



Balance zwischen Tradition und Zukunft

Bereits 46 Jahre verschreibt sich die Familie Moschen ihrem Handwerk mit ganzem Herzen. Nach dem Generationswechsel vor zehn Jahren sind Betriebs-Credo und Erfolgsrezept jedoch gleich geblieben: Jeden Tag je-der Teig frisch, jeden Tag nur beste Moschen-Qualität.

Brot gebacken wird nur in der Nacht, ebenso wie die süßen Köstlichkeiten, die in der Konditorei hergestellt werden. Dem Kunden müsse bewusst sein, dass Nacharbeit und Fachkräfte für die kontinuierlich hochwertige Qualität notwendig sind, bemerkt Ursula Moschen im Gespräch mit eco.nova. Und weiter, dass es mittlerweile eine Seltenheit ist, wenn jeden Tag jeder Teig frisch produziert und zugunsten der Qualität ganz bewusst auf die kostengünstigere Variante der tiefgefrorenen Teiglinge verzichtet werde. Der Wettbewerb sollte einfach nur fair sein, so die studierte Übersetzerin und Ex-Bankangestellte, die als Quereinsteiger mit ihrem Bruder das Unternehmen führt.

In aller Moschen-Munde das „Balance“-Brot mit viel Roggen, ursprünglich eigens für die Metabolic-Kur genau nach deren Vorgaben kreiert, inzwischen aber auch von vielen anderen geliebt und geschätzt. Für den ganz speziellen Sauerteiglaib, das Vorzeigebrot der etablierten Bäckerei, ist den Kunden kein Weg zu weit. Hergestellt aus einem Drei-Stufen-Teig, muss dieser dreimal täglich – auch sonntags (!) – betreut werden. Seit einigen Jahren erobert „Klaus' Powerbrot“ aus reinem Dinkel die immer stärker wachsende Schicht ernährungsbewusster Menschen. Klaus Moschen als Fitnessspezialist und „Gesundheitsapostel“ weiß genau, worauf es bei ausgewogener Ernährung ankommt, und setzt seine Kenntnisse mit viel Kreativität wohlschmeckend um.

Das Vollkornsortiment ist breit und wechselt des Öfteren, um dem Konsumenten eine größtmögliche Vielfalt zu bieten. Und sollte abends nach Geschäftsschluss noch Brot in den Regalen bleiben, kommt dieses dem Sozialverein zugute bzw. wird zum halben Preis am nächsten Tag angeboten. Schwarzbrot-Feinspitze haben bereits erkannt, dass sich beim „Dunklen“ der Geschmack dann sogar noch intensiver entwickelt ...

Bäckerei Moschen, 6020 Innsbruck, Schillerstraße 1
Tel.: 0512 / 571893

Über den Teigrand aufsi ...

Wofür die Eltern anno 1923 bescheidene Grundsteine gelegt hatten, für den Sohn seit 2000 mit Sorgfalt, Bedacht und weitblickend beharrlich Willensstärke in eine neue Ära. Manfred Holzmayr, den respektvollen Umgang mit Brot praktisch im Blut, definiert sein Tun übers reine Backhinaus als inspirierende Form von Kunsthandwerk.

Der kompromisslose Regionalitätsanspruch à la Holzmayr genießt oberste Priorität, dicht gefolgt vom überzeugt praktizierten Bio-Gedanken, dem vollen Korn und traditionellem Handwerk.

Fertigmischungen sind ein Fremdwort ebenso wie Teiglinge. Es wird selbst gemahlen, Rezepturen entwickeln und formen sich im eigenen Kopf. Für Brot und Gebäck oder flaumige Kuchen, die mit einfachen, aber hochwertigen Zutaten nach Hausfrauenart täglich frisch die Backstube verlassen. Apropos Backstube: Hier fühlt sich Manfred Holzmayr am wohlsten hier ist sein Reich, wo auch tiefgreifende Gedanken über den eigenen Teigrand hinaus Flügel bekommen. Und Aktivitäten geboren werden wie Backstube in einer Hauptschule – für Schüler adaptiert, um der Jugend schaulich wieder einen Bezug zum Brot zu vermitteln. Oder der Einsatz in Ecuador vor einigen Jahren, wo der introvertierte Nach- und Mitdenker im Rahmen „Jugend eine Welt“ vor Ort Einheimische in die Grundkenntnis des Brotbackens einführte. Wenig verwunderlich, dass hier auch der „Lechzopf“, ein leichtes Wandergebäck, als Synonym für die Tourismusverbände im Naturpark Lechtal und Naturparkregion Reutte (mit dem „Lechzopf“ bekanntem Flussabschnitt) kreiert wurde. Und wer bei Knäckebrot nur vier Buchstaben aus Schweden denkt, wird in der Bäckerei Holzmayr (weiteren) Besseren belehrt. Dieses kommt als knusprige Rarität, ebenfalls handmade, aus dem eigenen heißen Backofen. Vor elf Jahren als One-Man-Show mit einem Mitarbeiter begonnen, ist das Betriebskonzept samt Kaffee-Ecke als frequentiertem Begegnungsraum mit nun 8-köpfigem Team gleich einem idealen „Dampff“ erfreulich aufgegangen ...

Bio-Bäckerei Manfred Holzmayr, 6600 Reutte, Obermark
Tel.: 05672 / 66

Wir suchen hochmotivierte Lehrlin



Moschen



Handwerk seit 1965

Frische und Geschmack
aus der Backstube im Sagen!

Konditorei

Schillerstraße 1
Tel. 0512 / 57 18 93

Bäckerei

Pradlerstraße 34
Tel. 0512 / 36 14 72

Boznerplatz 2
Tel. 0512 / 56 39 71

