

ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

www.baeckerzeitung.at

Weniger *Filialen*, mehr Zukunft

Wie Oliver Gradwohl den
Familienbetrieb neu ausbalanciert und
mit digitaler Strategie durchstartet

Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

Ihr persönliches Exemplar

Österreichische Post AG, MZ 25Z044753 M
DIE SCHNATTEREI e.U., Grenzstraße 180/D1, 2230 Gänserndorf

KÖNIG

Stattegger Straße 80
8045 Graz · Austria
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com





Die Bäckerei Ruetz hat beim Brot- und Konditorenwettbewerb ordentlich abgeräumt – sogar für seine Schokoladen gab es 100 Punkte.



4 Kurz & bündig

News, Spotlights und mehr

8 Kärntens Konditoren

zauberten süße Kunstwerke

10 NÖ & Burgenland feiern

Der Landeslehrlingswettbewerb in Baden

12 Meister mit Matura

Das neue Ausbildungsmodell

14 1.110 Medaillen

Der Brot- und Konditorenwettbewerb

21 Volles Haus in Linz

Die Frühjahrsmesse der BÄKO



*ÖBKZ vernetzt:
Alle Infos auf einen Blick!*

Bleiben Sie informiert, schicken Sie uns Ihre Ideen und Wünsche, diskutieren Sie mit uns – werden Sie Teil der ÖBKZ-Community!

Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung:
www.baeckerzeitung.at



office@baeckerzeitung.at



www.facebook.com/baeckerundkonditor



www.instagram.com/baeckerzeitung.at



LinkedIn: Österreichische BÄCKER & KONDITOR Zeitung

24 Bio, regional – Gradwohl

Die neue Strategie der Bäckerei

28 Gesundheit und Genuss

Das sind die Trends der Backzutatenbranche

31 Zuckerfrei skalieren

So will NEOH mit Zero+ B2B durchstarten

32 140 Jahre Molin Pradel

Der Wiener Kultbetrieb feiert Jubiläum

34 Genuss-Tipps

Die neuesten Frühstücksideen

Österreichische BÄCKER & KONDITOR Zeitung

Herausgeber, Verleger: Verlagsbüro Die Schnatterer e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180D1

Geschäftsführung: Tanja Braune, office@baeckerzeitung.at

Internet: www.baeckerzeitung.at

Redaktion: D.-Alexander Braune, Mag. Hilde Resch, Robert Penz

Social Media Management: Barbara Egger, Julia Reißner BA

Designentwicklung: Atelier Kubinecz **Grafik & Produktion:** Max

Bürger **Lektorat & Korrektorat:** Martin Betz **Coverfoto:** Bäckerei

Gradwohl **Medienberatung und Anzeigenservice:** Alexander Riha,

Tel.: +43/(0)676/39 85 020, E-Mail: a.riha@baeckerzeitung.at

Anzeigenstarif: Mediaplan 2026, gültig ab 1. 1. 26.

Erscheinungsweise: 10-mal/Jahr.

Abonnement: Cover Service GmbH & Co.KG,

Tel. +43 1 361 70 70-560, baeckerundkonditor@cover-services.at

Jahresbezugspreis: Inland: € 85,- / EU-Ausland: € 120,- / Schweiz: € 160,-

Abonnements, die nicht einen Monat vor Ablauf des Bezugsjahres storniert werden, laufen weiter.

Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz, Zamenhofstraße 43–45, www.friedrichdruck.com

Die Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung ist eine unabhängige Fachpublikation für praxisnahes Wissen und Inspiration im Lebensmittelhandwerk. Mit einem Fokus auf Trends, Technologien, Marktentwicklung und relevante Themen bietet sie Orientierung für Bäckereien, Konditoreien und die gesamte Lebensmittelbranche. Die publizierten Inhalte wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Gleichwohl übernehmen wir keine Haftung für ihre Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Die Inhalte der einzelnen Artikel, Kommentare und Beiträge spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung des Medieninhabers wider.

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.baeckerzeitung.at/impressum-offenlegung ständig abrufbar.

Genderhinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit haben wir in einigen Texten die männliche oder weibliche Form einer Bezeichnung gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung eines anderen Geschlechts. Alle Geschlechter (m/w/d) sollen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.

Datenschutzerklärung unter www.baeckerzeitung.at/datenschutz.





Liebe Leserinnen und Leser!

1.110 Medaillen beim Brot- und Konditorenwettbewerb zeigen eindrucksvoll das Niveau der Branche. Mehr als die Hälfte davon in Gold. Eine Zahl, die für Qualität, handwerkliche Präzision und kreative Exzellenz steht. Selbst erfahrene Branchenkennerinnen wie Mag. Hilde Resch, die profilierteste Fachautorin des Landes, zeigten sich beeindruckt. Heuer, so ihr Resümee, sei es „ganz besonders“ gewesen.

Dieser Applaus setzte sich fort. In Kärnten standen bereits die Landeslehrlingswettbewerbe der Konditoren im Mittelpunkt. In Baden wurden die besten Lehrlinge aus Niederösterreich und dem Burgenland ausgezeichnet. Auch dort zeigte sich, was diese Branche auszeichnet: hohe Qualität, enorme Kreativität und ein bemerkenswertes Engagement im Nachwuchsbereich.

Der Nachwuchs sichert die Zukunft des Handwerks. Mit dem neuen Ausbildungsmodell „Meister mit Matura“ setzt die Landesinnung ein klares Zeichen. Innerhalb von sechs Jahren können Lehrlinge nicht nur die Gesellenprüfung, sondern auch die Meisterprüfung und die Matura absolvieren. Ein durchgängiges System, das Praxis und Bildung verbindet und auf die Anforderungen einer neuen Generation reagiert. Wie dieses Modell konkret funktioniert und welche Chancen es eröffnet, erläutern Christian Heiss und Thomas Hagmann in einem ausführlichen Doppelinterview in dieser Ausgabe.

Applaus wird es in den kommenden Wochen wohl weiterhin geben, wenn auch auf einer anderen Bühne. Im Juni richtet sich der Blick vieler auf den Fußball. Auch wenn die Anstoßzeiten nicht immer optimal sind, sorgt das Turnier für Gesprächsstoff. Damit Sie und Ihr Team das Geschehen nicht nur verfolgen, sondern auch aktiv mitgestalten können, haben wir dieser Ausgabe ein WM-Tipp-Poster beigelegt. Entwickelt von unserem Produktionsleiter Robert Kreisinger und umgesetzt in Kooperation mit Multivac, soll es für freudvolle Momente in der Backstube sorgen.

Ich wünsche Ihnen eine gute Lektüre und weiterhin viel Applaus für Ihr tägliches Handwerk.

*Herzlichst,
Ihre Tanja Braune*

Fotos: Hilde Resch, Harald Platteter

BONJOUR GENUSS!

Buttercroissant à la française



CROISSANT ROYAL, 80 g

- Knuspriges Buttercroissant mit französischem Charakter
- Gerade Form, offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung
- 24 % Butteranteil im Teig
- Authentische Optik nach dem Backen ohne Beschädigung
- Glänzende Oberfläche durch Eistreiche

Kärntens Meister-Elite in Velden geehrt

Die berufliche Bildung von der Lehre bis zum Abschluss in Form einer Meister- oder Befähigungsprüfung liegt stark im Trend. Im vergangenen Jahr haben sich 563 Kärntnerinnen und Kärntner dieser Herausforderung erfolgreich gestellt. Sie wurden im April im Rahmen einer großen Gala im Casineum Velden gebührend gefeiert.

„In unserer Zeit wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Herausforderungen braucht der Wirtschaftsstandort Menschen, die Leidenschaft für ihren Beruf aufbringen und bereit sind, mehr zu leisten. Sie sind Garant für die international anerkannte hohe Qualität des Handwerks und der Dienstleistungen und auch dafür, dass Wissen und



Fähigkeiten an die nächste Generation weitergegeben werden. Nur so können wir zukünftig im internationalen Wettbewerb bestehen“, betonte Peter Storfer, Obmann der Sparte Gewerbe und Handwerk in der Wirtschaftskammer Kärnten, in seiner Laudatio.

