

# Neue Stube kriegt's gebacken

Die Produktion in der „Fritz Mühlenbäckerei“ in Aying ist gut angelaufen. Nach dem Umzug aus München vor wenigen Wochen werden hier jetzt täglich bis zu 2000 Semmeln und rund 1500 Brote gebacken.

VON WOLFGANG ROTZSCHE

Aying – Bürger und Passanten haben die einjährigen Bauarbeiten und das langsame Entstehen der Großbäckerei vis-à-vis der Ayingener Brauerei mit großem Interesse verfolgt. Seit der Inbetriebnahme der Bäckerei, Konditorei und Verwaltung können sich die Verantwortlichen nun vor Anfragen gar nicht mehr retten. „Manchmal steht das Telefon gar nicht mehr still. Viele wollen wissen, wann man bei uns einkaufen kann“, berichtet Geschäftsführerin Monika Schlund. „Und es gibt auch eine Nachfrage nach Führungen.“ Schon im Vorfeld hatte das Unternehmen angekündigt, sich mit ihrer „gläsernen Backstube“ für die Öffentlichkeit zu öffnen.

Schlund macht keinen Hehl daraus, dass das ökologisch ausgerichtete Bäckereiunternehmen den Zuspruch wohlwollend zur Kenntnis nimmt. „Wir wurden hier in Aying irre gut und mit offenen Armen aufgenommen“, freut sie sich. Was den Verkaufsladen mitsamt dem Café und Bistro betrifft, so müsse die Bevölkerung aber noch Geduld aufbringen: „Das ist erst der zweite Bauabschnitt im kommenden Jahr.“ Doch einen ersten Backstubenverkauf hat Firmengründer Fritz Schlund schon festgelegt: den 10. Oktober, wenn einen



Diese extravagante Brezn gab's nur fürs Bild. Ansonsten ist die Produktion in der Fritz Mühlenbäckerei gut angelaufen, worüber sich die Belegschaft und die Geschäftsführer Matthias Wolter (l.) sowie (v.r.) Monika und Fritz Schlund sichtlich freuen.

FOTO: JÜRGEN BOLLIG

Steinwurf entfernt der „Bräukirta“ begangen wird.

Die Premierschicht der Bäckersleute am neuen Arbeitsplatz hat der Chef auf Bitten der Belegschaft selbst angeführt. Bemerkenswert war dabei, dass die Wunschliste der Mitarbeiter sehr groß war, beim ersten Mal mit dabei sein zu dürfen. Und das, obgleich das eigentliche Umzugswochenende sowieso schon eine Herausforderung war. „Am Samstag haben wir noch in unserer bisherigen Bäckerei in München-Haidhausen gebacken, dann wurde generalstabsmäßig umge-

zogen“, berichtet Monika Schlund. Die Belegschaft legte fleißig Hand an, damit die Produktion zeitgerecht wieder anlaufen und die frische Ware bereits am Montag ab 6 Uhr Aying verlassen konnte. Vorerst hat die „Fritz Mühlenbäckerei“ drei Verkaufsfilialen in München und beliefert etwa 50 Biomärkte oder ähnliche Einrichtungen. Etwas früher war übrigens die Konditorei dran, die schon im Juli nach Aying umzog.

Zentrum der gläsernen Erlebnisbäckerei bilden die acht Etagen- und Stikkenöfen, die teilweise neu angeschafft

worden sind. Über eine Galerie im Obergeschoss sind alle in einer Bäckerei üblichen Produktionsabläufe zu verfolgen – von der Verarbeitung der Ausgangsrohstoffe über den Teig bis hin zum fertigen Produkt. Auf zwei Osttiroler Steinmühlen wird tagtäglich das Getreide in Mehl umgewandelt.

Das Bioland-zertifizierte Unternehmen legt Wert auf Zeit. „Jeder Teig hat mindestens eine Ruhezeit von 24 Stunden“, betont Monika Schlund. Das hat seinen Grund: Geschmack, Frische und Bekömmlichkeit würden

sich bei der so genannten „langen Teigführung“ wesentlich verbessern.

Doch manchem Interessenten kann das gar nicht schnell genug gehen. Obgleich in Aying noch nicht verkauft wird, standen schon mehrere Menschen urplötzlich im Bäckereibereich, um zu sehen, was da alles produziert wird. „Wir backen nur auf Bestellung, sodass eigentlich fast nie was übrig bleibt“, sagt Monika Schlund. Folglich dürften auch die 40 000 Lebkuchen, die ab Oktober hergestellt werden, einen sehr schnellen Absatz finden.