

Die Mühlviertler Backtradition neu erleben: Naturbäckerei Bräuer begeistert seit 1894

Tradition und Innovation bei der Bäckerei Bräuer - ein Vorbild für nachhaltiges Handwerk



*Martin Bräuer leitet das Unternehmen mit 36 engagierten Mitarbeiter:Innen.
© Bräuer*

Seit über 130 Jahren steht die **Naturbäckerei Bräuer** aus Reichenthal im Mühlviertel für handwerklich hergestellte Backwaren von herausragender Qualität. Mit einer Philosophie, die auf Regionalität, natürliche Zutaten und Innovation setzt, begeistert das Familienunternehmen nicht nur die Klientel, sondern auch die Branche.

Eine Geschichte von Leidenschaft und Beständigkeit

Die Wurzeln der Naturbäckerei Bräuer reichen bis ins Jahr 1894

zurück, als Johann Bräuer das Stammhaus in Reichenthal eröffnete. Generationenübergreifend wurde die Backtradition gepflegt und stetig weiterentwickelt. Heute leitet Martin Bräuer das Unternehmen mit 36 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Er setzt auf die Kombination aus bewährten Rezepturen und neuen Ideen, um seinen Kunden stets besondere Genussmomente zu bieten.



Der eigene Bio-Dinkel kommt zu 100% aus der Region – und wird frisch gemahlen in der eigenen Mühle. © Bräuer

Beste Zutaten aus der Region

Die Naturbäckerei setzt voll und ganz auf Regionalität: Getreide, Eier, Honig und Mohn stammen direkt von Landwirten aus Oberösterreich. Der firmeneigene Bio-Dinkel wird vor Ort gemahlen, um die Frische und Qualität der Rohstoffe zu sichern. Diese enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten gewährleistet Transparenz und ein persönliches Vertrauensverhältnis.

Handwerk & Geschmack

Ein Markenzeichen der Bäckerei Bräuer ist die Verwendung von Natursauerteig und Vorteigen, die den Backwaren ihren einzigartigen Geschmack und eine besondere Bekömmlichkeit verleihen. Dabei werden keine Vormischungen eingesetzt – alles wird nach eigenen Rezepturen frisch zubereitet. Besonders beliebt sind die "Märchenkrapfen", eine innovative Krapfenkollektion mit fantasievollen Namen wie "Rapunzelkrapfen" oder "Rotkäppchenkrapfen".



Haben immer Saison: die beliebten "Märchenkrapfen". © Bräuer

Neue Produktionsstätte für nachhaltiges Wachstum

Nach mehreren Umbauten entschied sich die Familie Bräuer für einen kompletten Neubau der Produktionsstätte, die 2024 feierlich eröffnet wird. Damit schafft das Unternehmen die Grundlage für weiteres Wachstum und einen modernen, nachhaltigen Produktionsprozess.

Österreichweit vertreten

Das Sortiment der Naturbäckerei Bräuer ist in den eigenen Filialen in Reichenthal, Freistadt und Altenberg sowie in 29 weiteren Verkaufsstellen in Oberösterreich erhältlich. Darüber hinaus werden die beliebten "**Kekse mit Sinn**" in über 500 Verkaufsstellen österreichweit angeboten.

Ein Vorbild für das Bäckerhandwerk

Die Naturbäckerei Bräuer zeigt, wie handwerkliche Tradition und Innovation erfolgreich vereint werden können. Mit hochwertigen, regionalen Zutaten und einer leidenschaftlichen Philosophie setzt das Unternehmen Maßstäbe für das Bäckerhandwerk in Österreich. Ein Besuch in einer der Filialen lohnt sich, um den Geschmack des Mühlviertels hautnah zu erleben.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at