

Austria Manufaktur: Österreichische Traditionsmarken mit neuer Investorenkraft

Pioniere aus Wien bauen ihre Premiumplattform für heimische Genuss- und Handwerkskultur aus.



Von links: Hans Langenbach, Alexander Mantz, Sabine und David Broscheit.
© Robin Consult, Fellner

Wiener Startup erhält frisches Kapital

Die **Austria Manufaktur**, gegründet 2021 in Wien, hat sich in kurzer Zeit zu einer Plattform für österreichische Traditionsprodukte entwickelt. Mit dem Automaten „AUMAT“ und einem exklusiven Online-Shop präsentiert das Unternehmen Spezialitäten aus traditionsreichen Häusern. Nun steigen zwei neue Investoren ein: KommR Hans Langenbach, Inhaber von Wartenberg & Co. und Nachfahre des Würfelzucker-Erfinders Jacob Christoph Rad, sowie der Immobilienunternehmer David

Broscheit. Beide bringen nicht nur Kapital, sondern auch Branchen-Know-how in die Expansion ein.

Digitale Bühne für 5000 Jahre Handwerkskultur

Ob Sachertorte von **L. Heiner**, Pralinen von **Altmann & Kühne** oder Keramik von Gmundner: Die Austria Manufaktur inszeniert über Automaten und Online-Shop ein Stück österreichisches Kulturerbe. Geschäftsführer Alexander Mantz versteht die Plattform als „digitalen Botschafter“ heimischer Genuss- und Handwerkskunst. Innerhalb weniger Monate wurden über 1.000 Pakete mit Traditionsprodukten nach ganz Europa geliefert – ein Signal für die internationale Strahlkraft österreichischer Marken.



Die AUMAT-Automaten haben einen werbewirksamen Nostalgie-Look. © Robin Consult, Fellner

Automaten im Herzen Wiens

Das Herzstück sind die AUMAT-Automaten, die an historischen

Standorten wie der **Wiener Hofburg**, dem Rathaus oder dem VIP-Terminal am **Flughafen Wien** stehen. Das Design erinnert an die Belle Époque, im Inneren steckt modernste Kühl- und Präsentationstechnik. Kundinnen und Kunden können dort rund um die Uhr ausgewählte Produkte kaufen. Parallel dazu wächst die digitale Plattform **www.austriamanufaktur.com**

Traditionsmarken auf einen Blick

Unternehmen / Marke	Gründungsjahr	Spezialität
Zauner, Bad Ischl (k. u. k. Hofzuckerbäcker)	1821	Konditorwaren, Mehlspeisen
Gerstner, Wien (k. u. k. Hofzuckerbäcker)	1847	Confiserie, Patisserie
Gmundner Keramik	1492	Handgemachte Keramik
Schlumberger, Wien	1842	Sekt und Schaumweine
Zum Schwarzen Kameel, Wien	1618	Feinkost, Catering
L. Heiner, Wien (k. u. k. Hofzuckerbäcker)	1840	Torten, Backwaren
Imperial Torte, Wien	1873	Hotel-Confiserie
Manner, Wien	1890	Schnitten, Schokolade
Staud's, Wien	1883	Marmeladen, Eingemachtes
Altmann & Kühne, Wien	1928	Pralinen, Confiserie
Original Wiener Schneekugel	1900	Schneekugeln
Mayer am Pfarrplatz, Wien	1683	Wiener Weingut
House of Julius Meinl, Wien	1862	Kaffee und Feinkost
Knize, Wien	1858	Herrenausstatter
Jäger Tee, Vorarlberg	1862	Teespezialitäten
Confiserie Heindl, Wien	1953	Pralinen, Schokolade
Zuckerlwerkstatt, Wien	2013	Handgemachte Bonbons

Diese Auswahl zeigt die Vielfalt – vom Zuckerl bis zum Spitzenwein. Für Bäcker, Konditoren, Chocolatiers oder Cafetiers bietet die Austria Manufaktur eine Bühne, die Tradition neu erlebbar macht.

Nächste Schritte: Kooperation mit Kulturinstitution

Ab Herbst 2025 kündigt die Austria Manufaktur ein weiteres Projekt mit einer international renommierten Kulturinstitution an. Details sind noch nicht bekannt, doch die Partnerschaft soll den Stellenwert österreichischer Genuss- und Handwerkskultur auf globaler Ebene stärken.

Bedeutung für das Fachpublikum

Für die heimische Back- und Süßwarenbranche eröffnet die Plattform neue Vertriebswege: Traditionsbetriebe erreichen über Automaten und digitale Präsenz sowohl Touristinnen und Touristen in Wien als auch Kundschaft in ganz Europa. Damit wird österreichisches Handwerk nicht nur bewahrt, sondern in eine moderne Erlebniswelt übertragen – von der **Hofzuckerbäckerei** bis zur jungen **Bonbonwerkstatt**.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at