Auch das Lebensmittelhandwerk war unter den Absolventinnen und Absolventen stark vertreten, wie bei den Konditorinnen etwa mit Anita Maric, Sabrina Unterweger, Melanie Grill, Kathrin Kattnig, Sabrina Fercher-Messner, Sabrina Ebner, Selina Nadine Tschauko, Nadine Koenders, Stephanie Fuchs und vielen anderen.

Carmen Brüggler ist neue AMA-Kommunikationschefin



Carmen Brüggler übernimmt mit 1. Mai 2026 die Leitung der Unternehmenskommunikation bei der AMA-Marketing und verantwortet künftig sämtliche Presseagenden sowie die interne und externe Kommunikation. Die 33-jährige Kärntnerin, zuletzt Pressechefin des Vereins „Land schafft Leben“, zeichnet in ihrer neuen Rolle für die kommunikative Weiterentwicklung der AMA-Marketing als zentrale Qualitätsgemeinschaft der österreichischen Land- und Lebensmittelwirtschaft verantwortlich.

Am Wort!



Leo Jindrak
Bundesinnungsmeister,
Innungsmeister der
österreichischen Konditoren

Die BÄKO-Frühjahrsmesse hat wieder einmal gezeigt, wie wichtig solche Events für unsere Branche sind. Diese Messe ist eine Plattform der Begegnungen für Aussteller wie Besucher gleichermaßen. Die Zulieferer haben ihre Angebote präsentieren, die Betriebe ihre Fragen und Bedürfnisse platzieren können, entspannt und in angenehmer Atmosphäre. Die Messe war gut besucht, die Stimmung hervorragend – für mich ein kräftiges Lebenszeichen der Branche. Wir haben in Österreich viele engagierte, tolle Bäckerei- und Konditorei-Betriebe, die interessiert sind an Innovationen und allen Angeboten, die ihr Unternehmen weiter voranbringen.

Es steht aber nicht nur das Interesse an neuen Produkten und innovativen Konzepten bei solch einem Branchenevent im Vordergrund, genauso wichtig ist der persönliche Kontakt. Wir brauchen solche Veranstaltungen, um uns zu treffen, uns auszutauschen und zu netzwerken. Genauso wichtig, wie mit unseren Kunden im persönlichen Kontakt zu bleiben, ist für uns die Pflege der geschäftlichen Beziehungen.

Manch einer nimmt von einer Veranstaltung gute Ideen mit, die einfach umzusetzen sind, oder erfährt, dass andere dieselben Probleme im Betrieb haben und welche Lösungen es dafür gibt. Das gibt neue Motivation sowohl für strategische Planung als auch für das tägliche Geschäft.

Leider gibt es nicht viele Events, bei denen wir regelmäßig zusammenkommen können, oder es fehlt die Zeit teilzunehmen. Umso wichtiger ist es, die Gelegenheit zu nutzen, wann immer sie sich bietet. Ich freue mich schon jetzt auf die Frühjahrsmesse BÄKO 2028 und ich hoffe, dass dann wieder viele dabei sein werden.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
office@baeckerzeitung.at



Agrana-CEO Stephan Büttner, Mercator-Emba-CEO Darja Jamnik, Anne-Laury Lartigue und GF Markus Wagner (Agrana Fruit), Agrana-COO Franz Ennser

Agrana übernimmt Mercator-Emba

Nach der Genehmigung durch die internationalen Wettbewerbsbehörden Ende März hat der Nahrungsmittel- und Industriegüterkonzern Agrana die Übernahme von Mercator-Emba d.o.o. („Emba“) in Slowenien erfolgreich abgeschlossen und die Produktion unter neuer Leitung aufgenommen. Agrana betreibt nun erstmals einen Produktionsstandort in Slowenien. Dieser befindet sich etwa 30 Kilometer südwestlich von Ljubljana, beschäftigt rund 100 Mitarbeitende und

erzielt einen jährlichen Umsatz von ungefähr 30 Millionen Euro.

Emba zählt zu den führenden slowenischen Lebensmittelherstellern für die Out-of-Home-Gastronomie (Food Service), für Lebensmittelverarbeiter sowie für den Einzelhandel und zeichnet sich durch spezialisiertes Know-how in der Herstellung von Instant-Kakao-Produkten, Sirupen und Dessert-Toppings aus. Die Produkte werden vorwiegend nach Zentral-, Süd- und Osteuropa geliefert.

DIE ZAHL DES MONATS

54 Stunden

Schätzungen auf Basis von Daten der International Labour Organization zufolge zählen Beschäftigte in Bhutan mit rund 54 Wochenstunden zu jenen mit den längsten Arbeitszeiten weltweit.

In Österreich lag die durchschnittliche Wochenarbeitszeit 2024 laut Statistik Austria bei 29,4 Stunden.

In Deutschland arbeiteten Erwerbstätige 2024 laut Eurostat im Schnitt 34,3 Stunden pro Woche.

Trotz deutlich längerer Arbeitszeiten liegt der wirtschaftliche Wohlstand in Bhutan klar unter dem Niveau Österreichs.

Quellen: Statistik Austria, International Labour Organization (ILO), Eurostat

Wie geht es dem Handwerk?

Bäcker und Konditoren stehen vor ähnlichen Herausforderungen – mit unterschiedlicher Schlagseite. Während die **Bäcker ihren Branchenumsatz real um 0,5 % leicht steigern konnten, verloren die Konditoren inflationsbereinigt 2,4 % an Volumen.**

Rohstoffkosten belasten beide Sparten massiv: 82 % der Konditoren nennen Preissteigerungen bei Rohstoffen

und Materialien als ihr größtes Problem – bei den Bäckern ist es mit 69 % hingegen die Bürokratie, die an erster Stelle steht. Investiert wird in beiden Branchen zunehmend defensiv.

Die Stimmung zum Jahresstart ist gedrückt – im ersten Quartal 2026 bewerten jeweils nur 7 Prozent der Betriebe beider Sparten die eigene Geschäftslage als gut.



Hier finden Sie die aktuellen Konjunkturbeobachtungen der KMU Forschung Austria.





Josef Schrott
Innungsmeister der
österreichischen Bäcker

Der Österreichische Brotwettbewerb hat einmal mehr eindrucksvoll gezeigt, wie leistungsstark und innovativ die heimischen Bäckereien in allen Bundesländern sind. Viele Betriebe haben die Chance genutzt, ihre Produkte von einer hochkarätigen Expertenjury bewerten zu lassen, um in puncto Qualität, Kreativität und Innovation noch besser zu werden. Dass sie schon jetzt auf einem sehr hohen Niveau arbeiten, zeigt die hohe Anzahl an verliehenen Medaillen, mehr als 80 % der eingereichten Exponate wurden mit Gold oder Silber ausgezeichnet.

Die Bandbreite der bewerteten Produkte reichte von der klassischen Semmel bis zu Backwaren für spezielle Ernährungsbedürfnisse. Mehr als 300 eingereichte Produkte allein in den beiden Kategorien „Innovative Produkte“ – mit besonderer Beschaffenheit oder besonderen Zutaten – und „Backwaren pur“, also frei von jeglichen Zusatzstoffen, belegen, wie nah die heimischen Betriebe an den Wünschen und Bedürfnissen der Kunden sind. Wir hören ihnen genau zu und entwickeln immer bessere, bekömmlichere Backwaren, die auch dem gewünschten Geschmack entsprechen.

Für mich ist jeder Betrieb ein Gewinner, der sich diesem Wettbewerb gestellt hat. Denn neben der Rückmeldung der Kunden liefert diese Leistungsschau einen wichtigen Beitrag zur Qualitätssicherung im Betrieb wie auch in der gesamten Branche und zeigt auf, ob der eingeschlagene Weg stimmt.

Die Auszeichnungen bedeuten zudem Lob und Anerkennung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die tagtäglich in der Backstube ihr Bestes geben.

