



*Noch immer
wie bei Opa*



ÜBELE
BÄCKEREI-KONDITOREI

Liebe Genießerinnen und Genießer,

leckere, vielfältige Backwaren aus traditioneller Fertigung, gemütliche Cafés mit familiärer Atmosphäre und unser freundliches und kompetentes Mitarbeiter-team, das immer für unsere Kunden da ist: Dafür steht die Bäckerei Übele aus dem schönen Aspach am Südrand der Löwensteiner Berge. In der Backstube unseres erfolgreich geführten Familienbetriebs werden herzhafteste Brote, leckere Brezeln und edle Torten nach alter Familientradition und nur mit besten regionalen Zutaten gebacken – diese Qualität sieht und schmeckt man mit jedem Bissen.

Im Vordergrund unserer täglichen Arbeit steht seit über 75 Jahren die handwerkliche Qualität unserer Backwaren. Unser eigenes Hausbrot, das Aspacher Landbrot, wird traditionell nach dem altbewährten Rezept des Gründers und Großvaters hergestellt. Bei der alljährlich stattfindenden Qualitätsprüfung der Bäckerinnung wurde diese Spezialität mehrfach mit Gold ausgezeichnet.

Wir freuen uns darauf, Sie bald in einer unserer Filialen begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Übele



1948

Gründung durch
Friedrich Übele



1978

Die Bäckerei wird vom ältesten Sohn
Friedrich Übele übernommen



1996

Letzte Arbeitstage in der alten Produktion in
Kleinaspach, bevor der Umzug nach Groß-
aspach ansteht. Erweiterung von 300 m² auf
2400 m² mit 12 Filialen und 50 Mitarbeitern



Ab 2000

Es entstehen neue Filialen und wir
wachsen weiter





Unsere Genusswerkstatt mit Liebe zum Handwerk

Mitten in der Nacht, wenn alle anderen noch tief und fest schlafen, arbeiten unsere 23 Bäcker und 12 Konditoren bereits auf Hochtouren daran, unsere Filialen morgens mit frischen Backwaren zu beliefern. Beim Backen geben wir unseren Teigen bis zu 36 Stunden Zeit zu ruhen und überlegen ganz genau, welche Zutaten wir verwenden. Dadurch wird jedes Brot besonders intensiv im Geschmack und noch dazu bekömmlicher. Denn wir wissen genau, wie man mit traditionellem Handwerk und modernen Maschinen leckere Backwaren herstellt, die in Qualität und Geschmack ihresgleichen suchen. Um unseren Kunden höchste Frische bei Schrippen und Laugengebäck zu garantieren, werden die Teiglinge frisch in den Filialen gebacken.

2017

Eröffnung unserer ersten großen Café-Filiale mit Frühstücksangebot (in Oppenweiler)



Heute

Es entstehen weitere moderne Filialen mit Café und Drive-In



Perspektive

Die 3. Generation steht bereits in den Startlöchern, um die Familientradition fortzuführen.



Für jeden Geschmack das Richtige

Unser vielfältiges Sortiment erstreckt sich von rustikalen Broten über Plunder, der auf der Zunge zergeht, bis hin zu fein abgeschmeckten, cremigen Torten und herzhaften Snacks.



Unser Klassiker:

Brot nach hauseigenen Rezepturen



Unsere Kleinen:

Brötchen werden zusätzlich auch frisch in der Filiale gebacken

Unsere Besonderen:

Hausgemachte Tortencreationen



Unsere Süßen:

Lecker gefülltes Plunder- und Feingebäck

Für den Hunger zwischen durch:

Unsere Snacks wie Wraps, Obstsalate, knackige Salate, Leberkäse und Frühstückspplatten



Unsere Heißen:

Verschiedenste, frisch gebrühte Kaffeespezialitäten, Teesorten und heiße Schokolade



Für mittags:

Frisch vom Metzger bieten wir ein warmes Tagesessen



BUCHUNGSWERK
Isabel Aspacher

Wir gratulieren der Firma Übele zum Jubiläum und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

