

Fritz Mühlenbäckerei: Backtradition, die man schmeckt

Seit 30 Jahren geht der Bio-Pionier seinen Weg in Haidhausen und Aying mit großem Erfolg

AYING · Aus einer kleinen Hinterhofbäckerei in Haidhausen, Rablstraße 38, ist innerhalb von 30 Jahren ein mittelständischer Handwerksbäcker mit Standort in Aying gewachsen: die Fritz Mühlenbäckerei. Auch wenn sich in den letzten Jahren vieles verändert hat, Fritz Schlund ist von Anfang bis heute Geschäftsführer und seine Vision vom gesunden Brot und gemeinsamen Arbeiten wird hier gelebt.

1987 war für Fritz Schlund endgültig klar, dass er in keiner konventionellen Bäckerei mehr arbeiten will. Er war getrieben vom Erhalt der natürlichen Ressourcen der Natur und wollte endlich, nach einer Bäcker Ausbildung bis zum Meister und einem Studium der Lebensmitteltechnik, seine Vorstellungen von genussvollem und gesundem Brot verwirklichen.

Am 12. März 1987 eröffnete der junge Vater dreier Töchter



mitten im Haidhauser Wohngebiet mit drei Angestellten, seine eigene Bäckerei. Als Bio-Pionier, damals noch viel belächelt, musste er sich gegenüber vielen Skeptikern behaupten. Doch sein Konzept ging dank seiner Begeisterung, seines Könnens und Engagements auf. 2010 wurde die alte Bäckerei endgültig zu klein und es folgte der Umzug nach Aying. In der großen, mo-

dernen und lichtdurchfluteten Backstube arbeiten mittlerweile über 40 Mitarbeiter.

Bis heute legt Fritz Schlund großen Wert auf eine traditionelle Herstellung der Backwaren. Brezn werden nach wie vor von Hand gedreht und Brote von Hand aufgemacht. Von Anfang

an ersetzt gekonntes Bäckerhandwerk jegliche chemischen Backhilfsmittel wie Fertigmehle, Farb- oder Konservierungsstoffe und ausschließlich qualitativ hochwertige Rohstoffe aus ökologischem Anbau kommen zum Einsatz. Das Getreide stammt ausschließlich von Bioland-Bauern aus der Region, zu denen Fritz Schlund

»Wir von der Fritz Mühlenbäckerei sehen uns als Wohltäter des guten Geschmacks und möchten, dass möglichst viele Menschen gutes Brot genießen können«, erzählt Fritz Schlund und macht eine Ankündigung, über die sich viele Kunden freuen werden: »Ab sofort erhalten Sie in unserem Laden in der Rablstraße, genau



Zwei Standorte, eine Mission: die Fritz Mühlenbäckerei in Haidhausen (li.) und Aying will ihren guten Backwaren aus besten Zutaten anbieten.

einen engen Kontakt pflegt. Regelmäßig donnerstags von 15.30 bis 18.30 Uhr und samstags von 7 bis 11 Uhr findet der Backstubenverkauf statt.

diesem Laden, in dem vor 30 Jahre die Geschichte von FRITZ begann, auch sonntags von 8 bis 11 Uhr unsere Brote und Semmeln backfrisch.«

Unsere Bäckerei ist jetzt auch
S  **NNTAGS** geöffnet!
 Von 8 bis 11 Uhr.

FRITZ 
 MÜHLENBÄCKEREI
 Rablstr. 38, München