

Mein Ihle



DIE KUNDENZEITUNG VON IHLE



Seite 4:
Natürlich lecker!
Bei diesen Produkten von Ihle vereinen sich höchster Genuss und gutes Gefühl.



Seite 6:
Weihnachtlicher Backzauber
Herzlich willkommen bei Ihle Baker's in Friedberg!



Seite 8:
Unternehmer werden mit Ihle
Das Pachtkonzept von Ihle ermöglicht einen einfachen Einstieg in die Selbstständigkeit.



Brezen aus Bayern mit Freistaat-Siegel

» Ausgezeichnete Partner für „Geprüfte Qualität Bayern“: Mühleninhaber Peter Mühlshlegel (li.) und Geschäftsführer Wilhelm-Peter Ihle.

Geprüfte Qualität Bayern



LANDWIRTE
Getreide von zertifizierten heimischen Feldern



MÜHLE
Qualitätsprüfung, separate Lagerung, Mahlen ohne Vermischung



BÄCKER
Traditionelle Handwerkskunst, viel Zeit für die Teigführung, regionale Zutaten

In den Klassiker Ihle Breze kommen nur beste Zutaten. Deshalb darf die Breze jetzt das renommierte Gütesiegel „Geprüfte Qualität Bayern“ (GQB) tragen.



Thannhauser Mühle Albert Mühlshlegel, auch sie trägt das Siegel. „Jede Lieferung wird bei uns im hauseigenen Labor geprüft, separat eingelagert und ohne Vermischung vermahlen“, erklärt Mühleninhaber Peter Mühlshlegel.

WISSEN, WO'S HERKOMMT

„Unsere Brezen mit ihrem regionalen Herkunftsnachweis sind rückverfolgbar bis zum Getreidekorn, angebaut und gereift vor der Haustüre“, so Wilhelm-Peter Ihle. Das sichert kurze Wege und frische Waren. In der Region bleiben auch Wertschöpfung und Arbeitsplätze. Kommt das Mehl bei Ihle an, sind echte Handwerkskunst und viel Zeit zur Teigreifung die wichtigsten Zutaten. Ist die Breze erst gedreht, wandert sie in den Gärraum, ganz ohne Eile. Hier müssen Temperatur und Luftfeuch-

„Vom Getreidekorn bis zur Produktion kommt die Ihle Breze garantiert aus der Region.“

Wilhelm-Peter Ihle



tigkeit exakt stimmen, so kann die Hefe arbeiten. Dann geht's unter die Laugenduschen. Den ganzen Tag über werden die Brezen in den Ihle Filialen frisch gebacken – typisch sind der kurze Biss und die zartsplittige Kruste. Die Kunden schätzen ihre Ihle Breze „solo“, mit Butter, Leberkäse oder mit Käse überbacken.

„Das ist Liebe zu echtem Bäckerhandwerk.“

Alexander Ihle



kunft der Zutaten aus dem Freistaat. Der Kunde kann sicher sein, dass von der Reifung des Getreides bis zur Produktion alles garantiert ‚made in Bayern‘ ist. Überwacht wird die komplette Prozesskette durch ein mehrstufiges Kontrollsystem



» Landwirte aus der Region liefern das Getreide für die Ihle Breze mit dem GQB-Siegel, hier gemeinsam mit Wilhelm-Peter Ihle und Peter Mühlshlegel.



» Alexander Ihle (li.) und Wilhelm-Peter Ihle sind stolz auf ihre Ihle Breze mit GQB-Siegel.

Qualitätsmanagement mit Anspruch

» Tagsüber am Schreibtisch und abends vor Ort: Daniel Herrmann verstärkt das Ihle Qualitätsmanagement-Team.



Frische und enorme Vielfalt kennzeichnen das Ihle-Sortiment. Ein lückenloses System sorgt für gleichbleibend hohe Qualität – von der Backstube bis zur Verkaufstheke.

