

# AMA Handwerksiegel für Bäckerei Bathelt

Die kleine Bäckerei in Münster freut sich über die Auszeichnung, die mit strengen Auflagen verknüpft ist.

● MÜNSTER. Die Bäckerei Bathelt in Münster lebt traditionelles Handwerk und Regionalität. Dafür darf sie seit kurzem das AMA-Handwerksiegel führen. Das AMA-Handwerksiegel steht auf drei Säulen: der meisterlichen Verarbeitung, der regionalen Herkunft der Rohstoffe und der unabhängigen Kontrolle. Um das AMA Handwerksiegel zu erlangen, muss die Bäckerei strenge Kriterien erfüllen. Eine externe Kommission überprüft in regelmäßigen Abständen, dass die verarbeiteten Rohstoffe wie Mehl, Butter, Milch, Topfen und Eier aus regionaler Herkunft stammen.

Setzen auf regionale Herkunft Bäckermeister Peter Bathelt und seine Frau Sabine freuen sich sehr über diese Auszeichnung. „Unsere Bäckerei ist seit vielen Jahren tief mit dem Handwerk verwurzelt. Außer-



Paulus Stuller (links) und Martin Grefl (rechts) zeichnen Peter und Sabine Bathelt mit dem AMA-Handwerksiegel aus.

Foto: APA/AMA

dem liegt uns die regionale Herkunft der Rohstoffe am Herzen. Mit dem AMA-Handwerksiegel können sich meine Kunden darauf verlassen, dass das auch in Zukunft so bleiben wird“, meint der Bäckermeister.

Es gibt nur mehr wenige kleine Dorfbäckereien. Im Bezirk Kufstein zählt man laut Wirtschaftskammer nur mehr knapp 20 Bäckereien. Längst dominieren national und international agierende Brotfabriken den Markt. „Umso mehr freut es uns, dass wir als erster Bä-

cker im Tiroler Unterland und als einer von insgesamt nur 10 österreichischen Bäckern mit dem AMA Handwerksiegel ausgezeichnet worden sind“, meint Frau Bathelt.

Eine der Köstlichkeiten ist beispielsweise das einzigartige Kümmelbrot „nach Opas Rezept“, für welches die Familie Bathelt weit über die Dorfgrenzen bekannt ist. Daneben liegen weitere 20 verschiedenste Backwerke aus Schwarzbrot- oder Vollkornteig und weitere 20 aus Weißbrotteig im Regal.