

Backhaus Mahl zeigt das in einem Bäckerei-Konditorei-Café maximal Mögliche

Ein neues Vorzeigeobjekt

Ebingen. Am Donnerstag, 9. Juni, eröffnet morgens ab 6 Uhr in der Schillerstraße 15 das Backhaus Mahl ein neues Café mit Bäckerei und Konditorei. Der Neubau gilt als neues Vorzeigeobjekt der mit ihrem Stammhaus in Stetten a.k. M. ansässigen Bäckerei. Alle Kunden im [brotriblick] dürfen sich auf Eröffnungsangebote freuen und für Kinder gibt es kleine Überraschungen.

[brotriblick]

[brotriblick] - der Name resultiert aus der architektonischen Gestaltung - die großzügigen Glasfronten bieten spannende Ein- und Ausblicke in alle Richtungen.

Im historischen und denkmalgeschützten Gebäudekomplex der früheren Samt- und Cordfabrik Traugott Ott in der Schillerstraße, welcher das Stadtbild in Albstadt-Ebingen schon immer

stark geprägt hat, trifft nun die Tradition des Hauses auf die Transparenz des neuen Vorzeigeobjektes des Backhauses Mahl.

Das Schiller Areal dominiert das Straßenbild im Bereich Poststraße, Karlsbrücke und Schillerstraße von allen Seiten aus. Ziel des Projektes war es, somit hier zu jedem Zeitpunkt, einen Teil der Geschichte Ebingens lebendig zu halten und den Charme der Vergangenheit aufrechtzuerhalten.

Auf 350 Quadratmetern zeigt das Backhaus Mahl das in einem heutigen Bäckerei-Konditorei-Café maximal Mögliche. Ganz neu im [brotriblick] ist der Holz-Backofen, der mit Holzpellets befeuert wird. Darin werden, täglich frisch, verschiedene Holzofenbrote und die unterschiedlichsten Focaccias für den Mittagstisch gebacken.

Der Lounge-Bereich mit Ka-

minatmosphäre lädt zum ruhigen Verweilen ein und bietet einen „Rückblick“ auf die Geschichte des Gebäudes. Das Kaminzimmer kann auch für Veranstaltungen wie Geburtstage angemietet werden.

Die großzügig gestaltete Außenanlage bietet 60 Sitzplätze. Eine Besonderheit ist der tolle Spielturn für Kinder.

Das Sortiment erstreckt sich vom klassischen Holzofenbrot und dem zu erwartendem Bäckerei- und Konditorei-Sortiment über heiße und kalte Snacks bis hin zu trendigen Kalt- und Heißgetränken. Für jeden Geschmack und zu jeder Jahreszeit ist also etwas dabei. Auch gibt es eine Station mit kostenlosen Wasser. Die reichhaltige Frühstückskarte ist kaum zu

überbieten, zum entspannten Genießen, speziell am Wochenende und an Feiertagen.

[rückblick]

Noch in den 1950er Jahren galt Ebingen als eines der Zentren der deutschen Baumwollsamt-Fabrikation. Die „Mittlere Samtfabrik“ wurde 1896 von Traugott Ott an der Schillerstraße gegründet. Rund 80 Jahre lang wurden hier Samt- und Cordstoffe hergestellt. Das imposante Firmengebäude erinnert an die lange Tradition der Textilindustrie in der Stadt.

Mark Geiger, Geschäftsführer der „MSKN GrundstücksgmbH & Co. KG“, die im Jahre 2008 die ehemalige Samtfabrik erworben hat,

rechnet damit, dass in Kürze der gesamte zweite Bauabschnitt abgeschlossen werden kann. Zusätzlich zu den im ersten Bauabschnitt entstandenen rund 1100 Quadratmeter umfassenden Flächen für Büros, ein Gesundheitszentrum sowie Wohnungen kommen weitere 2000 Quadratmeter für Büroflächen hinzu, die vermietet werden. Auch wird die Fassade in Richtung Schillerstraße erneuert.

Fertiggestellt ist der Parkplatz mit beidseitiger Zufahrt von der Schillerstraße für die Besucher des Cafés und der Mietflächen im Bestandsgebäude. Bis Ende 2012 soll auch der dritte Bauabschnitt abgeschlossen und das gesamte „Schiller Areal“ fertiggestellt sein.

Der Neubau aus Sicht des Architekten

Transparenz trifft Tradition

Das Architekturbüro „reichert architekten“ hat vor einigen Monaten damit begonnen, nach der erteilten Baugenehmigung, auf dem Schiller Areal den Cafépavillon für das Backhaus Mahl im Auftrag der Firma MSKN zu errichten.

Um die vorgegebene kurze Bauzeit erfüllen zu können hat sich Architekt Thomas M. Reichert für einige spezielle Konstruktions- und Ausführungsdetails entschieden, wie beispielsweise die Ausführung der Deckenkonstruktion in

Form einer innovativen Holzelemente eines Schweizer Herstellers, welche gegenüber einer Stahlbetondecke die Bauzeit deutlich verkürzt.

Allerdings gehört hierzu dann zum gewünschten Erfolg das präzise Ineinandergreifen einiger Gewerke, vor allem das der Zimmerleute und Stahlbauer, welche dann auch wirklich gute Arbeit geleistet ha-

scheidet, sich aber nicht aufdrängen möchte und trotzdem einen Akzent an der Schillerstraße und am Kreisverkehr setzt.

Wie der von Martin Mahl gewählte Name „brotriblick“ schon erkennen lässt, ist Transparenz gewünscht und diesen Leitgedanken hat der Architekt mit einer filigranen raumhohen Glasfassade in drei Richtungen realisiert. Die Durchsichtigkeit gilt für innen und außen bis hin zum möglichen Einblick in die rückwärtigen Räume des Fachgeschäftes, in dem sich ein monumentaler Holzofen zum Backen des Brotes befindet und somit das eigentliche Herzstück darstellt.

