

Neustart in Klagenfurt: Café-Konditorei Hutter öffnet unter neuer Führung

Tradition trifft auf Neuanfang: Andrea Böhm übernimmt das Café Hutter in Klagenfurt und setzt auf österreichische Spezialitäten sowie eine einladende Kaffeehaus-Atmosphäre.



Frischer Wind in der Traditionskonditorei Hutter in Klagenfurt. Andrea Böhm übernimmt. © Google Maps

Neue Betreiberin mit Erfahrung

Die traditionsreiche Café-Konditorei Hutter am Alten Platz in Klagenfurt startet mit frischem Wind ins neue Jahr. Andrea Böhm, bisher Betreiberin der **Feinkost Böhm**, hat den Standort übernommen und wird dort ihre bewährten Spezialitäten anbieten. Die Eröffnung ist für den 14. Februar geplant, alle Renovierungsarbeiten sind bereits abgeschlossen. Gemeinsam

mit ihrem Mann Walter stellt sie derzeit ein neues Team zusammen. **Gesucht werden sowohl Vollzeit- als auch Teilzeitkräfte, aber auch Pensionisten, die noch aktiv bleiben möchten, sind willkommen.**

Regionale Spezialitäten und bewährtes Sortiment

Das neue Sortiment bleibt der Linie des bisherigen Betriebs am Neuen Platz treu. Besucher dürfen sich auf beliebte Kärntner Süßwaren freuen, darunter: Wörthersee-, Kärntner-, Klagenfurter- und Lindwurm-Herzerl, Hochwertige Bonbonnieren und Schokoladen, Zaunerstollen aus Bad Ischl, Edle Produkte von Cipriani Venedig und Maxim's de Paris oder **Genussland Kärnten-Produkte**.

Klassisches Kaffeehaus-Flair bleibt erhalten

Die Café-Konditorei Hutter wird weiterhin als traditionelles Kaffeehaus betrieben. Gäste erwartet eine gemütliche Atmosphäre mit einem umfangreichen Angebot an Getränken und Mehlspeisen wie Kaffee, Tee, Prosecco, Wein und Bier. Natürlich gibt es auch klassische Torten und Kuchen, Belegte Brötchen und kalte Platten für den kleinen Hunger. Alkoholfreie Erfrischungen vervollständigen das Angebot.

Öffnungszeiten und Ausblick

Das Café wird zunächst von **Mittwoch bis Sonntag, jeweils von 10 bis 18 Uhr**, geöffnet sein. Eine Erweiterung der Zeiten ist nicht ausgeschlossen und wird sich nach der Nachfrage entwickeln.

Bedeutung für die Branche

Die Neueröffnung des Traditionshauses stärkt die österreichische Bäckerei- und Konditorenlandschaft. Regionale

Produzenten und traditionelle Handwerkskunst werden weiterhin gefördert, was insbesondere für Bäcker, Konditoren und Chocolatiers von Bedeutung ist. Mit diesem Schritt bleibt Klagenfurt um eine beliebte Kaffeehaus-Adresse reicher, die sowohl Genuss als auch Handwerkstradition vereint.

Interessierte Fachkräfte können sich direkt bei Andrea Böhm bewerben und Teil eines neuen Kapitels der Café-Kultur werden: feinkostboehm@gmail.com

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at