Die Bäckerinnen und Bäcker, die am Brotwettbewerb teilgenommen haben, haben mich tief beeindruckt durch ihre Kreativität, ihre innovativen Ideen, ihre Leidenschaft für das Handwerk und vor allem die unvergleichliche Qualität ihrer Produkte.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
office@baeckerzeitung.at



DerMann spendet 17.700 Euro für den guten Zweck

Glückszahl 13: Im Herbst 2025 veranstaltete die Wiener Traditionsbäckerei DerMann bereits zum dreizehnten Mal das Pro-Juventute-Promibacken und unterstrich damit ihr soziales Engagement. Beim Verkauf der Wiener Striezel wurden 17.700 Euro erzielt, die Bäckermeister Michael Mann nun an Claudia Geiger, Leitung Kommunikation und Sponsoring bei Pro Juventute, übergab.

„Das Pro-Juventute-Promibacken hat bei DerMann einen ganz besonderen Stellenwert. Es ist jedes Jahr aufs Neue beeindruckend zu sehen, wie viel Engagement und Zusammenhalt dabei entstehen – von den Prominenten bis hin zu unseren Kundinnen und Kunden. Gemeinsam leisten wir einen wertvollen Beitrag für Kinder und Jugendliche. Ein herzliches Dankeschön an alle, die mitgemacht und diese Initiative unterstützt haben, das Ergebnis spricht für sich“, so Michael Mann.

EU entlastet Lebensmittelgewerbe bei Nachhaltigkeitspflichten

Die EU hat die Berichtspflichten im Rahmen der Omnibus-I-Reform deutlich reduziert. Die CSRD gilt künftig nur noch ab 1.000 Beschäftigten und 450 Mio. Euro Umsatz, die CSDDD ab 5.000 Beschäftigten und 1,5 Mrd. Euro – Anwendungsbeginn Juli 2029.

Nahezu alle Betriebe des Lebensmittelgewerbes sind damit von den Verpflichtungen befreit.



Alle Infos der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

Meisterfeier in Baden: Süße Spitzenleistungen



Hoch motivierte junge Damen beeindruckten bei der Meisterfeier der Konditoren in der Landesberufsschule Baden Prüfer sowie Gäste mit prächtigen Schaustücken, Anlasstorten, Stückdesserts, feinsten Pralinen und vielem mehr.

Ist die praktische Prüfung geschafft, ist der Rest der Meisterprüfung meist nur mehr ein Kinderspiel. Die angehenden Nachwuchsmeisterinnen haben sich der dreitägigen anspruchsvollen praktischen Prüfung gestellt und fertigten Konditorware vom Feinsten. Die kunstvollen Schaustücke, köstlichen Torten und Pralinen, die perfekt modellierten Figuren und innovativen Stückdesserts zeugten von Kreativität und höchsten handwerklichen Fähigkeiten der Kandidatinnen. Erschöpft, aber glücklich durften sich Marlene Heissenberger, Katja Hörmansdorfer, Nadine Kleinerchner, Sonja Karpischek, Sophie Mussotter, Kerstin Stollhofer und Karin Urban über ihre hervorragenden Leistungen freuen. Unter den Gratulanten stellte sich auch der Innungsmeister der niederösterreichischen Konditoren, Christian Heiss, sowie Vertreter aus Wirtschaft und Politik ein.

Zum Abschluss feierten die Ehrengäste, Lehrer, Prüfer sowie die Familien und Freunde mit den angehenden Konditormeisterinnen – und natürlich konnten die süßen Meisterwerke auch verkostet werden.

Stark. Hygienisch. Wirtschaftlich.

MHS premium touch MHS ideal

MIT MHS GEHT'S

BROTSCHEIDEMASCHINEN, DENEN MAN
NICHT WIDERSTEHEN KANN.



Interesse? Wir beraten Sie gerne: sales@mhs-schneidetechnik.de

www.mhs-schneidetechnik.de

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH





Mit strahlendem Lächeln und dem WKO-Pokal in der Hand: Siegerin Lisamarie Grassl von der Konditorei Fahrnberger, Klagenfurt.

Kreativität, Präzision und ein Auge für kunstvolle Süßspeisen – das bewiesen die Lehrlinge beim Landeslehrlingswettbewerb der Konditoren. In der Fachberufsschule für Tourismus Warmbad-Villach stellten sich die besten Nachwuchstalente des Landes dieser Herausforderung und präsentierten das breite Spektrum ihres Könnens: von kunstvollen Torten über filigrane Pralinen bis hin zu anspruchsvollen Desserttellern. Innerhalb weniger Stunden mussten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer unterschiedliche Aufgaben bewältigen und die Jury mit Technik, Optik und natürlich auch Geschmack überzeugen. Bewertet wurden neben der Ausführung auch Kreativität, Sauberkeit und die stimmige Gesamtkomposition der Arbeiten.

Die gestellten Aufgaben konnte Lisamarie Grassl vom Lehrbetrieb Konditorei Fahrnberger in Klagenfurt am besten bewältigen und siegte vor Lukas Hrovat, ebenfalls Lehrling in der Konditorei Fahrnberger. Den dritten Platz sicherte sich Lilli Pöllinger vom Lehrbetrieb Rudolf Dieter Nussbaumer in Gmünd.

Auch die weiteren Teilnehmerinnen, Laura Weiß von der Warmbader ThermenHotel GmbH und Lea Köppl vom Kurhotel Pörtschach, zeigten hervorragende Leistungen und unterstrichen damit die insgesamt hohe Ausbildungsqualität im Kärntner Konditoreihandwerk.

Starke Leistungen auf hohem Niveau

Für Innungsmeister Paulus Fahrnberger ist der Landeslehrlingswettbewerb ein wichtiger Gradmesser für die Qualität der Ausbildung: „Die Vielfalt der Kreationen, die Perfektion der Techniken und die Innovationskraft unserer Lehrlinge sind ein starkes Signal. Besonders beeindruckend ist, mit welcher Sorgfalt und Genauigkeit gearbeitet wird – von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt. Das zeigt, wie hoch das Ausbildungsniveau in unseren Betrieben ist.“ Die juniorSkills bestätigen einmal mehr, wie vielseitig der Konditorberuf ist und welche handwerkliche Tiefe er verlangt. Gleichzeitig bieten sie eine wichtige Bühne, um junge Talente sichtbar zu machen und gezielt zu fördern – gerade in einer Zeit, in der qualifizierter Nachwuchs im Lebensmittelhandwerk mehr denn je gefragt ist.  Hilde Resch

Kärntens Konditorlehrlinge zauberten süße Kunstwerke

Bei den diesjährigen juniorSkills überzeugten Kärntens beste Konditorlehrlinge mit kreativen Kreationen. Gefragt waren eine ruhige Hand für die feine Arbeit sowie ein Gespür für Geschmack und Optik. Der Sieg ging an Lisamarie Grassl vom Lehrbetrieb Konditorei Fahrnberger in Klagenfurt.

ICH VERWENDE EIFIX, WEIL DER ANSPRUCH MEINER GÄSTE SCHON BEIM FRÜHSTÜCK BEGINNT.

ALLE VORTEILE
FÜR BÄCKEREIEN:
baecker.eipro.de



Lilli Pöllinger (3.), Siegerin Lisamarie Grassl, Lukas Hrovat (2.) und Landesinnungsmeister der Konditoren Paulus Fahrnberger (v. l.), der sich über die hervorragenden Leistungen aller Teilnehmer, ganz besonders über den ersten und zweiten Platz seiner Lehrlinge, freute.



Letzte Hand anlegen: Lilli Pöllinger vom Lehrbetrieb Rudolf Dieter Nussbaumer in Gmünd arrangiert ihre Petit Fours.



Eifix Schlemmer Rührei von EIPRO:
für präzise Gelingsicherheit und besten
Geschmack. Wenn es um hochwertige und
kreative Ei- und Ei-Alternativprodukte geht,
ist EIPRO seit mehr als 30 Jahren
Ihr Qualitätsgarant.

Handwerk auf höchstem Niveau

Der Landeslehrlingswettbewerb in Baden zeigte eindrucksvoll, wie hoch das Niveau im Bäcker- und Konditorenhandwerk ist. Zwölf Bäcker, elf Konditoren aus Niederösterreich sowie zwei Teilnehmerinnen aus dem Burgenland stellten sich der Herausforderung – und überzeugten mit Präzision, Kreativität und bemerkenswerter Professionalität.



