

20 Jahre Fritz Mühlenbäckerei

damals - 1987



heute - 2007



Freude am BioGenuss



Zum 20. Jubiläum

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

der Fritz Mühlenbäckerei. Es freut mich, dass ich an dieser Stelle meine Wertschätzung gegenüber der Arbeit der Fritz Mühlenbäckerei und dem gesamten Team um Fritz Schlund zum Ausdruck bringen darf. Ist es heute fast eine Selbstverständlichkeit, in den meisten Bäckereien und Backfilialen Vollkornbackwaren, sogar in Bioqualität zu erhalten, war das vor 20 Jahren noch eine absolute Ausnahme. Nur ganz mutige Pioniere ihres Faches wie Fritz Schlund, Gründer der Fritz Mühlenbäckerei, hatten damals die Courage, neue Wege zu gehen. Seit dieser Zeit schätzen wir als Rohstofflieferant den hohen Qualitätsanspruch der Mühlenbäckerei. Fritz Schlund und sein Team sind dabei durch den Wandel der Zeiten und der Kundenbedürfnisse ihrem eigenen Anspruch an Qualität und den eigenen Wurzeln treu geblieben.

Dies bedeutet vor allem, dass gegen den Mainstream industrieller Backfabriken und gegen kurzsichtige Profiterwägungen bis heute tatsächlich „hand“-werklich, mit viel Zuneigung und Achtsamkeit dem Grundnahrungsmittel Brot (und Gebäck) gegenüber, gebacken wird. Wir sind uns sicher, dass die dabei entstehenden Produkte eine Feinstofflichkeit und Lebensenergie in sich tragen, die auch Ihrem Wohlbefinden dienen.

Ich wünsche Fritz Schlund und seinem Team auch in der Zukunft die Kunden, die mit Ihrem Qualitätsverständnis diese Arbeit und den dafür nötigen wirtschaftlichen Erfolg möglich machen.

Mit naturköstlichem Gruß

Joseph Wilhelm
Vorstand - Rapunzel Naturkost AG



Wer eigentlich ist Fritz...?

Fritz Schlund ist der Firmengründer der Fritz Mühlenbäckerei GmbH und bürgt mit seinem Namen für höchste Qualität.

Er wurde im April '55 in Öhringen (Hohenlohe) geboren. Schon als Fünfjähriger durfte er seiner Mutter beim Backen helfen und wusste dann auch bald seinen Traumberuf:

Fritz wollte Bäcker werden!

Nach einer Bäckerlehre und einigen Gesellenjahren machte Fritz Schlund seinen Bäckermeister. Danach folgten ein Studium der Lebensmitteltechnik und Anstellungen als Laborleiter in Berlin und als Produktionsleiter in einer Brotfabrik südlich von München. Um seinem Anspruch an Qualität, seinen Vor-

stellungen von handwerklicher Backtradition und dem Arbeiten im Einklang mit der Natur gerecht zu werden, gab es schließlich nur noch einen Weg:

Im März 1987 eröffnete Fritz Schlund in München seine „Fritz Mühlenbäckerei“, natürlich damals schon rein biologisch. Und mit seiner Erfahrung als Bäckermeister und Lebensmitteltechniker brachte er die besten Voraussetzungen für eine überaus erfolgreiche Tätigkeit mit!



Fritz (rechts) und seine Brüder

... und wer sein Kompagnon ?

Matthias Wolter ist neben Fritz Schlund der zweite Geschäftsführer der Fritz Mühlenbäckerei. Geboren im März '64 in Nordenham als Spross einer Bäckerfamilie absolvierte er eine Bäcker- und eine Konditorlehre.

Seine Begeisterung für das Konzept von Fritz Schlund führte ihn schließlich 1989 nach München in die „Fritz Mühlenbäckerei“. Von Beginn an teilte er mit seinem damaligen Chef Fritz Schlund die Leidenschaft für natürliches Brot. Verwundert es da, dass Matthias Wolter seit 1992 Teilhaber und die rechte Hand seines „alten“ Chefs ist?



Matthias Wolter

Fritz Schlund

Das Arbeitsmotto der beiden Geschäftsführer lautet „Ergänzung durch Arbeitsteilung“: Während Matthias Wolter für den reibungslosen Ablauf in der Backstube sorgt, feilt Fritz Schlund an neuen Brotkreationen und steht in direktem Dialog mit Lieferanten und Bio-Bauern.



