

75 Jahre



Die Bäckerei-Konditorei Münsch ist heute
der **älteste** Gewerbebetrieb in Nenzing.

Es freut mich, dass ich es sein darf,
der mit Ihnen als Kunden, mit unseren Mitarbeitern und meiner
Familie, das 75. Jahr Jubiläum zu feiern.

In den 17 Jahren die ich unseren Betrieb leite,
wurde durch ständige Erneuerungen und Verbesserungen,
am Gebäude, Geschäftsräumen und Backstube,
die Grundlage geschaffen, dass
sich der Betrieb heute auf dem neuesten Stand präsentiert.

Wir bieten Ihnen lieber Kunde einen außergewöhnlichen
Service, eine reichhaltige Produktpalette
von frischen Brot- und Konditoreiwaren
verbunden mit einer freundlichen und fachgerechten
Bedienung.

Dies alles wäre nicht möglich, ohne die tatkräftige
Unterstützung unserer zum Teil langjährigen Mitarbeiter.

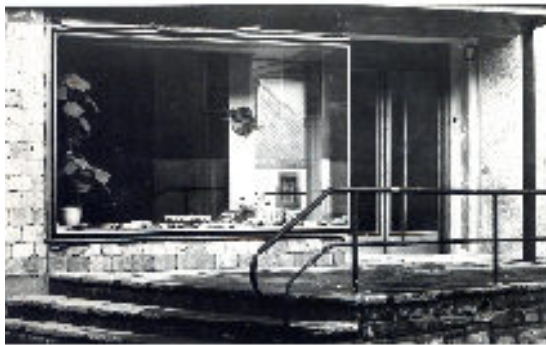
An dieser Stelle, möchte ich stellvertretend für alle,
Herrn Zech Adolf,
der 1939 bei meinem Opa die Bäckerlehre begann
und 27 Jahre bei uns tätig war,
besonders hervorheben.

Ich bedanke mich recht herzlich bei unseren
Kunden und Mitarbeitern
für Ihre langjährige Treue und hoffe,
dass wir Sie noch lange mit frischem Brot und Gebäck
verwöhnen dürfen.

Ihr Bäckermeister
Münsch Peter



In der Bäckerei vor
dem Ofen, ca. 1942



Umbau Geschäftslokal,
1956



Cafe Münsch,
1957



Bäckerei Münsch,
ca. 1960

CHRONIK I

Im Jahre 1926 kaufte Franz Münsch das Haus in der Bazulstraße 18, und gründete eine Bäckerei, die bis zum heutigen Tage besteht.

Nach entbehrungsreichen Anfangsjahren, die erste Knetmaschine wurde erst 1931 gekauft, florierte die Bäckerei immer mehr und war aus dem Dorfgeschehen nicht mehr wegzudenken.

Bedingt durch den 2. Weltkrieg erfolgten die ersten Umbauarbeiten erst in den 50er Jahren.

Das Highlight dieser Zeit war sicher der Umbau des Verkaufslokales und der Neubau des dazumal legendären Cafe Münsch.

Gleichzeitig wurden im Betrieb ab 1956 auch Konditoreiwaren 1. Klasse hergestellt.

Mit dem Tod des Gründers Franz Münsch übernahm sein Sohn Ludwig Münsch 1963 den elterlichen Betrieb.

Fortlaufend wurde die Modernisierung durch neue Maschinen und Geräte vorangetrieben.

Die Konditoreispezialitäten des Bäcker- und Konditormeisters Ludwig Münsch waren weitem bekannt.

Ob Krapfen, Lebkuchen, gespritztes Kleingebäck oder verschiedene Stollen und Torten, stets wurden eigene Rezepte verwendet die zum Teil noch heute ihre Gültigkeit haben.

**Die
Bäckerei -Konditorei Münsch
der Familienbetrieb im Walgau**



Peter & Andrea
Münsch



Inhaber & Gattin
mit den Chefs
von morgen



Das kleine,
aber effiziente Team
der Bäckerei-Konditorei
Münsch

CHRONIK II

Nach dem zu frühen Tod von Ludwig Münsch, 1984, übernahm sein Sohn Peter mit 25 Jahren den Betrieb.

Obwohl noch jung an Jahren, hatte er bereits eine ansehnliche Karriere hinter sich.

1977

1. Platz Lehrlingswettbewerb Vorarlberg

1977

1. Platz Lehrlingswettbewerb Österreich

1978

Gesellenprüfung Bäcker

1980

Gesellenprüfung Konditor

1983

Meisterprüfung Bäcker

Mit der ihm eigenen Energie verwirklichte er, mit Unterstützung seiner Frau Andrea, einen lang gehegten Traum, und erweiterte den Betrieb Stück für Stück zu seiner jetzigen Größe und Schlagkräftigkeit.

Die Bäckerei-Konditorei Münsch ist heute ein moderner und leistungsfähiger Betrieb, der von vielen Kunden in Gastronomie und Handel als verlässlicher Partner anerkannt wird.

Dieser kleine Streifzug durch die Geschichte soll Ihnen zeigen, wie viel Mühe aber auch Freude es bereitet, ein Geschäft aufzubauen und zu erhalten.



Gründer-Ehepaar mit Kinder



Bäckerei ca. 1932