Lisa-Christine Schneckenleitner überzeugte mit ihrer Dschungel-Torte, filigranen Arbeiten und klarer Linie im Detail.

Der Landeslehrlingswettbewerb der Bäcker und Konditoren in der Landesberufsschule Baden zeigte eindrucksvoll, auf welchem Niveau der Nachwuchs arbeitet. Zwölf Bäckerlehrlinge, elf Konditorlehrlinge aus Niederösterreich sowie zwei Konditorinnen aus dem Burgenland stellten sich der Herausforderung. Der Ablauf machte die Intensität deutlich: Start um 7 Uhr, fünf Stunden konzentriertes Arbeiten, am Nachmittag die Siegerehrung. Dazwischen: Präzision, Zeitdruck – und bemerkenswerte Ruhe in den Backstuben.

Als sich die Türen zum Festsaal öffneten, bot sich Eindrucksvolles: Dschungelwelten aus Zucker, filigrane Schokoladenarbeiten, perfektes Gebäck. Moderatorin Christina Meister führte durch den Nachmittag, zahlreiche Ehrengäste gratulierten. Innungsmeister Klaus Kirchdorfer brachte es auf den Punkt: „Alle Achtung – um drei Uhr aufstehen, hierher fahren und dann alles so toll vorbereiten. Das ist eine Top-Leistung.“ Christian Heiss ergänzte: „Hier sitzen die besten Lehrlinge des Landes.“

Fünf Stunden, ein Motto

Das Wettbewerbsmotto „Dschungel“ ließ kreativen Spielraum – verlangte gleichzeitig höchste Präzision. Die Aufgaben waren klar definiert und anspruchsvoll: Bei den Bäckern reichte das Spektrum von Broten, Kipferln, Salzstangerln und Handsemmeln über Brezen und Plundergebäck bis hin zu Briochestriezen und einem Schaustück aus zwei Kilogramm Teig. Bei den Konditoren standen Garnierarbeiten, Pralinen, Petit Fours, modellierte Figuren und als Herzstück die Festtagstorte im Fokus. Bewertet wurde das Endprodukt, aber auch Arbeitsweise, Hygiene und fachliche Umsetzung. Jedes Produkt hatte eine Punktegewichtung, die Torte etwa 20 Punkte. Juryvorsitzender Johannes Schwarzmüller: „Ein ruhiges, konzentriertes, professionelles Arbeiten – keine Hoppalas. Die Punkte waren extrem knapp.“ Auch Robert Gansfuss, Juryvorsitzende Burgenland, betont: „Der Umgang mit den Rohstoffen und die Hygiene waren bei allen hervorragend.“

Niederösterreichs Bäcker

Den Sieg bei den Bäckern holte sich Sandra Lenk von der Bäckerei Konditorei Stoiber in Laa an der Thaya. Lenk ist Quereinsteigerin, hat zuvor eine Ausbildung zur Gärtnerin abgeschlossen und startete im November 2024 ihre verkürzte Lehre über das Programm „Frauen für Frauen“. Dass sie als Bäckerin angekommen ist, hört man: „Die Backstube macht einfach riesigen Spaß, das ganze Team ist super – der Schweiß rennt, und das macht die Arbeit noch schöner.“ Ihr Ziel ist klar: „Ich will den Backtechnologen und später den Master machen.“

Auch Lehrherr Philipp Stoiber lobt: „Sandra ist ein besonderer Lehrling. Mit Mitte zwanzig weiß sie genau, was sie will, und verfolgt ihre Ziele konsequent. Der Sieg beim Lehrlingswettbewerb ist nur ein Zwischenstep, sie hat sich damit für die AustrianSkills qualifiziert. Jetzt steht die Lehrabschlussprüfung an, die sie genauso mit Bravour meistern wird. Mit ihrem Ehrgeiz und ihrer Liebe zum Handwerk wird sie noch weit kommen.“

Auf den Plätzen zwei und drei folgten Stephan Simmer vom Schlosscafé Wieselburg und Desirée Vrabel von der Bäckerei Kasses in Thaya, die ebenfalls mit sehr soliden Leistungen überzeugten.

Die Konditoren Niederösterreichs

Bei den Konditoren setzte sich Lisa-Christine Schneckenleitner von Haubis GmbH in Petzenkirchen an die Spitze. Sie setzte das Dschungel-Motto konsequent in Grün um: mit einem Zuckerschaustück, einem mit Spritzglasur gemalten Papagei sowie modellierten Figuren und floralen Elementen. Die Glasur: eine klassische Ganache. Die



Burgenlands beste Konditorinnen: Fanni Hanák (links) und Sarah Voit (rechts) mit ihren Schaustücken – stolz begleitet von LIM Evelyn Goldenits und Robert Gansfuss.

Vorbereitung war intensiv: „Ich bin gestern erst um Mitternacht schlafen gegangen und habe nochmals alles geplant. Ich habe schon Muffensausen gehabt.“ Schneckenleitner befindet sich im vierten Lehrjahr und steht kurz vor ihrer LAB. Was danach kommt, lässt sie offen: „Schauen wir mal, was das Leben bringt.“

Auf den Plätzen zwei und drei folgten Emely Wachter von der Bäckerei Czihak in Gaming sowie Hanna Maglock von der Bäckerei Bruckner in Gedersdorf, die beide mit präziser Ausführung und sauberer Linienführung überzeugten.

Burgenlands Konditorinnen

Auch zwei Konditorlehrlinge aus dem Burgenland stellten sich dem Wettbewerb. Den ersten Platz holte sich Fanni Hanák von der Sonnentherme Lutzmannsburg. Ihr Schaustück: eine Sachertorte, erweitert um einen aus Schokoladenplastik modellierten Baum als zentrales Element, ergänzt durch Figuren und Blüten. „Ich habe mich intensiv vorbereitet und bin alles mehrmals durchgegangen“, sagt sie. Ihr weiterer Weg führt allerdings in eine andere Richtung: „Nach dem Lehrabschluss gehe ich auf die Polizeischule.“

Den zweiten Platz errang Sarah Voit vom Ausbildungsbetrieb Billa in Weppersdorf. Ihre Torte – eine Schokobiskuittorte mit Schokoladenbuttercreme, aprikotiert mit Ribiselmarmelade. Was sie mit dem Preisgeld vorhat: „Ich möchte in eine Bäckerlehre investieren.“ Und dann folgt ein Satz, der hoffentlich von unserem „Covermodell“ gelesen wird: „Ich möchte eine Lehre beim Gradwohl machen. Ich glaube, dort bekommt man eine super Ausbildung. Ich habe mich schon vorgestellt und hoffe so sehr, dass ich einen guten Eindruck hinterlassen habe.“

Mehr als ein Wettbewerb

Was in Baden zu sehen war, lässt sich nicht auf Platzierungen reduzieren. Der Wettbewerb ist mehr als ein Leistungsvergleich – er ist Standortbestimmung, Motivation und ein Signal nach außen. Christian Heiss bringt es auf den Punkt: „So ein Wettbewerb ist nicht ohne: Es braucht Konzept, Training, Timing – das alles unter Druck. Das ist die perfekte Vorbereitung für den Lehrabschluss.“

Gleichzeitig wird ihm bewusst, dass guter Nachwuchs keine Selbstverständlichkeit ist: „Wir haben aktuell noch gute Lehrlinge – aber wir müssen auch etwas dafür tun, damit das so bleibt.“ Ein Schritt in diese Richtung ist das neue



Mag. Andreas Marquardt (rechts) und Gemeinderat Herbert Dopplinger (links) gratulierten der strahlenden Siegerin Sandra Lenk.

Modell „Meister mit Matura“, das die Attraktivität des Berufs weiter steigern soll (Anm. d. Red.: siehe Seite 12).