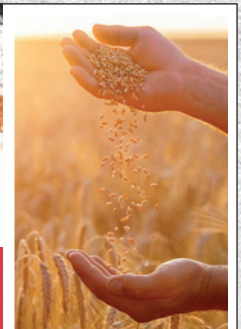
- Erstellen der Lohnabrechnungen
- Erstellen der monatlichen Buchhaltung
- Unterstützung in den täglichen Büroarbeiten

info@aspacher-buchungswerk.de · Tel. 07191/2106-200 · Sulzbacher Str. 27 · 71522 Backnang

pfersich

Als leistungsstarker und schneller Dienstleister erhalten Sie bei uns alles, was Ihre Arbeit erfordert: ein Vollsortiment an Rohstoffen, auch in BIO-Qualität.

Alfred Pfersich GmbH & Co. KG · Messerschmittstraße 23 · 89231 Neu-Ulm
Telefon: +49-731-7079-10 · E-Mail: info@pfersich.de



Weil uns Regionalität am Herzen liegt

Wir sind davon überzeugt, dass wir direkt vor unserer Haustür alles finden, was wir für ein gutes Brot brauchen. Denn als Traditionsunternehmen sind wir tief mit unserer Heimatregion verwurzelt. Deshalb legen wir persönlich größten Wert auf die natürliche Qualität aller Backwaren. Wir backen ausschließlich in unserer hauseigenen Backstube in Aspach mit den besten Zutaten, die unsere Heimat zu bieten hat.

Die Grundzutat unserer Teige sind verschiedene Getreidesorten aus regionalem Anbau, die lokal angebaut und in der Frießinger Mühle zu bestem Mehl gemahlen werden. Auch andere Zutaten wie Eier, Wurst, Milchprodukte, Obst und Gemüse beziehen wir von langjährigen, lokalen Lieferanten, um unseren Kunden kurze Lieferwege und Frische zu garantieren.



Wir bedanken uns für die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit und wünschen der Bäckerei Übele weiterhin viel Erfolg.



0 7063 97970 | info@friessinger-muehle.de | www.friessinger-muehle.de

Der nachhaltige Kreislauf unserer Produkte

Damit unser Restebrot nicht weggeschmissen wird, haben wir kreative Wege gefunden, es auf verschiedenste Weise weiterzuverwenden. Ganz klassisch spenden wir an die Tafel für bedürftige Menschen und haben Bauern, die das Brot an ihre Tiere verfüttern. Auch bieten wir geschnittenes und getrocknetes Knödelbrot sowie Weckmehl für Panaden an.

Doch wir wollten noch mehr aus unserem Brot machen und haben uns dafür mit einer regionalen Brennerei zusammengeschlossen: Aus über 400 Kilogramm Brot haben wir etwa 100 Liter Brot-Brand sowie Brot-Gin mit einem ganz besonderen Geschmack hergestellt. Von der kleinen Probierflasche mit 50 ml bis zur größeren Kostprobe mit 500 ml haben wir verschiedene Flaschen in unseren Filialen im Angebot.

Zusätzlich vermeiden wir unnötiges Plastik und verwenden größtenteils Verpackungen aus Papier. Auch hier gehen wir noch einen Schritt weiter und richten gerade ein Mehrwegsystem für Verpackungen ein.

- 1 Eier
Günther Breisch
- 2 Wurst
Metzgerei Schneider
- 3 Frischdienst (u. a. Molkereiprodukte)
EDEKA Foodservice
- 4 Obst und Gemüse
Obst- und Gemüse-
großhandel Bauer
- 5 Mehl
Frießinger Mühle
- 6 Mittagessen
Metzgerei Brosi

5 Bad Wimpfen

Lauffen 4
am Neckar

6 Oberstenfeld

1 Aspach

2 Freiberg am Neckar

3 Schorndorf

Baden-Württemberg



Seit neun Generationen wird durch die Haller Löwenbräu-Familie in der alten Reichsstadt Schwäbisch Hall Bier gebraut. In der Urzelle der Brauerei in der Altstadt von Schwäbisch Hall und direkt am Fluss Kocher gelegen befindet sich der Brauereiausshank zum Löwen.

