ANZEIGE

Schlegl Backtradition genießen

**Herzlich willkommen**
**in unserer neuen Filiale in Feldkirchen**
in der Augsburger Straße 129

**Brot trifft Salat**

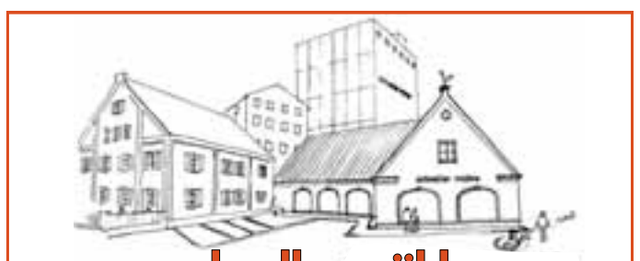
*Wir gratulieren zum gelungenen Neubau!*

IHR PARTNER FÜR TERMINGERECHTES BAUEN!
SURRER & NOWAK
Bau GmbH
Bauunternehmen
Rudolf-Diesel-Str. 22 · 86554 Pöttmes
Tel. 08253/997856-0 · Fax 08253/997856-8
E-Mail: info@surrer-nowak.de
Franz Surrer Mobil 0173/8542096
Jürgen Nowak Mobil 0172/7048178

SEIT 1828 JULIUSBRÄU NEUBURG / DONAU
**Juliusbräu**
Neuburg a. d. Donau
Telefon (08431) 2069

*Herzlichen Glückwunsch zum gelungenen Neubau und weiterhin viel Erfolg!*

Innenausbau - Treppen - Möbel - Küchen - Türen - Fenster - Parkettböden - Ladenbau
SCHREINEREI Leikam
Gustav-Philipp-Str. 39 - 86633 Neuburg / Donau - Tel. 08431 / 17 36
www.schreinerei-leikam.de


schneller mühle
RAINER STR. 25 • 86609 DONAUWÖRTH
Tel.: 0906 / 8071 • Fax: 0906 / 1750
**schneller mühle** - Ein moderner Familienbetrieb mit Tradition und großem Anspruch.
Wir vermahlen bestes Getreide aus der Region mit der Wasserkraft der Schmutter.

cap. Agentur für Kommunikation und Werbung GbR
**Für Leistung, die von Herzen kommt**
Alex Fitzek, ass. iur. & Ulli Hamm, M. A.
kreative Freunde der Ottheinrichstadt
Monheimer Straße 8 • 86633 Neuburg an der Donau
Fon 0 84 31 60 55 20 • Fax 0 84 31 60 55 21
Email info@cap-creative.de • www.cap-creative.de

schreinerei pettmesser
FENSTER · TÜREN · BÖDEN · MÖBEL
86697 Oberhausen · Tel. 08431/536 506-0 · www.pettmesser.info

Metzgerei SCHMID
Qualität die schmeckt!
*Wir wünschen dem Team vom Café Schlegl viel Spaß und Erfolg in dem schönen Neubau!*
86633 Neuburg · Pettenkoferring 1
Telefon (08431) 2500
www.metzger-schmid.de

**Der Beweis!**
Diese Anzeige wird von Ihnen gelesen. Denn Anzeigen wirken – auch bei Ihren Kunden.
■ Anzeigen-Service: Telefon [08431] 6776-90
Alles was uns bewegt

**Schon von weitem ein Hingucker – die neue Filiale der Bäckerei Schlegl in Feldkirchen.**

## „Backen ist und bleibt ein Handwerk“

Die Backphilosophie der Bäckerei Schlegl beruht auf Traditionsbewusstsein – und so soll es auch bleiben. „Backen ist und bleibt ein Handwerk. Was in der Bäckerei Schlegl entsteht, ist von Hand gemacht“, beschreibt Bäcker- und Konditormeister Wolfgang Schlegl seine Philosophie.

