



Gemeindeblatt Aying

BELEGEXEMPLAR



Palmsonntag

Foto: C. Schunk

Nachrichten und Berichte der Gemeinde Aying
Ausgabe 2 – April 2012

ken durch mehr Effizienz und weniger Verbrauch. Wenn es im Heizkörper gluckert oder er nicht mehr ganz warm wird, ist es an der Zeit, ihn zu entlüften. Die beste Heiztechnik nützt nichts, wenn sie nicht regelmäßig überprüft wird. Heizungsanlagen deshalb regelmäßig vor Beginn der Heizperiode warten lassen. Sonst steigen Energieverbrauch und Heizkosten. Denn jeder Millimeter Ruß im Heizkessel z.B. senkt den Wirkungsgrad um fünf Prozent.

Für den AK Energie: Walter Fürsicht (Tel. 333)

Fritz Mühlenbäckerei GmbH

FRITZ - Münchens Bio-Bäcker seit 1987 - feiert 25-jähriges Jubiläum!

Die Fritz Mühlenbäckerei steht vom 1.Tag an für:

- ... wertvolle BIO-Qualität!
- ... genussvolle Backwaren!
- ... handwerkliche Herstellung!
- ... nachhaltiges Handeln!

1987 eröffnete der junge Bäckermeister und Lebensmitteltechniker, Fritz Schlund, seine auf Bio-Brot spezialisierte Bäckerei. Damals gehörte er noch zu den Pionieren in Sachen ökologisches Backen. Mit Ruhe und Kontinuität entwickelte sich die Bäckerei stetig zu einem gewachsenen mittelständischen Betrieb mit heute fast 50 BäckerInnen, KonditorInnen, VerkäuferInnen und Fachkräften, geleitet und betreut von den 3 Geschäftsführern Fritz Schlund, Matthias Wolter und Monika Schlund.

... fürs Leben gern!

In diesem Sinne backen und leben wir in der Fritz Mühlenbäckerei. Bioland-Getreide von Bio-Landwirten aus der Region bildet die Basis unserer Backwaren. Das Korn vermahlen wir schonend auf unseren hauseigenen Osttiroler Mühlen. Das frisch gemahlene Mehl verarbeiten wir nach traditionellem Bäcker-Handwerk mit viel Zeit, Sorgfalt und Liebe zu köstlichen Broten, Semmeln und Kuchen. Und dies in BIO-Qualität vom 1.Tag bis heute zu 100%! Nach den Grundsätzen eines soliden Handwerks wird das Korn wie in alten Zeiten kurz vor der Teigbereitung auf den eigenen Steinmühlen gemahlen, der Natursauer Teig angesetzt und bis zum Backen individuell betreut. Alles wird von Hand geformt und anders als in vielen Backstuben dürfen die Teige bei FRITZ zwischen 24 und 48 Stunden ruhen. So erst können sich individuelle Aromen und optimaler Geschmack entwickeln. Ferner sind unsere Brote wegen der langen Teigführung sehr lange saftig und viele Tage ein wirklicher Genuss. Auf Backmittel und Zusatzstoffe wird bewusst verzichtet und dies nicht erst seit Fachleute auf deren negative und allergieauslösende Wirkung hinweisen, sondern schon immer aus eigener Überzeugung! Konsequenterweise werden nur Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet und nach Bioland Richtlinien verarbeitet. Dahinter steckt eine ganze Philosophie. Das Wissen über Herkunft und Qualität macht seit dem ersten Tag die Offenlegung aller Zutaten auf Preisschildern und Informationsmaterialien

mit gutem Gewissen möglich. Und es ist nicht nur die hervorragende Qualität, sondern auch der vorzügliche Geschmack, der die Kunden zu FRITZ-Backwaren lockt! Mehrfach ist die Fritz Mühlenbäckerei von Zeitschriften wie „Feinschmecker“, „Brigitte Living“ usw. genannt und zu einer der besten Bäckereien Deutschlands gekürt worden. Eine besondere Ehrung, die ihr Gesamtkonzept bestätigt: „Von Beginn an wollte ich Menschen nicht nur durch theoretische Konzepte einer ökologisch ausgerichteten Welt überzeugen“, erinnert sich Fritz Schlund an die Anfangsjahre, „maßgeblich ist für mich immer gewesen, Backwaren mit bestem Geschmack und hohem Genusswert zu schaffen“. Noch heute ist es seine große Leidenschaft, neuen „BROT-Genuss“ zu entwickeln. So entstehen mehrere neue Brotsorten pro Jahr. Ein besonderer Stolz bei FRITZ ist das „Brot der Essener“. Die Entwicklung hat über ein Jahr gedauert, bis für das gekeimte Getreide eine Verarbeitungsweise gefunden und kreiert wurde, die diesem besonders leicht verdaulichen und besonders bekömmlichen Brot seine Einzigartigkeit schenkt. Einzigartigkeit und viele Besonderheiten lassen sich bei den FRITZ-Backwaren

„Der Langsamste, der sein Ziel nicht aus den Augen verliert, geht noch immer geschwinder als jener, der ohne Ziel umherirrt“

(Gotthold Ephraim Lessing)

öfter finden: Sportler-Brot, Dinkel-Kürbis, Einkorn-Brot, KAMUT-Toast, KAMUT-Kürbiskern, Aprikose-Cashew ...mmmhhhhh...lecker! Ökologie ist ebenso großgeschrieben in der FRITZ-Mühlenbäckerei! Der Einsatz von regenerativen Energien hat Priorität! So wird mit Holzpellets (Biomasse) befeuert, eine erhebliche CO2-Ersparnis realisiert, zudem Abwärme mittels Wärmerückgewinnungsanlage zur Warmwasserbereitung genutzt, Ökostrom von EWS bezogen, Solarstrom über eine ca. 400qm große Photovoltaikanlage eingespeist und vieles mehr! Der Umweltpreis der Stadt München belegt es! Innovation auf vielen Gebieten begleitet die Mitarbeiter ständig! Erst vor kurzem wurde das neue Produktions- und Verwaltungsgebäude in Aying fertiggestellt und durch die duftenden Backwaren zum Leben erweckt! Diese offene Backstube kann jeden Samstag von 7 bis 11 Uhr während des Backstuben-Verkaufs besichtigt werden.

Freuen Sie sich darauf! Sie sind willkommen!!!

Weitere Informationen finden Sie umfassend auf unserer Homepage

www.fritz-muehlenbaeckerei.de

„Die Menschen sehen nur das, was sie noch alles haben und bekommen könnten, schätzen aber nicht, was sie haben, bis sie es verlieren.“

(Jimi Hendrix)



Fuhr- u. Dienstleistungsbetrieb Sanktjohanser

Hausmeisterservice - Umzug - Entrümpelung - Transport - Winterdienst

Telefon 089 / 442 349 05 - Mobil 0160 / 991 963 07

Zaunmüllerweg 4 - 82024 Taufkirchen - Mail: info@stefan-sanktjohanser.de

www.sanktjohanser-dienstleistungen.de

Kosmetikstudio

AMINTamed Spezialpflege
für die unreine Haut und Akne

Carmen Wagner

Kosmetikerin

Kleinhelfendorf 4e 85653 Aying

Tel. 08095 8749076 Mobil 015142416071

www.kosmetikstudio-carmen-wagner.de

