

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Qualität

Emotionen mit Handarbeit hochkochen

Florian Zagler, Zagler Müslibär

Mit seinen Bio-Müsli-Kreationen fördert "Müslibär" Florian Zagler die regionale Landwirtschaft. Möglichst kein Zucker, sicher keine Kasteiung. Als "Zagler Müslibär" – verkörpere ich den Genussmenschen durch und durch. Wie alle Bären aber bevorzuge ich Honig: in meinem Fall, um die Vollkorngetreideflocken schonend zu crunchy Müsli zu backen. Und weil ich zwar in meinem früheren Leben Motorradverkäufer war, dann aber doch lieber etwas Sinnvolles für mich und die Umwelt tun wollte, setze ich heute zu 100% auf bio. In der MÜSLIBÄR-Manufaktur in Braunau gibt's nur schonende Handarbeit, hochwertige Rohstoffe - möglichst aus der Region, bewährte Rezepte und die notwendige Zeit. An der perfekten Komposition für die Knusprigkeit der in Honig gebackenen Müslis hat schon mein Vater jahrzehntelang getüftelt. Und diesen Unterschied schmeckt man.

"Ich hab im Motorsport viel über Emotionen gelernt. Jetzt bereitet es mir großes Vergnügen, auch bei hochwertigen Lebensmitteln Emotionen hochzukochen."

Zum Erfolgsgeheimnis des Müslibären gehören drei Faktoren: ein bedingungsloses Bekenntnis zur Qualität - so werden alle Müslis liebevoll und aufwendig mit der Hand hergestellt. Weiters

der Glaube an Innovation: 2014 wurde im Heimatort Braunau am Inn ein völlig neuer Produktionsstandort errichtet, der zwar nach höchsten Hygienestandards zertifiziert ist, aber auf maschinelle Produktionsstraßen verzichtet. Und schließlich der Witz, der die Kreationen des Müslibären von jenen der Konkurrenz unterscheidet. Mit dem Großteil unseres Gewinns finanzieren wir unser Wachstum. Ein Gutteil wird aber immer auch gespendet – etwa an bedürftige Kinder und NGOs. www.mueslibaer.at
Online seit 16.12.2019 (Aktualisiert: 27.06.2022)