

## **Biobäckerei Gradwohl schließt 13 Filialen - Was bedeutet das für die Branche?**

Traditionsbetrieb in der Krise: Bio-Bäckerei Gradwohl verkleinert sich drastisch. Nach 60 Jahren steht die Biobäckerei Gradwohl vor einer massiven Umstrukturierung. Von 17 Standorten bleiben nur vier übrig. Ein strategischer Rückzug – mit der Hoffnung auf einen Neuanfang.



*Die Bio-Bäckerei Gradwohl mit Sitz im burgenländischen Weppersdorf (Bezirk Oberpullendorf) reduziert die Zahl ihrer Filialen von 17 auf vier. © Bio Bäckerei Gradwohl*

## Radikaler Schritt zur Rettung des Familienunternehmens

Die **Biobäckerei Gradwohl**, bekannt für ihre Bio-Vollwertprodukte, sieht sich gezwungen, 13 ihrer 17 Filialen zu schließen. Betroffen sind Standorte in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland. Übrig bleiben vier Filialen: in Weppersdorf, Oberpullendorf, Eisenstadt sowie eine weitere, deren Standort noch unklar ist. Bereits Ende Jänner wurde die Filiale am Wiener Fleischmarkt geschlossen, weitere folgen in den kommenden Monaten. Die Entscheidung sei nicht leicht gefallen, wie Gesellschafterin Julia Bader-Gradwohl betont. In einem **emotionalen Video** auf Instagram erklärte sie: „Bevor wir das Unternehmen mit 17 Filialen an die Wand fahren, wollen wir uns auf vier Standorte konzentrieren und so die Chance auf eine Zukunft bewahren.“



*Laut Julia Bader-Gradwohl werden bereits 80 bis 85 Prozent des Geschäfts von Supermärkten dominiert. Viele kleine Betriebe können diesen Preisdruck nicht mehr stemmen. © Bio Bäckerei Gradwohl*

### Supermarkt-Konkurrenz als Hauptproblem

Die Herausforderungen für traditionelle Bäckereien sind enorm: Laut Bader-Gradwohl werden bereits 80 bis 85 Prozent des Geschäfts von Supermärkten dominiert. Viele kleine Betriebe können diesen Preisdruck nicht mehr stemmen. Neben hohen

Betriebskosten belasten vor allem steigende Rohstoffpreise und Energiekosten die Branche. In Österreich haben in den letzten Jahren bereits mehrere Handwerksbäckereien aufgegeben – ein Trend, der sich fortsetzen könnte.

## **Online-Shop als Überlebensstrategie**

Während viele Filialen schließen, setzt Gradwohl verstärkt auf den **Online-Verkauf**. Halb gebackene Brote und Gebäck können österreichweit bestellt werden. „Wir stehen unseren Kunden gerne mit Rat und Tat zur Seite, wenn sie Hilfe brauchen“, so Julia Bader-Gradwohl. Damit folgt das Unternehmen dem Trend, dass sich immer mehr Handwerksbetriebe digitale Standbeine schaffen, um konkurrenzfähig zu bleiben.

## **Blick in die Zukunft - Hoffnung auf Expansion?**

Trotz der schwierigen Lage gibt sich das Unternehmen optimistisch: „Wir sehen das als eine Erholungsphase. Wenn sich unsere finanzielle Situation stabilisiert, könnten wir in zwei bis drei Jahren wieder neue Filialen eröffnen“, so Oliver Gradwohl, Geschäftsführer in dritter Generation. Die Kunden werden über die sozialen Medien regelmäßig über den weiteren Verlauf informiert.

## **Was bedeutet das für die Bäckerei-Branche?**

Der Rückzug eines so etablierten Unternehmens zeigt, wie groß der Druck auf Bäckereien in Österreich ist. Um zu überleben, setzen viele Betriebe auf Spezialisierung, digitale Vertriebswege oder Kooperationen mit regionalen Produzenten. Auch politische Maßnahmen, wie die Forderung nach fairen Wettbewerbsbedingungen gegenüber dem Lebensmittelhandel, könnten helfen, die Vielfalt des Handwerks zu erhalten. Die Schließung von 13 Gradwohl-Filialen ist ein Alarmsignal für die gesamte Branche. Während Supermärkte immer mehr Marktanteile übernehmen, bleibt für traditionelle Bäckereien die Herausforderung, sich mit Qualität, Regionalität und neuen Vertriebswegen zu behaupten. Ob der eingeschlagene Weg von Gradwohl erfolgreich sein wird, zeigt die Zukunft. Kommuniziert wird das alles über die **Facebook-Seite** der Bio-Bäcker.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**