

# Ayinger Brotzeitgewerbe

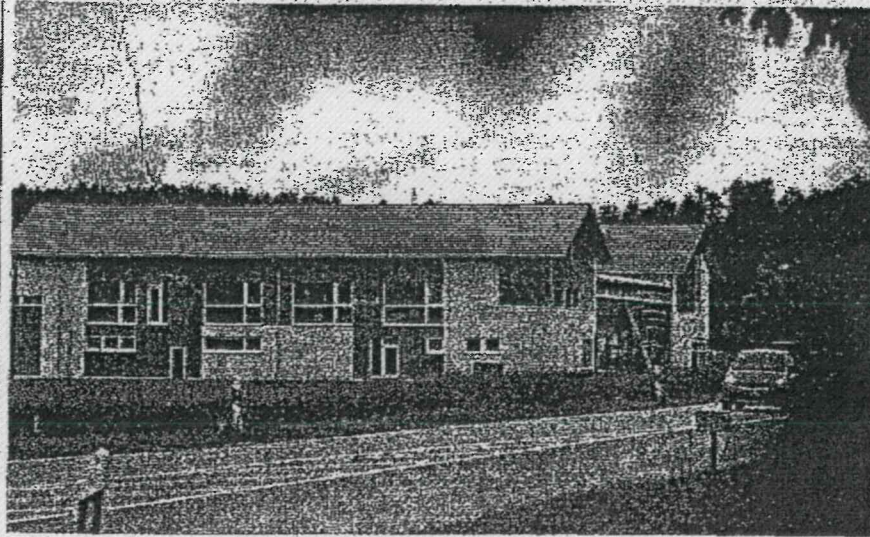
7.7.2010

Am Ortsrand der idyllischen Gemeinde gesellt sich gerade ein Bio-Großbäcker zur Brauerei, Anfang August startet der Betrieb

Von Astrid Bischof

Aying – Noch vor einem Jahr musste Ayings Bürgermeister Johann Eichler (PWH) viele erhitzte Gemüter kühlen und viele Bedenken entkräften. Eine 2000 Quadratmeter große Bäckerei und Konditorei wollten die Ayinger nicht vor der Haustür haben, selbst wenn diese biologisch bäckt. Jetzt – wenige Wochen vor der Eröffnung – ist das anders: Eichler wird auf beinahe jedem Termin gefragt, wann die Bäckerei nun endlich eröffnet.

Vordem aus zwei langgestreckten, hellen Baukörpern mit Satteldächern und einem gläsernen Verbindungsschlauch bestehenden Firmensitz plättet eine Planierdraht noch den dampfenden Asphalt. Bauarbeiter wischen sich den tropfenden Schweiß von der Stirn, aber viel Arbeit scheinen sie an der neuen „Fritz Mühlenbäckerei“ nicht mehr zu haben – zumindest von Außen sieht es so aus, als sei die neue Zentrale so gut wie fertig, von der aus bald die drei Filialen in München und etwa 25 Biomärkte in München und Umgebung beliefert werden sollen. Der Umzug der etwa 30 Mitarbeiter geht am Wochenende vom 7. und 8. August über die Bühne, derzeit sucht der Inhaber Fritz Schlund noch einen Bäckerlehrling und einen Konditoreigesellen oder -meister. Nur der Innenausbau fehlt noch, von Öfen und Teigführgeräten ist noch nichts zu sehen, und wann der La-



Der neue Firmensitz der „Fritz Mühlenbäckerei“. Von hier aus sollen Bio-Märkte in München und Umgebung beliefert werden.

Foto: Schunk

den eingerichtet und geöffnet wird, das steht noch nicht fest.

Vor dem Gebäude steht allerdings schon der gemauerte rote Pylon mit dem Firmenemblem, einem weißen Speichenrad. „Es gibt bei der Ausweisung von Gewerbeflächen immer die Angst, dass das Neue zu groß werden und den Ort verschandeln könnte“, sagt Bürgermeister Johann Eichler. „Aber wir haben uns für das richtige Modell einer sanften Gewer-

beansiedlung entschieden. Das sehe ich auch daran, dass ich jetzt sehr viel positiven Zuspruch bekomme.“ Mit sanfter Gewerbeansiedlung meint Eichler. Die Gemeinde hat im November 2007 ein 18 000 Quadratmeter großes Grundstück vor dem Ayinger Ortskern und gegenüber der neuen Brauerei gekauft. Mithilfe einer Marketingagentur versucht sie, das parzellierte Areal an die richtigen Gewerbetreibenden zu bringen. „W wollen

keinen, der Wellblechhütten baut“, erklärt Eichler auf die Frage, ob es bereits andere Interessenten gibt. Man wolle sich da die nötige Zeit geben, sagt er und dass er es schätze, dass der Gemeinderat auf dem entstehenden Gewerbegebiet den Damm habe. „So können wir verhindern, dass sich Unternehmen ansiedeln, die mit imposanten Bauten die ländliche Idylle mit viel Grün zerstören. Und ein Gewerbegebiet, das eindeutig als Gewerbegebiet empfunden wird, so wie in Sauerlach, wollten und konnten wir verhindern.“

Die Konkurrenz am Ort sieht der Eröffnung der Bäckerei mit Laden gelassen entgegen. Der neue Betrieb bediene eine völlig andere Kundschaft, sagt Maria Katzmair. „Wir betreiben seit Jahrzehnten eine kleine, traditionelle Bäckerei direkt an der Straße, so dass viele Fremde zufällig auf uns stoßen. Und das wird sicher auch so bleiben.“ Dass ihr Mann, der Bäcker Geselle und die beiden Verkaufshilfen bald weniger zu tun haben, glaubt Maria Katzmair nicht. Und auch Doris Slamanig, die für die Führungen und Veranstaltungen in der Ayinger Brauerei verantwortlich ist, bekommt bisher relativ wenig Kritik der Gäste wegen der Baustelle gegenüber zu hören. Sie glaubt nicht, dass weniger Gäste kommen werden, nur weil die gläsernen Brauhallen nicht mehr alleine vor den Toren des Ortskerns stehen.