12. März 1987 Fritz Schlund eröffnet seine „Fritz Mühlenbäckerei“ in der Rablstraße in München

Juli 1989 Matthias Wolter tritt ins Unternehmen ein

August 1991 Peter Müller wird und ist bis heute Konditormeister der Fritz Mühlenbäckerei

12. März 1992 5 - jähriges Jubiläum der Fritz Mühlenbäckerei

Oktober 1992 Matthias Wolter wird Teilhaber und zweiter Geschäftsführer der Fritz Mühlenbäckerei



Oktober 1992 Eröffnung Müllerstraße: Wegen Platzmangel in der Rablstraße wird die Konditorei in die Müllerstraße verlegt und dort eine erste Filiale zum Stammhaus in der Rablstraße eröffnet

1997 Umbau Rablstraße: Einrichtung neuer Sozial- und Büroräume, Einbau einer Siloanlage mit automatischer Getreideförderung und -vermahlung, Installation einer Wärmerückgewinnungsanlage

12. März 1997 10 - jähriges Jubiläum der Fritz Mühlenbäckerei mit Tag der offenen Tür





1998 Die Fritz Mühlenbäckerei bekommt den Umweltpreis der Stadt München von Oberbürgermeister Christian Ude verliehen

1999 Wolfgang Mix wird für drei Jahre Teilhaber der Fritz Mühlenbäckerei

Juli 2000 Umzug der Konditorei von der Müller- in die Schleißheimer Straße und Eröffnung einer zweiten Filiale dort

2001 Eröffnung des Bistros in der Müllerstraße

2004 Beginn der Kooperation mit der Biohofbäckerei Gottschaller in Rotthalmünster - Spezialist für Sauerteig- und Holzofenbrote

2006 Beginn der Kooperation mit der Bioland-Konditorei Langgartner in Hilpoltstein

12. März 2007 20 - jähriges Jubiläum der Fritz Mühlenbäckerei



Die Fritz Mühlenbäckerei heute

- Bio-Bäckerei
- gegründet im März 1987 von Fritz Schlund
- Geschäftsführer: Fritz Schlund und Matthias Wolter
- 35 Mitarbeiter und 15 Aushilfen
- 1 Stammhaus und 2 Filialen in München
- Jahresumsatz 2006: 2,9 Mio. €
- Verkauf der Backwaren in den drei eigenen Geschäften und in 51 Biomärkten, Reformhäusern, Naturkostläden und Hofläden in und außerhalb Münchens
- Backspezifische Besonderheiten:
 - Vermahlung von Bioland-Getreide „von hier“
 - Teiglockerung mit Sauerteig und Backferment (neben Hefe)
 - vollständiger Verzicht auf Backmittel, Fertigmehl, Farb-, Aroma- und sonstige Zusatzstoffe
 - lange Teigführung zur optimalen Entwicklung von Geschmacks- und Aromastoffen und der besseren Bekömmlichkeit „www.slowbaking.de“
 - Angebot an speziellen Backwaren für Allergiker und Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten wie Glutenfreies, Weizenfreies, Hefefreies, Sortenreines, Veganes
 - vollständige Deklaration aller verwendeten Zutaten



Unser Verkaufsteam ...

... damit Sie freundlich und kompetent bedient werden

1. Hochwertige ökologische Rohstoffe „von hier“

Wir beziehen unser Getreide von kontrollierten Bioland-Bauern aus der schwäbischen Alb und Niederbayern. Alle unsere Lieferanten verzichten aus Überzeugung auf Spritzmittel, Kunstdünger und genveränderte Pflanzen. Neben ökologischem Getreide leben unsere Backwaren von hochwertigen Teiglockerungsmitteln, Ölsaaten, Gewürzen, Kristall-Natursalz und weiteren hochwertigen Rohstoffen, natürlich alle in Bio-Qualität.

2. Mahlen auf hauseigenen Mühlen und Backen auf Naturstein

Besonders stolz sind wir auf unsere beiden Osttiroler Steinmühlen, auf denen die Getreidekörner täglich schonend zu Mehl gemahlen werden. Dieses wird sofort frisch weiterverarbeitet. Und weil es noch besser schmeckt, backen wir die Brotlaibe, Baguette, Ciabatta und Handweckerl auf alten Natursteinplatten.



