

## Freude an Vielfalt

Wie schmeckt Ihnen Brot am besten? Mit rescher Kruste, säuerlich oder aromatisch, mild im Geschmack, körnig oder leicht?

Bei uns finden Sie rund 30 verschiedene Brotsorten.

Oder: Versuchen Sie doch unsere Semmeln und Brez'n!

Gesundheitsbewussten Süßschnäbeln bieten wir Kleingebäck aus Vollkornmehl und zahlreiche KAMUT-Gebäcke. Und: nicht zu vergessen die kleinen Kuchen fürs Wochenende.

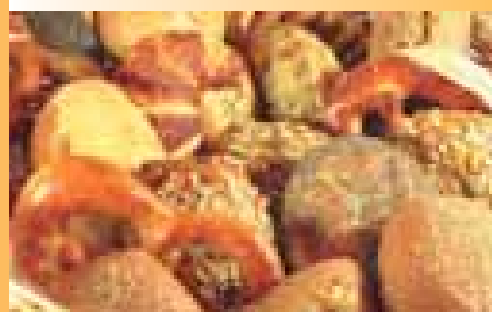
### Brote der Bio-Hofbäckerei Gottschaller

Seit 2004 finden Sie bei uns auch die urigen Sauerteig-, Toast- und Hefebrote der Biohofbäckerei Gottschaller - die Auswahl für Ihren Brotkorb wird damit noch größer.

Diese Brote erkennen Sie sofort an der "Gottschaller Sonne".

### Allergien und Unverträglichkeiten

Wir führen sortenreine, weizenfreie und auch glutenfreie Brote. Unsere Brotfibel informiert Sie ausführlich über Zutaten und Nährwertgehalt. Fragen darüber hinaus beantworten wir Ihnen natürlich jederzeit gerne. (Mündlich und auch schriftlich)



Die große Auswahl an BioGenuss

## Hier bekommen Sie Fritz-Brot

### In unserem Stammhaus

Rablstraße 38, 81669 München/ Nähe Rosenheimer Platz  
Tel. (089) 48 61 18, Fax (089) 448 57 36  
Ihre Hotline für Brotbestellungen: (089) 48 28 76

### In den Filialen

Müllerstraße 46 - mit Bistro / Nähe Sendlinger Tor, Tel. (089) 26 34 68  
Schleißheimer Straße 155 - mit Stehcafe / Höhe Herzogstraße,  
Tel. (089) 30 46 98

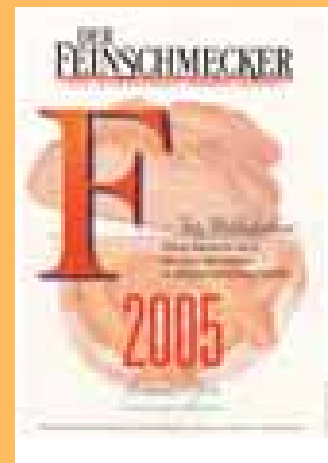
### In vielen Naturkostläden und Reformhäusern

Die Adressen unserer rund 50 Verkaufsstellen in München und Umgebung finden Sie sowohl in unserer Brotfibel, als auch im Internet.

### In unserem Online-Shop - Service für Allergiker

Glutenfreies Brot und Quiona-Amaranth-Brot können Sie auch über unseren OnlineShop bestellen.

[www.fritz-muehlenbaeckerei.de](http://www.fritz-muehlenbaeckerei.de)  
[info@fritz-muehlenbaeckerei.de](mailto:info@fritz-muehlenbaeckerei.de)  
EG-Bio-Kontrollnummer: D-BY-M-13-2129-3



## ZUM SCHLUSS

DER FEINSCHMECKER  
- Deutschlands führendes Magazin für Gourmets -  
hat die Fritz Mühlenbäckerei zum wiederholten Male in die Liste der besten Bäcker Deutschlands aufgenommen.

Auch darauf sind wir stolz!

**Fritz**  
Mühlenbäckerei

Freude  
am Backen



Freude  
am BioGenuss

Freude  
am BioGenuss

## Leidenschaft für gutes Brot

Wir sind Bäcker - Bäcker aus Leidenschaft. Mit unseren Broten, Semmeln, Brez'n und unserem Kleingebäck wollen wir Genuss bereiten und Ihnen ein Stück unverfälschter Natur schenken. Auch deshalb setzen wir keine Backmittel und zusätzlichen Zusatzstoffe ein und backen ausschließlich mit hochwertigen, ökologisch angebauten Rohstoffen.

## Tradition und Moderne

Aus all unserem Wissen und unserer Kreativität entstehen traditionelle Brote, sowie neu komponierte Köstlichkeiten. Unsere Backkunst lebt von altbewährten Rezepten und traditionellen Herstellungsmethoden. Aber auch wissenschaftliche Forschungen und neue Erkenntnisse tragen zu perfektem, geschmacklichem Gelingen bei.

## Brot



## Von anderen lernen

Viel Wert legen wir auf engen Kontakt zu unseren Lieferanten und zu anderen Bäckern, denen die Natur und gutes Brot genauso am Herzen liegen wie uns. Dieser Dialog führt uns nicht selten zu wichtigen Anregungen und - zu ständiger Weiterentwicklung.

