

SZ 2.5.2012

Nr. 101

PMS

STADT UND LANDKREIS MÜNCHEN

2.5.12

## Der Gegenentwurf zu Müller-Brot

Die Mühlenbäckerei in Aying, die in diesen Tagen ihr 50-jähriges feiert, findet durch ihre Öko-Produkte immer mehr Kunden

Von Stefan Galler

**Aying** – Oftmals bedarf es eines besonderen Erlebnisses oder einer Begegnung, um die wahre Bestimmung zu erkennen. Im Falle von Fritz Schlund war das nicht anders: Dass er sich einst für eine Bäckerlehre entschied, lag an seiner Mama, die vor mehr als 50 Jahren in einem 200-Seelendorf in Baden-Württemberg neben der familieneigenen Landwirtschaft auch für das Brotbacken zuständig war. „Ihr dabei zu helfen, war mir immer am liebsten“, sagt der heute 57-Jährige. Während seiner Ausbildung in Heilbronn hatte Schlund dann einen echten Mentor, der ihn zu dem gemacht hat, was er heute ist: ein richtig guter Bäcker, der dem Produkt eine eigene Note verleiht und innovative Ideen umsetzt. „Ich war der letzte Lehrling, bevor Herr Trunk in Ruhestand gegangen ist. Da hat er zu mir gesagt: Fritzie, dir zeig ich jetzt genau, wie es geht“, erzählt Schlund.

40 Jahre später ist er Chef des Bio-Backkonzerns „Fritz Mühlenbäckerei“, hat 50 Angestellte, macht vier Millionen Euro Umsatz und verkauft täglich zwischen 1500 und 2000 Laibe Brot, rund 3000 Semmel und fast 2500 süße Mehl-

**Zwei alte Osttiroler Mühlen erfüllen ihren Zweck: Sie mahlen.**

speisen. 600 Tonnen Getreide werden jedes Jahr von der Bäckerei verarbeitet. Vor einhalb Jahren verlegten Schlund, seine Frau Monika und Matthis Wolter, die zusammen die Geschäftsführung bilden, die Bäckerei von Haidhausen nach Aying und investierten 3,6 Millionen Euro in die prachtvolle Produktionsstätte am Ortseingang, gegenüber der Brauerei. Mit einer 400 Quadratmeter großen Photovoltaik-Anlage auf dem Dach und fünf Backöfen, die ausschließlich mit Holzpellets betrieben werden, entspricht der Betrieb zu hundert Prozent dem, was man sich unter Bio vorstellt. Zweimal die Woche verkaufen sie ihre Produkte, am Samstagvormittag und am Donnerstagmittag. Weitere Läden gibt es in der alten Zentrale in der Rablstraße und in der Müllerstraße im Glockenbachviertel, beliefert werden etwa 70 Biomärkte im Raum München und eine Reihe von Edeka-Filialen.

Im Mai feiert die „Mühlenbäckerei“, die ihren Namen zu Recht trägt, weil man das Getreide in zwei alten Osttiroler Getreidemöhlen noch selbst mahlt, ihr 25-jähriges Betriebsbestehen – und möchte dieses Fest zusammen mit ihren Kunden begehen: Am Samstag, 5. Mai (12 bis



Manfred Hartmann ist leidenschaftlicher Bäcker. Das Produkt liegt ihm am Herzen – wie auch der Betrieb in Aying. Foto: Claus Schunk

20 Uhr) und Sonntag, 6. Mai (10 bis 18 Uhr) wird die Backstube geöffnet, jeder kann sich vor Ort ein Bild davon machen, wie sein täglich Brot gebacken wird. Zudem gibt es einen Workshop zum Brezndrehen und Vorträge, etwa über ökologische Landwirtschaft oder die Risiken der Gentechnik.

Ein wenig fürchten sich die Schlunds davor, dass sie an diesem Jubiläumswochenende von ihren Kunden überrannt werden, schließlich wuchs die Anhängerschaft der Öko-Bäckerei in den vergangenen 25 Jahren kontinuierlich. Damals hatte Fritz Schlund das Ladengeschäft mit Backstube in der Rablstraße angemietet und ausgestattet, mit einem Startkapital von 240 000 Mark. „Als mein Vermieter, der Nudelfabrikant Bernbacher, mitbekommen hat, dass ich auf Öko-Produkte setze, war er skeptisch“, erzählt Schlund, „damals dachte bei Öko ja jeder an Birkenstock und Rauschebärte“. Aber bereits nach einem halben Jahr sei klar geworden, dass das Konzept greife.

Und so konnte Schlund seinen Ideen freien Lauf lassen: Er erfand das Sportlerbrot mit Soja, Haferflocken und frischen Möhren, kreierte das Dinkel-Kürbis-Brot und das „Brot der Essener“, das nach der Art einer jüdischen Volksgruppe um 70 nach Christus mit gekeimtem Roggen gebacken wird. „Ein Jahr lang habe ich nach Möglichkeiten gesucht, die Keime zu zerkleinern, ohne sie zu erhitzen – irgendwann hat es dann funktioniert“, erzählt der Bäcker, der nach Ausbildung und Fachabitur ein Studium der Lebensmitteltechnik absolviert hat.

All das, was er dort gelernt hat, verarbeitet er, immer wieder auch auf individuellen Wunsch von Kunden. So kam eines Tages eine Frau in den Laden, bei deren Tochter von einem Tag auf den anderen eine Gluten-Unverträglichkeit festgestellt wurde. Schlund erfand das Mais-Hirse-Brot, verkaufte vielleicht einen Laib am Tag und backt heute von sechs verschiedenen Sorten nicht weniger als 2500 Laib wöchentlich.

Doch nicht nur den Kunden soll es in Fritz Mühlenbäckerei gefallen, auch den Mitarbeitern werden möglichst angenehme Arbeitsbedingungen geboten. Weshalb zum Beispiel im Schichtdienst gewerkelt wird: Die Nachtschicht kündigt sich zwischen zwei und zehn Uhr morgens vor allem um das Backen, die Tagschicht bereitet die Produkte zwischens elf und 19 Uhr vor. „Unsere Mitarbeiter sollen am sozialen Leben teilhaben“, sagt Fritz Schlund. Die Mühlenbäckerei ist ein Gegenentwurf zum Skandalbetrieb Müller-Brot – und das nicht nur in puncto Sauberkeit: „Unsere Backstube wird jeden Samstag von Grund auf gereinigt“, versichert Schlund.