Unser BäckerTeam ...

... Backkunst in Vollendung

3. Garantiert ohne chemische Backhilfsmittel

Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel, Enzyme - all das werden Sie bei uns nicht finden! Denn wir vertrauen lieber dem Können unserer Bäcker anstatt chemischen Backhilfsmitteln. Unsere Bäcker beherrschen noch traditionelles Bäckerhandwerk und zaubern genussvolle Backwaren aus rein natürlichen Zutaten. Ein wichtiger Erfolgsfaktor hierbei ist die Zeit, die wir unseren Teigen zum Reifen geben ...

4. Backen mit viel Zeit

Da wir wissen, dass sich Geschmack und Aroma nur während einer langen Teigführung im Teig entwickeln können, ruht jeder Teig mindestens 24 Stunden. Die Frischhaltung und die Bekömmlichkeit, vor allem von Backwaren aus Vollkorn, verbessert sich so wesentlich.



Unser KonditorenTeam ...

... zaubert köstliche Verführungen

5. Sauerteig und Backfermente

Wie Hefe lockern Sauerteig und Backfermente den Teig und lassen ihn aufgehen. Durch unsere hauseigene Führung der Sauerteig-Kulturen und Backfermente (milde Sauerteige) entstehen einzigartige Geschmacksaromen und zusätzlich eine verbesserte Bekömmlichkeit der Backwaren.

6. Tradition und Moderne

Bei uns wird Handwerkstradition groß geschrieben - Brez'n noch von Hand gedreht und Brote von Hand aufgemacht. Diese traditionelle Backkunst mit ihren altbewährten Rezepten und traditionellen Herstellungsmethoden ergänzen wir ständig durch neueste Erkenntnisse, die wir durch den Dialog mit anderen Bäckern, der Teilnahme unserer Mitarbeiter an Fachseminaren und aus der wissenschaftlichen Forschung gewinnen. Durch diese Verbindung von Tradition und Moderne entstehen sowohl traditionelle als auch neu komponierte Köstlichkeiten.



Unser AusfahrerTeam ...

... damit Sie pünktlich Ihr Brot bekommen

7. Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Ob Glutenfreies, Weizenfreies, Hefefreies, Eifreies, Milchproduktfreies, Nussfreies, Sortenreines, Veganer ... Sie können bei uns aus einer großen Vielfalt dieser Backwaren wählen und bei jeder Einzelnen garantiert auf eine vollständige Deklaration aller verwendeten Zutaten vertrauen.

8. Keine Geheimnisse

Außer unseren hauseigenen, unverwechselbaren Rezepten haben wir keinerlei Geheimnisse vor unseren Kunden. Interessierten Menschen bieten wir daher gerne die Möglichkeit, im Rahmen von Führungen und Backkursen hinter die Kulissen unseres Betriebes zu schauen. Überzeugen Sie sich selbst - wir backen wirklich ohne jegliche Backhilfsmittel, nur mit Mehl, Wasser und Salz und weiteren natürlichen Zutaten!



Unsere Bereichsleiter ...

... Koordination im Hintergrund

9. Pro Natur

Wir verwenden ausschließlich Rohstoffe, die aus kontrolliert ökologischem Anbau stammen, also im Einklang mit der Natur angebaut werden. Unsere Betriebsabläufe gestalten wir so ökologisch wie möglich (u.a. Wärmerückgewinnung, Rohstoffe „von hier“, Öko-Strom, Abfalltrennung).

10. Die Mitarbeiter der Fritz Mühlenbäckerei arbeiten gerne

Wir sind ständig bestrebt, ein Betriebsklima zu erhalten, in dem sich jeder einzelne Mitarbeiter wohl fühlt. Wir geben Jedem die Möglichkeit, die Tätigkeit auszuüben, bei der er seine individuellen Fähigkeiten optimal einsetzen kann. Großen Wert legen wir dabei auf Fachkräfte, die ihren Beruf lieben und ihn nicht nur als Möglichkeit des Gelderwerbs sehen.

