

Mauel 1883 - Filiale Severinstraße

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

Mauel 1883 - Filiale Severinstraße

Anzeige


```
$(document).ready(function(){ $("#slider").easySlider({ prevId: 'prevBtn', prevText: ' ', nextId: 'nextBtn', nextText: ' ', controlsShow: false, controlsFade: false, firstId: 'firstBtn', firstText: ' ', firstShow: false, lastId: 'lastBtn', lastText: ' ', lastShow: false, vertical: false, speed: 800, auto: true, pause: 2000, continuous: true }); });
```

 [_dsf2386.jpg](#) [1]


 [_dsf2436.jpg](#) [2]


 [_dsf2410.jpg](#) [3]

 [_dsf2412.jpg](#) [4]

 [_dsf2419.jpg](#) [5]

 [_dsf2422.jpg](#) [6]

 [_dsf2431.jpg](#) [7]

 [_dsf2415.jpg](#) [8]

 [_dsf2426.jpg](#) [9]

Mauel 1883 - Filiale Severinstraße

 [277161_276304015713390_371114408_n.jpg](#) [10]

Ort

Severinstraße 38
50678 Köln
Telefon: 0221 20531450
Website: www.mauel1883.de [11]

Der Duft von frisch gebackenen Brötchen liegt in der Luft: Die Traditionsbäckerei Mauel im Rheinauhafen ist der Treffpunkt für einen frühen Kaffee, hier holen sich die Angestellten der umliegenden Büros eine Stärkung für den Tag oder lassen sich zum Mittagessen entspannt an einem der Tische nieder. Die Bäckerei strahlt Ruhe und Geborgenheit aus. Eine gelungene Mischung aus Rustikalität und Modernität.

Natürlich backen, Natur schmecken. Natürlich Mauel! – So lautet der Slogan des Franchise-Unternehmens mit seinen 25 Filialen im Köln-Bonner Raum. Auf Inhalte legt Bäckermeister Peter Mauel dabei nicht nur formal großen Wert. Für seine Produkte wird Butter statt billiger Fette verwandt. 3-Stufen-Sauerteig kommt statt Backtriebmitteln

Mauel 1883 - Filiale Severinstraße

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

und Zusatzstoffen zum Einsatz. Die Brote mit mehr als 30% Roggenanteil enthalten ausschließlich Mehl und Salz. Nur bei weniger Roggen kommt 1% Hefe zum Einsatz. So kann eine Großbäckerei auch backen.

Hohe Qualität zeichnet Mauels Backwaren aus. Die Brötchen sind lecker, die Kuchen saftig und die große Auswahl an Broten reicht vom klassischen Weißbrot über aromatische Biobrote bis zum trendigen Eiweiß-Abendbrot. Intensiver Geschmack nach guten Lebensmitteln – das findet man nicht mehr bei vielen Bäckereien.

Morgens sitzen hier ein paar Gäste beim Kaffee zusammen, essen belegte Brötchen, ohne sich Gedanken über ungesundes Essen machen zu müssen. Mittags wehen andere Gerüche aus der Küche heraus: Rheinische Bohnensuppe, Grünkohl mit Mettwurst und andere deftige Eintöpfe kommen bei den Gästen gut an. Vegetarische Gerichte runden das schmackhafte Angebot ab. Und wer danach noch Lust auf etwas Süßes hat, kann sich am reichhaltigen Kuchenbuffet gütlich tun.

Seit 130 Jahren ist die Bäckerei in Familienhand. Heute steht Peter Mauel dem Familienunternehmen in der vierten Generation vor und hat ein gesundes Netz an Filialen geschaffen. Die meisten Backwaren werden zentral in Meckenheim produziert und an die Verkaufsstellen im Umfeld geliefert. Dabei legt der Chef großen Wert auf das Handwerk und eine gute Beziehung zu den Franchisenehmern, die sich im Gegensatz zu anderen Unternehmen nicht gegenseitig die Kunden abgraben.

