ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

05. Mai 2025

Erika & Gerald Geier im Interview: „Wir stehen fürs Handwerk – und für Zusammenhalt!”

Die Bäckerei Geier aus dem Weinviertel steht seit über 120 Jahren für echtes Bäckerhandwerk, regionale Rohstoffe und nachhaltiges Wachstum. Im Interview sprechen Erika und Gerald Geier über ihre Werte, Herausforderungen im Alltag eines expandierenden Familienbetriebs – und darüber, warum die Branche eine stärkere öffentliche Stimme braucht.

© Lukas Beck

Seit mehr als 120 Jahren steht die **Bäckerei Geier** für Qualität, Handwerk und regionale Verwurzelung. Im Gespräch mit der ÖBKZ geben Erika und Gerald Geier Einblicke in ihr Verständnis von nachhaltigem Wachstum, den Umgang mit Bürokratie, die Freude an der Brotsommellerie – und ihren Wunsch nach einer klareren öffentlichen Vertretung der Branche.

ÖBZK: Herzlichen Dank für die Gelegenheit zu diesem Gespräch. Zum Einstieg: Würden Sie kurz die Geschichte der Bäckerei Geier Revue passieren lassen?

Erika Geier: „Für eine kurze Vorstellung ist mein Mann prädestiniert – er kommt schneller auf den Punkt …“

Gerald Geier: „Die Bäckerei gibt es seit 1902. Ich habe die Hotelfachschule abgeschlossen und dann ganz klassisch die Bäcker- und Konditorlehre sowie die Meisterprüfung absolviert. 1991 bin ich in den Betrieb eingestiegen und habe zunächst mit meinem Vater zusammengearbeitet. Im Jahr 2000 haben meine Frau und ich den Betrieb übernommen – damals mit sechs Standorten und rund 40 Mitarbeitenden.

ÖBZK: ... und seither deutlich ausgebaut.

Gerald Geier: „Gesundes und nachhaltiges Wachstum war uns immer wichtig. Wir sind sehr konsequent drangeblieben, pro Jahr kamen ein bis zwei neue Standorte dazu. Heute sind es 33 Filialen.“

Erika Geier: „Davon waren aber knapp 20 frühere Bäckereien, die keinen Nachfolger mehr gefunden haben. Wir haben nie aggressiv expandiert, sondern immer mit Bedacht – wir übernehmen oder eröffnen nur, wenn es wirklich für alle Beteiligten passt.“

ÖBZK: 2020 wurde auch die Produktion neu gebaut?

Gerald Geier: „Das war ein wichtiger Schritt. Wir haben in Markgrafneusiedl eine neue Produktionsstätte errichtet.“

Erika Geier: „Die neue Backstube war für uns ein echter

Meilenstein. Sie ist hell, modern, alles befindet sich auf einer Ebene – das macht die Arbeit einfach angenehmer. Und sie ist sicher auch mit ein Grund, warum wir gute Fachkräfte finden und eigentlich kaum Personalprobleme haben.“

ÖBZK: Ihre Filialen sind gestalterisch sehr prägnant. Wie schaffen Sie diesen Wiedererkennungswert?

Gerald Geier: „Ich denke, das liegt daran, dass wir regelmäßig ins bestehende Filialnetz investieren. Spätestens nach sieben oder acht Jahren machen wir ein Refreshing – dadurch bleiben unsere Standorte optisch auf dem aktuellen Stand. Das sorgt für einen durchgängigen Wiedererkennungswert.“

Erika Geier: „Unsere ältesten Filialen sind aktuell in Gänserndorf und Deutsch-Wagram – aber man sieht es ihnen nicht an, weil wir sie eben laufend aktualisieren. Wenn wir etwa unser Logo ändern – das war früher einmal rot – dann ändern wir das konsequent in allen Filialen. Das macht einen großen Unterschied.