– einfach hällisch gut!



**LÖWENBRAUEREI HALL FR.
ERHARD GMBH & CO. KG**
Ritterstraße 6
74523 Schwäbisch Hall

Tel 07 91 / 509-01
Telefax 07 91 / 509-355

info@loewenbrauerei-hall.de



Backen ist unser Handwerk

Bei uns zählt Teamgeist

Für ein wirklich gutes Brot muss alles zusammenpassen. Genauso ist es bei unseren Mitarbeitern. Deshalb wird Teamzusammenhalt bei uns großgeschrieben – egal ob in der Backstube, unserer Konditorei, dem Verkauf oder in der Verwaltung. Alle sind mit langjähriger Expertise, viel Herz und Engagement für unsere Backwaren bei der Sache – ganz egal, woher sie kommen, bei uns sind insgesamt 10 verschiedene Nationalitäten vertreten, alle verbindet die Leidenschaft zum frischen, traditionell hergestellten Brot. Deshalb sind wir auch besonders stolz auf unsere langjährigen Mitarbeiter, denn in unserem gesamten Team haben wir 13 Mitarbeiter, die uns bereits seit über 20 Jahren erfolgreich unterstützen. Unser größter Erfolg sind unsere Mitarbeiter, denn nur als starkes Team können wir auch in Zukunft erfolgreich sein: mit gemeinsamen Visionen, mit Engagement und Freude an unserer tagtäglichen Arbeit!



Es macht einen Unterschied – nur Arbeitszeit bezahlt zu bekommen oder eben die eingebrachte Leistung ehrlich honoriert zu bekommen. Folglich bin ich gerne ein Bestandteil des Teams in diesem familiären und familienorientierten Betrieb.

Regina Kessel (Verkaufsleitung)





Du möchtest deine Leidenschaft für frische Produkte mit uns teilen?

Wir sind immer auf der Suche nach engagierten neuen Teammitgliedern. Wir bieten einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag voller spannender Aufgaben in einem ganz besonderen Team mit flachen Hierarchien und einem angenehmen Arbeitsklima. Egal, ob leidenschaftlicher Bäcker, Konditor, Verkaufstalent oder Rechengenie – wir finden für jeden den passenden Aufgabenbereich mit attraktiven Konditionen, einem individuellen Fortbildungsangebot und Aufstiegschancen. Unser geballtes Wissen geben wir auch gern an die nächste Generation weiter und freuen uns über Auszubildende, die als Bäcker und Konditoren eine der ältesten Handwerkstätigkeiten in einem Traditionsbetrieb erlernen möchten.



Auch Integration wird bei uns großgeschrieben.
Unsere Zusammenarbeit mit dem KVJS ist sehr erfolgreich.
Mehr Informationen finden Sie hier.



Mit eigenverantwortlichem Handeln und dem vollen Vertrauen der Geschäftsführer Heidrun und Friedrich Übele hat sich mein Aufgabengebiet und meine Persönlichkeit ständig weiterentwickelt – wofür ich sehr dankbar bin.

Michael Weiss (Versandleiter und EDV-Verantwortlicher)

Unsere Filialen im Überblick

Höchste Qualität, Regionalität und Frische stehen in all unseren Filialen an erster Stelle – deshalb wird überall täglich mehrfach frisch gebacken und auch mehrfach am Tag von unserer Backstube frische Produkte geliefert. Gerne beraten Sie unsere Verkaufsexperten bei der vielfältigen Auswahl, geben kleine Geheimtipps oder bereiten leckere Kaffeespezialitäten für Sie zu.

