



Um die 1500 Stück Süßes und annähernd 2000 Brote verlassen die strikt ökologisch ausgerichtete neue Fritzmühlbäckerei in Aying pro Tag. 50 Biomärkte und Hofläden in der Region München werden damit beliefert – und der eigene Werksverkauf in Aying. Foto: Claus Schunk

## Das Brot wächst nicht im Supermarkt

Seit zwei Monaten läuft der neue Ökobetrieb der Fritz Mühlenbäckerei in Aying – und stößt auf großes Publikumsinteresse

Von Florian Zick

**Aying** – Auf diesen Moment haben viele sehnsüchtig gewartet. Jetzt reißen die Kunden den vier Verkäuferinnen die Mandelflorentiner und Nougat-Mandelkränze geradezu aus den Händen. Alles ist um 20 bis 30 Prozent reduziert. Familien verlassen die Backstube mit ganzen Papiertüten voller Brot. Andere packen es noch im Laden wieder aus und betasten die Scheiben andächtig. „Des is' gut“, sagt eine ältere Dame, „schee saftig“.

Gerade einmal zwei Monate ist die Fritz Mühlenbäckerei nun in Aying ansässig – und schon zum Mythos geworden. Jeder will wissen, wie es in der Bäckerei zugeht. „Die Leute drücken sich an den Scheiben die Nasen platt“, sagt Geschäftsführerin Monika Schlund. Zu sehen bekommen sie dabei bislang eigentlich nur die beiden Osttiroler Steinmühlen. Die sind das Herzstück der Bäckerei und extra in einem Schaufenster ausgestellt. Doch nun will sich die Mühlenbäckerei komplett öffnen, sie will so transparent sein wie nur irgend möglich. Die Kunden sollen alles sehen können, „damit die Leute nicht glauben, das Brot wachse im Supermarkt“, sagt Monika Schlund.

Am Sonntag, dem Tag des ersten Backstubenverkaufs, drängelten sich im Verkaufsraum durchgehend die Leute. Nebenan war gerade Bräukirta, auch deshalb waren so viele da. Aber eben auch, um sich ein Bild von einem Betrieb zu machen, der bis in den letzten Winkel auf Öko getrimmt ist.

Hinter dem Verkaufsraum ist die Wand offen und der Blick frei in die Backstube. In der etwa 40 Mal 40 Meter großen Halle wandert das frisch gemahlene Korn von den Steinmühlen direkt in die Teigschüsseln weiter. Bis auf das Abwiegen und Teigkneten passiert hier alles von Hand. Vor den sechs silbern glänzenden Öfen stehen Paletten mit Brezen.

Auch die Schokolade für die Lebkuchen wird gerade erwärmt. Um die 1500 Stück Süßes und annähernd 2000 Brote

verlassen täglich die Backstube. In etwa 50 Biomärkten und Hofläden in der Region München sind die Erzeugnisse der Mühlenbäckerei erhältlich, dazu in drei eigenen Filialen und nun auch jeden Samstag bei den Ayinger Werksverkäufen zwischen 7 und 12 Uhr. Das macht einen Jahresumsatz von etwa 3,5 Millionen Euro, erwartet die Geschäftsführerin.

Von München aus konnten Monika Schlund und ihr Mann diese Nachfrage

Wo der Bürgermeister Biobauer ist, stimmt „die Gesinnung“.

nicht mehr bedienen. Bäckerei und Konditorei waren ohnehin schon getrennt, die eine Produktionsstätte in der Rahlstraße, die andere in der Schleißheimer. Im August dieses Jahres ist der Betrieb deshalb umgezogen.

Am liebsten hätten die Schlunds die Löffmühle in Forstinning übernommen. Doch dort durfte man im Außenbereich der Gemeinde nicht anbauen. So fahnde-



Frischer Teig aus Selbstgemahlenem: Ökoproduktion in Aying. Foto: Schunk

ten sie weiter nach einem neuen Standort, schrieben insgesamt elf Gemeinden an und nannten jeweils ihre Anforderungen: Grün sollte die neue Heimat sein, entsprechend der Unternehmensphilosophie, und dem ökologischen Landbau verbunden. Letztlich fiel die Wahl auf Aying – weil hier „die Gesinnung“ stimmte, wie Monika Schlund sagt. Der dortige Bürgermeister ist Biobauer.

