

Wienerroither eröffnet neuen Standort in Moosburg

Die Traditionsbäckerei Wienerroither hat nach knapp 90 Jahren in Pörschach einen modernen Produktionsstandort in Moosburg eröffnet – ein klares Bekenntnis zum handwerklichen Brot und zur regionalen Wertschöpfung.



LH Peter Kaiser mit den Wienerroithers : Der Neubau sei ein Signal, „was möglich ist, wenn eine Familie zusammenhält und ihre Vision mit starken Partnern umsetzt“. © LPD Kärnten/Just

Ein Neubeginn im Zeichen des Handwerks

Die Bäckerei **Wienerroither**, seit 1937 ein Fixpunkt der Kärntner Brot- und Konditorkultur, hat ihren Produktionsstandort von Pörschach nach Moosburg verlegt. Nach einem Jahr Bauzeit öffnete das neue **BROT.HAND.WERK** jetzt erstmals seine Türen. Zur Eröffnung begrüßten Hausherr **Martin Wienerroither** und seine Familie zahlreiche Gäste – darunter

Landeshauptmann Peter Kaiser, Bürgermeister Herbert Gaggl, WKK-Präsident **Jürgen Mandl**, Marc Germeshausen von Europe Direct Kärnten und Nils Jansen, Geschäftsführer der Weissenseer Projektentwicklung.

Nachhaltigkeit als Bauprinzip

Beim Rundgang durch die neue Produktionsstätte zeigte sich der Landeshauptmann beeindruckt. Die nachhaltige Ausrichtung des Projekts – von optimierten Energieflüssen bis zu modernen Arbeitsbereichen für die Belegschaft – sei beispielgebend, betonte Peter Kaiser. Der Neubau sei ein Signal, „was möglich ist, wenn eine Familie zusammenhält und ihre Vision mit starken Partnern umsetzt“.

Starker Impuls für die Gemeinde

Für Bürgermeister Herbert Gaggl bedeutet die Ansiedelung des Betriebes einen Meilenstein für **Moosburg**. Ein Unternehmen wie Wienerroither bringe nicht nur Arbeitsplätze, sondern auch langfristige Wertschöpfung in die Region. „Es braucht nicht nur Förderungen, sondern Menschen, die Projekte aktiv unterstützen. Heute ist ein Gewinn für die ganze Gemeinde“, sagte Gaggl.

Familienbetrieb mit Fokus auf Zukunft

WKK-Präsident Jürgen Mandl hob die Rolle regionaler Familienbetriebe hervor: Sie vereinen Tradition und Innovationskraft – ein Mix, der sich in der Produktqualität widerspiegelt.

Martin Wienerroither erläuterte die Entscheidung für den Neubau: Eine Erweiterung in Pörschach sei nicht mehr möglich gewesen. In Moosburg entstand nun eine ebenerdige Produktion, die moderne Abläufe und zukunftsorientierte Technologien ermöglicht.

Investition in Qualität und Region

Insgesamt flossen 17,5 Millionen Euro in das neue Brot- und Konditorhandwerkshaus. Rund 1,3 Millionen Euro davon stammen aus **EU-Fördermitteln**, die sowohl in Bau und Planung als auch in Maschinen, Geräte, Einrichtung und IT investiert wurden.

Mit 14 Standorten und 210 Beschäftigten zählt Wienerroither zu den starken Arbeitgebern der Region. Die Produktionszahlen des vergangenen Jahres zeigen die Dimension: 270.000

Handsemmeln, 94.000 Dinkelwurzeln, 140.000 Zuckerreinkern und 47.000 Krampusse – dazu 11.245 Meter gezogener Strudel.

Der neue Standort in Moosburg markiert damit nicht nur einen räumlichen, sondern auch einen handwerklichen Aufbruch für eines der traditionsreichsten Backhäuser Kärntens – und setzt ein starkes Zeichen für die Zukunft des regionalen Bäckerhandwerks.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at