

Weinviertel Backkunst in Klosterneuburg: Bäckerei Geier eröffnet neue Filiale

Die Bäckerei Geier bringt ihre vielfach ausgezeichnete
Brotkultur nach Klosterneuburg – mit Handwerk,
Regionalität und Genuss am Stadtplatz 29.



*Zur Eröffnung kamen Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und
Bürgermeister Christoph Kaufmann. © Geier - Die Bäckerei GmbH*

Neue Adresse für Brotgenuss in Klosterneuburg

Die renommierte **Bäckerei Geier** hat ihre erste Filiale in
Klosterneuburg eröffnet. Direkt am Stadtplatz 29 erwartet Brot-
und Gebäckliebhaber nun täglich frische Backwaren, regionale
Spezialitäten und Kaffeequalität auf höchstem Niveau.

Die Eröffnung wurde auch politisch begleitet: Landeshauptfrau

Johanna Mikl-Leitner und Bürgermeister Christoph Kaufmann machten sich persönlich ein Bild vom neuen Standort und dem umfangreichen Sortiment.

Handgemacht und mit Zeit gereift

Geier steht für traditionelle Backkunst aus dem Weinviertel. Inhaber **Gerald Geier** betont: „Die wichtigste Zutat beim Brotbacken ist Zeit.“ In der neuen Filiale werden Brote mit eigenem Natursauerteig und per Hand geformt – von der Bio-Handsemmel bis zur beliebten „Geier Bio Kruste“. Die Philosophie dahinter: langsame Teigreifung, fein entwickelte Aromen, hohe Bekömmlichkeit.



Die Eröffnung der neuen Geier-Filiale am Stadtplatz wurde von Vertretern der Stadtgemeinde, der Wirtschaftskammer und des Stadtmarketings begleitet. © Stadt Klosterneuburg / Maleschek

Nachhaltigkeit & Regionalität als Markenkern

Die Zutaten stammen zu 80 % aus einem Umkreis von 50 Kilometern – ein klares Bekenntnis zur Region und zur Zusammenarbeit mit heimischen Landwirten. Gerade für bäuerliche Betriebe ergibt sich durch solche Partnerschaften ein wichtiges Absatzfeld im Premiumsegment.

Die Produktion erfolgt täglich frisch – mit Rezepturen, die auf bewährte Handwerkstraditionen setzen und sich auch bei

Menschen mit Unverträglichkeiten bewährt haben. Besonders gefragt: Brote aus reinem Roggen oder Dinkel.

44-fach Gold: Geier beim internationalen Brotwettbewerb

Nicht nur regional, sondern auch international überzeugt das Unternehmen: Beim 21. Internationalen Brotwettbewerb erhielt die Bäckerei Geier 44 Gold-, 11 Silber- und 3 Bronzemedailles – ein bemerkenswertes Zeugnis der Qualität.

Diese vielfach prämierten Produkte sind ab sofort auch für die Kundschaft in Klosterneuburg erhältlich – sowohl im Geschäft als auch „to go“.

Genuss für alle Sinne – auch zum Mitnehmen

Wer in Klosterneuburg auf der Suche nach echtem Handwerksbrot, einer süßen Mehlspeise oder einem hochwertigen Kaffee ist, wird am Stadtplatz 29 fündig.

Das Fachgeschäft bietet nicht nur Frühstücksgenuss und vitale Snacks, sondern wird auch zum neuen Treffpunkt für Kaffeeliebhaber. Der „Geier Nr. 1“ überzeugt mit heller Crema, fruchtigem Duft und ausgewogenem Geschmack.

Öffnungszeiten der neuen Filiale Klosterneuburg

Montag–Freitag 06:00 – 18:30 Uhr

Samstag 06:00 – 13:00 Uhr

Sonntag & Feiertag 07:00 – 12:00 Uhr

Österreichweite Bedeutung des Handwerks

Für das heimische Bäckerhandwerk ist die Expansion von Geier ein positives Signal: Qualität, Regionalität und Handarbeit bleiben zentrale Werte – in einer Zeit, in der viele Betriebe gegen industrielle Massenware ankämpfen. Das neue Geschäft in Klosterneuburg zeigt, wie moderne Handwerksbäckerei wirtschaftlich erfolgreich und zugleich nachhaltig agieren kann – ein Beispiel auch für andere Regionen Österreichs.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at