Auch Klaus Kirchdorfer nutzt den Rahmen, um die Bedeutung der Lehrlingsausbildung klar anzusprechen. Für ihn beginnt die Zukunft der Branche im Betrieb: „Die Lehrlingsausbildung muss ernst genommen werden – als Investition in die Zukunft.“ Er wird dabei auch konkret: „Ein Lehrling ist oft nur ein halbes Jahr wirklich im Betrieb. Mit Berufsschule, Urlaub und Ausfällen bleibt nicht viel Zeit. Umso wichtiger ist es, ihn richtig einzusetzen.“ Gleichzeitig betont er die Verantwortung der Betriebe, jungen Menschen Perspektiven zu geben – und die Attraktivität des Berufs sichtbar zu machen. Denn für Kirchdorfer steht fest: „Der Beruf ist schön. Wir sind kreativ, wir versorgen die Menschen täglich. Aber wir brauchen gute Leute – und genau die stehen heute hier.“

71 Bäckerlehrlinge und 177 Konditorlehrlinge werden aktuell in Niederösterreich ausgebildet. In Baden standen die Besten davon auf der Bühne. Was sie gezeigt haben, war mehr als Technik: Disziplin, Haltung und echte Begeisterung für das Handwerk. Für Juryvorsitzenden Schwarzmüller ist genau das der entscheidende Punkt: „Es war ein ruhiges, professionelles Arbeiten. Keine Hoppalas, keine Hektik, respektvoller Umgang – und am Ende waren es nur Nuancen.“ Die Entscheidung fiel knapp, die Qualität war durchgehend hoch.

Und vielleicht ist es genau das, was diesen Wettbewerb ausmacht: Er zeigt nicht nur, wer gewinnt. Sondern, wie gearbeitet wird – und auf welchem Niveau sich das Handwerk bewegt. Oder, in seinen Worten: „Ich bin stolz auf diese Lehrlinge. Wirklich stolz.“ 🍞

Tanja Braune



Hygienische Decken- u. Wandverkleidungen
3100 St. Pölten | Hnilickastraße 34 | T: +43 - 2742 / 88 29 00

**Montage von Systemen mit Glasbord® wie
fugenlose GFK Wandverkleidungen
Isolierpaneele | Kühl-, Tiefkühl- u. Klimazellen
sowie PVC- Paneele und Industrietüren**

www.OK-PANEELE.at

»Meister mit Matura‘ verbindet Fachkräftebedarf und Zukunftschancen.«

Thomas Hagmann, NÖ-Landesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe



Neues Ausbildungsmodell in Niederösterreich

Meister mit Matura

Mit dem Modell „Meister mit Matura“ setzt die Landesinnung ein klares Signal für die Zukunft des Lebensmittelhandwerks. Die neue Ausbildung verbindet Lehre, Matura und Meisterprüfung in einem durchgängigen System – und reagiert damit auf veränderte Bildungswege, steigende Anforderungen der Betriebe und die Erwartungen einer Generation, die Praxis und Perspektive gleichermaßen sucht.

Mit „Meister mit Matura“ reagiert die Landesinnung auf den tiefgreifenden Wandel der Arbeitswelt und auf die neuen Ansprüche der jungen Generation. Wie diese neue Ausbildungsschiene für das Lebensmittelgewerbe aufgebaut ist und welche Vorteile sie für Betriebe und Auszubildende bringt, berichten Thomas Hagmann, NÖ Landesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe, und Christian Heiss, Innungsmeister der NÖ Konditoren, im Gespräch mit der Österreichischen Bäcker- und Konditorzeitung.

Was ist das Ziel des Ausbildungsmodells „Meister mit Matura“?

Thomas Hagmann: „Die Betriebe des Lebensmittelgewerbes brauchen bestens ausgebildete Fachkräfte, junge

Menschen suchen attraktive Berufe mit Perspektive. Mit dem Modell ‚Meister mit Matura‘ können wir beides in Zukunft bedienen.“

Christian Heiss: „Ziel ist es zu zeigen, dass eine handwerkliche Lehre und eine fundierte Allgemeinbildung keine Gegensätze sind, sondern sich perfekt ergänzen. Das Modell kombiniert Praxisnähe mit weiterführender Bildung und ist eine Ausbildung mit Zukunft, die bis hin zum Studium offenbleibt.“

Warum ist „Meister mit Matura“ ein Zukunftsmodell?

Thomas Hagmann: „Die Arbeitswelt hat sich massiv verändert. War es bis vor wenigen Jahren keine Seltenheit, von der Lehre bis zur Pension in einer Firma tätig zu sein, so ist das heute nur mehr

die Ausnahme. Ständige Weiterbildung, ja viel mehr lebenslanges Lernen ist notwendig, und dafür braucht es vom Start weg eine optimale Weichenstellung, einfach eine Ausbildung, die viele Richtungen offenlässt.“

Christian Heiss: „Unser bewährtes duales Ausbildungssystem bleibt dabei erhalten, wird aber modernisiert: Sechs Jahre lang verbinden Lehrlinge theoretische und praktische Ausbildung, um zu hoch qualifizierten Fachkräften zu werden, wie sie unsere Betriebe brauchen.“

Es gibt bereits die „Lehre mit Matura“. Warum braucht es jetzt einen „Meister mit Matura“?

Christian Heiss: „Die ‚Lehre mit Matura‘ scheitert zumeist daran, dass die Lehrlinge Vollzeit arbeiten und im



»Lehre und Matura schließen sich nicht aus, sie ergänzen sich perfekt.«

Christian Heiss, Landesinnungsmeister
der Konditoren Niederösterreichs

Abendkurs die Matura machen müssen. Das ist fast nicht zu schaffen und kann man eigentlich von einem Jugendlichen auch nicht verlangen. Bei ‚Meister mit Matura‘ gibt es einen fixen Ausbildungstag pro Woche, und zwar den Mittwoch. Der Lehrling ist vier Tage im Betrieb, einen Tag in der Schule. Es bleibt genügend Zeit, um zu lernen und auch für das Privatleben.“

Thomas Hagmann: „Es bleibt die Lehre mit allen gesetzlichen Rahmenbedingungen, Verträgen und Berufsschulzeiten praktisch unverändert, bis auf den Kurstag am Mittwoch im dritten Lehrjahr. Es gibt auch schon die Maturakurse am WIFI, bisher eben nur außerhalb und zusätzlich zur 40-Stunden-Arbeitszeit. Wir optimieren nur Bestehendes und fügen es zusammen zu einem neuen Paket, zum ‚Meister mit Matura‘.“

Auch an den Auflösungsmöglichkeiten während der Lehrzeit und nach der Behaltsfrist ändert sich nichts.“

Wie sieht der Ausbildungsplan konkret aus?

Christian Heiss: „Die Ausbildung umfasst sechs Jahre, also konkret drei Jahre Lehrzeit mit der Lehrabschlussprüfung und drei Jahre in der Gesellenzeit mit der Meisterprüfung als Abschluss. Der Maturakurs startet im dritten Lehrjahr und wird im ersten und zweiten Gesellenjahr fortgesetzt. Im dritten Gesellenjahr erfolgt die Vorbereitung zur Meisterprüfung. Kursort ist das WIFI in St. Pölten.“

Eine Lehre wird oft als zweite Wahl gesehen. Kann die neue Ausbildung das ändern?

Christian Heiss: „Die Lehre ist eigentlich eine super Ausbildungsform. Nur leider machen derzeit viele eine Lehre, weil sie die Schule nicht schaffen. Und dementsprechend viele schlechte Bewerbungen bekommen dann die Betriebe – nicht nur schlechte, aber zu viele. In unserem Fall startet der Jugendliche zwar auch mit einer Lehre, aber mit einer ganz neuen Perspektive. Er kann von Beginn an sagen: ‚Ich mach die Ausbildung zum Meister mit Matura‘, was nicht nur viel besser klingt, sondern auch ganz neue Möglichkeiten eröffnet.“

Muss man diesen Imagewandel nicht auch in den Köpfen der Eltern verankern?

Thomas Hagmann: „Wir müssen nicht nur die Betriebe und die Schüler abholen, sondern natürlich auch die Eltern. Viele verhindern eine Lehre, weil sie nicht wollen, dass sich ihre Kinder den Weg zum Studium verbauen. Beim Meister mit Matura verdient der Jugendliche von Beginn an, ist voll versichert, zahlt in seine Pensionsvorsorge ein, erlernt einen Beruf mit Zukunft und kann trotzdem danach jederzeit ein Studium beginnen.“

Christian Heiss: „Einen dermaßen gut ausgebildeten Mitarbeiter mit sechs Jahren Praxis mit Meisterprüfung und Matura werden die Betriebe sicher versuchen zu halten, oder er wird von anderen Betrieben abgeworben. Die Chancen, den

Job zu behalten oder rasch einen neuen zu finden, sind nach dieser umfassenden Ausbildung also sehr hoch.“

Was kostet die Ausbildung die Lehrlinge und die Betriebe?

