



Verlagsveröffentlichung

Raus aus der Form und rauf aufs Blech: Hier wird das Weizenmischbrot gebacken.



Uwe Felch (re.) erklärt, wie und was die Auszubildenden in der hauseigenen Akademie lernen.



Frische Früchte aus der Region kommen in die Erdbeermascarponeschnitte, die von Hand mit der Füllung bestrichen wird.

Damit ich weiß, wo's herkommt...

AUGSBURG OPEN Ein Blick in die Ihle-Backstube

Ich dachte vorher, die Produkte werden irgendwo eingekauft und dann im Laden aufgetaut. Da war es wirklich toll zu sehen, dass bei Ihle so viel Handarbeit dahinter steckt“, sagt **Konstantin Werchan** nach der Führung durch die Ihle-Backstube in Friedberg. Im Zuge von Augsburg Open öffnete die in der vierten Generation geführte Familienbäckerei, die im nächsten Jahr 125-jähriges Firmenjubiläum feiert, wieder ihre Türen, um gespannten Besuchern einen Blick hinter

die Kulissen zu ermöglichen. Bevor es in die „heiligen Bäckerhallen“ geht, steht ein Besuch in der Lehrbackstube an. Als einzige in ganz Bayern hat die Landbäckerei Ihle nämlich eine eigene Akademie, in der junge Menschen zum Beispiel im Bäckerhandwerk ausgebildet werden. Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal von Ihle ist, dass das Familienunternehmen auf der ganzen Sortimentslinie auf frische und vor Ort gebackene Waren setzt. Anschließend erhält die Gruppe einen Einblick in die Produktion, angefangen beim Wareneingang, wo alle Zutaten und Lebensmittel ankommen, bishin zu den verschiedenen Stationen, an denen die beliebten Ihle-Produkte, wie

das Rusticana oder die Hefeteigstangen, entstehen. Von Hand wird der Teig gerollt, geknetet und in die richtige Form gebracht oder die Cremefüllung auf die Erdbeermascarponeschnitten gestrichen. „Woher kommen denn die Zutaten?“, wollen die Besucher wissen. Ob Eier und Mehl als „Grundzutaten“ oder frische Früchte für sommerliche Torten und Kuchen – „alles stammt aus unserer Region“, weiß **Uwe Felch**, Verantwortlicher in der Qualitätssicherung. Die Erdbeeren beispielsweise stammen vom Fruchthof Ehinger aus Augsburg, mit dem die Landbäckerei Ihle seit Jahren zusammenarbeitet.

Bei Kaffee sowie leckeren Butterbrezen, Quarkbällchen und Kuchen stellen sich anschließend Felch und sein Kollege **Timo Strauss** sowie **Michael Schaeffer**, Leiter Marketing und Verkauf, offen und ehrlich den Fragen der Besucher und geben eine Abriss über die Firmen- und Familienge-

schichte von Ihle. „Es wurde alles wahrheitsgemäß gesagt und nichts versteckt, so habe ich es empfunden“, sagt **Christa Geisenberger** aus Gersthofen. Warum sie sich für einen Besuch bei der Landbäckerei Ihle angemeldet hat? „Es hat mich interessiert, wie das Gourmetbrot, eines meiner Lieblingsbrote von Ihle, hergestellt wird.“ Das Brot

besteht im Übrigen, wie alle Ihle-Produkte, aus rundum natürlichen Inhaltsstoffen. Die Besucher interessiert zudem, was denn mit der übrigen Ware geschieht? Um täglich bis Ladenschluss frische Ware anzubieten, bleiben natürlich Brote, Semmeln oder Kuchen in bester Qualität übrig. Diese Artikel wer-

den aber nicht weggeworfen, sondern unter anderem der Augsburger Tafel gespendet. Ein Konzept, das ankommt. Das Fazit nach diesem eindrucksvollen und informativen Tag in der Landbäckerei? „Da schmeckt die Breze von Ihle noch viel besser, wenn man weiß, wo sie herkommt“, meint **Erika Reuß** aus Neusäß.



„Laugenstangen – die esse ich so gerne!“, ruft eine Besucherin an dieser Station...



GENUSS FÜR SIE DEN GANZEN TAG