

## Neustart am Hauptplatz: Waldherr übernimmt Bio-Bäckerei in Wiener Neustadt

Die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr übernimmt den Standort der Biobäckerei Gradwohl in Wiener Neustadt und bringt ab 31. März ihr nachhaltiges Sortiment in die Innenstadt.



Erste Vizebürgermeisterin Erika Buchinger, Bäckermeister Clemens Waldherr und Bürgermeister Klaus Schneeberger. Foto: Stadt Wiener Neustadt / Michael Weller

## Waldherr eröffnet neue Filiale in Wiener Neustadt

Nach dem Rückzug der Biovollwertbäckerei **Gradwohl** aus der Wiener Neustädter Innenstadt bleibt das Angebot an nachhaltigen Backwaren gesichert: Die burgenländische **Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr** übernimmt den Standort am Hauptplatz 12 sowie das eingespielte Verkaufsteam. Damit hält ein traditionsreicher Bio-Betrieb Einzug in die Stadt – mit einem

Sortiment, das auf altes Handwerk, alternative Getreidesorten und regionale Herkunft setzt.

## **Vielfältiges Bio-Angebot mit regionaler Herkunft**

Das neue Geschäft startet am 31. März und bietet eine breite Auswahl an Broten, Gebäck und Mehlspeisen – alles auf **Vollkorn**basis und vielfach vegan oder glutenfrei. Neben **Sauerteig**-Klassikern und Spezialbroten finden sich auch pikante Snacks und süße Stücke im Sortiment. Besonders im Fokus steht der Einsatz alter und alternativer Getreidesorten. Ein Großteil der Zutaten stammt direkt aus dem Burgenland: Dinkel, Roggen und Weizen bezieht Waldherr seit der Ernte 2019 ausschließlich von einem befreundeten Bio-Landwirt in Großhöflein.

## **Drei Arbeitsplätze gesichert**

Ein erfreulicher Aspekt der Übernahme ist die Weiterbeschäftigung der drei langjährigen Mitarbeiterinnen von Gradwohl, die nun das Waldherr-Team vor Ort verstärken. „Kundennähe und vertraute Gesichter sind uns wichtig – deshalb freuen wir uns sehr, dass das bestehende Team erhalten bleibt“, so Clemens Waldherr.

## **Verkostungen und Aktionen geplant**

Für Mai sind regelmäßige Verkostungen und Sonderaktionen angekündigt, bei denen sich Konsumentinnen und Konsumenten selbst von der Qualität und Vielfalt überzeugen können. Waldherr möchte damit nicht nur Stammkundschaft gewinnen, sondern auch das Bewusstsein für nachhaltige Backwaren weiter stärken.

## **Öffnungszeiten**

Bis Mitte Mai ist die Filiale von Montag bis Samstag jeweils von 7 bis 13 Uhr geöffnet. Ab dann gelten durchgehende Öffnungszeiten unter der Woche.

**Bio Vollwertbäckerei Gradwohl - Hauptpl. 12, - 2700  
Wiener Neustadt - Telefon: +43 2622 64018**

**<https://www.gradwohl.info/>**

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