ÖBZK: Wie gelingt es bei dieser Größe, weiterhin handwerkliche Produkte herzustellen?

Gerald Geier: „Wir haben immer handwerklich gearbeitet. Die Arbeit mit **Sauerteig** ist für uns selbstverständlich – das machen wir seit Generationen so. Unser Anspruch war und ist, dass die handwerkliche Qualität zu hundert Prozent passt. Gleichzeitig sind wir ein moderner Betrieb: Wir setzen auf Handarbeit, aber überall dort, wo wir unseren Mitarbeitenden körperliche Arbeit abnehmen können, setzen wir Maschinen ein.“

Erika Geier: „Technisch waren wir immer gut aufgestellt – das

war uns wichtig. So können sich unsere Bäcker auf ihr eigentliches Handwerk konzentrieren, ohne sich körperlich zu verausgaben. Gerade in der neuen Produktion funktioniert das durch den vielen Platz noch besser. Wir haben einen Reiferaum, können Langzeitführungen ganz anders umsetzen – einfach, weil die räumlichen Bedingungen stimmen."

Gerald Geier: „Die traditionellen Herstellungsweisen haben wir Bäcker ja immer weitergeführt – im Gegensatz zu der industriellen Produktion, wo Zeit Geld ist. Aber bei uns im Handwerk spielt Zeit eine andere Rolle. Für uns sind Ruhezeiten und Geduld selbstverständlich. Es ist letztlich nur eine Frage der Organisation, denn wir sind flexibel und nicht vom Takt einer Maschine abhängig."

Erika Geier: „Handwerk ist ja nicht nur deshalb gut, weil es besser schmeckt oder weil es die Bäcker immer so gemacht haben – es hat auch gesundheitliche Vorteile. Studien zeigen, dass zum Beispiel durch die Langzeitführung der Teige der Weizen besser vertragen wird. Und beim Sauerteig weiß man heute, dass er dabei hilft, Mineralstoffe besser aufzunehmen."

ÖBZK: Können Sie für uns Ihre Philosophie zusammenfassen?

Gerald Geier: „Wir stehen ganz klar für echte **Regionalität**, das ist uns schon lange eine Herzensangelegenheit und nicht erst seit sie zum Trend geworden ist. Etwa 80 % unserer Rohstoffe beziehen wir heute aus einem Umkreis von 50 Kilometern. Unsere Produkte stellen wir handwerklich her und legen Wert auf lange Teigführungen. Neue Brote entwickeln wir nur mehr in **Bio-Qualität**. Wichtig ist uns vor allem, dass bio-regionale Produkte leistbar bleiben – also faire Preise für alle. Wir sind ein Familienbetrieb, und unsere Produkte sollen auch für eine mittelständische Familie erschwinglich sein."

Erika Geier: „Mein Mann ist der kreative Kopf, der Vorausdenker. Er bringt die Ideen, gibt die Richtung vor – und

das macht er wirklich vorausschauend. Schon im Jahr 2000, als wir den Betrieb übernommen haben, haben wir auf regionale Produkte umgestellt. Damals war Regionalität noch ein ziemlich neues Thema, und es war gar nicht so leicht, passende Rohstoffe zu finden.“

Kräftig ausgebacken, mit viel Zeit gereift: Das Bio-Krustenbrot der Bäckerei Geier überzeugt mit intensiver Kruste, saftiger Krume und vollem Sauerteigaroma.© Lukas Beck

ÖBZK: Welche Produkte zählen aktuell zu Ihren Highlights?

