

# ... im Mühlenladen Walz

Mit dem Laden weg von der Mühle in Altheim? Für Bettina und Thomas Walz eigentlich keine Option. Zu groß die Sorge, dass die Kunden den Bezug zur Mühle und zur Familie als handwerklichen Hersteller verlieren. Nach 18 Monaten am neuen Standort, 7 km entfernt von der Mühle, sagen Walz: „Das war unsere beste Entscheidung.“



## Das Runde muss ins Eckige

In Horb-Altheim im Landkreis Freudenstadt verarbeitet die Walz Mühle in 5. Generation Weizen, Dinkel, Roggen und Co zu aller Art Mehlen und Schrotten. Das Getreide stammt von rund 40 Landwirten in einem Umkreis von 20 km. Die Mühlenprodukte vermarkten Walz über den eigenen Laden, Wiederverkäufer und den örtlichen LEH. Einen kleinen Mühlenladen gab es schon seit den 80ern – mit Blick auf die Walzenstühle und quasi mitten im Geschehen. Doch das Geschäft platze aus allen Nähten und Familie Walz suchte nach einem größeren Ladenlokal, am liebsten im Ort. Das ließ sich aber nicht realisieren. Per Zufall wurde Bettina Walz auf ein Telekom-Gebäude im Gewerbegebiet der Stadt Horb, rund 7 km entfernt, aufmerksam, das zum Verkauf stand. 2018 erwarben Walz das

Geschäftshaus. Es wurde vollständig entkernt und bietet heute auf 350 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Platz für mehr als 1 500 Produkte. Kernsortiment im professionell eingerichteten Laden (sg-Ladenbau) sind die eigenen Mehle, Schrote und Backmischungen. Hinzu kommen Backzutaten und -zubehör, ein umfangreiches Trockensortiment aber auch Weine, Kartoffeln, Eier, Wurst, Käse oder Fisch von regionalen Erzeugern.

Thomas und Bettina Walz haben ihre Entscheidung nicht bereut. Seit der Eröffnung im September 2021 nehmen die Kunden den Laden gut an. Für weitere Kundenbindung sorgen Backkurse. Sie finden im Seminarraum direkt neben dem Mühlenladen statt. Den haben Walz gleich beim Umbau eingerichtet.

Der Mühlstein ist der Dreh- und Angelpunkt im Laden. Die runde Form wurde bei der Fußbodengestaltung, der Anordnung der Regale und bei der Leuchte aufgegriffen. Den Mühlstein selbst nutzen Walz als Aktionstisch für wechselnde Angebote.



Die 10-kg Säcke bieten Walz direkt von der Palette an. Damit sie diese bequem mit der Ameise auf Platz fahren können, lassen sich die Blenden herausnehmen.



Bettina und Thomas Walz konnten ihre Stammkunden halten und viele neue Kunden hinzu gewinnen.



Die eigenen Mehle gibt es in 1-, 5- und 10-kg Gebinden als Vollkorn- und Auszugsmehle in verschiedenen Typen, dazu Schrote und Backmischungen. Rund 280 Artikel stammen aus eigener Produktion, die rund 80 % der Ladenfläche einnehmen. Fotos: U. Heimann



Auf den Verpackungen setzen das rote Herz und der rote Nähfaden einen Kontrast.



Mit der Bäckerei Saur arbeitet die Walz-Mühle schon seit 10 Jahren zusammen. Backwaren aus Walz-Mehl gibt es im Eingangsbereich des Mühlenladens.



Die größeren Gebinde können die Kunden bequem in den Einkaufskörben mit Rollen zur Kasse transportieren.