

## Walky Weckerl: Innovatives Gebäck für die Burgenland Extrem Tour 2025

Die Burgenland Extrem Tour 2025 verspricht nicht nur sportliche Abenteuer, sondern auch kulinarische Höhepunkte. Mit dem „Walky Weckerl“, kreiert von Bäckerlehrlingen der Berufsschule Eisenstadt, wird ein ballaststoffreiches, veganes Gebäck angeboten, das mit Superfoods überzeugt.



*Walky Weckerl 2025: Thomas Plank, Schulleiter Berufsschule Mattersburg, Veranstalter Michael Oberhauser Burgenland Extrem, Bäckerlehrling Romana, Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf, die Bäckerlehrlinge Marvin und Michael, Sylvia Waba Schulleiterin der LBS Eisenstadt und Michael Goldenitsch, Innungsmeister der Bäcker und Johann Haider, Bäckerlehrkraft. © Landesmedienservice Burgenland*

### Das Walky Weckerl: Ein regionales Highlight

Die 14. Auflage der **Burgenland Extrem Tour** am 24. Jänner 2025 wird durch das innovative „**Walky Weckerl**“ bereichert. Nach dem Erfolg im Vorjahr geht das Weckerl, reich an Antioxidantien und Proteinen, nun in den freien Verkauf. Die Kombination aus Geschmack, Gesundheit und regionaler Produktion macht es zu einem besonderen Genuss. Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf betonte: „Solche Initiativen stärken das Angebot regionaler Lebensmittel und unterstützen heimische Produzenten. Regionales Abenteuer schmeckt einfach besser.“

## **Regionale Zutaten und technologische Innovationen**

Das Projekt verbindet traditionelles Handwerk mit moderner Technologie. Lehrlinge aus dem Bereich Mechatronik haben spezielle Formen mittels 3D-Druck entwickelt, um die Herstellung des Weckerls zu erleichtern. Schulleiterin Sylvia Waba lobt die Zusammenarbeit: „Das Projekt zeigt, wie durch Engagement technisches Wissen und Teamgeist gefördert werden.“

## **Beteiligte Bäckereien und kulinarische Vielfalt**

Die Bäckereien **Goldenitsch**, **Aldorfer** und **Bayer** setzen bereits auf das Walky Weckerl. Weitere Betriebe sollen in den kommenden Wochen folgen. Veranstalter Michael Oberhauser freut sich über die Kooperation: „Wir bringen Bewegung in die Bäckereien. Nachhaltigkeit und Genuss gehen hier Hand in Hand.“

## **Tradition trifft Innovation: Pannonische Suppe**

Auch die pannonische Suppe, zubereitet von Kochlehrlingen der

**Berufsschule Eisenstadt**, wird wieder Teil der Veranstaltung sein. Diese regionale Spezialität, bekannt für ihre wärmenden Aromen und frischen Zutaten, hat sich als Highlight etabliert und versorgt die Teilnehmer mit neuer Energie.

## **Burgenland Extrem als Vorreiter**

Die Burgenland Extrem Tour 2025 zeigt eindrucksvoll, wie Sport, Kulinarik und Regionalität verbunden werden können. Mit innovativen Projekten wie dem Walky Weckerl und der pannonischen Suppe wird nicht nur die Gesundheit gefördert, sondern auch die Bedeutung regionaler Lebensmittel hervorgehoben. Seid dabei und erlebt, wie Genuss und Bewegung Hand in Hand gehen!

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