Zwei Teams sind bei Ihle für das Qualitätsmanagement zuständig: eines im Backbetrieb, das andere für die Produkte, die frisch vor Ort in den Filialen hergestellt werden. „Rund 60 Prozent unserer Backwaren und Snacks entstehen in den Filialen“, berichten die Geschäftsführer Alexander und Wilhelm-Peter Ihle. „Das Qualitätsmanagement ist hier ein ganz wichtiger Bestandteil unserer Arbeit.“

NEU: QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM

Das Team Qualitätsmanagement Filiale stellt sicher, dass Backwaren und Snacks an allen Ihle-Standorten in Geschmack und Optik dieselbe hohe Qualität aufweisen. Drei Mitarbeiter teilen sich die Aufgabenbereiche: Produktentwicklung und Prozesssicherung, Schulung und Kommunikation sowie Kontrolle der festgelegten Standards vor Ort. „Wir unterstützen die Filialen beispielsweise, indem wir Backanleitungen und Präsentationshilfen zur Verfügung stellen oder über saisonale Sortimente informieren“, erklärt Jürgen Schweier, Leiter der QM. Regelmäßig finden Filialeiter-Besprechungen und Pächter-Tagungen statt. Ein im Juli 2018 eingeführtes Qualitätsmanagementsystem bringt noch mehr Sicherheit in die Prozesse – mit dem Ziel, dass alle Abläufe wie die

Zahnräder eines komplexen Systems reibungslos ineinandergreifen. Regelmäßige Kontrollen und externe Begehungen mit unabhängigen Auditoren runden das Qualitätsmanagement ab.

„Wir suchen immer das persönliche Gespräch mit unseren Kunden.“

Jürgen Schweier,
Leiter Qualitätsmanagement Filiale

”

Und wenn doch mal etwas schiefgeht? Dann sorgt ein professionelles Reklamationsmanagement für Abhilfe. „Wir suchen immer das persönliche Gespräch mit unseren Kunden“, so Jürgen Schweier. Denn Kunden verzeihen Fehler, erwarten aber zu Recht eine schnelle und fundierte Auskunft. „Reklamationen verstehen wir als Chance, uns zu verbessern.“ Am Ende soll der Kunde zufrieden sein. Nicht mehr und nicht weniger wünschen sich Alexander und Wilhelm-Peter Ihle: „Für unseren Familienbetrieb in vierter Generation ist dies die absolute Maxime!“

„Mein Becher“ – Fair. Bio. Umweltfreundlich.

Der leckere Fairtrade-Bio-Kaffee hat die Herzen sämtlicher Ihle-Kunden erobert: Es gibt ihn jetzt überall in den Ihle Cafés und bei Ihle Baker's! Die Kaffee-Spezialitäten aus den von Hand gepflückten und mit Sorgfalt gerösteten Bio-Arabica- und Bio-Robusta-Bohnen verwöhnen mit ihrem wunderbaren Aroma den Gaumen. Und das zertifizierte Fairtrade-Siegel stellt menschenwürdige und umweltschonende Bedingungen beim Anbau sicher.

MÜLL VERMEIDEN UND GELD SPAREN!

Wer seinen Fairtrade-Bio-Kaffee zum



Fairtrade-zertifizierter Kaffee von Café Intención



DE-ÖKO-039

günstigeren To go-Preis mitnehmen möchte, kann dies übrigens ohne schlechtes Gewissen tun: „Mein Becher“ heißt der praktische, spülmaschinenfeste Mehrwegbecher, den die Landbäckerei Ihle als eine



der ersten angeboten hatte – ein zusätzliches Plus für die Umwelt. Einmal für 3 Euro kaufen – und bei jeder Füllung nochmal 10 Cent Preisrabatt bekommen! Oder die eigene Tasse mitbringen und ebenfalls vom Rabatt profitieren. „Wir halten das für ein wichtiges Signal in einer Zeit, in der jeder zweite Kaffee ein To go-Produkt ist“, sagt Wilhelm-Peter Ihle.

MEHR NACHHALTIGKEIT – SCHRITT FÜR SCHRITT

„Das Thema Nachhaltigkeit haben wir vor drei Jahren verstärkt angepackt – Bio-Kaffee in allen Filialen und Mehrwegbecher sind umgesetzt“, so Wilhelm-Peter Ihle. „Jetzt gehen wir diesen Weg konsequent weiter.“ Der nächste Schritt folgt in Kürze: Dann wird es bei Ihle auch keine Einweg-Milch- und -Zuckerpackungen mehr ge-

ben. Auch auf Rührstäbchen und Trinkhalme aus Plastik will man verzichten. „Dadurch vermeiden wir weitere acht Tonnen Müll pro Jahr!“