Backen ist für uns  
Freude und tägliche  
Herausforderung zugleich

## Freude an Naturprodukten

### Getreide - unser wichtigster Rohstoff

Wir verwenden rund zwölf verschiedene Getreidesorten, darunter selbstverständlich Weizen, Roggen und Dinkel, aber auch KAMUT, Einkorn, Quinoa oder Amaranth. Dieses Getreide beziehen wir von BioBauern aus der Region um Ulm, die aus Überzeugung auf Pflanzenschutzmittel, chemische Dünger und genveränderte Pflanzen verzichten.



### Gewürze und Wasser

Neben Getreide lebt unser Brot von BioGewürzen, BioHefe und naturbelassenem Steinsalz.

Zu guter Letzt verwenden wir nur "belebtes" Wasser, dem wir durch ein spezielles Verfahren seine natürliche Energie und Weichheit zurückgeben.



Wasser ist neben Getreide der wichtigste Rohstoff im Brot

### Sauerteig und Backfermente

Beide lockern den Teig und lassen ihn aufgehen.

Unsere Sauerteig-Kulturen und Backfermente, also milde Sauerteige, besitzen durch unsere hauseigene Teigführung einen besonderen Geschmack. Jede unserer Kreationen erhält so einen unverwechselbaren Charakter.

## Freude an traditioneller Herstellung

### Traditionelle Mühlen und Naturstein

Besonders stolz sind wir auf unsere beiden Osttiroler Steinmühlen. Das Getreide wird auf ihnen täglich frisch gemahlen und sofort verarbeitet; so bleiben alle wichtigen Vitalstoffe und Aromen erhalten. Und weil es noch besser schmeckt, backen wir die Brotlaibe, Baguette, Ciabatta und Handweckerl auf alten Natursteinplatten.



### Unverwechselbare Rezepte und viel Zeit

Wir backen ausschließlich nach hauseigenen Rezepten. Im "Fritz-Backbuch" haben sich allein für Brot mehr als 40 Rezepturen angesammelt.

Da wir wissen, dass sich Geschmack und Aroma erst nach langer Zeit im Teig optimal entwickeln können, ruht bei uns jeder Teig 24 Stunden. Auch die Bekömmlichkeit verbessert sich so wesentlich.



### Besuchen Sie uns: Backstube und Backkurse

Regelmäßige Führungen erlauben Ihnen Einblicke in unsere Backkunst und die Fritz Mühlenbäckerei.

In unseren Backkursen erwartet Sie ein weiteres Schmeckerl: Sie backen unter sachkundiger Anleitung Ihr eigenes Brot: natürlich nach einem **Fritz**-Rezept.

Mit Handwerk schaffen wir unsere Qualität

## Freude am Miteinander



Über 30 Mitarbeiter sorgen für das Wohl unserer Kunden - viele von ihnen sind schon zehn Jahre und länger dabei.

Seit 1991 zaubert unser

### Fachmann für Süßschnäbel,

Konditormeister Peter Müller, zusammen mit seinem Team köstliche, süße Verführungen aus Nüssen, Bioschokolade, Vollkornmehl, Honig und Körnern. Peter Müller ist für uns Garant von Zuverlässigkeit und Erfolg der Konditorei in der Schleißheimer Strasse.



Auch Edith Müller hat seit 1992 bei uns nichts an ihrer Freude am Verkaufen eingebüßt.

Die gelernte Bäckerin und Bürokauffrau zeichnet für die Bereiche Herstellung, Verkauf und Buchhaltung verantwortlich.

Unsere anderen Mitarbeiterinnen hinter den Ladentheken sind ebenfalls fachlich geschult und gehen - selbst wenn es einmal hektisch hergeht - gerne auf Ihre Fragen ein.



Ein vertrauensvolles Arbeitsklima führt zu herzlicher Atmosphäre

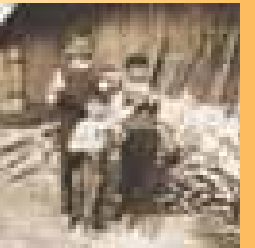
## Freude am Backen - von Kind an

### Und wer ist "Fritz"?

Firmengründer Fritz Schlund bürgt mit seinem Namen für höchste Qualität. Als Bäckermeister und Lebensmitteltechniker vereint er Erfahrung, Wissen und Kreativität. Schon als Fünfjähriger durfte Fritz seiner Mutter beim Backen helfen und wusste dann auch bald seinen Traumberuf: Bäcker!

Um seinem Anspruch an Qualität, seinen Vorstellungen von handwerklicher Backtradition und dem Arbeiten im Einklang mit der Natur gerecht zu werden, gab es schließlich nur noch einen Weg:

1987 eröffnete er in der Rablstraße in München seine Fritz Mühlenbäckerei.



### Matthias Wolter, der Kompagnon

Ein Mitarbeiter, den das Konzept von Fritz Schlund besonders begeisterte, ist der Bäckermeister und Konditor, Matthias Wolter. Von Beginn an teilte er, Spross einer Bäckerfamilie, mit Fritz Schlund die Leidenschaft für natürliches Brot.

Verwundert es da, dass Matthias Wolter seit 1992 Teilhaber und die rechte Hand seines "alten" Chefs ist?



### Ergänzung durch Arbeitsteilung

Während Matthias Wolter für den reibungslosen Ablauf in der Backstube sorgt, feilt Fritz Schlund an neuen Brotkreationen und steht in ständigem Dialog mit Lieferanten und BioBauern.

Backen ist für uns Freude und tägliche Herausforderung zugleich