

Martin Auer eröffnet erste Vollsortiments-Filiale am Wörthersee

Die Grazer Traditionsbäckerei Martin Auer expandiert nach Velden: Bio-Brote, Frühstück und Snacks gibt's jetzt erstmals in einer Kärntner Filiale direkt am Wörthersee.



Viele, köstliche Biobrote & Backwaren von Martin Auer gibt es jetzt auch in Velden am Wörthersee. © Auer Brot GmbH

Neuer Standort mit vollem Sortiment

Die **Bäckerei Martin Auer**, ein Familienunternehmen mit langer Tradition in der Steiermark, hat nun erstmals eine Vollsortiments-Filiale in Kärnten eröffnet. Am Corso 6 in Velden am Wörthersee finden Gäste seit Kurzem das vollständige Bio-Angebot der Grazer Handwerksbäckerei – inklusive frischem Brot, Gebäck, Frühstücksvariationen, Mittagsgerichten und süßen Verführungen.

Die Filiale ist täglich von 6:30 bis 19:00 Uhr geöffnet – auch an

Sonn- und Feiertagen. Für die Region bedeutet das: Handwerklich hergestellte Bio-Backwaren, frisch geliefert aus der Firmenzentrale in Graz, sind nun auch am Wörthersee jederzeit verfügbar.



„Wir wollen ein guter Gastgeber sein und die Erwartungen unserer Gäste im besten Fall übertreffen“, sagt Martin Auer. © Auer Brot GmbH

Expansion mit Haltung

Mit der neuen Filiale wächst das Kärntner Netz von Martin Auer auf fünf Standorte in Klagenfurt, Villach und nun auch Velden. Das Ziel ist klar formuliert: „Wir wollen ein guter Gastgeber sein und die Erwartungen unserer Gäste im besten Fall übertreffen“, so Martin Auer. Die Gastgeberrolle ist Teil einer unternehmensweiten Philosophie, die auf Qualität, Nachhaltigkeit und Handwerkskultur setzt.

Handwerk im Herzen: Das Atelier in Graz

Das Herzstück der Produktion liegt weiterhin in Graz. Seit 2021 betreibt Martin Auer dort ein hochmodernes Backatelier mit eigener Getreidemühle und Kaffeerösterei. Die Kühltechnik erlaubt lange Teigführungen, die sich positiv auf Geschmack, Bekömmlichkeit und Frischhaltung auswirken. Auch die Verwendung von Natursauerteig hat bei Martin Auer einen hohen Stellenwert. Alle Bio-Brote werden ohne Zusatz von

Industriehefe hergestellt – einzig durch Fermentation von Mehl und Wasser entsteht der Trieb.

Tradition und Innovation vereint

Gegründet wurde die Bäckerei 1936 von Martin Auer IV. Seit 2011 wird das Unternehmen in sechster Generation von Martin Auer VI geführt, der das Unternehmen von seinem Vater übernahm. Mit unternehmerischem Know-how, internationaler Erfahrung und der Meisterprüfung im Gepäck hat er das Unternehmen modernisiert, erweitert und den Markenauftritt geschärft.

Heute umfasst das Filialnetz 43 Standorte – der Großteil davon in Graz und Umgebung, ergänzt durch weitere Standorte in Wien, Lieboch, Gleisdorf und nun fünf in Kärnten.

Sozial und nachhaltig: Brot mit Verantwortung

Neben handwerklicher Qualität setzt Martin Auer auch auf soziale Verantwortung. Der **Verein PANE** verkauft Brot vom Vortag zum halben Preis. Der Erlös kommt zu 100 % Hilfsprojekten wie „Steirer helfen Steirern“ oder „Von Mensch zu Mensch“ zugute. Ehrenamtlich unterstützt von Mitarbeiter:innen, Freund:innen und den Maltesern ist PANE ein gelebtes Beispiel für gelebte Nachhaltigkeit – ein Gewinn für alle Beteiligten.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at