

# Anmeldung:

Die Backstubenbesichtigungen finden immer donnerstags von 8.30 bis 11.30 Uhr statt und sind auf Gruppen bis max. 25 Personen begrenzt. Die Kosten betragen 5,00 € pro Person. Wir bitten um telefonische oder schriftliche Anmeldung. Eine Anmeldung per E-Mail ist von unserer Internetseite aus möglich -

[www.backhaus-mahl.de](http://www.backhaus-mahl.de)

Name:

Vorname:

Straße:

PLZ / Ort:

Telefon:

E-Mail:

Wir/Ich möchte/ uns/mich mit  Personen anmelden.

Coupon ausfüllen, abtrennen, in einen frankierten Briefumschlag stecken und absenden oder in einem unserer Fachgeschäfte abgeben - Sie hören von uns.

BACKHAUS MAHL GmbH & Co. KG  
Lagerstraße 18 | 72510 Stetten a. k. M.  
Tel.: 075 73 -95 47 -0 | [www.backhaus-mahl.de](http://www.backhaus-mahl.de)



Seit 50 Jahren Bäcker- und Konditormeister -  
Seniorchef Volker Mahl führt Sie durch die Backstube.



„von Hand“  
schaffen wir die Grundlage unserer  
Qualität - Überzeugen Sie sich selbst!



Backstubenbesichtigung  
mit Bäcker- und  
Konditormeister Mahl

BESTE HANDWERKSQUALITÄT AUS TRADITION.  
**BACKHAUS MAHL**  
seit 1914



# „Jedes Stück ein Unikat“

Jedes unserer Produkte ist ein Einzelstück, wir sind Handwerker und setzen auf Handarbeit. Überzeugen Sie sich selber davon, dass Maschinen nur dort eingesetzt werden, wo es die Hand nicht besser machen kann.



wir verbucken ausschließlich  
**lebendiges Wasser**  
nach Hildegard von Bingen.

wir mahlen das Vollwertgetreide  
**jeden morgen frisch.**

wir stellen unseren eigenen  
**Natursauerteig**  
jeden Tag frisch her.

mit viel **Geschick und Liebe**  
zum Beruf von unseren Bäckern hergestellt.

wir arbeiten  
mit naturbelassenem  
**Meersalz.**

wir kaufen unsere Rohstoffe bei  
Landwirten und Händlern  
**aus der Region.**

## BACKSTUBENBESICHTIGUNG:

Unser Seniorchef Bäcker- u. Konditormeister Volker Mahl führt Sie durch unsere Backstube. Schauen Sie zu wie wir unsere Brezeln und weitere Produkte herstellen. Sie dürfen selber eine Brezel „schlingen“ und ihre selber hergestellten Backwaren mit nach Hause nehmen. Während der Führung servieren wir Ihnen eine kleine Stärkung. Wir freuen uns sehr, Sie mit Ihrer Familie, Ihrem Verein oder Gruppe bald bei uns im Hause begrüßen zu dürfen.

## BESTE HANDWERKSQUALITÄT AUS TRADITION.