Die Kuchen, Brötchen und Brote werden durchgängig im Unternehmen selbst hergestellt. Auch damit unterscheidet sich das Unternehmen deutlich von den Großbäckereien mit ihren vielen Filialen. Fertigteige und Tiefkühlbrötchen kommen bei Peter Mauel nicht in den Ofen. Viel lieber lässt er sich die Äpfel für seine Kuchen vom Bauern liefern und hat mittlerweile auch selbstgemachte Marmeladen im Programm. „Man muss schon etwas tun, um gegen den Trend zu gehen“, kommentiert er dieses Philosophie mit einem Lächeln.

Aus Frankreich hat er zudem die Idee des Weizensauerteigs importiert. Während Sauerteig in Deutschland vor allem bei Roggenprodukten eingesetzt wird, haben die Franzosen seit langem ihre Rezepte für Backwaren aus Weizensauerteig perfektioniert. Der Austausch mit einem französischen Bäcker brachte diesen Ansatz erst nach Meckenheim, dann in die Südstadt.

Filialen:

Rheinauhafen - Im Zollhafen 22, 50678 Köln, zwischen dem südlichen und dem mittleren Kranhaus, Tel. 0221 20197350

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 07:00 - 18:00 Uhr

Sa. 08:00 - 18:00 Uhr

So. 08:00 - 18:00 Uhr

Severinstraße - Severinstraße 38, 50678 Köln, Tel. 0221 20531450

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 07:00 bis 18:30 Uhr

Sa. 07:00 bis 16:00 Uhr

So. 08:00 bis 12:00 Uhr

Goltsteinstraße - Goltsteinstraße 79, 50968 Köln, Tel. 0221 34806717

Öffnungszeiten:

Mauel 1883 - Filiale Severinstraße

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

Mo. - Fr. 06:00 bis 18:30 Uhr

Sa. 07:00 bis 17:00 Uhr

So. 08:00 bis 17:00 Uhr

[Andreas Moll](#) [12]

Branche / Kategorie

- [Bäckerei & Konditorei](#) [13]

Vor der Haustür

- [Politik](#)
- [Gesellschaft](#)
- [Neuigkeiten](#)
- [Familie](#)
- [Glaube](#)
- [Umwelt](#)
- [Verkehr](#)
- [Auf ein Kölsch mit...](#)
- [Über den Tellerrand](#)

Sport

- [Immer wieder der FC](#)
- [Spielbericht](#)
- [Sportkolumne](#)
- [Veranstaltungen](#)

Südkids

- [Bücher](#)
- [Freizeit](#)
- [Kino & Theater](#)
- [Medien](#)
- [Meine Welt](#)
- [Musik](#)
- [Schule](#)
- [Veranstaltungen](#)
- [Wissen](#)

Kolumnen

- [Allein unter Zwergen](#)
- [Immer wieder der FC](#)
- [Mein Afrika](#)
- [Südstadt Geflüster](#)
- [Südstadtgeschichten](#)

Service

- [Wo finde ich was?](#)
- [Termine](#)
- [Kurzmeldungen](#)
- [Wohnungsmarkt](#)
- [Bilder-Galerien](#)
- [Redaktion](#)
- [Unsere Partner](#)
- [Kultur-Partner](#)
- [Lunch Time](#)
- [Wochenend-Freuden](#)
- [Filme](#)
- [Presse](#)
- [Mitmachen!](#)
- [Werben auf MS](#)

Verweise:

- [1] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2386_0.jpg
- [2] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2436_0.jpg
- [3] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2410_0.jpg
- [4] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2412_0.jpg
- [5] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2419_0.jpg
- [6] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2422_0.jpg
- [7] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2431_0.jpg
- [8] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2415_0.jpg
- [9] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/_dsf2426_0.jpg
- [10] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/logos/277161_276304015713390_371114408_n_0.jpg
- [11] <http://www.mauel1883.de>
- [12] <http://meinesuedstadt.de/manschaft/andreas-moll>
- [13] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/b%C3%A4ckerei-konditorei>