- ✔ Fairtrade-Bio-Kaffee
- ✔ Mehrwegbecher
- ✔ 10 Cent Rabatt auf jeden Kaffee im Mehrweg-Gefäß
- ✔ Vollkommener Verzicht auf Einweg Milch- und Zuckerverpackungen, Plastik-Trinkhalme, Plastik-Rührstäbchen bis zum 31.03.2019

SPAREN SIE MIT DEM NEUEN MEHRWEGBECHER 10 CENT BEI JEDEM KAFFEE



Ihle Baker's – der neue Hotspot in Landsberg

Innovatives Gastronomie-Konzept begeistert Kunden: Kürzlich Eröffnung im Fachmarktzentrum am Penzinger Feld

Bis vor kurzem war es noch ein Ihle Café. Jetzt ist Ihle Baker's auch in Landsberg angekommen! Das innovative gastronomische Konzept der Landbäckerei Ihle ist der neue Magnet im Fachmarktzentrum am Penzinger Feld. Gäste können hier nicht nur Backwaren und Snacks einkaufen,

sondern bis 20 Uhr auch bei Pizza und Burger, Steak und Fisch, Dessert und Cocktails genussvoll schlemmen.

Die großzügige Architektur, die stylische Einrichtung, die frisch zubereiteten Gerichte vom Grill und aus dem Pizza-Ofen – hier

» Bild oben: Alexander Ihle freut sich mit vielen Gästen über das neue Ihle Baker's.

» Bild Mitte: Wilhelm-Peter Ihle mit dem Ihle Baker's Team Landsberg.

» Bild unten: Die Ihle Backwaren gibt es weiterhin an der Bäckertheke.

stimmt einfach alles. „Wir haben uns getraut, ein erfolgreiches Konzept gegen ein neues zu tauschen“, sagt Wilhelm-Peter Ihle. „Und wir freuen uns sehr, dass begeisterte Kunden unser Engagement belohnen!“

TRENDIG, GEMÜTLICH, EINZIGARTIG

Die trendige Location ist Bäckerei, Restaurant und Bar zugleich. Edle Holztische und bequeme Sessel laden ein. Ob zum Frühstück, zum Lunch, zum Kaffee mit Köstlichkeiten aus der „Feinen Welt“ oder zum lässigen Chill-out beim Afterwork-Cocktail – Ihle Baker's ist Landsbergs neuer Hotspot! Donnerstags ab 18 Uhr ist Afterwork-Party mit Gratis-Cocktail zum Essen. Auch der umfangreiche Sonntags-Brunch hat sich herumgesprochen.

FRISCH, REGIONAL, NACHHALTIG

Zum neuen Konzept, das bereits in Augsburg, Friedberg und Donauwörth umgesetzt wurde, gehört eine besondere Philosophie beim Speisenangebot. „Auf Frische und regionale Herkunft legen wir großen Wert“, betonen Alexander und Wilhelm-Peter Ihle. Hochwertige Qualität garantieren Produkte aus der Region wie knackige Salate, Geflügel und Fisch oder Rindfleisch aus nachhaltiger Aufzucht. Natürlich passen die frisch gebackenen Bäckerspezialitäten hervorragend dazu!



IHLE

BAKER'S

Qualität seit 1890

SAFTIG
trendiges
KAFFEEHAUS

Augsburg · Donauwörth · Friedberg · Landsberg



Das Ursprüngliche

Die Urgetreidesorten Einkorn, Emmer und Durum, im Zusammenspiel mit würzigem Roggen, und eine traditionelle handwerkliche Herstellung machen dieses Brot zu einer ganz besonderen Spezialität.

- ursprünglicher, nussiger Geschmack
- sehr bekömmlich
- hält lange frisch

» Wiederentdeckte Getreidesorten – eine Alternative für alle, die herkömmlichen Weizen vermeiden möchten! Urkorn-Brot und Urkornbrötchen sind ernährungsphysiologisch besonders wertvoll. Einkorn und Emmer, zwei der ältesten kultivierten Weizenarten, enthalten zahlreiche Mineralstoffe und Proteine. Ebenso Durum, der vom Emmer abstammt. Beim Urkorn-Brot ist auch noch würziger Roggen mit drin. Beste Bekömmlichkeit zeichnet beide Backspezialitäten aus. Das hängt nicht nur mit den außergewöhnlichen Rohstoffen

zusammen, sondern auch mit der traditionellen handwerklichen Herstellung. Der Brotteig in Langzeitführung nimmt viel Feuchte auf und sorgt für den aromatischen Geschmack. Nach langer Reifung geht es ab in den Steinbackofen. Hier wird mit hoher Anfangstemperatur gebacken. Durch intensive Hitze schließen sich die Poren sehr schnell. Es entwickelt sich eine kräftige Kruste und die Feuchte bleibt drin. Das Ergebnis: einzigartiger Geschmack und extrem lange Frische!

