

Liebe Gäste, liebe Freunde

Nach vielen wunderschönen Jahren mit viel Herzblut und Leidenschaft kommt im Frühjahr 2026 Zeit für etwas Neues.

Neue Ideen, neue Konzepte sollen der Backmulde neues Leben einhauchen.

Der Grund ist einfach: Wir werden alle nicht jünger und mein einsamer Mitstreiter Herr Vetter verabschiedet sich zum 1. Mai 2026 in den Ruhestand.

Das heißt, dass wir unser à la carte-Geschäft zum 1. Mai 2026 einstellen.

Ich selbst sehe mich nach 47-jähriger Kocherei noch fit, möchte aber dem permanenten Druck, der seit der Coronapandemie auf der Gastronomie lastet, nicht noch mehr Macht über mich einräumen.

Deswegen wird es eine ganze Menge Kochkurse geben, die ich nach wie vor als wichtig erachte, um Ihnen (Euch) den (Mehr)Wert unseres täglichen Schaffens zu vermitteln.

In puncto Speisen werde ich einiges ausprobieren. Sicher ist aber – die klassische a la carte-Karte verschwindet. Stattdessen gibt es:

- unter der Woche Weinstube mit leckeren Kleinigkeiten
- freitags und samstags Klassiker aus meiner langen Erfahrung – pur, ehrlich, gut
- generell liegt der Fokus auf klein und fein

Auch wird die Backmulde weiterhin unsere langjährigen Firmenkunden bei der Ausrichtung ihres Firmenevents unterstützen. Ebenso stehen wir nach Absprache für private Feiern zur Verfügung.

Also kommt, unterstützt uns und löst noch offene Gutscheine ein!

Mit gastfreundlichen Grüßen

Alex