Vorkassenzonen

Filiale Aspach EDEKA: Siemensstr. 11, 71546 Aspach

Filiale Großbottwar NETTO: Waldstr. 1, 71723 Großbottwar

Filiale Talheim EDEKA (*mit Café): Sontheimer Str. 20, 74388 Talheim

Filiale Kirchberg NORMA (*mit Café): Im Gehr 1, 71737 Kirchberg

Filiale Ottmarsheim NORMA (*mit Café): Besigheimer Str. 31, 74354 Besigheim

Filiale Klingenberg NETTO: Theodor-Heuss-Straße 203, 74081 Klingenberg

Filiale Lehensteinsfeld NORMA (*mit Café): Ellhofenerstr. 54, 74251 Lehensteinsfeld



Einzigartige Vielfalt, überzeugender Geschmack

www.jacobs-professional.de





Café-Filialen

Filiale Besigheim: Hauptstr. 18, 74354 Besigheim

Filiale Ilsfeld: König-Wilhelm-Str. 64, 74360 Ilsfeld

Filiale Oppenweiler (*mit Frühstücksangebot): Hauptstr. 86, 71570 Oppenweiler

Filiale Kirchheim: Uhlandstr. 3, 74366 Kirchheim

Filiale Neckarwestheim: Hauptstr. 28, 74382 Neckarwestheim

Filiale Heilbronn BUGA-Gelände: Paula-Fuchs-Allee 2-5, 74076 Heilbronn

Filiale Aspach Drive-In (*mit Frühstücksangebot): Boschstr. 3, 71546 Aspach



Herzlich willkommen bei Rebmann Prendel Trapp & Partner,
einer dynamischen Steuerberatungsgesellschaft mit Tradition.

Rebmann Prendel Trapp & Partner
Im Kusterfeld 10, 71522 Backnang
Telefon: +49 (0)7191 3203-0, Telefax: +49 (0)7191 3203-11
Talstraße 108, 70188 Stuttgart
Telefon: +49 (0)711 489096-17, Telefax: +49 (0)711 489096-11





Kleinfilialen

Filiale Kleinaspach: Kirchberger Str. 2, 71546 Kleinaspach

Filiale Oberstenfeld: Schmiedgasse 3, 71720 Oberstenfeld

Filiale Pleidelsheim: Friedrichstr. 1, 74385 Pleidelsheim

Filiale Backnang-Steinbach: Am Bodenbach 3, 71522 Backnang

Filiale Aspach Hauptstraße: Hauptstraße 3, 71546 Aspach

WB Versicherungsmakler GmbH

Mit Sicherheit
gut versorgt!



Sommerrain 8
71563 Affalterbach
Tel.: (0 71 44) 88 98 90
Fax.: (0 71 44) 8 89 89 14

breisch@wb-info.de

**Ihr Berater in allen
Versicherungsfragen**

www.wb-info.de





Einkaufszentrum

Filiale Stadtgalerie Heilbronn (ECE) (*mit Café): Deutschhofstr. 19, 74072 Heilbronn



ÜBELE #13



Bahnhof

Filiale Backnang Bahnhof: Obere Bahnhofstr. 1, 71522 Backnang



Meine Kraft vor Ort

Energie ist unsere Aufgabe und unsere Leidenschaft.

Wir produzieren, liefern, verteilen und vernetzen. Dafür geben wir getreu unserem Leitsatz „Meine Kraft vor Ort“ unsere Energie. So liefern wir Lebensqualität in unsere Regionen. Als ganzheitlicher Lösungsanbieter sind wir der Energie-experte für unsere Kunden und stehen als TOP-Infrastruktur-dienstleister für eine zuverlässige Energieversorgung.

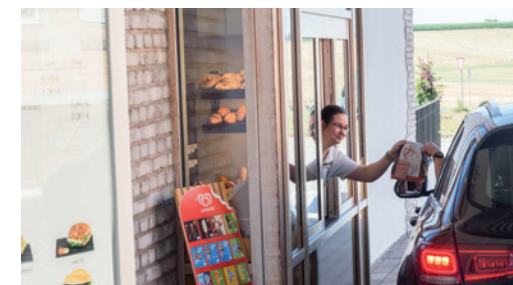
Mehr Infos unter [suewag.de](https://www.suewag.de)