Thomas Hagmann: „Für den Arbeitgeber entstehen keine Mehrkosten. Für den Ausfall des Lehrlings am Mittwoch im dritten Lehrjahr werden dem Arbeitgeber die Lohnkosten, die er weiterzahlen muss, ersetzt. Er muss einzig und allein immer einen Tag auf den Lehrling verzichten. Nach Abschluss der Lehre wird der Lohn für die frei zu vereinbarenden Arbeitszeit bezahlt. In der Regel wohl maximal 32 Stunden, da mittwochs Kurstag ist. Aber das kann der Betrieb mit dem Mitarbeiter wie auch bisher frei vereinbaren.“

Auch den Lehrling kostet die Ausbildung nichts, weil die Maturakurse voll gefördert sind, und er erhält weiter die volle Lehrlingsentschädigung.“

Wann geht es los und können Lehrlinge, die ihre Lehre schon begonnen haben, auch noch einsteigen?

Thomas Hagmann: „Wir starten im Herbst 2026. Und wir wollen alle, die möchten, in diese Ausbildungsschienen mitnehmen, Lehrlinge genauso wie Gesellen, die den ‚Meister mit Matura‘ machen möchten. Jeden, der Interesse hat, fordern wir auf, sich über die Möglichkeiten zu informieren.“

 Hilde Resch

Die Ehrenpreise

Für die Teilnahme an der Gesamtwertung der besten 15 Teilnehmer müssen Einsendungen in mindestens 5 Gruppen getätigt werden.

Es zählen pro Gruppe die besten drei Bewertungen des teilnehmenden Betriebs, auch wenn pro Gruppe mehr Exponate eingereicht wurden.

1. Der Bäcker Ruetz, 6175 Kematen in Tirol
2. Bäckerei und Konditorei Hinterwirth GmbH & Co KG, 4810 Gmunden
3. Reichl Brot GmbH, 4502 St. Marien
4. Kurt Mann Bäckerei & Konditorei, 1230 Wien
5. Bäckerei Mangold, 6850 Dornbirn
6. Bäckerei Hartner, 2020 Schönggrabern
7. Bäckerei Haberl, 5723 Uttendorf
8. Bäckerei Haneder GmbH & Co KG, 4271 St. Oswald
9. Stoiber GmbH, 2136 Laa an der Thaya
10. Koll Bäckerei Cafe, 2860 Kirchschlag
11. Interspar Bäckerei Dornbirn, 6850 Dornbirn
12. Szihn GmbH, 1230 Wien
13. Bäckerei Bathelt, 6232 Münster
14. Bäckerei Gerald Wolfmayr, 4121 Altenfelden
15. Cafe & Bäckerei Huber, 8844 Schöder/Murau

Das strahlende Sieger-Trio des Brotwettbewerbs 2026 (v. l.): Patrick Reichl (3. Platz), Sieger Christian Ruetz und Gerhart Hinterwirth (2. Platz).



Gold, Kreativität und Handwerk auf höchstem Niveau

1.110 Medaillen errangen die heimischen Bäcker und Konditoren beim diesjährigen Brot- und Konditorenwettbewerb, mehr als die Hälfte davon glänzte in Gold.

Die Ehrenpreise wurden im April im Rahmen der BÄKO-Frühjahrsmesse übergeben.

Goldglanz, knusprige Krusten und der Duft von frischem Brot prägten die feierliche Siegerehrung des Österreichischen Brotwettbewerbs 2026 am 19. April in den Räumlichkeiten der BÄKO. Bereits Ende Februar hatte eine hochkarätige Fachjury aus mehr als 40 Bäckermeistern sowie Brot-Sommelièren und -Sommeliers rund 1.100 Brote und Gebäckstücke an drei intensiven Verkostungstagen geprüft. Mit großer Sorgfalt, Erfahrung und sensorischem Feingefühl wurde bewertet, verkostet, diskutiert – nun standen die ausgezeichneten Betriebe aus ganz Österreich im Rampenlicht.

Spitzenbetriebe im nationalen Vergleich

In der Gesamtwertung der 15 besten Betriebe setzten sich erneut absolute Spitzenbäckereien durch. Den ersten Platz sicherte sich Der Bäcker Ruetz aus Kematen in Tirol mit beeindruckenden 31 Goldmedaillen. Dahinter folgen die Bäckerei-Konditorei Hinterwirth aus Gmunden mit 29 Goldmedaillen sowie die Reichl Brot GmbH aus St. Marien mit 28 Goldmedaillen.

Nach einer Pause im Jahr 2024 kehrte die Bäckerei Ruetz eindrucksvoll auf die Wettbewerbsbühne zurück. Ein 15-köp-

figes Team reiste aus Tirol an, fieberte gemeinsam mit und feierte schließlich den ersten Platz – ein Moment, der den Stellenwert solcher Wettbewerbe auch emotional sichtbar macht.

Auch Gerhart Hinterwirth konnte sich über einen deutlichen Aufstieg freuen. Nach Rang fünf im Vorjahr führte die konsequente Ausrichtung auf beste Qualität und handwerkliche Präzision heuer aufs Podest. Die Entwicklung zeigt, wie kontinuierliche Arbeit und klare Positionierung sich langfristig auszahlen.

Die Bäckerei Reichl Brot, zuletzt 2016 mit einem Sieg vertreten, unterstrich mit dem dritten Platz ihre nachhaltige

Ein wahrer Medaillenregen für die Jindrak Produktions GmbH aus Linz – sehr zur Freude von Leo Jindrak jun., Schokoladensommelier Michael Müller und BIM Leo Jindrak (v. l. n. r.).



Die Gruppensieger des Österreichischen Konditorenwettbewerbs

SOLIDE TAFEL (MIND. 50 G) – Schokolade
ungefüllt, dekoriert oder undekoriert

M&M&M (Maya Mountain Marille)
Jindrak Produktions GmbH, 4020 Linz
Mandel-Brownie
Jindrak Produktions GmbH, 4020 Linz
Mangoschokolade
Der Bäcker Ruetz, 6175 Kematen in Tirol

GEFÜLLTE TAFEL (MIND. 50 G) – Schokolade
gefüllt in Form von Tafeln oder Täfelchen

Nougatschokolade
Der Bäcker Ruetz, 6175 Kematen in Tirol
Schokoladetafel „Mandel-Pistazie“
Konditorei-Kaffee Zauner
Gesellschaft mbH & Co. KG, 4820 Bad Ischl
Single Malt-Rum
Jindrak Produktions GmbH, 4020 Linz

GEFÜLLTE PRALINE (MAX. 20 G)

Fenchel-Anis-Brotpraline
Jindrak Produktions GmbH, 4020 Linz
Tonkabohne Karamell
Bäckerei-Konditorei Bruckmühle,
4644 Scharnstein

SCHNITTPRALINE (MAX. 20 G)

Schnittpraline „Mandarine-Pekannuss“
Konditorei-Kaffee Zauner
Gesellschaft mbH & Co. KG, 4820 Bad Ischl

TRÜFFEL (MAX. 20 G)

Trüffel „Kaiserin Elisabeth“
Konditorei-Kaffee Zauner
Gesellschaft mbH & Co. KG, 4820 Bad Ischl

MONOPRALINE / RIEGEL (MIND. 21 G)

Speckkaramell
Jindrak Produktions GmbH, 4020 Linz

ART-PRALINE

Kokos-Wasabi-Himbeer
Jindrak Produktions GmbH, 4020 Linz
Schwarzwälder-Kirsch-Praline
Jindrak Produktions GmbH, 4020 Linz

SCHOKOLADENSPEZIALITÄT –
VERSANDFERTIG

Amarenaspitz
Aloisia Mehlspeis & Kaffeestuben OG,
7512 Badersdorf

Stärke. Dass Kreativität und handwerkliche Leidenschaft in St. Marien fest verankert sind, zeigte sich zusätzlich im Innovationspreis für das Maronibrot von Patrick Reichl.