In Aying bekam die Fritz Mühlenbäckerei ein Grundstück, ganz wie sie es sich wünschte. Für 3,6 Millionen Euro haben sich die Schlunds an der Münchener Straße eine Backstube hingestellt, die mit allen ökologischen Schikanen ausgestattet ist. Durch die Öfen zirkuliert 300 Grad heißes Öl, das mit einer Pelletsheizung auf Temperatur gebracht wird. Das Warenlager ist so klein, dass ständig frische Zutaten nachgeordert werden müssen. Und auf dem Dach befindet sich eine Fotovoltaikanlage. „Es ist ein Haus, das zu unserem Konzept passt“, sagt Schlund. Eine einfache Wellblechhalle hätte es nicht getan.

Auch lange Arbeitswege mit hohem Benzolverbrauch passen nicht zum Selbstverständnis der Mühlenbäckerei. Viele der 48 Angestellten sind mit der Bäckerei mitgezogen, wohnen jetzt in Aying oder Umgebung. Und wenn eine Stelle frei wird, sind Bewerber aus dem direkten Umland erste Wahl.

Heidi Sänger ist eine derjenigen, die von dieser Politik der kurzen Wege profitiert haben. Die Bürofachkraft wohnt keine drei Kilometer von der Bäckerei entfernt in Helfendorf. Sie ist seit Anfang Juli im Betrieb mit dabei und will schon gar nicht mehr weg. Es sei die Freundlichkeit, das Miteinander, die Harmonie, die das Arbeiten dort so angenehm mache, sagt Sänger. Wie sie haben sich noch einige andere vom Fritzmühlen-Spirit anstecken lassen. Auch ein gelernter Yoga-Lehrer hat beim Backen seine Erfüllung gefunden. Und mindestens an einem Wochenende im Monat kommt auch ein Ingenieur vorbei und knetet Brotteig. „Sonntagsschichten aufzufüllen“, sagt Schlund, „ist für viele Betriebe schwierig

– für uns nicht.“ Das liege, so sagt die Geschäftsführerin, natürlich auch an den humanen Arbeitszeiten. Die Schicht beginnt in der Ökobäckerei um 2.30 Uhr in der Nacht. „Für einen Bäcker ist das grandios“, sagt Schlund, und um das zu beweisen, stellt sie sich Konditormeister Peter Müller in den Weg. Der jonglierte gerade eine Käsesahne mit Pflirsichen auf seinem Handteller und muss sich kurz sammeln. „Man hat so seine Freiheiten hier“, sagt er dann, „in vielen Betrieben ist das nicht mehr so.“

Auch Müller schätzt das „familiäre Miteinander“. Zwei Mal die Woche kocht jemand aus der Belegschaft für das gesamte Team. Oft sitzen Geschäftsführung und Bäckerleute im Frühstücksraum beisammen, jeder im weißen Firmen-Polohemd, und dann wird gertscht. „Wir sehen es einfach als ein Zusammen“, sagt Schlund.

Schlund hat Betriebswirtschaftslehre studiert und als Unternehmensberaterin auch „die Ellbogengesellschaft kennengelernt“. Als Bäckersgattin lebt sie nun ein ganz anderes Leben. Was das Arbeiten angeht und auch das menschliche Mit-

In der Laienbackstube darf die Kundschaft sich an Breznteig versuchen.

einander, gilt nun: Hundert Prozent Öko, ohne Wenn und Aber.

Diese Einstellung will der Ayinger Backwarenhersteller auch nach außen tragen und hat an der neuen Produktionsstätte dafür einen Raum für eine Erlebniswelt einplanen lassen. In dieser Art Laienbackstube kann jeder ausprobieren, wie zum Beispiel Breznteig hergestellt wird. Auch die Brauerei gleich gegenüber bietet solche Selbsterfahrungskurse an, weshalb auf beiden Seiten der Münchener Straße schon mal sachte an eine Kooperation gedacht wurde. „Wir sehen da nur ein Problem“, sagt Monika Schlund: Die Brauerei sei noch nicht „öko“ genug.