Unsere modernste Filiale

Die einzigartige Kombination aus Café und Drive-In

Ob kleines Frühstück, ein Snack für zwischendurch, ein frisch zubereitetes Mittagessen, ein Stück hausgemachter Kuchen mit frisch gebrühtem Kaffee zum Nachmittag oder ein belegtes Brötchen zum Abendessen: Wir begleiten Sie durch den ganzen Tag! Unser gemütlicher und großzügiger Cafébereich lädt Sie zum Verweilen, Plauschen und Genießen ein. In unserer 12 Meter langen Theke ist für jeden das Richtige dabei und unsere 80 Sitzplätze im Innenbereich sowie 90 Sitzplätze im Freien können auch für kleinere Feiern genutzt werden.

Es muss einmal ganz schnell gehen? Dann nutzen Sie doch unseren komfortablen Drive-In-Schalter. Hier bekommen Sie auch alles, was Sie in unserem Laden finden, und müssen dafür nicht einmal das Auto verlassen. Praktischer geht es nicht mehr. Kommen Sie gern vorbei und lassen Sie sich von unserem freundlichen Kundenservice sowie unserer Vielzahl an frischen und leckeren Handwerksprodukten überzeugen.



Alberth
CAREMATIC

ist Ihr Spezialist für:

- >> Automatische Türen
- >> Feststellanlagen an Rauch-/Brandschutztüren
- >> Sicherheitstechnik an Türen

Telefon: 07130 40 23 71 0 · info@alberth-carematic.de

Wir sorgen für die sichere und moderne Schließtechnik in der Gastronomie, Hotels, Kurhäusern, öffentlichen Einrichtungen, Bürogebäuden bis hin zu Privathäusern.



WIR
suchen
DICH

SERVICETECHNIKER M/W/D

Jetzt scannen
& mehr erfahren



FLIESEN
HESS

Stuttgarter Straße 79 · 71554 Weissach im Tal
Tel. 07191 9339 886 · info@fliesenhess.net

www.fliesen-hess.net



**Ihr Stukkateur
und Malerbetrieb aus
Murrhardt**

Seit 1963 sind wir als Ihr zuverlässiger Partner für alle Arbeiten rund um Haus, Fassade und Wand tätig.

Als langjähriger Stukkateur- und Malerbetrieb kennen wir die Wünsche unserer Kunden und setzen diese tagtäglich in die Tat um. Als Familienbetrieb durch und durch, liegt uns unsere Arbeit sehr am Herzen und wird jetzt in die dritte Generation weitergetragen.



Innen- und Außenputz · Vollwärmeschutz · Altbau- und Fassadensanierung
Fassadenanstrich · Gerüstbau · Trockenbau · Malerarbeiten

Huter GbR Stukkateur & Malerbetrieb
Waltersberg 27
71540 Murrhardt

Tel. 07192 / 6328
info@huter-stukkateur.de

www.huter-stukkateur.de





ÜBELE

BÄCKEREI-KONDITIONEIREI

Bäckerei Konditorei Übele e. K.

Boschstraße 5

71546 Aspach

Telefon: 07191 92550

Fax: 07191 925544

info@baeckerei-uebele.de

www.baeckerei-uebele.de



Die Bäckerei Übele steht für ein familiäres Arbeitsumfeld, modernste Arbeitsbedingungen, respektvollen Umgang mit allen Mitarbeitern und eine zukunftsorientierte Ausrichtung des Betriebes. Aus diesen Gründen bin ich sehr gerne schon 10 Jahre in diesem Unternehmen tätig.

Alexander Seidl (Assistenz der Geschäftsleitung)



Bäckerei Konditorei Übele in Aspach.

Wir bedanken uns für die gute und langjährige Partnerschaft.

Kompetenz mit Stern
BURGERSCHLOZ
AUTOMOBILE

Burger Schloz Automobile GmbH & Co. KG

71522 Backnang, Sulzbacher Straße 182, Tel. 0 71 91 / 96 64 - 0

www.burgerschloz.de

Schorndorf · UHINGEN · BACKNANG · GEISLINGEN · ENDERSBACH · MURRHARDT