URKORN-
BROT

URKORN-
BRÖTCHEN

Gut fürs Wohlbefinden

Ein knuspriges und sehr bekömmliches Brötchen aus den Urgetreidesorten Einkorn, Emmer und Durum – schmeckt auch am nächsten Tag noch!

- knusprig mit lockerer Krume
- sehr wohlschmeckend und bekömmlich
- gute Alternative bei Weizenempfindlichkeit

DINKEL-
BRÖTCHEN

Wertvoll und bekömmlich

Schon Hildegard von Bingen wusste um die Vorzüge des Dinkels und schrieb ihm viele positive Eigenschaften zu.

- aus reinem Dinkelmehl
- sehr bekömmlich und gut verträglich
- mit wertvollen Ballast- und Mineralstoffen



www.gq-bayern.de

Die Rösche aus der Region

Seit mehr als 125 Jahren backen wir unsere Brezen nach demselben unveränderten Rezept. Alle Zutaten dafür kommen aus der Region – das garantiert das Zertifikat „Geprüfte Qualität Bayern“.

- die echte bayerische Breze nach dem traditionellen Rezept unserer Vorfahren
- garantiert ofenfrisch
- mit bestem Weizenmehl aus der Region

Natür lecker

Höchster Genuss und ein gutes Gefühl. Unsere Produkte aus der Landbäckerei Ihle machen Sie glücklich. Aus der Region oder aus fairem Handel, aus Bio-Getreidesorten, Kaffeebohnen in Bio-Qualität. Und Sie tun sich und andere

BAYERISCHE
BREZE

Das Traditionelle

Ein altdeutsches Landbrot nach traditioneller Rezeptur: aus reinem Natursauerteig mit 100 % Roggenmehl, ohne weitere Backhilfsmittel, frei geschoben und im Steinofen gebacken.

- kräftig-aromatischer Geschmack
- traditionelle Rezeptur mit reinem Natursauerteig
- bleibt lange saftig und frisch

ROGGEN-
PUR

Das Knusprig-Saftige

Das rustikale Roggenmischbrot lebt von seiner kräftigen Kruste. Die bekommt es vom Backen im Steinofen.

- herzhafter Geschmack durch hohen Roggenanteil
- außen schön knusprig
- innen herrlich saftig und lange frisch

BAUERN-
KRUSTE

lich er!

hl – mit diesen leckeren
hen Sie alles richtig: Zutaten
Mehle aus bekömmlichen
Qualität. Das schmeckt.
n etwas Gutes.

NERO

BIONDA

VITALI

BIO-
KAFFEE

Handgemachte Spezialitäten

Nach traditioneller Herstellungsart reifen die Teige sehr lange und erhalten so ihren aromatischen Geschmack: das klassische Weizenbrötchen Bionda, das deftig-dunkle Nero und das körnige Vitali.

- jedes Stück ein handgeformtes Unikat
- wunderbar aromatischer Geschmack
- elastisch-saftige Krume, die lange frisch bleibt

Nachhaltiger Genuss

Bio und Fairtrade – das gilt jetzt für alle Kaffee-Spezialitäten bei der Landbäckerei Ihle. Mit Kaffeebohnen aus nachhaltigem biologischen Anbau, von Hand gerntet und mit Sorgfalt geröstet.

- wunderbar aromatisch
- aus besten Arabica- und Robusta-Bohnen
- zertifizierte Fairtrade-Bio-Qualität



Fairtrade-
zertifizierter
Kaffee von
Café Intención



DE-ÖKO-039



Backzauber



Die Backzauber-Alm - weihnachtlicher Glanz allüberall.