1.100 Einreichungen, 1.033 Medaillen

Mehr als 1.100 Backwaren in neun unterschiedlichen Kategorien wurden in diesem Jahr eingereicht und von der Expertenjury sorgfältig geprüft und bewertet. Das Spektrum reichte von klassischen Roggenbrotten über Baguettes und Salzstangerln bis hin zu süßen Plundergebäcken, Strudeln, Snacks und aufwendig gestalteten Schaustücken.

Besonders stark vertreten war mit 212 Einreichungen die Kategorie „Kleingebäck mit Schrotten und Saaten aller Art“, dicht gefolgt von den „Kleinen süßen Feingebäcken“ mit 197 Exponaten. Diese Zahlen stehen nicht nur für hohe Beteiligung, sondern auch für die beeindruckende Vielfalt, die das österreichische Bäckerhandwerk heute prägt.

Insgesamt wurden 588 Gold-, 306 Silber- und 139 Bronzemedailles vergeben.

Die hohe Zahl an Auszeichnungen ist ein deutliches Zeichen für die Leistungsdichte im Wettbewerb und zugleich für das konstant hohe Qualitätsniveau der Betriebe.

Für die Gesamtwertung der besten 15 Teilnehmer wurden die Ergebnisse zusätzlich verdichtet. Voraussetzung war die Teilnahme in mindestens fünf Kategorien, wobei pro Kategorie jeweils die drei besten Bewertungen einfließen. Viele der Topbetriebe konnten dadurch deutlich mehr Medaillen erzielen, als es die Platzierung allein vermuten lässt.

Nachwuchs und Kleinbetriebe im Fokus

Der Sonderpreis für Berufsschulen ging heuer an die Berufsschule Baden. Mit zwei eingereichten Broten – einem Hausbrot und einem Weißbrot – konnten die Lehrlinge rund um Lehrer Steffan Eckhard gleich zwei Goldmedaillen erzielen. Damit überzeugten sie die Fachjury nicht nur handwerklich, sondern zeigten auch eindrucksvoll, welches Niveau bereits in der Ausbildung erreicht werden kann. Zum zweiten Mal wurde zudem der



Ab 8. 9. 2026

Ausbildung zum/zur geprüften Brotsommelière/ Brotsommelier

Diese Weiterbildung richtet sich an Bäckermeister und -meisterinnen, die alles über Brot lernen möchten. Von der Brotgeschichte über Betriebswirtschaft und Marketing von Brot bis hin zur Qualitätsbewertung und dem Food-Pairing ist alles dabei. Mit dieser Ausbildung oberhalb des Meisterniveaus lernen Sie alles, was Sie künftig benötigen, um den Stellenwert des Brotes für den Konsumenten sichtbar zu machen.

Melden Sie sich für die vierte österreichische Ausbildung in Kooperation mit der Bundesakademie Weinheim an. Die Ausbildung besteht aus insgesamt 8 unterschiedlichen Modulen und findet je nach Modul in Wien, Linz oder online statt.

Die Abschlussprüfungen finden in der Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim statt.



Kleinbetriebspreis vergeben. Diese Kategorie wurde bewusst geschaffen, um auch kleineren Betrieben mit maximal 50 Mitarbeitenden eine Bühne zu geben und ihre Leistungen sichtbar zu machen.

Die Anforderungen waren entsprechend hoch: Zehn Produkte aus fünf Kategorien mussten eingereicht, mindestens sieben davon mit Gold bewertet werden. Dass diese Hürde genommen wurde, spricht für die Qualität und die konsequente Arbeit in diesen Betrieben.

Ausgezeichnet wurden die Bäckereien Haneder aus St. Oswald, Hartner aus Schöngraben und Bathelt aus Münster. Alle drei Betriebe konnten sich darüber hinaus auch unter den besten 15 Teilnehmern Österreichs platzieren – ein beachtlicher Erfolg, der die Stärke kleiner, handwerklich geprägter Strukturen unterstreicht.

Geballte Innovationskraft

Ein besonderes Zeichen für die Weiterentwicklung des Handwerks war die erstmalige Vergabe von Innovationspreisen. Hier standen nicht allein Punkte im Vordergrund, sondern vor allem Produktidee, handwerkliche Umsetzung, Zutatenwahl und Einzigartigkeit.

Alle Jurymitglieder haben während des Wettbewerbs aus den 179 Einreichungen

Freude über eine gelungene Veranstaltung bei Katja Maier, Josef Schrott, Innungsmeister der österreichischen Bäcker, Veronika Vernes und Bundesinnungsmeister Leo Jindrak (v. l. n. r.).

in der Kategorie „Innovative Produkte“ drei Produkte als besonders innovativ ausgezeichnet:

Die Bäckerei Kolm aus Mödling überzeugte mit einem Rucola-Parmesanbrot, eine Alternative zu klassischen Baguettes und Weißbrot. Das Brot hat eine resche Käsekruste und eine mit Parmesan und Rucola durchzogene Krume, zudem ist es perfekt zu brechen.

Die Bäckerei Stoiber aus Laa an der Thaya beeindruckte die Jury mit dem Weinviertler Weckerl, welches die geschmackliche Vielfalt des Weinviertels wie Erdäpfel, Leinsamen, Kürbiskerne und Traubensaft in einem Gebäckstück vereint.

Die Bäckerei Reichl aus St. Marien errang den Innovationspreis mit einem Maronibrot, das mit seiner einzigartigen, kunstvollen Form definitiv ein Blickfang auf jedem Tisch ist und auch geschmacklich einiges zu bieten hat. Feines Maronipüree verleiht dem Brot eine samtige Textur und eine nussige Tiefe.

Publikum zeichnet Betriebe aus

Neben der fachlichen Bewertung durch die Jury gab es dieses Jahr ein ganz besonderes Herzensprojekt der Veranstalter: die Wahl zur Lieblingsbäckerei und zur Lieblingskonditorei Österreichs.

Hier hatten nicht die Experten das Sagen, sondern die Kundinnen und Kunden. Hunderte Stimmen wurden abgegeben, nicht nur um den Betrieben „Danke“ zu sagen, sondern auch als Zeichen der Wertschätzung für die tägliche Arbeit der Betriebe.

Das Bäckerei-Ranking der Publikumsfavoriten unter den teilnehmenden Betrieben führt Kolm – Die Bäckerei aus Mödling in Niederösterreich an. Der zweite und der dritte Platz gehen mit der Bäckerei und Konditorei Hinterwirth aus Gmunden, gefolgt von der Bäckerei Franz Brandl aus Linz, nach Oberösterreich.

Zu Österreichs Lieblingskonditorei wurde schließlich die Erste Café Konditorei Hahn aus St. Veit an der Glan in Kärnten gewählt.



Christian Ruetz, Backstubenleiter
Günther Laner und das „grenzgeniale“
Ruetz-Team haben es erneut ge-
schafft – Sieg in der Gesamtwertung.



1.



2.



3.



4.



5.

1. Eva Fuchsjäger, die im Waldviertel eine
Schokomanufaktur betreibt, freut sich über
ihre ersten Medaillen.

2. Steffan Eckhard und Markus Gogolok,
stellvertretender Direktor der Berufsschule
Baden (2. und 3. von links), freuen sich über
den Sonderpreis für Berufsschulen.

3. Der Pokal für den hervorragenden sie-
benten Platz geht nach Salzburg – an die
Bäckerei Haberl in Uttendorf.

4. Die Kurt Mann Bäckerei & Konditorei ist
regelmäßig im Spitzenfeld vertreten – dies-
mal mit dem vierten Platz.

5. Platz 9 in der Gesamtwertung sowie der
Innovationspreis für das Weinviertler We-
ckerl mit Erdäpfeln, Leinsamen, Kürbisker-
nen und Traubensaft gingen an die Bäckerei
von Philipp Stoiber.

6. Jubel auf der Bühne: Christian Ruetz und
sein Team feiern gemeinsam den Sieg in der
Gesamtwertung.



6.



