboflavin) und Vitamin B5 (Pantothensäure).

... aus der Steiermark eine natürliche Mutation ist?

Der Ölkürbis ist erst vor etwa 150 Jahren in der Steiermark durch natürliche Mutation aufgetaucht. Das Besondere: Statt einer dicken, harten Schale besaßen die Kerne dieser Kürbisse nur ein dünnes, dunkles Häutchen.

... sich mit diesem Trick ganz leicht schneiden lässt?

Den kompletten Kürbis mit Schale und Kernen einfach für ca. 30 Minuten bei 150 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen schieben und leicht vorgaren.

... riesig groß werden kann?

Den Weltrekord für den schwersten Kürbis hält ein Züchter in Italien: Satta 1226 Kilogramm brachte sein Gewächs 2021 laut dem Guinness-Buch der Rekorde auf die Waage.

Ein Züchter aus Bayern stellte bei der Kürbisausstellung 2023 im Blühenden Barock Ludwigsburg einen neuen deutschen Rekord auf. Mit stolzen 1.052 Kilogramm hat Luca Stöckl hat mit seinem Giga-Gemüse erstmals die Tonnen-Marke geknackt.

... im 15. Jahrh. als Tierfutter nach Europa kam?

Erst als Tierfutter verwendet, fand er später als „Arme Leute Essen“ in die Küchen. Insgesamt zählen wir heute ca. 800 Kürbisarten, von denen etwa 200 essbar sind.

... kälteempfindlich ist und deshalb nicht in den Kühlschrank gehört?

Optimale Bedingungen herrschen im kühlen Keller. Dort halten Kürbisse sich mindestens einen Monat, je nach Sorte auch bis zu acht Monaten.

... botanisch eine Beerenfrucht ist und zum Obst gehört?

Da seine Kerne im Fruchtfleisch eingebettet sind, ist er eine Beerenfrucht. Da die Schale sehr hart ist, wird er auch zur Gruppe der sogenannten Panzerbeeren gezählt.



Herzhafter Kürbisstrudel

Zutaten

60 ml Rapsöl, 200 g Mehl (doppelgriffig), 500 g Hokkaido Kürbis, 3 gelbe Paprika, 1 Zwiebel, 1 Prise Zucker, 5 Dillezweige, 50 g Semmelbrösel, 150 g Hummus classic, Salz

Für den Strudel 100 ml lauwarmes Wasser, 20 ml Öl und Salz in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Mehl unterheben und mit dem Knethaken zu einen glatten Teig verarbeiten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Aus der Schüssel nehmen, mit 5 ml Öl einstreichen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Kürbis putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Paprika putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. In einer großen Pfanne 15 ml Öl auf mittlerer Temperatur erhitzen.

Kürbis, Paprika und Zwiebeln dazugeben und 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Dill hacken und untermischen.

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C oder 180 °C Umluft).

Ein großes Tuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestreuen. Den Teig darauflegen und mit dem Wellholz auf ca. 25 cm x 25 cm dünn ausrollen. Handrücken unter den Teig schieben, Teig mit den Händen vorsichtig in alle Richtungen hauchdünn auf ca. 50 cm x 60 cm ausziehen. Teigwülste abschneiden.

Teig mit Semmelbröseln bestreuen. Hummus darauf verstreichen. Gemüse auf einer Fläche von 30 cm x 30 cm auf einer Hälfte des Teigs verteilen. Teigränder auf die Fülle klappen und alles mithilfe des Tuchs an der Gemüseseite beginnend zu einem Strudel aufrollen. Auf einen Bogen Backpapier rollen und vorsichtig auf ein Backblech ziehen. Strudel mit restlichem Öl bestreichen. Circa 50 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

Tipp: Dazu schmeckt ein Dip aus Frischkäse mit Kräutern, Meerrettich und Frühlingszwiebeln und ein knackiger Salat.

HERBSTZEIT – KÜRBISZEIT

Foto: Freepik.com

Zutaten

Für den Teig: 100 g Butter, 200 g Mehl, 2 El Zucker, Salz

Für den Belag: 500 g Kürbis, Salz, ½ Tl Essig, 50 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Zimt, 1 Prise Ingwer, 5 El Speisestärke

Süße Vogtländer-Kürbistorte

Für den Teig die Butter schmelzen und mit dem Mehl zu feinen Streuseln reiben. Zucker, 1 Prise Salz und 3 Esslöffel kaltes Wasser hinzugeben und zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.