Erika Geier: „Unser Bio-Krustenbrot. Das ist etwas dunkler und mehr ausgebacken – daran mussten sich manche Kunden erst gewöhnen. Aber die bewussten Esser, die Gourmets, schätzen genau das. Heidi Strobl hat im ‚Kurier‘ geschrieben, dass es eines der besten Sauerteigbrote Wiens sei – das hat uns natürlich sehr gefreut.“

Gerald Geier: „Unsere Topfengolatsche kommt ebenfalls sehr gut an. Die Füllung ist nicht so süß, durch Vakuumtechnik besonders flaumig – und dadurch auch bekömmlicher. Und weil das in der Produktion so gut und haltbar gelingt, backen wir keinen Plunderteig mehr in den Filialen, sondern ausschließlich in der Backstube.“

Erika Geier: „Und dann natürlich unsere Bio-Handsemmel. Die haben wir zusätzlich zur klassischen Kaisersemmel eingeführt – und diese haben richtig eingeschlagen.“

Gerald Geier: „Uns ist wichtig, dass unsere Lehrlinge und jungen Bäcker das Handsemmel-Wirken lernen – das ist immerhin die Königsdisziplin.“

Erika Geier: „Wenn man’s wirtschaftlich betrachtet, dürfte man so eine Handsemmel vielleicht gar nicht mehr machen …“

Gerald Geier: „… es gibt sicher Produkte mit besserem Deckungsbeitrag …“

Erika Geier: „… aber die Handsemmel bringt viel Umwegrentabilität. Sie steht fürs Handwerk – und das wird von den Kunden auch wahrgenommen.“

Gerald Geier: „Man darf nicht jedes Produkt nur nach Wirtschaftlichkeit beurteilen. Manche Dinge muss man einfach dem Handwerk zuliebe weiterführen. Ich selbst stelle mich auch regelmäßig zum Handsemmel-Wirken in die Produktion – das macht einfach Spaß!“

Tradition zum Anfassen: In der Bäckerei Geier wird die Handsemmel noch von Hand gewirkt – ein sichtbares Zeichen für gelebtes Handwerk und Qualität. © Lukas Beck

ÖBZK: Sie bieten auch immer wieder ungewöhnliche Produkte an.

Erika Geier: „Wir hatten zum Beispiel das erste Spargelbrot Österreichs. Und mittlerweile kommen die Bauern direkt auf uns zu und fragen: ‚Mach ma da was?‘ – zum Beispiel mit Süßkartoffeln. Jetzt aktuell stehen Artischocken im Raum – da

haben wir aber noch keine Idee …“

Gerald Geier: „In der Landwirtschaft findet ja auch gerade ein Umdenken statt – es gibt wieder mehr regionale Spezialitäten. Und diese Produzenten suchen Partner – da kommen sie oft direkt auf uns zu.“

ÖBZK: Auch bei Produktwettbewerben sind Sie regelmäßig erfolgreich.

Gerald Geier: „Ja, wir machen jedes Mal beim **internationalen Brotwettbewerb** der **Lebensmittelakademie** mit …“
Erika Geier: „… und gewinnen jedes Mal mehr **Medaillen**!“

Gerald Geier: „Das motiviert unsere Mitarbeiter sehr – und inzwischen fordern sie uns schon auf, wieder teilzunehmen. Sie wollen wissen, wo sie im Vergleich stehen – die Benchmark, sozusagen.“

Erika Geier: „Ursprünglich wollten wir nicht jedes Mal teilnehmen, um keinen Stress zu machen – aber unser Team hat deutlich gesagt: Wir wollen jedes Mal dabei sein!“

Gerald Geier: „Dieser Qualitätsanspruch ist auch enorm wichtig. Wir halten jeden Tag um sechs Uhr morgens unseren Qualitätstisch ab – da besprechen wir unsere Produkte und verkosten. So bleibt das Thema Qualität jeden Tag präsent.“

Erika Geier: „Mein Mann ist da immer mit dabei – das ist wichtig, um nah dran zu sein und das Team wirklich zu erleben.“

ÖBZK: Und handwerkliche Qualität ist wohl auch die beste Antwort auf die Macht der Supermärkte?

