



Insgesamt beschäftigt die Bäckerei Zöhrmühle 16 Mitarbeiter, darunter zwei Bäckerlehrlinge. Sowohl der Sohn (Bäckermeister) als auch die Tochter (Konditorin) sind im Unternehmen tätig.

Fotos: Zöhrmühle

# Isst du noch oder genießt du schon?

**Seit Generationen führt Familie Erbler die Bäckerei Zöhrmühle und setzt auf Qualität und regionale Zutaten.**

BAD HALL. Bereits im 16. Jahrhundert wurde die Zöhrmühle in Pfarrkirchen bei Bad Hall erstmals urkundlich erwähnt. Seit 1900 ist diese im Besitz der Familie Erbler. Gemäß dem Motto „Es kann nur Gutes herauskommen, wenn man Gutes hineingibt“ achtet Bäckermeister Harald Erbler auf hochwertige Produkte mit unbedingtem Qualitätsanspruch. In der Backware finden sich weder künstliche Aromastoffe noch Lebensmittelzusatzstoffe. Nur frische und überwiegend regionale Zutaten werden für die Produktion verwendet. Von der Verwendung von Fertigbackmischungen wird ganz abgesehen. Dadurch bieten alle Backwa-

ren einen hohen Nähr- und Vitalstoffgehalt. Auch wird auf den übermäßigen Einsatz von Hefe verzichtet. Der Teig muss zwar länger gehen, das Geschmackserlebnis und auch die Verträglichkeit sind jedoch durch dieses Vorgehen stark verbessert. In den Filialen in Bad Hall und Kremsmünster werden nicht nur Brot und Gebäck angeboten, sondern auch feine Mehlspeisen und Torten. Die Besonderheit am Bad Haller Standort ist, dass das Geschäftslokal mit der Firma Zellinger gemeinsam genutzt wird. Wer keine Zeit oder Möglichkeit hat die traditionell und nach eigenen Rezepturen hergestellten Produkte selbst zu kaufen, der kann sich seine Bestellung nach Hause liefern lassen. Die Gaifahrer der belie-

fern sechs Tage die Woche sowohl Privathaushalte als auch Firmen und Schulen. Eine weitere Spezialität des Handwerksbetriebs sind saisonale Produkte: Aktuell gibt es köstliche Bärlauchstangerln und nur zu Weihnachten das köstliche Störribrot aus hellem Roggenmehl. Für Schulkinder wurde eigens das gesunde Wiff-Zack-Weckerl kreiert. „Wir bieten nicht nur gesunde Backwaren zu einem moderaten Preis, sondern sind auch innovativ und stets für Neues offen“, so Harald Erbler über das Erfolgsrezept seines Betriebes.

WERBUNG



## KONTAKT

● **Bäckerei Zöhrmühle GmbH**  
Zöhrmühlstr. 18  
4540 Pfarrkirchen bei Bad Hall  
Tel. 07258/2597  
baecker@zoehrmuehle.at  
[www.zoehrmuehle.at](http://www.zoehrmuehle.at)

## ● Filialen:

- Bad Hall, Hauptplatz 18
- Kremsmünster, Rathausplatz 4



**6** natürliche Semmeln

zum Preis von **4**

Gültig bis 31.3 und einzulösen in unseren Filialen und bei Hauslieferungen.