

Sonderveröffentlichung

Traditionsbäckerei Schwind - wo Kunden Freunde sind

17.05.2013

Seit mehr als 145 Jahren backen die Bäcker bei Schwind das tägliche Brot für Mombach

Wenn Sie morgens gegen vier Uhr durch Mombach gehen, dann weht Ihnen ein Duft durch die Nase nach ganz frischgebackenem Brot, nach Wärme, nach Backofen. Und dann wissen Sie, nein, Sie riechen es, was beste Backwarenqualität ausmacht.

Qualität wurde in der Hauptstraße 98, bei der Bäckerei Schwind, schon immer großgeschrieben, auch als noch niemand diesen Begriff inflationär benutzt hat. Und das hat auch mit Geschichte und Tradition zu tun. Und mit der langen Erfahrung, dass sorgfältige, fachkundige Verarbeitung mit ausgesuchten Rohstoffen beste Qualität sichert.

Mit Tradition und Leidenschaft backen die Bäcker bei Schwind das tägliche Brot für die Mombacherinnen und Mombacher seit mehr als 145 Jahren. Die fünf Generationen, die hier gebacken haben und backen, das historische Gebäude in der Hauptstraße, die enge Verbindung mit Nachbarn, Vereinen und Kunden, die überlieferten Rezepturen und Kniffe, das alles ist beste Backtradition.

Adam Filtzinger war es, der 1865 die Bäckerei in Mombach gründete, was ein entsprechendes Gewerbepatent der Großherzoglichen Bürgermeisterei belegt. Noch am damaligen Standort Lindenplatz wurde 1865 der Grundstein für die heute renommierte Bäckerei und Konditorei gelegt.

Es folgten in der zweiten und dritten Generation Lorenz Adam Filtzinger und August Filtzinger. Durch Heirat von Trudel Filtzinger mit Hugo Schwind kam es zum bis heute bestehenden Namenswechsel. 1979 übernahm Gerhard Schwind als fünfte Generation die Verantwortung über Bäckerei und Konditorei gemeinsam mit seiner Frau Hanne.

In diesem Jahr feiern die Schwinds ein kleines Jubiläum: Denn seit 2008 setzen sie die lange Tradition mit Bäcker- und Konditormeister Manfred Werner und ihren langjährigen Mitarbeitern gemeinsam fort. Im nunmehr fünften Jahr führt Werner's Backstube die Mombacher Bäckerei Schwind mit der Familie Schwind gemeinsam weiter. Und damit haben zwei Bäcker zusammengefunden, die mit Tradition und Leidenschaft ihr Handwerk verstehen und die nach überlieferten Rezepturen

backen. Und so ist die Bäckerei Schwind heute nicht nur bekannt für ihr gutes Brot, sondern auch für echte Meenzer, das Brötchen unserer Stadt.

Echte Meenzer gibt es bei Schwinds von früh bis spät, natürlich immer ofenfrisch und in bester Qualität. Denn hier verstehen sich Gerhard Schwind und Manfred Werner ebenfalls: Beste Getreide und Grundprodukte aus der Region, beste Qualität der Backwaren und höchste Kundenfreundlichkeit. Und so werden auch in Zukunft die zahlreichen Stammkunden, die weit über die Grenzen Mombachs den Weg zur Bäckerei Schwind finden, auch weiterhin in den Mainzer Ortsteil kommen. Für Brote, feine Kuchen, traditionelle Backwaren und die geliebten, ofenfrischen echte Meenzer.

Auch überregional macht die Bäckerei Schwind auf sich aufmerksam. Seit 2002 gehört sie zu den besten Bäckern Deutschlands laut dem Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“. Und 2013 ist der Traditionsbetrieb hier wieder vertreten und kann sich diese Auszeichnung auf die Fahnen schreiben.

Genießen Sie die Backspezialitäten der Bäckerei Schwind. Schmecken auch Sie die Leidenschaft, mit der die Bäcker und Konditoren jeden Tag mit Freude ihren Beruf ausüben. In der Bäckerei Schwind, wo Kunden Freunde sind.



Die zweite und dritte Generation bei der Arbeit: Lorenz Adam Filtzinger (ganz rechts) und August Filtzinger (2.v.l.).