Erika Geier: „Ich bin jetzt über 25 Jahre in der Branche und finde: In Österreich wurde immer schon viel im Supermarkt eingekauft – das war nie anders. Die Marktmacht ist groß, ja. Aber in den letzten Jahren hat sich das nicht verschärft.“

Gerald Geier: „In den 90ern, als Billa mit Backshops kam, das hat man gespürt. Auch die Hofer-Backbox war ein Einschnitt. Aber inzwischen haben wir das Tal durchschritten – ich glaube sogar, dass wir Kunden zurückgewinnen. Mit Qualität.“

Erika Geier: „Und deshalb sehen wir Bäcker uns auch nicht als Konkurrenten. Wir halten wirklich zusammen – denn nur Bäcker können Bäcker stärken."

ÖBZK: Handwerkliche Qualität ist in den letzten Jahren auch wieder zum Trend geworden – plötzlich wurde Sauerteig zur Marketingstrategie.

Gerald Geier: „Da müssen wir ehrlich sein: Wir haben immer mit Sauerteig gearbeitet, das war für uns ganz selbstverständlich – und genau deshalb haben wir nie darüber gesprochen. Kollegen haben dann das Sauerteigbrot und das Handwerk vor den Vorhang geholt – und darüber gesprochen. Da muss man einfach Danke sagen!"

Erika Geier: „Das hat der ganzen Branche gutgetan. Klar sind wir auch Konkurrenten, aber der Bäcker sollte nicht den Bäcker als größten Konkurrenten sehen. Unser Motto muss sein: Gemeinsam fürs Handwerk!"

Gerald Geier: „Die Realität ist doch: Viel tiefer kann es kaum mehr gehen. Neue Zahlen zeigen, dass nur noch 17 % beim Bäcker kaufen – beim Brot sind es überhaupt nur noch 11 %. Wir Bäcker müssen geeint auftreten, als starkes Handwerk, und versuchen, Marktanteile zurückzugewinnen."

Fein gefüllt und besonders flaumig: Die Topfengolatsche der Bäckerei Geier punktet mit milder Süße und zarter Textur – dank Vakuumtechnik und Handwerkskunst. © Lukas Beck

ÖBZK: Gleichzeitig beliefern Sie auch Supermärkte – wie passt das zusammen?

Gerald Geier: „Wir liefern handwerkliche Top-Produkte für die Regionalschiene und einzelne TK-Produkte auch österreichweit. Aber das macht nur einen sehr kleinen Teil unseres Betriebes aus – insgesamt etwa 15 %. 85 % verkaufen wir in unseren eigenen Filialen, und das ist uns auch wichtig. Unser stärkster Großkunde macht gerade einmal 1,5 % vom Gesamtumsatz aus. Wenn wir da mal nicht mehr liefern sollten, ist das kein großes Drama. Natürlich pflegen wir diese Partnerschaften – wir haben auch einen eigenen Großkundenbetreuer, der sich darum kümmert – aber wir sind nicht abhängig davon. Wichtig ist uns zudem: Wir nehmen keine Retouren zurück. Wenn’s nicht passt, liefern wir nicht.

Erika Geier: „Mein Mann führt da die Verhandlungen – und ist da ziemlich klar. Die Zusammenarbeit muss fair und gesund bleiben. Wir beliefern die Regionalschiene aber auch, um unsere eigene Marke zu stärken. Für regionale Bäcker ist es durchaus sinnvoll, in Supermärkten präsent zu sein – einfach, damit die Marke sichtbar bleibt.“

Gerald Geier: „Man muss aber auch hier aufpassen – denn oft schmückt sich der Supermarkt dann mit dem ‚Regional-Mascherl‘, weil ein regionaler Lieferant drinsteckt. Da darf man sich nicht ausnutzen lassen.

ÖBZK: Sie legen generell Wert auf partnerschaftliches Arbeiten – nicht nur mit dem Handel?