2/3 des Teigs abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit auskleiden. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, in die

Form legen und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen. Form zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.

Für den Belag das Kürbisfleisch klein würfeln und in etwas Wasser mit 1 Prise Salz und Essig 15 Minuten dünsten. Kürbisfleisch herausnehmen, abtropfen lassen und pürieren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen und das Eigelb unter die schaumige Butter rühren. Zimt, Ingwer

und Speisestärke dazugeben und unterrühren. Kürbispüree hinzugeben und glatt rühren.

Den Teig auf mittlerer Schiene im Ofen 15 Minuten vorbacken.

Das Eiweiß steif schlagen und unter die Kürbismasse heben. Auf dem Boden glatt streichen und weitere 25 Minuten backen. Den Kuchen heiß servieren.

Tipp: Dazu schmeckt gut gekühlte Schlagsahne mit einer Prise Zimt.

HERBSTZEIT – KÜRBISZEIT



Kürbiseis mit karamellisierten Kernen

Zutaten für 6 Portionen

Zutaten: 6 Eigelb, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 500 g Kürbisfleisch, gewürfelt, 100 ml Wein, weiß, 2 Pck. Vanillezucker, 200 g Schlagsahne, 150 g Kürbiskerne, geschält, 100 g Zucker, etwas Orangenabrieb oder Aroma

Zubereitung: Den gewürfelten Kürbis mit dem Weißwein und Vanillezucker kochen, bis er

weich ist, danach pürieren und kalt stellen. Die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne vorsichtig anrösten. 100 g Zucker in einer Pfanne hellgelb karamellisieren lassen, die gerösteten Kürbiskerne zufügen und mit dem Zucker überziehen. Auf Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.

Eigelbe mit 100 g Zucker im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen und anschließend

das Kürbispüree drunter ziehen. Mit dem Orangenback fruchtig abschmecken. Abkühlen lassen. Die steif geschlagene Schlagsahne unterziehen und 30 Minuten ins Gefrierfach oder – wer hat – eine Eismaschine.

Den Kürbiskernkrokant mit einem großen Messer grob hacken und unter das fertige Eis heben. Dazu passt jedes Fruchtmark, viele Früchte oder einfach nur Sahne.

HERBSTZEIT – KÜRBISZEIT

Herbstlich bunt: Kürbiskerzen selbst gemacht

Gemütlich in eine kuschelige Wolldecke eingemummelt mit einem spannenden Buch bewaffnet auf dem Sofa sitzen, einen heißen Tee trinken und sich am Kerzenschein unserer selbst gebastelten Kürbiskerzen erfreuen. So ist der Plan. Schau'n wir mal, wer ihn auch umsetzt Schwer ist es nicht und auch nicht aufwendig. Außerdem ist so eine Kürbiskerze ein tolles Mitbringsel und dazu noch nachhaltig und umweltfreundlich.

Wir brauchen

- Kleine Zierkürbisse
- (weiße) Kerzenreste oder Wachspastillen
- Kerzendochte
- 1 leere Konservendose (zum Schmelzen)
- 1 Kochtopf mit Wasser fürs Wasserbad
- Topflappen
- Schaschlikspieße
- 1 scharfes Messer
- 1 Löffel

Mit einem scharfen kleinen Messer die Deckel der Kürbisse abschneiden und dem Löffel die Kürbisse gut aushöhlen.

Kleingeschnittene Kerzenreste oder Wachspastillen in die Konservendose schütten und im Wasserbad schmelzen.

Ein Ende des Dochts um Schaschlikspieß wickeln, anderes Ende in die Mitte des Kürbislochs stellen. Schaschlikspieß quer über die Kürbisöffnung legen. Dann das flüssige Wachs vorsichtig in die ausgehöhlten Kürbisse gießen.

Achtung! Die Dose ist sehr heiß.

Unbedingt Topflappen nutzen.

Spieße entfernen und Kerzen auskühlen lassen. Fertig.



Herzlichen Glückwunsch
Zur bestandenen Prüfung zur
Export-Managerin gratulieren wir von
Herzen.
Ihre Fortbildung hat sie in der
Freizeit gesteuert.
Respekt.