„Backtradition genießen – darunter verstehen wir die Herstellung von Brot aus den klassischen Grundzutaten – Mehl, Wasser, selbst hergestelltem Sauerteig, Salz und Hefe ohne jeden weiteren Zusatz. Das ist für uns eine Selbstverständlichkeit.“ Und er fügt hinzu: „Wir können auf andere Mitbewerber keinen Einfluss nehmen. Aber in unserem Betrieb verpflichten wir uns gerne und stehen dafür ein, dass wir uns bei allen Backwaren alter Herstellungsweisen und Rezepte bedienen.
Unsere Backwaren sind und bleiben Lebens-Mittel.“ Das bedeutet für den Kunden: Backmittel frei von Emulgatoren aus naturaktiven Stoffen. Und den konsequenten Einsatz von selbst hergestelltem Sauerteig. Diese Überzeugungen haben Wolfgang und Silvia Schlegl, die selbst über viel Erfahrung als Ernährungsberaterin verfügt, an ihren Sohn Maximilian weitergegeben. Er ist nach seiner hervorragend abgeschlossenen Ausbildung aktuell im Betrieb tätig. Ab Herbst wird er bei seinen Praktika im Ausland Erfahrungen sammeln und neue Produkte kennenlernen.

# Frisch vor Ort und an neuem Standort

## Backtradition genießen in der Filiale der Bäckerei Schlegl in Feldkirchen

Am vergangenen Mittwoch, feierte die neue Filiale der Bäckerei Schlegl ihre offizielle Eröffnung. Damit ist der Neubau in Sichtweite der Juliusbrauerei gar nicht weit vom ursprünglichen Standort der Bäckerei Schlegl in Feldkirchen entfernt.

### Einladend und elegant

Schöner, moderner, großräumiger – mit vielen neuen Angeboten und Serviceleistungen: all das zeichnet auf den Punkt gebracht die neue Filiale in Feldkirchen aus. Optisch ist der in Holzbauweise und mit edlen Naturmaterialien (Glas, Metall und Marmor) gefertigte lang gestreckte Bau schon von weitem ein Hingucker. Der Eingang an der verglasten Front führt direkt in den großzügigen Verkaufsraum mit seiner breiten Thekenfront. Hier erwarten die Gäste Tische und bequeme Stühle in einladender Bistro-Atmosphäre. Hölzer von Eiche, Fichte, Kiefer und Apfel stehen in markantem Kontrast zum schwarzen Marmor der Verkaufstheke. Beides verleiht der gesamten Einrichtung eine ebenso natürliche wie hochwertige Eleganz. Die kleine Backstube und die Hygieneräume im hinteren Bereich sind modern und nach neuesten Standards ausgestattet. Ein großer moderner Elektro-Backofen sorgt dafür, dass die Kunden ihr Gebäck stets frisch erhalten.

### Beitrag zum Klimaschutz

Realisiert wurde die Holzbaukonstruktion sowie die Außenhülle des Schlegl-Cafés von der Firma Holzbau Baierl aus Ehekirchen. Ein Zertifikat der $CO_2$-Bank für energieeffiziente Gebäude aus Holz bestätigt, dass das neue Back-Café durch seine Holzbauweise einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz leistet. Bei der Photosynthese entsteht Kohlendioxid ($CO_2$). Während das Holz den Kohlenstoff (C) speichert, geht der frei gewordene Sauerstoff ($O_2$) in die Atmosphäre. Dadurch gelingt es, der Atmosphäre das Treibhausgas $CO_2$ dauerhaft zu entziehen. Wer Holz verwendet, leistet einen nachhaltigen Beitrag zum aktiven Klimaschutz.

### Mit allen Sinnen genießen

Wolfgang und Silvia Schlegl wissen aus eigener Erfahrung: „Oft entscheidet der erste Eindruck darüber, ob man sich irgendwo zuhause fühlt. Deshalb haben wir keinen Aufwand gescheut, die neue Filiale mit dem Café so zu gestalten, dass jeder, der sie betritt, sich sofort willkommen fühlt.“ Zwanzig Plätze stehen im Innenbereich bereit; dazu kommen weitere 30 Plätze auf der Terrasse, die die Filiale umrahmt. Rund 50 Gäste können in der neuen Filiale ganz entspannt ihren kleinen Hunger stillen oder die Kaffeepause genießen. Im Freien schenkt der Mustergarten, der rings um die Terrasse angelegt wird, einen Blick ins Grüne.

