

## **Neuer Glanz in der Altstadt: Vollkornbäckerei Mahlzahn eröffnet**

Die Vollkornbäckerei Mahlzahn eröffnet in der Altstadt von Heidelberg und führt die Tradition der Bäckerei Grimm fort.

Die Heidelberger Altstadt sieht sich einem Wandel gegenüber, bei dem nicht nur Traditionen gewahrt, sondern auch neue Impulse gesetzt werden. Nach der Schließung der traditionsreichen Bäckerei Grimm hat nun die Vollkornbäckerei Mahlzahn die Chance ergriffen, und mit ihr kommt frischer Wind in die Märzgasse.

### **Ein Neuanfang für die Bäckerei-Szene**

Mit der Eröffnung einer neuen Filiale der Vollkornbäckerei Mahlzahn am 15. Juli wird nicht nur eine Bäckerei wiederbelebt, sondern auch das kulinarische Erbe Heidelbergs gefeiert. Die Übernahme der früheren Grimm-Bäckerei bietet der Gemeinde eine willkommene Möglichkeit, lokale Angebote aufrechtzuerhalten. Immer mehr Familienunternehmen und traditionsreiche Geschäfte verschwinden aus der Altstadt, was Besorgnis und einen Aufruf zum Handeln bei den Anwohnern ausgelöst hat. Der Neustart von Mahlzahn wird daher als Erfolg gewertet, der das Interesse an handwerklich hergestellten Backwaren neu entfachen könnte.

### **Wertschätzung von Tradition und Qualität**

Meike Bretschneider, eine der Geschäftsführerinnen der Vollkornbäckerei Mahlzahn, bringt nicht nur frische Backwaren zurück in die Altstadt, sondern auch eine persönliche

Verbindung zur Familie Grimm. Sie möchte nicht, dass mit dem Niedergang eines weiteren handwerklichen Bäckers auch die Qualität der Backwaren verschwindet. Ihr erklärtes Ziel ist es, die Tradition der Bäckerei zu respektieren und gleichzeitig moderne, gesunde Alternativen anzubieten. So wird die bekannte Gemüse-Quiche, einst von Reinhard Grimm kreiert, nun mit Bio-Vollkornmehl neu interpretiert.

## **Ein Familienunternehmen bleibt in der Familie**

Die Fortführung der Grimmschen Tradition wird zudem durch Anna Bähr-Ziegler, die Tochter von Hanne Grimm, unterstützt. Sie wird in der neuen Filiale als Verkäuferin tätig sein und somit die Bindung zur Vergangenheit stärken. Dies ist ein Lichtblick in einer Zeit, in der der Verlust von altbekannten Geschäften häufig als Ende einer Ära wahrgenommen wird.

## **Die Bedeutung für die Heidelberger Gemeinschaft**

Die Wiedereröffnung der Vollkornbäckerei Mahlzahn wird in der Gemeinschaft als Zugewinn angesehen. Die Resonanz der Anwohner und Bäckerei-Fans zeigt, dass das Bedürfnis nach regionalen und handwerklich erzeugten Lebensmitteln wächst. Dies könnte zu einem größeren Trend in Heidelberg führen, in dem lokales Handwerk stärker geschätzt und gefördert wird.

## **Aussichten und Herausforderungen**

Dennoch bleibt abzuwarten, wie sich die neuen Lebensmitteltrends auf die zukünftige Entwicklung der Heidelberger Altstadt auswirken werden. Mit der Herausforderung, alte Traditionen zu bewahren und sich gleichzeitig den modernen Bedürfnissen der Bürger anzupassen, steht die neue Bäckerei vor einer spannenden Aufgabe. Während wir langsam in eine neue Ära der Bäckereikultur

eintreten, bleibt die Hoffnung, dass solche Initiativen die Identität der Altstadt stärken und langfristig erhalten können.

- **NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**