

Bewährtes Team in neuen Räumen

Im Würmtal Center hat das AEZ wieder eröffnet



AEZ-Marktleiter Michael Kaufmann (Mitte) zusammen mit seinen Mitarbeitern David Rygoll (l.), Dragana Cosic (2.v.l.), Alexander Menzinger (2.v.r.) und Jennifer Hahn.

Bild: sb



Die Brotmanufaktur wird unter anderem von Bäcker Max Wimmer aus Fürstenfeldbruck sowie der Brotmanufaktur Schmidt aus München beliefert.

Bild: Miedl



vinzenzmurr-Geschäftsführer Markus Brandl (l.) und Christian Schimmelpfening, vinzenzmurr-Filialeiter vor dem Dry Age-Reife-raum.

Bild: sb

Martinsried · Nach 16 Monaten Bauzeit hat das Würmtal Center seine Pforten geöffnet, in dem im Untergeschoss das AEZ auf 3000 Quadratmetern seine Erlebniswelt mit 45.000 Artikeln präsentiert. Die Besonderheiten sind eine riesige Obst- und Gemüseabteilung aus regionalem Anbau, Brotspezialitäten und als Neuheit gibt es eine Abteilung, in der vor Ort täglich frisches Sushi gefertigt wird. Dazu kommen eine „Nuss-Bar“, erlesene Weine und feinste Schokoladen-Delikatessen. Die umfangreichen Nonfood-Abteilungen bieten Bücher, Drogerie- und Parfümerie-Artikel, Haushaltswaren und vieles mehr.

„Hier an diesem Standort sind wir schon seit 19 Jahren“, erzählt der Inhaber des Familienunternehmens, Dr. Udo Klotz. „Mich freut besonders, dass fast wieder unser komplettes Mitarbeiterteam, das auch vor der Baumaßnahme schon hier gearbeitet hat, dabei ist. Darauf sind wir sehr stolz.“ Und seine Tochter Dr. Jill Klotz ergänzt: „Unsere Stammkunden freuen sich sehr darüber, dass unsere langjährigen Mitarbeiter wieder hier sind.“ 36 Vollzeitkräfte arbeiten im AEZ im Würmtal Center. Während der Bauzeit war das Team auf andere AEZ-Filialen verteilt.

Die Fleischabteilung im AEZ im Würmtal Center betreibt die Traditionsmetzgerei vinzenzmurr. Ein besonderes Highlight ist übrigens der Dry-aged-Reife-raum. „Der Kunde kann durch ein Schaufenster dem Fleisch beim Reifen zusehen und sein Lieblingssteak aus dem großen Sortiment auswählen“, erklärt vinzenzmurr-Filialeiter Christian Schimmelpfening. „Wir haben eine sehr gute Partnerschaft mit dem AEZ“, betont vinzenzmurr-Geschäftsführer Markus Brandl. „Wir bieten unseren Kunden eine große Auswahl an Wurst-, Schinken- und Feinkostspezialitäten sowie eine riesige Käseauswahl.“

Parken ist im neuen Würmtal Center übrigens kein Problem, es gibt 371 Parkplätze, 200 davon im neuen, großzügigen Parkdeck. sb