

# Bäckerei Bathelt: Die „Migala“-Zeit beginnt!

Von Oktober bis Dezember ist bei der Bäckerei Bathelt in Münster „Migala“-Zeit. Auf diese kulinarische Köstlichkeit freuen sich nicht nur die Bürger der Stadt Schwaz...

**MÜNSTER/SCHWAZ** „Tut mir leid, das Rezept ist ein Geheimnis...“, sagt Bäcker-Meister Peter Bathelt, wenn man ihn nach den Zutaten der sogenannten „Migala“ fragt.

Jedes Jahr von Anfang Oktober bis Anfang Dezember bäckt er die Migala, und verkauft sie in den drei Bäckerei-Bathelt-Geschäften in Münster und in Schwaz (2x).

„Im September laufen die Schwarzer schon wieder heiß“, weiß er. „Die Migala gibt es nur hier und auch nur knapp zwei Monate.“

Die Migala sind – so viel kann „erschmeckt“ werden – eine Art süßes Schwarzbrot mit Weinbeeren und einer Mischung aus Gewürzen, die selbst Geschmacks-Künstler nicht zu entschlüsseln vermögen.

„Schon mein Großvater hat sie so gemacht und wir halten uns ge-

nau an das Familien-Rezept, das wir von ihm haben“, sagt Peter Bathelt. Bevor Großvater Bathelt vor über einem halben Jahrhundert die Bäckerei in Münster gründete, erlernte er das Handwerk in Schwaz, wo die Migala heimisch sind. Dort wurde er „Geheimnisträger“ und gab das Rezept in der Familie weiter.

## „Backen wie damals“

Das „Migala“ passt auch perfekt zum Konzept der Bäckerei Bathelt, wo Peter und Sabine Bathelt stolz darauf sind, dass sie noch „backen wie damals“.

„Wir verwenden keine Fertigmischungen. Alles, was wir machen, machen wir selbst“, erzählt der Bäckermeister. In die Produkte kommen nur die besten heimischen Zutaten. Auf Konser-



**Die „Migala“ entstehen nach einem alten Geheim-Rezept von Großvater Bathelt. Ab Oktober sind sie in den drei Filialen der Bäckerei wieder zu haben!**

Foto: Werberabe - Anzeige -

vierungs-Stoffe und chemische Zusätze wird verzichtet. Die Backwaren entstehen in Handarbeit. Das wird nicht nur durch treue Stammkunden belohnt. Auch zahlreiche Auszeichnungen adeln diese g'schmackige Konse-

quenz. Die Tatsache, dass alles, was am Ende eines Tages in der Bäckerei Bathelt übrig bleibt, entweder weiterverwendet oder Sozialprojekten zur Verfügung gestellt wird, macht die Geschichte der Bäckerei Bathelt schön rund.