Das Ergebnis unserer Philosophie:

- Natürliche Backwaren von höchster Qualität, die einfach richtig gut schmecken
- Nachhaltiges Arbeiten im Einklang mit der Natur
- Ein ehrliches und sich gegenseitig achtendes Miteinander in unserem Unternehmen, das uns selbst und letztlich dem Wohl unserer Kunden dient





Joseph
Hofbauer



Conny
Schlund



Michael
Hiestand



Als ich vor knapp 20 Jahren begonnen habe, die Fritz Mühlenbäckerei mit Getreide aus der „Bieringer Mühle“ zu beliefern, bestand die Belegschaft aus einer kleinen, bunt-alternativen Truppe mit einem vollbärtigen Anführer. Sie waren erfolgreich. Der Umsatz wuchs, die Mitarbeiter wurden mehr, die Arbeitsabläufe wurden rationeller, Technik in einem vernünftigen Maß genutzt. Heute ist die Fritz Mühlenbäckerei ein ökologischer Vorzeigebetrieb. Eine Reihe an Dingen blieb allerdings gleich:

- ein wohlwollender herzlicher Umgang miteinander - auch mit mir als Lieferanten,
 - eine Motivation, wie man sie nur selten findet
 - und eine bedingungslose Qualitätsorientierung.
- Ich wünsche der Fritz Mühlenbäckerei auch für die nächsten 20 Jahre ein Fortschreiben ihrer bemerkenswerten Erfolgsgeschichte.

Ich erinnere mich noch gut an Fritz' erste Vollkornbrot-Backversuche zu Hause. Das Ergebnis: „Brotziegelsteine“. Höchst interessant anzusehen!

Und dann kam: - Die „Fritz Mühlenbäckerei“ - sie war die erfolgreiche Realisierung seines langgehegten Traums.

Wer diesen Namen kennt, der verbindet damit Qualität und Genuss - und das vom ersten Tag an. Gemäß seiner eigenen Überzeugung, aber auch im Einklang mit dem damals herrschenden „Bioszenen- und Ernährungs-Zeitgeist“, begann er mit einer reinen Vollkornbäckerei. Weißmehl war verpönt! Ich glaube die einzige Ausnahme war damals die Laugenbreze.

Heute, 20 Jahre später, ist die gesamte Bioszene stark gewachsen. Es gibt kaum noch etwas, was nicht auch als Bio-Produkt erhältlich ist. Und auch Fritz und Matthias haben ihre Produkt-

palette enorm erweitert. So z.B. mit sehr leckeren Weißmehlprodukten. Dabei sind sie ihren Grundsätzen treu geblieben und keine Kompromisse bezüglich der Qualität eingegangen.



Ich habe vielseitige und bewegende Jahre in der Fritz Mühlenbäckerei genossen. Hier fand ich das, was ich mir damals unter dem Beruf „Bäcker“ vorstellte: Backen als tägliche Herausforderung, mit Spaß und netten Menschen zusammen arbeiten, kreativ sein können und eigene Ideen verwirklichen. Stillstand oder Langeweile gab es damals garantiert nicht - heute sicher auch nicht. Besonders gerne erinnere ich mich an Aktionen mit direktem Kundenkontakt, z.B. unseren Auftritt bei der „Öko-Welt“ in der Olympiahalle, Backkurse und Betriebsführungen. Über einige Umwege bin ich nun in der Meyermühle in Landshut angekommen, dort bin ich verantwortlich für den Bereich Marketing und Produktentwicklung. Im Zuge dieser Tätigkeit höre ich immer wieder, welch hervorragenden Ruf die Fritz Mühlenbäckerei weit über München hinaus genießt.



Rainer Höhn



Beim ersten Kontakt mit Fritz lernte ich gleich eine seiner Haupteigenschaften kennen: beharrliche Gründlichkeit und die große Begeisterung für gutes Brot.

Eigentlich wollte ich meine über viele Jahre vertieften Kenntnisse zu Bio-Brot nicht noch einmal weitergeben, doch er ließ nicht locker. Schnell vertiefte sich unsere gemeinsame Leidenschaft Brot - darüber erwuchs eine Freundschaft.

Jetzt darf ich seine und Matthias' Kreationen verkosten. Die Proben, die sie mir mitgeben, erreichen meist nicht mehr den ICE-Halt Augsburg.

Zu Hause, im „BrotgartenKassel“, bleibt mir wieder mal nur, vom exzellenten Geschmack des Backwerkes zu berichten. Keine Handvoll Zunftvertreter auf seinem Geschmacksniveau kann ich in Deutschland ausfindig machen. Herzlichen Glückwunsch! Auf weitere 20 Jahre!



