



**GENUSS- UND SINNVOLL INVESTIEREN - GENUSSVOLL-SINNLICH PROFITIEREN!
WERDE TEIL DER TEIGMEISTEREI-GENUSSGEMEINSCHAFT!**



INFO-VERANSTALTUNG AM 28. JUNI 2025 - 14 UHR

Liebe Nachbarn, FreundInnen und Interessierte. Ich möchte euch herzlich zu einer besonderen Veranstaltung einladen, um euch meine Visionen für die Teigmeisterei – meine Holzofen-Bäckerei – vorzustellen.

Mein Name ist Kai Walz – viele Jahre habe ich als Ingenieur und Führungskraft gearbeitet, aber mir fehlte etwas in meinem Beruf: Die Leidenschaft fürs Backen auszuleben, die aus meinem Hobby erwuchs. In meiner Umgebung habe ich bereits viele Fans meiner Sauerteigbrote und süßen Leckereien gewonnen. Schließlich habe ich mich entschieden, meinen Traum zu verwirklichen, die Ausnahmegenehmigung zu erwerben und eine eigene Bäckerei zu gründen.

Mit der Bäckerei möchte ich ehrliche Lebensmittel mit regionalen Zutaten anbieten. Ich möchte euch an diesem Nachmittag zeigen, wie ihr euch durch Genussrechte finanziell an der Verwirklichung dieses Projekts beteiligen und Teil der Teigmeister-Genussgemeinschaft werden könnt.

Um dieses Vorhaben in die Tat umzusetzen, biete ich euch die Möglichkeit, über Genussrechte in die Teigmeisterei zu investieren. Die Investitionskosten werden teilweise auch durch die KfW Bank und das Amt für ländliche Entwicklung gefördert. Euer Beitrag ist jedoch mehr als nur eine finanzielle Beteiligung – es ist eine sinnvolle Investition in sichere Lebensmittelstrukturen, ehrliches Handwerk und Unternehmensgründung im ländlichen Raum. Ich glaube zudem fest daran, dass eine enge Beziehung zu meinen Kunden essenziell für den Erfolg meiner Bäckerei ist und ich freue mich darauf, mit euch zusammenzuarbeiten.

Ich möchte hochwertiges Brot aus natürlichen Zutaten anbieten und auf die Bedürfnisse meiner Kunden eingehen. Deshalb plane ich sowohl Brotbackkurse für Sauerteigbrote zu veranstalten, als auch spezielle Backtage für Menschen mit Unverträglichkeiten wie z. B. Gluten oder bestimmte Getreide-Arten. Des Weiteren plane ich Spezialitäten anzubieten, die im Holzbackofen besonders gut gelingen, wie Pulled Pork oder heiß geräucherten Lachs. Zudem bin ich stolz darauf, dass meine Backwaren ausschließlich aus biologisch angebautem Getreide aus Bayern hergestellt werden.

DAS PROJEKT: GEMEINSAM LOKALES HANDWERK UND BERNRIED BELEBEN

Mit der Ausgabe von Genussrechten in Höhe von 100.000 € will ich euch die Möglichkeit geben, in ein sinnvolles, zukunftsfähiges und nachhaltiges Projekt zu investieren.

Eure Vorteile:

- Naturalienverzinsung: 6 % p. a. oder Geldzins: 3 % p. a.
- Investition ab 500 €
- Mindestlaufzeit 5 Jahre
- Übertragbarkeit der Genussrechte
- Exklusive Backwaren und eine bevorzugte Behandlung, wenn die Nachfrage steigt
- Identifikation mit lokalem Handwerk

Anmeldung für die Infoveranstaltung am 28. Juni um 14 Uhr:

+49 151 44 58 49 03 oder info@die-teigmeisterei.de

Habt ihr an dem Termin keine Zeit? Dann sende ich euch gerne Info-Material zu!
Bei Fragen stehe ich euch sehr gerne unter den Kontaktdaten zur Verfügung.

Risiko-Hinweis gemäß § 12 Abs. 2 und 3 Vermögensanlagegesetz: Der Erwerb dieser Vermögensanlagen ist mit erheblichen Risiken verbunden und kann zum vollständigen Verlust des eingesetzten Vermögens führen. Der in Aussicht gestellte Ertrag ist nicht gewährleistet und kann niedriger ausfallen.

DIE TEIGMEISTEREI - KAI WALZ PATER-GALLUS-WEG 3 94505 BERNRIED

INFO@DIE-TEIGMEISTEREI.DE +49 151 44 58 49 03