



PRESSEINFORMATION

Mit traditionellem Bäckerhandwerk in die Zukunft

Bio-Bäckerei Fritz München seit 21 Jahren in der Region verwurzelt

Nach seiner Tätigkeit als Produktionsleiter in einer Brotfabrik wollte Fritz Schlund alles anders machen und zu den Wurzeln des Bäckerhandwerks zurückkehren. 1987 eröffnete er seine Bio-Bäckerei „Fritz Mühlenbäckerei“ in der Rablstraße in München. Seine Philosophie: Mit traditionellem Bäckerhandwerk die Kunden mit guter Ware zu versorgen, die unter fairen Bedingungen hergestellt wird und mit der die Umwelt nicht belastet wird. Das Konzept der Bioland-zertifizierten Bäckerei, traditionelle handwerkliche Produktion aus der Region für die Region, kommt an. 21 Jahre später beschäftigt Bäcker Fritz Schlund zusammen mit seinem Geschäftspartner Matthias Wolter 35 Angestellte und 15 Aushilfen im Stammhaus und zwei weiteren Filialen und beliefert etwa 51 Biomärkte und Naturkostläden in und um München.

Einheimische Getreide bezieht die Bäckerei von Bio-Bauern aus der Region, um lange Transportwege zu vermeiden und die regionale Bio-Landwirtschaft zu unterstützen. Andere Backzutaten werden ausschließlich aus ökologischem Anbau bezogen – alle in Bioland-Qualität. Von Anfang an wurde auf chemische Backhilfsmittel, Farb- und Konservierungsstoffe verzichtet. Herzstück der Fritz Mühlenbäckerei sind neben der Backstube die beiden hauseigenen Osttiroler Steinmühlen, in denen die Körner täglich traditionell gemahlen werden. Selbst zu mahlen ist Teil der Philosophie, gesunde und wohlschmeckende Backwaren und Konditoreiprodukte herzustellen. Die Bäcker können selbst entscheiden, wie fein das Mehl werden soll und die Qualität der einzelnen Produkte entscheidend beeinflussen. Gebacken wird in der Fritz Mühlenbäckerei auf Naturstein und ganz ohne Zeitdruck nach alter Handwerkstradition. Da sich Geschmack und Aroma nur während einer langen Teigführung im Teig entwickeln können, ruht jeder Teig mindestens 24 Stunden. Die Brezeln werden noch von Hand gedreht und Brote von Hand aufgemacht. Bei regelmäßigen Führungen oder Backkursen können die Kunden mit eigenen Augen sehen und erleben, was ehrliches Bäckerhandwerk bedeutet.

Seit zwei Jahrzehnten wird in einem kleinen Hinterhofhaus im Münchner Stadtteil Haidhausen gebacken. Heute unter extrem engen Bedingungen und bei bestem Betriebsklima eine große Auswahl an Bio-Brotten und Bio-Backwaren herzustellen, ist ein täglicher Balanceakt. Damit soll 2010 ein Ende sein. Dann nämlich soll in Aying gegenüber der Ayingener Brauerei in einer offenen Backstube gebacken werden. Fritz Schlund und Hans Eichler, Bürgermeister von Aying, sind sich einig: Der Standort passt für einen innovativen und verantwortungsbewussten Handwerksbetrieb.

Pressekontakt:

modem conclusa public relations gmbh, Jutastraße 5, 80636 München
Andrea Klepsch, Maike Schäfer T. 089 74630837, F. 089 18979198
schaefer@modemconclusa.de