**Zwei Schlegl-Generationen auf einen Blick: Wolfgang und Silvia Schlegl mit Sohn Maximilian (Bildmitte) in der neuen Filiale in Feldkirchen.**

### Frisch und aus eigener Hand

Neben dem Besuch im Café bietet die Filiale das gesamte Spektrum der Backspezialitäten, die die Bäckerei Schlegl auszeichnet. Doch eines ist hier ganz anders als in den anderen Filialen: Brot trifft Salat.
Nach dieser Maxime kann sich der Gast aus dem Angebot der verschiedenen Snacks und der Salattheke seinen individuellen Mix aus knackiger Frische und gesunden Vitaminen zusammenstellen.
In unserer Region steht der Name „Schlegl“ für Tradition und Innovation gleichermaßen. Das Traditionsunternehmen sichert in seinen 12 Filialen aktuell über 80 Arbeitsplätze in und um Neuburg. Darüber hinaus bildet die Bäckerei Ausbildungsmöglichkeiten in drei Berufen an. Insgesamt verarbeitet der Handwerksbetrieb 360 Tonnen Mehl im Jahr zu feinen Backerzeugnissen. Dabei benötigt die Bäckerei Schlegl über 15 Tonnen Bio-Getreide im Jahr – Tendenz steigend.
Text: (mb/uh/af)

## Gut zu wissen

Um den Service in der neuen Filiale der Bäckerei Schlegl auf ein noch höheres Niveau zu heben und mehr Zeit für die Kunden zu haben, wurden der Ticket- und Hermes-Versand eingestellt.

## Brot trifft Salat

In ihrer Feldkirchener Filiale bietet die Bäckerei Schlegl neben ihren Backspezialitäten auch knackige Kraftpakete an. Eine Salatschale und viele frische Zutaten und Dressings ermöglichen jedem Kunden, seine eigene, gesunde und frische Salatmischung zusammenzustellen. Zusätzlich zum Salat stehen folgende Variationen bereit: Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Gurke, Paprika, Oliven, Karotten, Mais, Bio-Landei, mehrere Käsesorten, Hähnchenbrust und geröstete Brotwürfeln. Essig und Öl, Joghurt oder Balsamico runden das Ganze ab. Nimm – Wähl – Würz ... und guten Appetit!

**Helmut Nerb**
Trockenbau
*Danke für Ihr Vertrauen – wir wünschen viel Erfolg!*
Ostendstraße 7
86633 Neuburg/Do.
Telefon 01 60-97 72 54 66
helmut-nerb@t-online.de

• Elektroinstallation
• Geräteservice
• Netzwerktechnik
• SAT-Anlagen
• Photovoltaik
Dipl. Ing. Donabauer + Kemmetter
*Wir gratulieren der Bäckerei Schlegl zum gelungenen Neubau!*

BAIERL GmbH & Co. KG
Zimmerei · Abbund-Zentrum · Sägewerk
Dachsanierung · Häuser aus Massivholz
Ahornweg 3
86676 Ehekirchen
T 08435.94 49 19-12
F 08435.94 49 19-29
info@zimmerei-baierl.de
www.zimmerei-baierl.de

BAUEN SIE MASSIV.
BAUEN SIE MIT HOLZ.
BAIERL – Ihr freundlicher Partner für:
• Häuser aus Massivholz
• Dachsanierung
• Dachflächenfenster
• Dachkonstruktionen in sämtlichen Ausführungen
• Vordächer und Carports
Wir gratulieren zur Eröffnung des Cafés und wünschen viel Erfolg! Außerdem bedanken wir uns für den Auftrag der Holzkonstruktion mit Fassade.

**Abo-Service** ■ Telefon [08431] 6776-80