

**MAUEL**  
— 1883 —



Peter Mauel  
Firmeninhaber und  
Bäckermeister in der  
4. Generation

**Natürlich backen, Natur schmecken.  
Natürlich Mauel!**

## Firmenchronik

**1883** Barthel Mauel gründet in Wormersdorf eine Bäckerei (1. Generation).

**1911** Wormersdorf wird an die Elektrizität angeschlossen.

**1928** Fortführung der Bäckerei durch Joseph Mauel (2. Generation).

**1930** Die Wormersdorfer erhalten fließend Wasser.

**1934** Mauel schafft sein erstes Auto an, einen Opel P4.

**1955** Matthias Mauel übernimmt die Bäckerei (3. Generation)



## Mauels Qualitätsversprechen

- Alle Backwaren werden nach eigenen Rezepturen, ohne Backmittel, Aromastoffen und ohne Backmischungen produziert.
- Kein Einsatz von Halb- und Fertigartikeln.
- Kein Zusatz von Konservierungsstoffen, Emulgatoren, Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Süßungsmitteln.
- Ausschließlich Verwendung von Butter (ausgenommen Berliner etc. in Erdnussfett gebacken).
- Säuerung aller Sauerteige durch Natur-Sauerteige.
- Lange Teigführungen garantieren besten Geschmack.

**Alle Backwaren werden auf Steinplatten gebacken, keine Heißluftöfen.**



## Interview

mit Peter Mauel,  
Firmeninhaber der Traditionsbäckerei  
Mauel in der 4. Generation  
in Familienbesitz

*Können Sie uns Beispiele für „Natürlichkeit“ und „Qualität“ geben?*

P.M.: „Das fängt mit dem richtigen Rohstoffeinkauf an. Wir arbeiten z.B. nur mit guter Butter - aus dem Naturprodukt Milch. Von billiger Margarine und gehärteten Fetten halte ich überhaupt nichts. Oder schauen wir uns das Mehl an, die größte Rohstoffmenge in einer Bäckerei. Beim Weizen nehme ich bis zu 50% höhere Einstandskosten in Kauf, um an gute Qualitäten mit guten Backeigenschaften zu gelangen. Dadurch können wir auf künstlich zugefügte Backmittel verzichten, die der Kunde im Brot weder ahnt noch wünscht.“

*Sie sprachen bereits die geschmackliche Seite von Brot an. Was zeichnet Mauel-Brote aus?*

P.M.: „Seit 2010 backen wir mit der traditionellen 3-Stufen Sauerteigführung, einem zeit- und pflegaufwändigem Verfahren. Das ermöglicht den Verzicht auf Hefe oder andere Backtriebmittel und bringt geschmacklich gute Ergebnisse - und das hat uns im Januar 2011 das Institut für Qualitätssicherung IQ Back bestätigt.“

*Wie sieht Ihr Zukunftskonzept aus?*

P.M. „Gutes Bäckerhandwerk schöpft sein Wissen aus der Tradition und lebt von der Nachhaltigkeit. Aber man muss auch neue Techniken und Erkenntnisse einfließen lassen. Nachhaltig und eine gute Investition in die Zukunft ist für mich z.B. unser Engagement im Ausbildungssektor. Wir bilden z. Zt. 8 Auszubildende in Verkauf, Produktion und Verwaltung aus.“



**1971** Eröffnung einer neuen Backstube auf der Wormersdorferstrasse und Übernahme der Traditionsbäckerei Peters in Meckenheim, Beginn der Filialisierung.

**1988** Peter Mauel übernimmt die Traditionsbäckerei Mostert in Rheinbach (4. Generation)

**1991** Bruder Josef Mauel übernimmt den elterlichen Betrieb in Wormersdorf/Meckenheim mit seinen Filialen.

**1994** Peter und Josef legen ihre Bäckereien zusammen und führen sie gemeinsam.

**2002** Josef Mauel scheidet aus dem Betrieb aus.

**2008** 125-Jahrfeier Mauels Backstube.

**2011** Eröffnung der 24. Filiale in Ahrweiler und Umstellung auf das Logo „Mauel 1883: natürlich backen, Natur schmecken, natürlich Mauel“.



# Maels Brot- und Brötchen-Spezialitäten

**Mauel 1883** Unser feines Roggenmischbrot (70/30) mit einem Dreistufen Natursauerteig mild versäuert, ohne Backhefe und fein mit Kümmel abgerundet. Auf Steinplatte gebacken.

**Gassenhauer** Ein feines Roggenmischbrot (60/40), leicht säuerlich durch einen Dreistufen Natursauerteig, ohne Backhefe auf Steinplatte gebacken.

**Schnittbrötchen** Unsere Brötchen werden mit Weizenmehl, Weizenvorteig, Hefe, Salz, Wasser, einer langen Teigruhe, mit ganzer Liebe und Können geknetet und hergestellt. Was gibt es schöneres, als ein warmes, knackiges Brötchen, das täglich, von morgens bis abends frisch in unseren Filialen gebacken wird.

**Tomburger** Ist ein traditionelles, herzhaft, säuerliches Roggenbrot, das seit 130 Jahren in der 4. Generation ohne Zugabe von Backhefe gebacken wird.

**Maels Schwarzes Gold** So muss Maels Schwarzes Gold schmecken. Aus grobem Roggenschrot, Salz, Dreistufen Natursauerteig, Wasser und sonst nichts. Einen nußigen Geschmack erhält unser Schwarzes Gold durch Sonnenblumenkerne.