Ralf Schmidt



An meine Zeit in der Fritz Mühlenbäckerei erinnere mich sehr gerne - es war eine intensive und spezielle Zeit mit sehr besonderen und individuellen Menschen. Über viele Momente kann ich heute noch schmunzeln. So unscheinbar alles anfang - eine kleine Bio-Bäckerei in München - schnell war allen Beteiligten klar, dass es sich hier um etwas ganz Besonderes handelt. Bald wurden neue Verkaufsrekorde gebrochen und Flexibilität war angesagt. Plötzlich hielten Mercedes vor unserem Bäckerladen in der Rablstraße - unerhört für einen kleinen Vollkornbäcker - kurz und gut: Unsere Backwaren waren schnell bekannt und beliebt!

Was ich vor allem schätzte, war die große Begeisterung aller Mitarbeiter für unsere Produkte, für den Verkauf, die schöne Präsentation der Backwaren und natürlich für die Philosophie, die dahinter stand!

Auch wenn's mal viel zu tun gab, das gemeinsame Frühstück nach der Arbeit entschädigte dafür schnell. Ich denke, dass ich gut ins Bäckerteam gepasst habe, obwohl ich als Pâtissier doch ziemlich anders war und anders arbeitete. Gerade vom Wissensaustausch untereinander profitierten wir alle.

Meine damals gemachten Erfahrungen beim „Fritz“ waren mir sehr hilfreich für meine jetzige Tätigkeit: Ich leite eine Back- und Pâtisserie-Schule in Neuseeland.

Alles Gute für Euch weiterhin!



Ulla Götz-Dickopp



Die 12 Jahre beim „Fritz“ waren meine schönsten Berufsjahre. Dabei wollte ich anfangs „dem Bäcker in meiner Straße“ nur etwas im Verkauf helfen. Doch Fritz' konsequente ökologische Ausrichtung, sein unglaublich hohes Qualitätsbewusstsein und seine mir bis dahin unbekannt menschliche Betriebsführung begeisterten mich zunehmend. Als ich dann den Aufbau der Filiale-Müllerstraße von ihm übertragen bekam, habe ich mich sehr gefreut; denn so konnte ich meine Vorstellung von selbstverantwortlichem Arbeiten optimal ausleben. Fritz gab mir einen schier unglaublichen Vertrauensvorschuss und nahezu alle Freiheiten. Wenn ich ihn dann doch mal brauchte, hatte er immer ein Ohr für mich. Was ich besonders an ihm geschätzt habe, war seine Lernfähigkeit und seine Bereitschaft, Kritik anzunehmen. Heute freue ich mich, wenn ich zum „Fritz“ gehe, um Brez'n und Semmeln zu holen.

Fritz Schlund



Damals vor 20 Jahren waren meine Gedanken zur Betriebsgröße „höchstens 5 - 6 MitarbeiterInnen“. Heute sind wir mit Aushilfen über 50 Menschen und viele mehr, die ich die vergangenen zwei Jahrzehnte erleben und ein Stück ihres Weges begleiten durfte. Für die Lernchancen und die vielen schönen Momente darf ich mich hier an dieser Stelle recht herzlich bedanken. Auch meiner Familie und meinen Töchtern, die mich in vielfältiger Weise unterstützt haben, sage ich Dankeschön. Ebenso bedanken möchte ich mich bei unseren langjährigen Lieferanten und Geschäftspartnern. Aber auch bei Ihnen, unseren Kundinnen und Kunden, ohne Sie wäre diese gute Entwicklung gar nicht möglich gewesen!

Durch Ihren Einkauf bei uns tragen Sie zum Erhalt guter Arbeitsplätze bei und fördern direkt den ökologischen Landbau mit all seinen positiven Folgen. Hierfür meinen allerherzlichsten Dank. Wir wollen in Zukunft einen weiteren, noch größeren Beitrag zur Gesundung unserer Erde leisten, indem wir im Umland von München eine "CO₂-freie Backstube" bauen/umbauen wollen.

Mit den allerbesten Wünschen für Sie und bestem Dank!

Ihr

Hier finden Sie uns in München: Rablstraße 38 • Müllerstraße 46 • Schleißheimer Straße 155

www.fritz-muehlenbaeckerei.de • info@fritz-muehlenbaeckerei.de