Erika Geier: „Ja, uns ist Zusammenarbeit auf Augenhöhe sehr wichtig. Wir sind unseren Lieferanten treu – und umgekehrt genauso.“

Gerald Geier: „Und unter uns Bäckern funktioniert das wirklich gut. Ich glaube, es gibt nicht viele Branchen, in denen so offen miteinander umgegangen wird. Der Zusammenhalt ist da – und das ist wichtig. Wir müssen gemeinsam für das Bäckerhandwerk einstehen, unsere Marktanteile sichern und bestenfalls wieder ausbauen.“

ÖBZK: Was würden Sie sich für die Branche

wünschen?

Erika Geier: „Die Innung leistet großartige Arbeit, allen voran **Josef Schrott**. Was er da an Zeit und Herzblut investiert, ist wirklich beeindruckend – vor allem, weil er ja auch noch seinen eigenen Betrieb führt. Aber irgendwann stößt man da an Grenzen. Das, was unsere Branche eigentlich bräuchte, kann ehrenamtlich kaum mehr geleistet werden."

Gerald Geier: „Ich denke, wir könnten uns noch professioneller aufstellen. Was wir brauchen, ist ein unabhängiger Branchenvertreter – so wie **Rainer Will für den Handelsverband**. Er ist Lobbyist, kennt sich in der Kommunikation aus und vertritt den Handel nicht nur gegenüber der Politik, sondern auch gegenüber den Konsumenten. Genau so jemanden brauchen wir für die Bäckerbranche."

Erika Geier: „**Anka Lorencz** und die gesamte Lebensmittelinnung machen einen hervorragenden Job – aber das, was unsere Branche medial, politisch und gesellschaftlich bräuchte, gehört einfach nicht zu deren Aufgaben. Und genau da liegt das Problem, denke ich. Das müsste sich doch mit den Beiträgen an die Wirtschaftskammer gut organisieren lassen."

Gerald Geier: „Rainer Will kann auch unbequem sein – aber er kann das, weil er keinen Betrieb führt. Wenn du selbst Unternehmer bist, kannst du dir manche Konfrontation einfach nicht leisten. Deshalb wäre ein professioneller Sprecher ohne betriebliches Risiko so wichtig."

ÖBZK: Ein weiteres Problemthema für viele Betriebe ist die Bürokratie …

Erika Geier: „Das ist inzwischen kaum noch zu schaffen. Es sind einfach zu viele unterschiedliche Fachbereiche – selbst wenn man sich eine zuständige Person leisten würde, könnte sie das alles gar nicht abdecken. Da geht's um NIS, um Lieferkette, um Nachhaltigkeitsberichte – viele dieser Dinge sind auch freiwillig, aber wir wollen sie trotzdem machen. Nur: Selbst auf EU-Ebene ist oft noch unklar, welche Anforderungen für welche Betriebsgrößen gelten sollen."

Gerald Geier: „Und selbst die Betriebsprüfer verstehen oft nicht mehr, was verlangt wird – die kommen mit den neuen Vorgaben ja selbst kaum nach. Man kann aber nicht alles auf die

EU schieben – viele Probleme sind schon auch hausgemacht. Warum haben wir zum Beispiel die wohl komplizierteste Lohnverrechnung der Welt? Oder Hürden bei Betriebsanlagengenehmigungen?“

Erika Geier: „... oder der Kollektivvertrag in der Gastronomie – der ist so komplex geworden, dass kaum jemand mehr durchblickt. Und dann kommen noch all die Verpflichtungen: ein Whistleblower, ein Brandschutzbeauftragter, eine Sicherheitsvertrauensperson, ein Behindertenbeauftragter – auch wenn man im Betrieb gar keine Person mit Behinderung hat. Für all das braucht es extra Schulungen, Weiterbildungen, oft geht es auch mit Kündigungsschutz einher. Das ist für kleinere Betriebe kaum noch leistbar oder umsetzbar.“

ÖBZK: Erika, Sie haben kürzlich die Ausbildung zur Brotsommelière abgeschlossen – und das als erfolgreichste Absolventin?

