

Linzer Torte und die Konditorei Jindrak - ein kongeniales Team

Die Konditorei Jindrak ist weit über Linz hinaus bekannt – nicht nur wegen der Linzer Torte. Seit 1929 steht der Familienbetrieb für Qualität, Handwerkskunst und gelebte Tradition über vier Generationen hinweg.



Leo Jindrak präsentiert in der Backstube die frisch gebackenen Mini-Varianten der Original Linzer Torte – ein süßes Aushängeschild mit weltweiter Bekanntheit. © Henry Gasselich

Mit Linz verbindet man unweigerlich die **Linzer Torte**. Sie gilt als die älteste bekannte Torte der Welt – und wird bis heute mit Sorgfalt und Hingabe gebacken. Die „**Original Linzer Torte**“ gibt es in der **Konditorei Jindrak**, gegründet 1929 in der Herrenstraße, heute ein Vorzeigebetrieb mit neun Standorten und rund 150 Mitarbeitenden. Mehr als 130.000 Exemplare der Torte verlassen jährlich die Backstube – frisch verkauft oder per Onlineshop weltweit verschickt.

Doch Jindrak ist weit mehr als „nur“ Linzer Torte. Torten, Schnitten, Petit Fours, edle Pralinen und viele weitere süße Spezialitäten entstehen hier täglich frisch – mit handwerklichem Können, hochwertigen Zutaten und viel Erfahrung. Ob Krapfen zur Faschingszeit, erfrischendes Eis im Sommer oder klassische Weihnachtsbäckerei: Das Sortiment vereint Tradition, Regionalität und Vielfalt auf hohem Niveau.



Die Filiale am Pöstlingberg bietet nicht nur Mehlspeisenvielfalt, sondern auch einen der schönsten Ausblicke über Linz – samt verspieltem Eingangsbereich und charmanten Details. © Henry Gasselich

Von der Familiengründung zur Linzer Institution

Gegründet wurde das Unternehmen im Jahr 1929 von Kommerzialrat Leo Jindrak I. in der Herrenstraße 22. Mit zwei Verkäuferinnen und drei Gesellen wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit – mit dem Ziel, handwerklich hergestellte österreichische Mehlspeisen nach traditionellen Rezepten anzubieten. Die Qualität stand von Anfang an im Mittelpunkt. Rasch entwickelte sich Jindrak zur festen Größe in Linz – nicht zuletzt wegen der beliebten Linzer Torte.

Bis heute ist die Konditorei in Familienbesitz geblieben. 1971 übernahm Leo Jindrak II. den Betrieb, renovierte das Stammhaus, eröffnete das Feinschmeckerrestaurant „Pikant“ und baute das Filialnetz aus. **Leo Jindrak III.**, heute Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe und Vizepräsident der WKO Oberösterreich, legte bereits mit 21

Jahren die Meisterprüfung ab und übernahm 1986 die Leitung. Heute arbeitet mit Leo Jindrak IV. bereits die vierte Generation aktiv mit – auch er hat 2016 die Meisterprüfung abgelegt.



□□□□Gugelhupfe bekommen mit Staubzucker den letzten Schliff – ein Klassiker aus der Jindrak-Backstube, der wie eh und je nach überlieferten Rezepten hergestellt wird. © Henry Gasselich



□□□□Handwerk mit Fingerspitzengefühl: Eine Mitarbeiterin formt feine Biskuitrouladen – Schicht für Schicht ein Meisterstück aus traditionellem Konditorhandwerk. © Henry Gasselich



Ofenfrische Blechcreation mit luftigem Baiser-Topping – handgemacht, wie alle Mehlspeisen im Traditionsbetrieb. Auf dem Rücken: das Bekenntnis zur süßen Verführung.
© Henry Gasselich

Handwerk trifft Innovationsgeist

Heute zählt die Konditorei Jindrak mit neun Filialen in Linz und Umgebung sowie rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu den angesehensten Betrieben der Branche. Wie zu Großvaters Zeiten wird auch heute noch nach traditionellen Rezepten gebacken – teils sogar mit den original Backformen vergangener Jahrzehnte. Bei den Zutaten setzt das Familienunternehmen auf Qualität und Regionalität: Verarbeitet werden täglich frische, naturbelassene Rohstoffe – soweit möglich aus Österreich. Viele Lieferanten begleiten das Unternehmen seit Jahrzehnten. Dieses klare Bekenntnis zur Herkunft und zur Handschrift des Handwerks ist tief in der Identität des Hauses verankert. Das Zusammenspiel aus regionalen Zutaten, handwerklichem Können und echter Hingabe wurde im Dezember 2020 gewürdigt: Als eines der ersten Unternehmen erhielt die Konditorei Jindrak die Auszeichnung „AMA Genuss Region Manufaktur“. Und auch auf die Menschen hinter den Produkten ist man stolz: Der Betrieb versteht sich als Ausbildungsstätte und Ort der Weitergabe. Aktuell werden zehn Lehrlinge zu Konditorinnen und Konditoren ausgebildet.

Ein Klassiker mit Geschichte

Zurück zur „Linzer Torte“: Wenn über Linz gesprochen wird, ist die Linzer Torte nie weit. Ihr Name ist untrennbar mit der Stadt verbunden – und mit der Konditorei Jindrak, die das Traditionsgebäck seit Generationen bäckt und in alle Welt verschickt. Mit ihrer klassischen Kombination aus mürbem Teig, feinen Nüssen, fruchtiger Ribiselmarmelade und dem typischen Gittermuster ist die Linzer Torte nicht nur ein kulinarisches Markenzeichen, sondern auch ein Symbol für österreichisches Konditorhandwerk.

Ihr genauer Ursprung liegt im Dunkeln – und doch gilt sie heute als älteste bekannte Torte der Welt. Warum das so ist, welche historischen Quellen es gibt und welche Legenden sich um die süße Spezialität ranken, erfahren Sie in einem folgenden Beitrag.

Die Linzer Torte ist heute mehr als ein Gebäck. Sie ist ein kulinarisches Kulturgut – nicht nur für die Konditorei Jindrak, sondern für die ganze Stadt Linz, für Österreich und weit darüber hinaus. Ein Produkt mit Geschichte, Geschmack und Charakter – und ein würdiger Botschafter österreichischer Konditorkunst.

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at