Was ist eigentlich ... E-Commerce?

Der Begriff E-Commerce (elektronischer Handel), beschreibt den gesamten Handelsverkehr im Internet. Zum E-Commerce zählt nicht nur das Online-Shopping, sondern auch Kundenservice.

Bei billerbeck in Kraichtal sind aktuell drei Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie eine Auszubildende im 3. Lehrjahr beschäftigt.

Mitmachen & gewinnen!

Wir verlosen unter allen Rätsel Ratern:

**3 x 2 Karten
für die Sonderausstellung
FASZINATION LEGO®**

Last Euch entführen in die fantastische Welt von StarWars™ und Harry Potter™
Direkt vor unserer Haustüre bietet das Schloss Bruchsal vom **28. Oktober bis 7. April 2024**, eine faszinierende Ausstellung FASZINATION LEGO®

Wir haben uns gedacht, dass bei uns sicherlich der oder die Eine oder der Andere LEGO® Fan ist, der gerne diese tolle Ausstellung rund um die Themenbereiche Mittelalter und Industrie mit Highlights wie Bauwerke und Anlagen zur Science-Fiction-Saga StarWars™ sowie der magischen Welt der Zauberei von Harry Potter™ besuchen möchte.

Um einen Anreiz zu schaffen, mal wieder ins Museum zu gehen, verlosen wir 3 x 2 Tickets.

Unser Dank geht an:
**STAATLICHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN
BADEN-WÜRTTEMBERG,
Schlossverwaltung Bruchsal**
für die Eintrittskarten, die uns kostenfrei zur Verfügung gestellt wurden.



MITARBEITER

Wir heißen Sie herzlich willkommen

Auch in diesem Quartal konnten wir neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gewinnen und wichtige Lücken schließen, um Einzelne zu entlasten und unsere Produktion zu stärken.

*Es freut uns sehr,
dass Sie den Weg zu uns gefunden haben
und mit Ihrer Arbeit zu unserem
gemeinsamen Erfolg beitragen.*

Schön, dass Sie bei uns sind:

seit September
Mitarbeiterin
Mitarbeiterin
Mitarbeiter

Stepperei
Kissenabteilung
Daunenabteilung

seit Oktober
Mitarbeiter.

Versand

ab November
Mitarbeiter
Mitarbeiter

Versand
V-Anlagen



*Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,
wir haben wieder einige Stellen
ausgeschrieben. Die beste Stellenanzeige
ist allerdings nicht so wertvoll, wie eine
persönliche Empfehlung von Ihnen bei
Freunden und Bekannten.*

*Geben Sie ihnen damit die Möglichkeit,
auch ein Teil unseres Teams zu werden.*

Wir freuen uns sehr darüber.

Wir freuen uns auf Verstärkung (m/w/d)

- **IT APPLICATION MANAGER
IT MANAGER** Vollzeit, unbefristet
- **MITARBEITER VERSAND**
Teilzeit | Vollzeit
- **MASCHINENFÜHRER** Teilzeit | Vollzeit
- **MECHATRONIKER** Teilzeit | Vollzeit
- **NÄHER** Teilzeit | Vollzeit
- **HELFER** Teilzeit | Vollzeit
- **PRAKTIKUMSPLÄTZE FÜR
STUDIERENDE IN DEUTSCHLAND
UND DER SCHWEIZ**
in den Bereichen Textiltechnik, Wirtschaft,
Marketing, Informatik



Sprechen Sie bitte Frau Ermert an
oder informieren Sie sich unter:
www.billerbeck.info/karriere



www.billerbeck.info

billerbeck Betten-Union GmbH & Co. KG • Eppinger Straße 40-44 • D-76703 Kraichtal

billerbeck Rheumalind Traumalind Ges.m.b.H. • Friedrichstraße 6 / 2 / 17 • A-1010 Wien

billerbeck Schweiz AG • Brühlmattenstrasse 10 • CH-5525 Fischbach-Göslikon

billerbeck Budapest Kft. • Szántófeld út. 2/b • H-1151 Budapest

billerbeck K.K. • #203, Otemachi-Houei Bldg., 2 F, 1-13 Kanda-nishikicho, Chiyoda-ku • JAPAN-Tokyo 101 - 0054

Oktober 2023

| EIN GUTER TAG BEGINNT NACHTS |

NACHTS