

20 Jahre Fritz Mühlenbäckerei

# Bio-Handwerker statt Billigheimer

Mit einer kleinen Bäckerei und drei Angestellten fing es an – heute blicken die Unternehmer Fritz Schlund und Matthias Wolter auf ein kleines Bio-Imperium von drei Filialen und 51 Verkaufsstellen in Biomärkten, Naturkostläden und Biohöfen, und sie geben 36 Menschen Arbeit und Auskommen, bilden zur Zeit drei Lehrlinge aus und beschäftigen etliche Aushilfskräfte.

Aber nicht die Quantität des Umsatzes, der gebackenen Brote und geschaffenen Arbeitsplätze bestimmen die Philosophie des Unternehmens; vielmehr folgen Fritz Schlund und Matthias Wolter unerbittlich ihren Vorstellungen von einer Welt, in der Menschen mit guter Ware versorgt werden, die unter fairen Bedingungen hergestellt wird und mit der die Umwelt nicht belastet, sondern kultiviert wird. Es geht also um Qualität in jeder Hinsicht. Was heißt das konkret?

**Qualität der Ware**

Für jeden offensichtlich, der eine der Filialen oder Verkaufsstellen besucht und Brot, Semmeln und Kuchen kauft: Die Backwaren sind frisch, köstlich und gesund. Nicht zu vergleichen z.B. mit einem Vollkornbrot aus dem Back-Discounter, auch wenn man nicht weiß, wie unterschiedlich die Produktionsprozesse verlaufen. Die Fritz Mühlenbäckerei bezieht ihre Mehle und andere Backzutaten ausschließlich aus ökologischem Anbau und die heimischen Getreide aus der Region, um lange Transportwege zu vermeiden und die regionale Bio-Landwirtschaft zu unterstützen (was heute im Bio-Bereich keineswegs mehr selbstverständlich ist!). Auf zwei Osttiroler Steinmühlen, dem Stolz der „Mühlenbäckerei“, wird das Getreide frisch vermahlen und sofort weiterverarbeitet. Neben den heimischen Getreiden kommen auch exotische Getreide wie Kamut oder sog. Pseudogetreide wie Amaranth und Quinoa zum Einsatz, so daß die Bäckerei auch zu einer Anlaufstelle für Allergiker und Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten geworden ist. Von Anfang an wurde auf chemische Backhilfsmittel, Farb- und Konservierungsstoffe verzichtet. Der haus-eigene Natursauerteig und das Backferment, vor allem aber die lange Teigführung leisten ihren Beitrag zu Geschmack und Bekömmlichkeit. Bis zu 27 Stunden ruhen die Teige, und in dieser Zeit entfalten sich Aromen und quellen die Inhaltsstoffe auf. Und nicht nur die Teige für Vollkornbrote dürfen dergestalt vor sich hin reifen, auch die Hefeteige für Semmeln und Konditorwaren entfalten sich in langen Ruhezeiten.



**Qualität der Arbeitsplätze**

Ein wirklich gutes Produkt herzustellen und zu verkaufen, macht mehr Freude und ist persönlich befriedigender als billigen Pfusch zusammenzurühren. Aber die Qualität

**Gesunder Wirtschaftskreislauf**

Aber es geht um noch mehr, und auch das geht den Kunden/die Kundin an: Mittlerweile lassen sich fast alle Rohstoffe und viele Dienstleis-

der Arbeitsplätze hängt natürlich auch von der Bezahlung, der Sicherheit und dem Betriebsklima ab. Fritz Schlund sagt, es müsse möglich sein, sich eine Wohnung in München zu leisten und auch eine Familie zu ernähren, wenn man den anstrengenden Job des/der BäckerIn oder des/der VerkäuferIn Tag für Tag erledigt, zumal man Arbeitszeiten vor Tau und Tag gewärtigen muß. Die Zufriedenheit der MitarbeiterInnen rangiert daher an hoher Stelle.

tungen recht und schlecht und vor allem billig aus dem östlich von uns liegenden Ausland besorgen. Aber wollen wir das? Lange Transportwege und Vernichtung heimischer Arbeitsplätze sind die Folge; die Bio-Qualität des EG-Siegels z.B. darf bezweifelt werden. Und wie sähe eigentlich unser Land ohne Landwirtschaft aus? Und schafft die Billigheimerei nicht Abhängigkeiten, die in Krisenzeiten ausgesprochen mißlich sein könnten? (Kleiner polemischer Einschub der

Redakteurin: Werden die Deutschen eines Tages nur noch so etwas Sinnloses wie geschößgleiche Dreckschleudern mit 20 l Hubraum produzieren? Und der Rest ist arbeitslos und trägt seine Kröten zu

AldiLidl. Und die Albrecht-Brüder werden noch absurd reicher, als sie es eh schon sind.) Apropos: Macht der neue Bioboom der Discounter in den Augen der Kundschaft nicht einen Biobäcker überflüssig? Fritz Schlund gibt sich unverzagt: Die KundInnen wissen die Qualität und Vielfalt des Sortiments zu schätzen, und wer sich klarmacht, welche Bedeutung regionales und faires Wirtschaften für unsere Gesellschaft haben, wird sich auch nicht ausschließlich im Supermarkt mit Bio-ware eindecken – deren Zutaten häufig von weit her kommen. Wo's halt billig ist.

Die Fritz Mühlenbäckerei GmbH ist Mitglied im Verbindungswerk, einer Genossenschaft, die regionale Betriebe miteinander vernetzt und aktuell auch die Einführung des „Regio“ betreibt (die HN berichte-

DIE BREZE LEBT!



ten in der letzten Ausgabe); eine weitere Maßnahme, das öffentliche Bewußtsein für einen gesunden Wirtschaftskreislauf zu schärfen. Auch die Betriebsführungen durch die Bäckerei in der Rablstraße gehören zur Öffentlichkeitsarbeit, die



über die Rekrutierung eines größeren Kundenkreises weit hinausgeht, denn hier können die Leute mit eigenen Augen sehen, wie „ehrlich“ das Bäckerhandwerk sein kann. Und das sind nicht nur die Brezen, die von Hand gedreht werden, und die Brotteige, die im Körbchen ihrer Reifung entgegenschlummern.

In der Jubiläumswoche ab 12. März bedankt sich Fritz Schlund mit einigen Überraschungen bei seinen treuen KundInnen.

Fritz Mühlenbäckerei GmbH  
Rablstraße 38, Müllerstr. 46, Schleißheimer Str. 155



KAT

kat

