

Traditions-Konditorei Baumgartner in Gmunden vor dem Aus

Nach über 60 Jahren soll der Pachtvertrag mit der Konditorei Baumgartner in Gmunden auslaufen. Die Stadt plant ein neues Konzept für den Top-Standort am Traunsee.



Konditorei Baumgartner direkt am See in bester Lage. Derartig gut gelegene Gastroflächen geraten zunehmend unter Druck, traditionelle Strukturen weichen neuen Nutzungskonzepten. © Oberösterreich Tourismus

Gmunden: Traditionsbetrieb verliert Pachtvertrag

Die Stadt Gmunden will einen ihrer bekanntesten Gastronomiebetriebe neu ausschreiben: Die **Konditorei Baumgartner**, seit 1962 fixer Bestandteil der Esplanade, muss voraussichtlich mit Herbst 2027 weichen. Ein entsprechender Beschluss wurde kürzlich im Gemeinderat gefasst. Die Stadt

begründet den Schritt mit der geplanten Neuausrichtung des Standortes – längere Öffnungszeiten, ein breiteres Angebot, ein modernes Gastro-Konzept.

Bürgermeister: Standort soll neu gedacht werden

„Wir schätzen die Arbeit der Konditorei Baumgartner sehr“, betont Bürgermeister Stefan Krapf (ÖVP), „doch der Platz gehört zu den attraktivsten Gastronomief Flächen Österreichs und verlangt nach einer zukunftsorientierten Ausschreibung.“ Wie das neue Konzept konkret aussehen soll, wird aktuell erarbeitet. Auch die bisherigen Betreiber können sich auf die Ausschreibung bewerben – sicher ist derzeit nur: Die Ära Baumgartner an der Esplanade könnte zu Ende gehen.

Betreiber überrascht vom Beschluss

Julia und Mathias Baumgartner, die den Familienbetrieb mittlerweile in zweiter Generation führen, zeigen sich enttäuscht. „Wir hätten gerne weitergemacht“, sagt Mathias Baumgartner. Der Traditionsbetrieb beschäftigt im Sommer rund 60, im Winter 25 Mitarbeitende. Besonders bitter: Die Entscheidung kam für das Team völlig überraschend. Viele warten nun gespannt auf die Details der Ausschreibung.

Konditorenhandwerk mit Kultstatus

Die Konditorei Baumgartner ist für viele nicht nur Café, sondern Kultstätte. Das kreative Konditorenpaar hat der klassischen Mehlspeiskultur ein modernes Gesicht verliehen. Neben Klassikern wie Apfelstrudel oder Esterházy-Schnitte überraschen sie mit eigenwilligen Kreationen wie der Marillenknödel-Praline oder Logo-Schokolade.

Regionale Zutaten und Nachhaltigkeit im

Fokus

Für ihre Produkte setzen die Baumgartners konsequent auf regionale Partner: Milch von der **Gmundner Molkerei**, Eier vom **„Eiergeorge“ aus Scharnstein**, Äpfel aus Pinsdorf und Bier von **Schloss Eggenberg**. Auch die Kaffeebohnen stammen von einer lokalen Rösterei – Nachhaltigkeit und Qualität stehen für das Unternehmen im Mittelpunkt. Bei Schokolade greift man, wenn nicht regional beziehbar, auf bewährte Qualität aus Belgien und der Schweiz zurück.

Touristischer Anziehungspunkt in Oberösterreich

Die Lage direkt am Traunsee ist einzigartig – für viele Tourist:innen ist ein Besuch bei den „Baumis“ fixer Bestandteil ihres Aufenthalts. Mit bis zu 42 hausgemachten Eissorten im Sommer, regionalen Trüffelkreationen und Spezialitäten wie dem „Schwanenei“ oder der „Gmundner Nostalgie-Schilling“-Praline ist der Betrieb weit über die Grenzen des Salzkammerguts hinaus bekannt.

Was die Branche jetzt wissen muss

Die Entscheidung der Stadt Gmunden dürfte auch für andere Betriebe ein Signal sein: Öffentliche Gastroflächen geraten zunehmend unter Druck, traditionelle Strukturen weichen neuen Nutzungskonzepten. Die Neuvergabe solcher Top-Standorte wird künftig noch stärker mit Innovationskriterien verknüpft sein – gefragt sind umfassende Konzepte, Regionalitätsnachweis und unternehmerischer Weitblick.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at