Bis Freitagabend, 21. Dezember wird bei Ihle Baker's in Friedberg täglich fleißig gebacken. Schon den ganzen Advent werkeln und schaffen die kleinen Bäcker in der weihnachtlich geschmückten Almhütte auf der Dachterrasse. Hoch oben auf der Ihle Alm werden die leckersten Lebkuchen gebacken. Als Tannenbäume, Nikoläuse, Sterne oder Schaukelpferd-

chen. In den Teig kommen nur natürliche Rohstoffe, damit die Lebkuchen nach Weihnachten wie früher duften und schmecken. Nach dem Backen geht's ans Verzieren und Garnieren – mit Nüssen, Mandeln, Kirschen und Zuckerstreusel. Zum Schluss wandern die selbstgebackenen Leckereien für jedes Kind einzeln in die Tüte – als Geschenk für Mama und Papa und zwischen-durch zum selbst abbeißen.



Voller Einsatz mit Nüssen, Mandeln und Co.





Der Kreativität der Backzwergerl lassen wir freien Lauf.

CK BY IHLE UBER

Advent eine gute alte Tradition: den weihnachtlichen Kindern leuchtende Augen. Mit hübsch dekorierten Plätzchen mit besten Zutaten.

LEBKUCHEN UND BÄCKER-SHIRT

Bäcker- und Konditoren-Azubis von Ihle betreuen die Jüngsten und stehen ihnen mit Rat und Tat zur Seite. So klappt's garantiert mit der Weihnachtsbäckerei. Die Nachfrage war von Anfang an enorm – die Termine schnell ausgebucht: Kindergartenkinder aus der Region erlebten und erleben den Backzauber per kostenlosem Ihle Bus-Shuttle – seit Ende November bis kurz vor Heiligabend.

Dazu gibt's das Junior-Bäcker-T-Shirt als Geschenk für jedes Kind. „Wir freuen uns sehr, die Tradition Backzauber wieder aufleben zu lassen“, sagt Wilhelm-Peter Ihle. Früher war Ihle mit einem Backzelt während des Augsburger Christkindlesmarktes auf dem Elias-Holl-Platz präsent. Heute ist die Almhütte auf der Dachterrasse des Ihle Baker's in Friedberg die ideale Location für den Backzauber 2018.



» v.l.n.r.: Hans Stecker, Förderverein Wärmestube e.V., Cornelia Elsässer, Katja Segmüller (Lions) und Wilhelm-Peter Ihle

LC Augsburg – Elias Holl backt Plätzchen für Obdachlose

Vorfreude ist die schönste Freude. Und zur weihnachtlichen Vorfreude gehört das Plätzchenbacken. So haben wir es von unseren Eltern gelernt, so geben wir es unseren Kindern weiter. Warum nicht auch einmal an die Menschen denken, die keine Plätzchen backen oder kaufen können?

Anstelle einer Weihnachtsfeier wollte der Lions Club Augsburg – Elias Holl in diesem Jahr etwas für die Menschen tun, die keinen Backofen in der Küche stehen haben und weder ein Zuhause noch einen guten Kontakt zu ihren Familien haben. Zusammen mit Hans Stecker vom Förderverein der Wärmestube e.V., die 350 obdachlose, arme und wohnsitzlose Menschen in Augsburg unterstützt, entstand die Idee, die Plätzchen für die Weihnachtsfeier selbst zu backen und als persönliches Geschenk zu verpacken.

Mit großer Begeisterung nahmen rund 30 Lions und ihre Familien an der Plätzchenbackaktion auf der Ihle Backalm teil, bei der es galt, 120 kg Teig in Zimtsterne, Spritzgebäck, Buttergebäck und Vanillekipferl zu verwandeln. Das Team um Wilhelm-Peter Ihle, Bäckermeister Steger und Kollegen unterstützte äußerst großzügig und arbeitete die Löwen-Bäckerinnen und -Bäcker im Alter von vier bis 75 Jahren bestens ein. „Es war ein unglaublich schönes Zusammenarbeiten. Wir freuen uns, dass wir unser Ziel, die vielen hundert Plätzchen selbst geformt, verziert, gebacken und verpackt zu haben, gemeinsam erreicht haben“, so Cornelia Elsässer, Präsidentin des Lions Clubs Augsburg – Elias Holl. Jetzt kann Weihnachten kommen!

In der Backstube duftet's weihnachtlich!