# Maels Kuchen-Spezialitäten

**Gebackener Käsekuchen** Die Grundlage unseres gebackenen Käsekuchens besteht aus frischem Quark, Sahne, Vollei, geschmacklich leicht mit Zucker abgerundet.

**Erdbeer Sahne Törtchen** Für unsere Erdbeer Törtchen verwenden wir ausschließlich selbst hergestelltes Erdbeer Fruchtmark, welches mit frischer Sahne kombiniert wird.

**Prinzessinnen** Bei unseren Prinzessinnen Törtchen handelt es sich um eine Kombination aus selbst gekochtem Vanille-Pudding und einer leichten Vanille Sahne. Dieses wird verfeinert durch die Ummantelung eines Pistazien Marzipan. Abgerundet wird das Ganze mit einer leichten Note Preiselbeer Konfitüre.



# Maels Vollkornfamilie

**Vollkorn Frischkornsaaten** Für alle Liebhaber körniger Vollkornbrote. Mild versäuert wird unser Brot durch einen Dinkel-Honig-Natursauerteig, abgerundet mit einem hohen Anteil an Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam. Natürlich backen wir auch dieses Brot ohne Backhefe.

**Vollkorn Roggenkruste** Ein 100%iges Roggenvollkornbrot, mild versäuert mit Dinkel-Honig-Natursauerteig und ohne Backhefe. Durch einen kräftigen Backvorgang erhält unser Brot seinen aromatischen, knusprigen Geschmack.

**Vollkorn Kürbiskernbrot** Unser gutes Kürbiskernbrot ist für unsere Liebhaber des körnigen Genusses. Geschmacklich abgerundet durch unseren Dinkel-Honig-Natursauerteig, veredelt mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam. Natürlich ohne Backhefe.

**Maels Schwarzes Silber** So muß Maels Schwarzes Silber schmecken. Aus grobem Roggenschrot, Salz, Dreistufen Natursauerteig, Wasser und sonst nichts.

**Ursprung** Unser ballaststoffreiches Gersten-Vollkornbrot hat einen hohen Anteil an Vollkornflocken aus Ur-Gerste, welcher sich positiv auf den Cholesterinspiegel auswirkt. Das Brot hat eine lange Frischhaltung durch den Einsatz von eigens gezogenem Dreistufen Natursauerteig und zeichnet sich durch ein nussiges Aroma aus.

**Dinkelvollkornbrot** Unser Dinkelvollkornbrot besteht zu 100% aus Dinkelvollkornmehl und einem hohen Anteil an hochwertigen Dinkelmalzflocken. Geschmacklich abgerundet wird es mit unserem milden Dinkel-Honig-Natursauerteig.

**Eiweiß Abend Brot** Das Eiweiß Abend Brot ist ein sehr bekömmliches, proteinreiches Vollkornbrot. Ausgewählte Zutaten wie Sojaschrot, Backerbsenschrot und Weizenproteine machen es besonders wertvoll.

**Schrotkruste** Der Schrot aus dem vollen Korn. Urgesunde ganze Körner, Dreistufen Natursauerteig, Salz, Hefe und Wasser sorgen für einen naturgesunden, herzhaften, aromatischen Genuss.



# MAUEL

— 1883 —

## Unsere Standorte:

Filiale	Straße	PLZ	Ort
Bad Neuenahr	Weinbergstraße 10	53474	Bad Neuenahr, im Ahrtalcenter
Bad Neuenahr - Ahrweiler	Wilhelmstraße 43	53474	Bad Neuenahr - Ahrweiler
Bonn	Siegmond-Freud-Straße 22	53127	Bonn, Venusberg
Bonn	Dreieck 1b	53111	Bonn, City
Bonn - Bad Godesberg	Godesberger Straße 63	53175	Bonn - Bad Godesberg, im OBI
Bonn - Ippendorf	Röttgener Straße 71	53127	Bonn - Ippendorf, im Edeka
Bonn - Lengsdorf	Im Mühlenbach 2 a	53127	Bonn - Lengsdorf, im Edeka
Euskirchen	Eifelring 38 - 42	53879	Euskirchen, im OBI
Köln	Im Zollhafen 22	50678	Köln, im Rheinauhafen
Köln	Severinstraße 38	50678	Köln
Köln	Goltsteinstraße 79	50968	Köln
Köln	Siegburger Str. 229	50679	Köln
Meckenheim	Mühlgrabenstraße 3	53340	Meckenheim, Backstube
Meckenheim	Hauptstraße 79 - 81	53340	Meckenheim
Meckenheim	Neuer Markt 15	53340	Meckenheim
Remagen	Sinzigerstraße 14 a	53424	Remagen
Rheinbach	Hauptstraße 51	53359	Rheinbach
Rheinbach	Fliederstraße 1	53359	Rheinbach
Rheinbach	An den Märkten 1-5	53359	Rheinbach, im OBI
Rheinbach	Keramikerstraße 61	53359	Rheinbach
Rheinbach - Wormersdorf	Wormersdorfer Str. 46	53359	Rheinbach - Wormersdorf
Rheinbach - Merzbach	Merzbacher Str. 46	53359	Rheinbach - Merzbach
Wachtberg - Berkum	Wachtbergring 5	53343	Wachtberg - Berkum, im Edeka



Natürlich backen, Natur schmecken.  
**Natürlich Mauel!**