ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

05. Jan. 2026

Ende einer Weizer Institution: Konditorei Schwindhackl schließt

Mit Jahresende schloss die Konditorei und das Café Schwindhackl in Weiz. Nun wird das Inventar des Traditionsbetriebs online versteigert – ein sichtbares Zeichen für das Ende einer steirischen Kaffeehaus-Ära.

© Google Maps

Gepflegte Kaffeehauskultur mit Handschrift

Über Jahrzehnte stand der Name **Schwindhackl** in Weiz für klassische steirische Kaffeehauskultur. Im Café trafen Torten, Kuchen und pikante Jausen auf Kaffeespezialitäten, ausgewählte Tees und heiße Schokolade aus der Zotter-Produktion. Im Sommer war der schattige Gastgarten ein beliebter Treffpunkt, ergänzt durch Eisbecher und kleine Genüsse für den Alltag.

Die Verbindung von Café, Konditorei und Bäckerei machte den

Betrieb zu einem Fixpunkt im Ortsbild. Nach dem Besuch konnten Kundinnen und Kunden frisches Gebäck, Brot oder handgefertigte Schokoladen mit nach Hause nehmen.

Bäckereihandwerk mit regionaler Identität

Auch die Bäckerei war ein zentraler Bestandteil des Unternehmens. Vom klassischen Weizen- und Roggenbrot über Bauern- und Mischbrote bis hin zu Spezialitäten wie dem Trifterbrot reichte das Sortiment. Ergänzt wurde es durch Semmeln, Weckerl und Vollkornvarianten, teils auch für spezielle Ernährungsbedürfnisse.

Das Angebot spiegelte jene österreichische Backkultur wider, die weit über die Region hinaus geschätzt wird und für viele als selbstverständlicher Teil des Alltags gilt.

Trüffelmanufaktur und Schokothek

Besondere Aufmerksamkeit genoss die Trüffel- und Schokoladenlinie des Hauses. Die Trüffelpralinen, vielfach auf Ideen des früheren Inhabers und Konditormeisters Heinz Schwindhackl zurückgehend, wurden in Handarbeit gefertigt. Über 30 Sorten umfasste das Sortiment – von klassischen Varianten bis zu ausgefallenen Kombinationen mit Safran oder Lärchenschnaps.

Ergänzt wurde das Angebot durch ausgewählte Schokoladen internationaler Hersteller, die nach Kriterien wie Qualität, Bio-Erzeugung oder Fair-Trade ausgewählt wurden.

Inventar wird online versteigert

Nach der unerwarteten Schließung mit Jahresende kommt nun die Betriebsausstattung unter den Hammer. Über die **Plattform Aurena** werden Maschinen und Zubehör aus Bäckerei, Eisproduktion und Trüffelmanufaktur versteigert.

Zum Angebot zählen unter anderem Rührmaschinen, Kühl- und Tiefkühlgeräte, Backtechnik, Transportwägen sowie diverses Zubehör. Insgesamt umfasst die Auktion 183 Positionen. Besonderes Interesse gilt einem dreirädrigen Piaggio Ape mit Schwindhackl-Werbung, dessen Höchstgebot zuletzt bei rund 4.000 Euro lag. Auch kleinere Betriebsmittel wie Tresore oder Bürogeräte werden angeboten.

Ein Kapitel steirischer Handwerksgeschichte schließt

Die Schließung markiert das vorläufige Ende eines weit über Weiz hinaus bekannten Familienbetriebs. Die Familie Schwindhackl hatte das Unternehmen über Jahrzehnte aufgebaut, ehe es 2021 übergeben wurde. Nach der Insolvenz der betreibenden IMR GmbH im Jahr 2024 folgte schließlich das Aus für Café und Konditorei.

Die Räumlichkeiten des historischen Stammhauses befinden sich weiterhin im Besitz der Familie. Laut Berichten der **Kleine Zeitung** besteht die Hoffnung, dass der Standort künftig von neuen Betreiberinnen oder Betreibern fortgeführt werden kann.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at