Unternehmer werden mit Ihle

Domenik Stingl ist 24 Jahre jung, seit Kurzem Unternehmer und damit sein eigener Chef. Im Sommer 2018 übernahm er als selbstständiger Pächter den Ihle Standort am Schlössle in Lechhausen.

Herr Stingl, wie fällt Ihre Meinung zur Selbstständigkeit bei Ihle aus?

Ich habe den Schritt zum Unternehmer noch keinen Tag bereut. Mir gefällt es, selbstverantwortlich zu arbeiten, da bin ich gerne bereit viel zu leisten.

Wie ist die Unterstützung durch Ihle?

Vorbildlich, von Anfang an. Das Ihle Konzept bietet ein klares Pachtmodell, beispielsweise für Auswahl und Einsatzplanung der Mitarbeiter. Hält man sich daran, kann eigentlich nichts schiefgehen. Der zuständige Bezirksleiter schaut regelmäßig vorbei und unterstützt mich tatkräftig. Habe ich Fragen, kann ich jederzeit bei Ihle anrufen und bekomme Antworten und Tipps.

Welchen Beruf haben Sie erlernt?

Bäckereifachverkäufer bei Ihle. Dann war ich mehrere Jahre in Ihle Filialen tätig. Die Entschei-

dung, selbstständiger Pächter zu werden, war für mich quasi ein Heimspiel. Zum Start gab es ein zweiwöchiges, intensives Coaching, das bei Seiteneinsteigern etwas länger dauert.

Wie kamen Sie zur Pächterrolle?

Ich wurde aktiv von Ihle angesprochen.

Wie hoch ist die Arbeitsbelastung, wie ist der Verdienst?

Beides definitiv höher als im Angestelltenverhältnis. Mir ist wichtig, dass ich für mich selbst arbeite, da ist die Motivation eine andere. Mit mir sind wir vier Leute im Team, eine davon ist meine Mutter, sie ist als Vollzeitkraft bei mir angestellt. Auf sie kann ich mich immer verlassen, Hilfe durch die Familie ist viel wert. Und mein Verdienst ist übrigens wirklich gut.

Was sollte ein Pächter mitbringen?

Vor allem Engagement, die Bereitschaft zu arbeiten und Neues



» „Das Beste, was mir passieren konnte.“ Im Juni hat Domenik Stingl den Ihle Standort am Schlössle in Lechhausen übernommen. Seine Mutter Ulrike Hackl ist eine seiner drei Mitarbeiterinnen.

zu lernen. Man sollte ebenso gerne mit Backwaren wie mit Menschen umgehen. Dazu Freundlichkeit und Sauberkeit. Wichtig ist, seinen Mitarbeitern als Chef ein gutes Vorbild zu sein. Kaufmännische Grundkenntnisse sind sicherlich sehr hilfreich, allerdings kann man etwaige Lücken durch das Coaching-Programm von Ihle zügig schließen. Arbeitsabläufe strukturiert und gut organisiert anzugehen, empfindet sich. Was man nicht mitbringen muss, ist eine dicke Brieftasche. Die hatte ich als 24-Jähriger auch nicht. Eine Anfangsinvestition war nicht nötig. Ihle hat mir, dem ehemaligen Hauptschüler, eine Riesenchance gegeben und die habe ich genutzt.

Werden Sie selbstständiger Pächter

Bereit, Ihr eigener Chef zu sein? Mit echter Begeisterung und gutem Verdienst? Dann sollten wir uns kennenlernen. Mit dem langjährig erfolgreichen Pachtkonzept, dem Know-how, der starken Marke und den Qualitätsprodukten von Ihle erreichen Sie Ihre eigenen Ziele.

WIR BIETEN IHNEN:

- Erfolgreiches Vertriebskonzept
- Modern eingerichtete Fachgeschäfte
- Interessante Vertragsbedingungen
- Profi-Coaching zu Pachtbeginn – Quereinsteiger willkommen
- Kontinuierliche Schulungen und fachmännische Betreuung
- Langfristige Partnerschaft

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf:

Landbäckerei Ihle GmbH, Kennwort Pächter, Postfach 13 63, 86303 Friedberg, www.ihle.de

Die ganze Familie Ihle wünscht Ihnen
Frohe Festtage!

125 JAHRE



IHLE