

Fritz Mühlenbäckerei wird 25!

Tage der offenen Backstube am 5. und 6. Mai

Haidhausen · Heute gibt es fast niemanden mehr, der nicht irgendwie auf der Ökowelle mitreitet. Die Fritz Mühlenbäckerei hat sich in diesem Bereich nicht als Mit-, sondern als Vorreiter einen Namen gemacht. Vor 25 Jahren wurde die Bäckerei gegründet und verfolgt vom ersten Tag an eine Maxime: »Bei uns ist alles bio! Zu hundert Prozent!« – natürlich auch in der Haidhauser Filiale, Rablstraße 38. Dort finden am Samstag, 5. Mai (12 bis 20 Uhr), und Sonntag, 6. Mai (10 bis 18 Uhr) zwei Tage der offenen Backstube statt.

1987 eröffnete der junge Bäckermeister und Lebensmittelchemiker 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 zu einem gewachsenen mittelständischen Betrieb mit heute fast 50 Mitarbeitern, geleitet und betreut von den drei Geschäftsführern Fritz Schlund, Matthias Wolter und Monika Schlund.

Bio-Land-Getreide von Biolandwirten aus der Region bildet die Basis der Backwaren aus der Mühlenbäckerei. »Das Korn vermahlen wir schonend auf unseren hauseigenen Osttiroler Mühlen«, erklärt Fritz Schlund. »Das frisch gemahlene Mehl verarbeiten wir nach traditionellem Bäcker-Handwerk mit viel Zeit, Sorgfalt und Liebe zu köstlichen Broten, Semmeln und Kuchen.«

Auf Backmittel und Zusatzstoffe wird bewusst verzichtet – schon immer, aus eigener Überzeugung. Ökologie wird groß geschrieben in der Fritz Mühlenbäckerei. Der Einsatz von regenerativen Energien hat Priorität. Dafür hat das Unternehmen den Umweltpreis der Stadt München bekommen.

Auch für seine Erzeugnisse wird die Fritz Mühlenbäckerei immer wieder von unabhängigen Experten gelobt. Wer mehr erfahren möchte, kann jeden Samstag von 7 bis 11 Uhr die offene Backstube während des Backstubeverkaufs in Aying, Münchener



Hier kauft man gerne ein.

Fotos: gl

Straße 28 besichtigen. Außerdem gibt es Wissenswertes im Internet unter www.fritz-muehlen-baeckerei.de.