ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

27. Mai 2025

# Traditionsbäckerei Sorger bringt steirische Brotkultur nach Wien

Die Grazer Bäckerei Sorger eröffnet ihre erste Filiale in Wien – mit Holzofenbrot, Natursauerteig und steirischem Handwerk mitten im neuen „Naschpark“.

*Ganz traditionell: Sorgerbrot wird unter Einsatz von Natursauerteig, im Holzofen gebacken. © Lupi Spuma*

## Steirische Brotkunst für Wien: Sorger eröffnet Filiale am Naschmarkt

Mitten im vierten Wiener Gemeindebezirk zieht die Bäckereitradition aus der Steiermark ein: Die **Bäckerei Sorger**, ein Familienbetrieb mit Wurzeln bis ins Jahr 1688, eröffnet ihre erste Filiale außerhalb der Heimatregion – und zwar im neuen „**Naschpark**“, dem grünen Zukunftsprojekt auf dem ehemaligen Parkplatz zwischen linker und rechter Wienzeile beim Naschmarkt.

## Ein Ort für Genuss – mit Brot aus dem Holzofen

Der „Naschpark“ will nicht nur ein neuer urbaner Freiraum für Erholung und Kulinarik sein, sondern auch regionale Qualität und handwerkliche Lebensmittel erlebbar machen. Genau hier fügt sich Sorger mit seinem Sortiment ein. Im Mittelpunkt steht das Brot, gebacken im klassischen **Holzofen** und mit langer Teigführung, wie man es heute nur noch selten findet.

*„Selbstverständlich arbeiten wir bei all unseren Produkten ausschließlich mit österreichischem Getreide“, sagen die Geschäftsführer Albin und Paul Sorger-Domenigg. © Beigestellt*

## Alte Rezepturen – neu belebt

Die neue Wiener Filiale bringt die beliebtesten Sorten aus dem Stammhaus in Graz nach Wien. Ob Bauernbrot, Dinkelkruste oder süße Sauerteigkreationen: Gebacken wird mit hauseigenem **Natursauerteig** – und zwar in nahezu allen Produkten, auch bei süßem Gebäck. Damit setzt Sorger ein Zeichen für die ursprüngliche Art des Backens, bei der Geschmack und Bekömmlichkeit im Vordergrund stehen.

„Wir arbeiten ausschließlich mit Getreide aus Österreich“,

betonen Albin und **Paul Sorger-Domenigg**, die das Familienunternehmen in der fünften Generation führen. Die Herkunft der Rohstoffe ist ihnen ebenso wichtig wie das handwerkliche Können ihrer Mitarbeitenden.

## Österreichische Getreidevielfalt trifft Handwerkskunst

Die Entscheidung für Wien ist ein bewusster Schritt: Man wolle die steirische Backkultur über die Landesgrenzen hinaus bekannt machen – nicht mit industrieller Massenware, sondern mit Zeit, Geduld und regionalen Rohstoffen.

Die Expansion bleibt dabei kontrolliert und qualitätsorientiert: Zwei Backstuben – in Graz und im nahegelegenen Dobl – beliefern aktuell die rund 30 Filialen in der Steiermark sowie nun auch die neue Filiale in Wien.

## Bäckerei Sorger auf einen Blick

| | |
|---|---|
| Gründungsjahr | 1688 |
| Hauptsitz | Graz, Steiermark |
| Führung | Albin und Paul Sorger-Domenigg (5. Generation) |
| Mitarbeiter*innen | rund 400 |
| Filialnetz | 30 Standorte in der Steiermark + 1 in Wien |
| Produktionsstandorte | Graz und Dobl |
| Besonderheiten | Holzofenbrot, Natursauerteig, österreichisches Getreide |

## Neue Impulse für das Bäckerhandwerk

Mit der Filialeröffnung in Wien schafft Sorger nicht nur neue Arbeitsplätze, sondern setzt auch ein Zeichen für das Fortbestehen handwerklicher Bäckerei in einem zunehmend industrialisierten Markt. Für Bäckerinnen, Konditorinnen, Cafébetreiberinnen, Landwirtinnen und das gesamte Fachpublikum ist das Projekt ein gelungenes Beispiel dafür, wie regionale Qualität, transparente Rohstoffpolitik und moderne Verkaufsformate Hand in Hand gehen können.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at