Erika Geier: „Ich war übrigens auch die Älteste in der Gruppe. Ich habe ursprünglich Tourismusmanagement studiert, meine Mutter hatte ein Lebensmittelgeschäft – das Thema war mir also nie fremd. Und seit 25 Jahren arbeite ich nun in der Bäckerei. Aber ich wollte noch tiefer einsteigen.

Mein Mann hat mich in dieser Zeit im Betrieb freigespielt, und so konnte ich die Ausbildung machen. Hätte ich gewusst, wie aufwendig sie ist, hätte ich es mir vielleicht zweimal überlegt – aber heute bin ich sehr froh darüber. Ich habe viel gelernt, besonders darin, Fachwissen verständlich weiterzugeben – sowohl an Konsumenten als auch an Mitarbeitende. Gerade in Österreich haben wir ja keine Ausbildung für Bäckerei-Fachverkäuferinnen wie in Deutschland. Das heißt, wir müssen deutlich mehr in die Schulung unserer Leute investieren.

Ein Beispiel: Wenn jemand sagt ‚Das Brot hat einen kurzen Biss‘ – das versteht der Kunde oft nicht. Jetzt überlege ich mir, wie ich solche Beschreibungen besser, verständlicher formulieren kann. Heute fällt mir jede Brotbeschreibung viel leichter. Und auch sensorische Wahrnehmung kann man noch mit über 50 erlernen – das war eine schöne Erkenntnis!“

ÖBZK: Das Thema Ihrer Abschlussarbeit war

„Brot & Wein“ – wie kam es dazu?

Erika Geier: „Wir kommen ja ganz klar aus der Regionalität – das Weinviertel macht nur 5 % der Fläche Österreichs aus, aber produziert 31 % des Getreides und 37 % des Weins. Also über ein Drittel von beidem! Foodpairing interessiert mich schon lange. Ich habe mir gedacht: Ich mach’s einmal einfach – denn Wein ist eh schon komplex genug. Also habe ich mich ganz auf Grünen Veltliner konzentriert – in allen Ausbaustufen – und dazu unser Geier-Brot kombiniert.

Das war in der Tiefe unglaublich spannend, weil man mit einem Produkt viel mehr lernen kann, als wenn man gleich in die Breite geht. Wir hatten tolle Expertenrunden – und das Faszinierendste war vielleicht, dass selbst Gourmet-Experten das Brot noch nie so bewusst verkostet haben. Viele waren überrascht, dass Brot – das vermeintlich einfache Begleit-Lebensmittel – sich auch wunderbar als Hauptdarsteller eignet. Das war für mich der schönste Aha-Moment.”

ÖBZK: Wie blicken Sie in die Zukunft?

Erika Geier: „Erst einmal machen wir so weiter wie bisher – und schauen, wie sich unsere Söhne entscheiden. Moritz, der Ältere, hat die Hotelfachschule gemacht, war dann ein Lehrjahr bei **Josef Schrott** und ist jetzt im zweiten Lehrjahr bei **Gragger** in Wien. Uns war wichtig, dass er seine Ausbildung in einem anderen handwerklichen Betrieb macht, bevor er bei uns einsteigt.

Axel, unser Jüngerer, maturiert heuer. Er überlegt gerade noch, ob er gleich die Schule in Wels machen oder doch zuerst studieren soll. Wir haben das Glück, dass sich beide für die Branche interessieren. Wir setzen sie nicht unter Druck, sie können, aber sie müssen nicht. Aber freuen würden wir uns natürlich sehr.“

Gerald Geier: „Wir schauen einfach, wie es sich entwickelt – aber grundsätzlich sind wir ein niederösterreichischer Familienbetrieb, und das werden wir auch bleiben.“

Autorin: Tanja Braune

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at