

Tradition, Geschmack, Handwerk: Wie Resch&Frisch die Kunst des Keksebackens lebendig hält

Weihnachtskekse gehören für zwei Drittel der ÖsterreicherInnen zum Fest. Resch&Frisch bewahrt ihre handwerkliche Herstellung – mit regionalen Zutaten, traditioneller Technik und Fokus auf Nachhaltigkeit.



Das Weihnachtskekssortiment bei Resch&Frisch reicht von Vanillekipferln, Linzer Augen und Florentinern bis zu Nussecken, Zimtsternen und auch glutenfreien Sorten. © Beigestellt

Wo Weihnachtskekse Tradition und Handwerk verbinden

Weihnachten ohne **Kekse**? Für die meisten ÖsterreicherInnen kaum vorstellbar. Rund zwei Drittel der Bevölkerung zählen Vanillekipferl, Lebkuchen oder Mürbteigkekse zu den unverzichtbaren Fixpunkten des Festes. Doch während in vielen

Haushalten Zeit und Muße zum Backen fehlen, bleibt die Sehnsucht nach den vertrauten Aromen handgefertigter Klassiker groß.

Genau hier knüpft **Resch&Frisch** an. Das Familienunternehmen aus Oberösterreich fertigt seit Jahrzehnten Weihnachtskekse mit jener Sorgfalt, die einst in jeder weihnachtlichen Küche selbstverständlich war. „Unsere Konditorinnen und Konditoren bewahren Wissen, das viele zuhause nicht mehr weitergeben“, sagt Geschäftsführer **Georg Resch**. „Wir achten darauf, dass unsere Kekse den Geschmack vermitteln, der Kindheitserinnerungen weckt.“



Hier entstehen täglich Tausende Kekse – in präziser Handarbeit und mit Zutaten, die bewusst gewählt sind. © Beigestellt

Handarbeit, die man schmeckt

Bereits im September laufen in den Backstuben von Resch&Frisch die Öfen an. Von erfahrenen KonditorInnen entstehen hier täglich Tausende Kekse – in präziser Handarbeit und mit Zutaten, die bewusst gewählt sind: heimisches Mehl, Butter und Obers von Vertragslandwirten aus Oberösterreich, dazu Hasel- und Walnüsse, Mandeln und echte Kuvertüre. Auf

Palmöl, Fettglasuren oder Gentechnik verzichtet das Unternehmen konsequent.

Das Sortiment reicht von Vanillekipferln, Linzer Augen und Florentinern bis zu Nussecken, Zimtsternen oder glutenfreien Sorten. Die Kombination aus regionalen Rohstoffen und traditioneller Verarbeitung bildet das Fundament für einen Geschmack, der gleichbleibende Qualität und Herkunft vermittelt.



„Wir verbinden traditionelle Backkunst mit zeitgemäßen Methoden“, sagt Georg Resch. © Beigestellt

Nachhaltigkeit als Teil der Backtradition

Nachhaltigkeit spielt im Lebensmittelhandwerk eine immer größere Rolle – rund 90 Prozent der ÖsterreicherInnen achten laut Umfragen beim Einkauf auf nachhaltige Produktionsweisen. Bei Resch&Frisch ist dieses Bewusstsein fest in der Unternehmensphilosophie verankert.

Die Zutaten stammen aus kontrollierten, regionalen Quellen, die Produktion erfolgt gentechnikfrei und ressourcenschonend. Immer mehr Strom wird aus eigener Erzeugung und erneuerbaren Quellen gedeckt; bereits ein Drittel der Gesamtenergie stammt aus nachhaltigen Quellen. So entsteht Jahr für Jahr ein Sortiment von rund 54 Tonnen handgefertigten Weihnachtskeksen – gebacken in Oberösterreich, geliefert in ganz Österreich.

„Wir verbinden traditionelle Backkunst mit zeitgemäßen Methoden“, sagt Georg Resch. „So bewahren wir nicht nur kulinarische Tradition, sondern schaffen Genuss mit Verantwortung.“

Ein Unternehmen mit regionaler Verwurzelung

Resch&Frisch mit Sitz in Gunskirchen betreibt zwei Produktionsstandorte in Wels und Gunskirchen und ist in drei Geschäftsbereichen aktiv: im Gastrosegment, mit dem Heimzustellservice **„Back's Zuhause“**, sowie mit rund 22 Bäckerei-Cafés in Oberösterreich und Salzburg. 1.300 MitarbeiterInnen erwirtschafteten 2024 einen Umsatz von 149 Millionen Euro (2023: 147,6 Millionen Euro).

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at