

Das Brot für Vater, Mutter, Kind

Bäckerei Muhr will mit nur einem Brot die unterschiedlichen Geschmäcker in der Familie bedienen

Von Sebastian Smulka

UNNA ■ In manchen Familien birgt schon das Frühstück Konfliktpotenzial. Die Bäckerei Muhr will dafür sorgen, dass die Wahl des Brotes nicht zum Zankapfel wird.

Die Geschmäcker sind verschieden: Frauen leben gesundheitsbewusster, mögen gerne Körnerbrot. Männer jedoch sind dafür weniger zu begeistern, viele Kinder auch nicht. Das Vater-Mutter-Kind-Brot der Bäckerei soll allen gerecht werden.

Bis November, so erklärt Petra Muhr, soll das Konsensbrot für die Geschmäcker aller Familienmitglieder in den Verkauf kommen. Ob es ein Brot mit geringem Körneranteil wird oder eine Kombination aus zwei aneinander gebackenen Laiben – das hängt zunächst noch von der backtechnischen Machbarkeit und dem Einfallsreichtum ihres Mannes Martin ab.

Klar ist schon jetzt: Als echte Familienpackung soll das Backwerk eine stattliche Größe bekommen und zu einem scharf kalkulierten Preis über den Tresen gehen. Vermutlich wird die Bäckerei eine Bonuskarte einführen, die regelmäßigen Abnehmern des Vater-Mutter-Kind-Brot



Rabatte eröffnet.

Das neue Brot wäre bereits der dritte Baustein für ein kinderfreundliches Unna, den die Muhrs anbieten. Bereits seit 18 Jahren laden sie Kinder in der Vorweihnachtszeit zum Hexenhaus-Basteln ein. Schon jetzt nimmt Petra Muhr fast täglich neue Anmeldungen entgegen. Der erste Termin am 20. November ist bereits ausgebucht.

Zu einem ähnlichen Klassiker dürfte sich wohl das Muttertagsbrot entwickeln, das die Muhrs im vergangenen Jahr erstmals anbieten. Kinder flechten viersträngige Hefezöpfe, um aus ihnen ein Herz zu formen. Dekoriert wird das Herz für Mutti mit einem Foto der Kleinen – mit Lebensmittelfarbe und Computeranlage auf Espapier gedruckt.

Eine Stadt für Kinder

- Die Bäckerei Muhr gehört zu den bislang 62 Unterzeichnern des Unna Manifestes, die in den kommenden zwölf Monaten einen **Baustein für ein kinderfreundliches Unna** schaffen wollen
- Muhrs aktuelles Projekt ist die Erfindung eines **Vater-Mutter-Kind-Brot**, das in

der Familie jedem schmeckt

- Informationen** und Betreuung bei der Umsetzung der Ideen gibt es von einem eigens dafür gegründeten Kuratorium. Ansprechpartner sind Sabine Berndsen (Tel. 02303/86888), Volker Stennei (02303/202114), Dr. Dirk Prünte (02303/986990) u. Bettina Otte (02921/892232)



So könnte es aussehen: Petra Muhr mit ihrer Vision vom Vater-Mutter-Kind-Brot, das den Geschmäckern aller Familienmitglieder gerecht werden soll.

■ Foto: Hennes

Klassiker statt Modebrot

Der Erfinder des Familienbrot backt sonst betont traditionell

Dass die Muhrs ein eigenes Brot erfinden, ist ziemlich ungewöhnlich. Denn normalerweise wird in dem Traditionsbetrieb an der Gerhart-Hauptmann-Straße betont klassisch gebacken. Siegerländer, Kassler, Landbrot – die meisten der rund 30 angebotenen Brote folgen streng normierten Vorgaben der Innung und werden bei Muhr schon in der dritten Generation gebacken.

Bernhard Muhr sen. gründete den Familienbetrieb 1928 als Nachfolger der Bäckerei Gattersleben, schon

damals in den heutigen Räumen. Später übernahm Bernhard Muhr jun. den Betrieb, heute führt Bäckermeister Martin Bernhard Muhr das Unternehmen mit seiner Frau Petra.

In den Jahrzehnten hat die kleine Bäckerei eine respektable Größe erreicht. 1968 wurde die Backstube in einen Anbau hinterm Haus verlegt, der Verkaufsraum gewann dadurch seine heutige Größe. 1973 eröffnete Muhr die erste Filiale in der Gartenvorstadt, die 1985 von der am Königsborner Tor ab-

gelöst wurde. 1997 kam mit dem Laden bei Zurbrüggen die dritte Verkaufsstelle hinzu.

Während Martin Muhr mit zwei Gesellen und drei Lehrlingen in der Backstube steht, organisiert seine Frau Petra mit acht angestellten Kräften den Verkauf. Die Damen an der Theke sind zugleich das Kundenbarometer des Betriebes. „Die meisten Leute bevorzugen zurzeit eher weichere Sorten, kerniges Vollkornbrot nehmen dagegen Senioren gern“, sagt Petra Muhr.