

# Gesund ernähren mit Wolfmühle und „Bio-Löffel“

## Zwei Spezialisten für biologische Produkte

**Forstinning/Poing** - Rechtzeitig die Zeichen der Zeit erkennen und den Geschmack der Kunden treffen, das sind nur zwei von vielen Stärken der „Wolfmühle Naturkost“ bei Markt Schwaben. „Schon 1983 hat meine Mutter damit begonnen, Bio-

produkte ins Sortiment aufzunehmen“, erzählt Andreas Löffel, „heute führen wir praktisch nur noch solche gesunden Waren.“ So können Kunden mehr als 20 Jahre Erfahrung nutzen, die dem überaus reichhaltigen Angebot noch als kostenlose

Zugabe draufgepackt ist.

Dem jungen Müllerer ist die Liebe zu Lebensmitteln aus der Natur praktisch in die Wiege gelegt. „Unsere Mühle am südwestlichen Ortsrand von Markt Schwaben wurde schon im 16. Jahrhundert erstmals

schriftlich erwähnt“, blickt der Firmenchef mit Stolz in der Geschichte zurück, „im Familienbesitz ist sie seit 120 Jahren.“ Die Umstellung auf biologische Produkte habe mit Mühsal und Nudeln begonnen und umfasst heute nahezu die komplette Produktpalette.

Auch den Verkaufsladen gibt es schon seit vielen Jahren. „Heute finden Sie bei uns alle Nahrungsmittel, die auch der konventionelle Supermarkt bietet“, umreißt Ehefrau Kathrin Nagy grob das Sortiment, „nur eben gesünder und aus garantiert biologischem Anbau.“ Frisches Obst und Gemüse, etwa fünf Dutzend Käsesorten, sowie Mehl, Körner und Flocken aus eigener Mühle, wie z. B. Gerste, Weizen, Roggen, Hafer, Emmer, Kammut und Dinkel.

„Die Hl. Hildegard von Bingen empfiehlt Dinkelprodukte in verschiedenen Variationen“, erklärt der Experte, „bei uns gibt es sie alle, denn auf Bestellung kann ohne Probleme kundenspezifisch geordert werden.“ Diese Produkte sind ein Geheimtipp in der Branche. An sechs Tagen der Woche kommen frische Backwaren der

Holzofen-Bäckerei Schmitt (Pörsdorf), diese verwendet ausschließlich Mehl aus der Wolfmühle, so schließt sich der Kreis. Ergänzt wird das vielseitige Sortiment unter anderem mit Fleisch- und Wurstwaren, Tohu- und Sojaprodukten, Babyernährung, vielerlei Sorten Tees, Säfte, Biere und Weine, Knabbersachen, Trockenfrüchte, spezielle Kosmetikartikel und auch Tiefkühlware für die schnelle Küche.

Nicht vergessen werden darf die breite Auswahl an Sojaprodukten, wie sie Vegetarier und Allergiker zur Ernährung brauchen. „Alle Kunden werden sowohl in der Wolfmühle als auch in unserer Filiale „Bio-Löffel“ in der Poinger Hauptstraße fachlich ausführlich beraten“, verspricht Kathrin Nagy. Geöffnet ist die „Wolfmühle Naturkost“ an Werktagen von 9 bis 18 Uhr und an Samstagen von 8 bis 13 Uhr. Der „Bio-Löffel“ hat darüber hinaus abends eine halbe Stunde länger auf.

dul

Internet:

[www.wolfmuehle.de](http://www.wolfmuehle.de)

und [www.naturkost-sued-bayern.de](http://www.naturkost-sued-bayern.de)