Unter Verwendung von Materialien, welche in ihrer Erscheinung und Haptik Verweise zur Industriearchitektur darstellen, wurde versucht, einen Zusammenhang zur Historie des bestehenden Fabrikgebäudes zu schaffen. So findet sich gewalzter Rohstahl als Wandverkleidung wieder, bis hin zu Fliesen in den Sanitärräumen, welche an verrostetes Eisen erinnern sollen.

Der Neubau stellt somit einen Baustein dar, um die charakteristische Industriearchitektur der unter Denkmalschutz stehenden ehemaligen Samtfabrik in exponierter Lage in Ebingen mit neuen Ideen und neuer Nutzung wieder zu reaktivieren.



Auf dem Schiller Areal eröffnet die Bäckerei Mahl morgen ihr Bäckerei-Konditorei-Café [brotriblick]. Fotos: rb



Info

[brotriblick]

Schillerstraße 15
72458 Albstadt-Ebingen
brotriblickzeiten:
Montag bis Freitag 6.00 bis 19.00 Uhr
Samstag 6.00 bis 18.00 Uhr
Sonntag 7.30 bis 19.00 Uhr

Qualität ist oberstes Ziel

„Backen ist unsere Leidenschaft - schon in vierter Generation. Mit unseren fachkundigen Mitarbeitern stellen wir nach überlieferten Rezepturen täglich frisch unsere Backwaren her.“
(Martin Mahl, Bäckermeister)

Regionalität zählt

...bedeutet die Arbeits-, Lebens-, Kultur- und Erholungsräume ländlicher Regionen zu erhalten und weiter zu entwickeln. Deshalb kauft das Backhaus Mahl Rohstoffe bei Landwirten und Händlern aus der Region.

Das Vollwert-Getreide wird nach alter Tradition jeden Morgen frisch und erst

unmittelbar vor der Teigzubereitung in der hauseigenen Mühle geschrotet und gequetscht.

Dadurch bleibt der vitaminreiche Keimling erhalten.

Natursauer- teig aus eigener Herstellung, traditionelle Rezepturen und langsame Teigführung bis zu 16 Stunden sind die Voraussetzungen für die

aromatischen und saftigen Backwaren. Hinzu kommen ausschließlich naturbelassenes Meersalz mit Öko-Zertifizierung und levitiertem Wasser nach Hildegard von Bingen zum Einsatz.

Die Heuberger Land-Produkte werden in zertifizierter Bioland-Qualität hergestellt. Die Rohstoffe dafür liefert unter anderem der Bioland-Hof Schaut in Wilflingen. Künstliche Konservierungsstoffe und Schimmelschutzmittel sind tabu. „Bio ist in unseren Augen in erster Linie auch Premium und entspricht voll und ganz unserer Philosophie“, unterstreicht Martin Mahl.

Für ganztägige Frische werden die Fachgeschäfte

bis zu dreimal am Tag von den eigenen Transportfahrzeugen beliefert. In den Läden wird bis zum Abend zusätzlich laufend frisch gebacken – das garantiert optimale Qualität.

Den Kaffee aus fairem Handel liefert das traditionelle familiengeführte Unternehmen Hochland-Kaffee Hunzelmann aus Stuttgart.

Oberste Priorität: Handarbeit

„Jedes Produkt ist ein Unikat, wir sind Handwerker und stellen immer noch entsprechend sehr viel mit Hand her. Maschinen werden nur dort eingesetzt, wo es die Hand nicht besser machen



Sie freuen sich auf die Eröffnung am Donnerstag, 9. Juni: die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im neuen [brotblück] des Backhauses Mahl in Ebingen. Foto: rb

lingen unter optimalen Bedingungen patentieren lieben und inzwischen über ihr eigenes Unternehmen als Goldkeimlinge vermarkten.

In Mahls Bio-Dinkel-Vollkornbrot kommen Dinkelkeimlinge zum Einsatz, die durch die richtige Temperatur, die richtige Feuchtigkeit und genau dosierte Sauerstoffzufuhr sowie nach exakt 48 Stunden die bei der Keimung entstehenden lebenswichtigen Vitamine, Enzyme und bioaktiven Substanzen in optimaler Menge und Vielfalt enthalten, gleichzeitig werden die unverdaubaren Speicherstoffe des vollen Korns vollständig abgebaut. Wichtige Mineralstoffe, Vitamine, Eiweißstoffe und Spurenele-

mente werden so bioverfügbar und bleiben durch ein schonendes Backverfahren auch bis zu 90 Prozent erhalten.

Bäckermeister Martin Mahl: „Wir verzichten auf fertige Brot- und Brötchen-Backmischungen und geben jederzeit gerne Auskunft über alle Rezepturbestandteile. Fragen sie unsere freundlichen Fachverkäuferinnen nach der „goldenen Rezeptfibel“ mit Angaben zu Nährwerten und Hinweisen für Allergiker, wir haben keine Geheimnisse!“



kann. Unsere Backverfahren sind sehr aufwendig, so dass wir überdurchschnittlich viele Bäcker- und Konditorenmeister und –gesellen beschäftigen“, erklärt Martin Mahl die Philosophie des Unternehmens.

Während einerseits traditionelle Rezepte wie zum Beispiel die Brötchen An-

nodazuma(h)ls oder Opa August auch heute noch täglich auf dem Backzettel stehen, setzt Martin Mahl auch gerne neue Ideen um wie beispielsweise die Erkenntnisse der beiden Wissenschaftler Dr. Manfred Otto und Dr. Wolfgang Wiesner vom Fraunhofer Institut, die ihre Erfahrungen mit Keim-