

Gekommen, um zu bleiben: Bäckerei Pretzner im Kaiserwinkel

Josef Pretzner vereint Tradition und Moderne. Der Bäckermeister hat in Kössen ein einzigartiges Ladenkonzept realisiert: Pretzner's Brot Atelier. Mit hochwertigen Materialien, urbanem Design und Raum für alle hat er seine Vision verwirklicht – grenzüberschreitend beeindruckend!



Bäckerei Pretzner Die Theke: ein Statement aus Granit mit 15 m Länge. Foto: Bäckerei Pretzner

Josef Pretzner ist ein Grenzgänger – räumlich wie unternehmerisch. Der Bäckermeister ist in Reit im Winkel

aufgewachsen und lebt dort. Produktions- und Firmensitz ist sechs Kilometer entfernt in Kössen in Tirol. Nach 23 Jahren Aufbauarbeit hat sich Josef **Pretzner** seinen Traum erfüllt und in der Ortsmitte von Kössen auf 300 m² einen Laden mit Café-Bistro mit **Aichinger** gebaut, der in Größe und Stil eher in einem urbanen Umfeld zu verorten wäre: Pretzner's Brot Atelier.

Dritte Generation Familienbäckerei

Josef Pretzner führt seit 1992 in dritter Generation die in Reit im Winkl gegründete Familienbäckerei. Da er in Reit im Winkl keinen geeigneten Standort für die Produktion gefunden hat, hat er 2001 in Kössen eine ehemalige Schreinerwerkstatt übernommen und umgebaut. Seit 2013 ist der Unternehmenssitz in Kössen. Neben dem „sehr, sehr starken Ladengeschäft“ hat sich die Bäckerei in den vergangenen 23 Jahren eine große und stabile Kundenstruktur in der Gastronomie und Hotellerie in der Region diesseits und jenseits der Grenze aufgebaut.

Kooperation von Aichinger mit Davide Conte

Das Ladenlokal in Kössen war sehr klein, zu klein. Die örtliche Raiffeisenbank hat in der Ortsmitte und unweit zum ehemaligen Standort ein neues Gebäude mit Arztpraxis und Wohnungen errichtet. Im Erdgeschoss ist nach den Vorstellungen von Josef Pretzner der neue Standort entstanden: 300 m² Fläche, 15 Laufmeter Theke. Josef Pretzner hat sich viele Läden angeschaut, hat mit etlichen Ladenbauern gesprochen. Mit Aichinger hat er einen Partner gefunden, der die Ideen des Architekten Davide Conti umgesetzt hat.

Die langgestreckte Raumform und die kleine Schaufensterfront haben eine halbrunde Stellung der Theken notwendig gemacht. Für den Eintretenden sind damit die Bäckertheke und das gastronomische Angebot sichtbar. Materialien wie Granit und

einheimisches Holz schaffen eine hochwertige Atmosphäre. An den Wänden: Sichtbeton statt Lüftmalerei und alpenländischer Folklore. Die mit Lamellen verkleideten Tischinseln strukturieren den Raum und schaffen Geborgenheit.

Der Laden ist vor der Theke und auch hinter der Theke und im Küchen- und Vorbereitungsbereich großzügig geplant. Nicht nur die Kaufenden und Gäste, sondern auch die Mitarbeitenden, allesamt aus Kössen, sollen sich wohlfühlen. Gekommen, um zu bleiben. Das ist nicht nur die Geschichte der Bäckerei Pretzner in Kössen, sondern soll auch die Fortsetzung auf höherem Niveau im neuen Laden finden.



□□□□Gekommen, um zu bleiben: der Bäcker im Kaiserwinkel Pretzner's Brot Atelier in Kössen: stilbildend ganz ohne Alpenfolklore (Bild: Aichinger)

□□□□



□□□□Bäckerei Pretzner Kuchenvitrine Bild:Aichinger
□□□□





□□□□Bäckerei Pretzner Designstücke: die Tischinseln mit Einhausungen aus Lamellen.
Foto: AICHINGER

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at