



**Das Serviceteam mit Chefin Andrea Einhellig (dritte von links) freut sich über den gelungenen Umbau der Einhellig-Filiale in Metten.** – Fotos: Robert Fuchs

## **Bäckerei-Konditorei Einhellig: Innovation aus Tradition Filiale in Metten nach Umbau und Vergrößerung wieder geöffnet.**

**Metten.** Die Bäckerei-Konditorei Einhellig steht für 90 Jahre Handwerkstradition. Im Familienunternehmen, das in dritter Generation von Hubert und Andrea Einhellig geführt wird, heißt seit Jahrzehnten die Devise Tradition bewahren, Innovation weiterentwickeln. Bestes Beispiel dafür ist die Filiale am Marktplatz in Metten, die als zweite von mittlerweile zehn Filialen vor 45 Jahren eröffnet wurde. Nach zweimonatigem Umbau und der Neugestaltung sowie der vorläufigen Unterbringung in einem Verkaufscontainer erfolgte am Dienstag dieser Woche die Wiedereröffnung. Die auf 40 Quadratmeter vergrößerte und schön gestaltete Ladenfläche strahlt eine gemütlich-warme Atmosphäre aus, in der man nicht nur ein großes Verkaufssortiment vorfindet, sondern auf vier gemütlichen Sitzflächen auch genüsslich Kaffee trinken und dazu ein Stück aus dem umfangreichen Kuchen- und Tortensortiment genießen kann. Neu im Verkaufsraum ist ein Backofen, aus dem täglich frische Brezen, Semmeln und Vollkornsemeln über die neue, große und übersichtlich gestaltete Glasstheke gereicht werden. Ein Sandwichturm vervollständigt die modern gestaltete Einrichtung und das gemütliche Ambiente, das die Familie Einhellig mit viel Sorgfalt zum Detail ausgewählt hat. Das Wichtigste ist nach wie vor das Produkt-

sortiment, wozu über 25 Brotsorten und rund 30 verschiedene Brötchen gehören. Sehr beliebt ist derzeit das 100 Prozent Dinkelbrot schwärmt Hubert Einhellig. Der Konditormeister versteht sich nicht nur bestens in der Produktion von hausgemachten Pralinen, sondern auch in der Fertigung von kunstvollen Foto- und Hochzeitstorten oder Spezialanfertigungen aus Marzipan. Zur Weihnachtszeit stehen die selbst hergestellten Elisenlebkuchen sowie die Schoko- und Lebkuchen-Hexenhäuser hoch im Kurs erklärt Einhellig, dem es eine Herzensangelegenheit ist, in der Produktauswahl kompromisslos auf beste Qualität zu setzen. „Konsequent und akribisch achten wir darauf, dass nur mit hochwertigen Zutaten gebacken wird. Modernste Technik und sorgfältige Verarbeitung machen die Backwaren zu hochwertigen Lebensmitteln“ so Hubert Einhellig. Das Familienunternehmen setzt in erster Linie auf ein Angebot an innovativen, vielfältigen und handwerklich hochwertigen Back- und Konditorwaren sowie den freundlichen Service seiner Mitarbeiter so Seniorchefin Lotte Einhellig, die sich noch gut erinnern kann, als der Laden von Bäckermeister Josef Wiesmüller übernommen und die zweite Einhellig-Filiale in Metten eröffnet wurde. – fr



**Auch von außen präsentiert sich die Filiale der Bäckerei-Konditorei Einhellig in Metten in neuem Gewand.**