WETTBEWERB

Drei Gruppensiege gingen an die Konditorei-Kaffee Zauner. Philipp Zauner, geschäftsführender Gesellschafter, und Schokoladensommelier Andreas Schögl nahmen die Pokale entgegen.



1. Für das Team rund um Maître Chocolatier Helmut Wenschitz sind Wettbewerbe ein wichtiger Gradmesser bei der Entwicklung perfekter Pralinen und Schokoladen. Dieses Engagement wurde mit zahlreichen Medaillen belohnt.

2. Bäckermeister Jörg Kolm freute sich über den Innovationspreis für sein „Rucola-Parmesan-Brot“ – eine kreative Alternative zum klassischen Baguette.

3. Platz 12 ging nach Wien – an die Bäckerei Szihn.



4. Die Bäckerei Reichl Brot sicherte sich mit dem dritten Platz am Podium und dem Innovationspreis für ihr Maronibrot zwei Pokale sowie zahlreiche Urkunden.

5. Die Interspar Bäckerei Dornbirn belegte den elften Gesamtrang. Dieter Erich Schranz, Leiter der nationalen Interspar-Bäckereien, darf sich jedoch nicht nur darüber freuen, sondern über einen wahren Medailenregen: Insgesamt wurden die Gebäckstücke aus den Interspar-Bäckereien und den maxi.backstuben mit 156 Medaillen ausgezeichnet.

Ehrung der österreichischen
Schokoladensommeliers:

Stehend (von links): Andreas Schögl,
Michael Müller, Bettina Breinesberger,
Anna Daucher, BIM Leo Jindrak, Ulrike
Fischereider sowie aus dem deutschen
Lehrgang Petra Welsner, Maria Miglbauer
und Richard Thumser.

Vorne (von links): Katja Maier, Sebastian
Brenner, Laura Erler und Brigitta Schick-
maier – maßgeblich daran beteiligt, die
Ausbildung zum Schokoladensommelier
nach Österreich zu holen.



Ab 23. 2. 2027

**Ausbildung zum/zur
Schokoladen-Sommelier/
-Sommelière**

Tauchen Sie tief in die Welt des
Edelkakaos ein. In fünf intensiven
Modulen – kombiniert mit Selbst-
lernphasen – erlangen Sie Experten-
status auf höchstem Niveau.
Die Weiterbildung richtet sich an
Profis, die ihr Handwerk
perfektionieren möchten und
findet an renommierten
Standorten in Österreich
sowie an der
Bundesakademie
Weinheim statt.



Süße Handwerkskunst

Am 20. April 2026 stand im Rahmen der
BÄKO-Frühjahrmesse der Konditorentag
im Mittelpunkt – ein würdiger Rahmen
für die Verleihung der Preise des Kondi-
torenwettbewerbs.

Bereits im Februar hatte eine hochkarä-
tige Fachjury aus Konditormeisterinnen
und -meistern sowie Schokoladensomme-
lièren und -Sommeliers die eingereichten
Produkte in neun Kategorien mit großer
Sorgfalt geprüft. Verkostet, bewertet und
intensiv diskutiert wurde auch hier auf
höchstem fachlichen Niveau.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen:
Die diesjährigen Einreichungen über-
zeugten durch handwerkliche Präzision,
kreative Ideen und höchste Produkt-
qualität. Insgesamt wurden 32 Gold-, 34
Silber- und 12 Bronzemedailles vergeben
– ein eindrucksvoller Beleg für die Stärke
und süße Vielfalt des österreichischen
Konditorenhandwerks.

Im Rahmen der Siegerehrung wurden
die Gruppensieger ausgezeichnet, die
innerhalb ihrer Kategorie die höchst-
te Punktzahl erreichten. Mehrere
Betriebe erzielten dabei sogar die volle
Punktzahl von 100 Punkten – ein klares
Zeichen für die außergewöhnliche Quali-
tät der eingereichten Arbeiten.

Erfolgreiche Meister ihres Fachs

Zu den erfolgreichsten Betrieben
zählten unter anderem die Bäckerei-Kon-
ditorei Bruckmühle, die Jindrak Produk-

tions GmbH, Der Bäcker Ruetz sowie die
Kaffee-Konditorei Zauner. Zahlreiche
Pralinen- und Trüffelkreationen erzielten
darüber hinaus Spitzenbewertungen und
unterstrichen das hohe Niveau des Wett-
bewerbs.

In der Kategorie „Versandfertige Scho-
koladenspezialität“ ging der Sieg an die
Aloisia Mehlspeis & Kaffeestubn aus
Badersdorf mit ihrem Amarenapspitz.

Ein besonderes Ausrufezeichen setzte
die neu eingeführte Kategorie der
ART-Praline. Mit außergewöhnlichen
Formen, mutigen Geschmackskombi-
nationen und hohem gestalterischem
Anspruch wurde hier sichtbar, wie krea-

**Gleich zwei Preise
gibt es für die
Bäckerei Haneder
– einen für den
achten Platz im
Gesamtranking
und einen Klein-
betriebspreis.**





1. Nach Platz 5 beim Brotwettbewerb 2024 kletterte die Bäckerei-Konditorei Hinterwirth diesmal aufs Podium – Rang 2 für Gerhart Hinterwirth und sein Team.

2. Über den zehnten Platz in der Gesamtwertung dürfen sich Melanie und Reinhold Koll von Koll Bäckerei Cafe aus Kirchschlag freuen.

3. Kleinbetriebspreis und Platz 6 in der Gesamtwertung holte sich Bernd Hartner mit seiner Bäckerei.

4. Den 14. Platz in der Gesamtwertung errang die Bäckerei Gerald Wolfmayr aus dem oberösterreichischen Altenfelden.

tiv, innovativ und zeitgemäß moderne Chocolaterie heute interpretiert wird.

Schoko-Experten vor den Vorhang

Erstmals wurde im Rahmen der Siegerehrung auch der aktuelle Lehrgang der ersten österreichischen Schokoladensommelièren und Schokoladensommeliers vorgestellt und ausgezeichnet. Im Februar 2025 startete erstmals in Österreich die Ausbildung zum Schokoladensommelier – ein völlig neues Kapitel in der kulinarischen Weiterbildung.

Möglich wurde diese spezialisierte Ausbildung durch die enge Zusammenarbeit der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim mit der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes sowie Partnern wie der BÄKO Linz. Nach Monaten voller spannender Theorieeinheiten, praktischer Verkostungen und der Arbeit an der eigenen Projektarbeit war es im Oktober 2025 so weit: Der erste Jahrgang aus Österreich stellte sich erfolgreich den schriftlichen und mündlichen Abschlussprüfungen in Weinheim.

Diese Zusatzausbildung steht für vertiefte sensorische Kompetenz und unterstreicht den hohen Stellenwert von Weiterbildung und Spezialisierung im Konditorenhandwerk. Absolventen des Lehrgangs finden sich auch in erfolgreichen Betrieben des Konditorenwettbewerbs, etwa Andreas Schögl in der Kaffee-Konditorei Zauner oder Michael Müller in der Jindrak Produktions GmbH.

Zufriedenes Resümee

Ob knusprige Weckerln oder zart schmelzende Pralinen – Österreichs Bäcker und Konditoren haben ihre Liebe zum Handwerk, ihr Streben nach Perfektion und ihre hervorragenden Fertigkeiten einmal mehr eindrucksvoll unter Beweis gestellt. „Wir sind stolz auf die vielen Goldmedaillen unserer Betriebe. Das zeigt, welch hohe Qualität in unserem Lebensmittelgewerbe steckt“, freut sich Leo Jindrak. Der Bundesinnungsmeister sprach auch allen Helfern und Unterstützern seinen Dank aus. Ohne die vielen helfenden Hände und großzügigen Sponsoren wären diese Wettbewerbe nicht möglich gewesen.

Die Wettbewerbe wurden von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe veranstaltet und von der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes durchgeführt. Die beiden Geschäftsführerinnen der Lebensmittelakademie, Veronika Vernes und Katja Maier, dankten allen Juroren, allen voran den Oberjurorenteams Kurt Kainz und Josef Schrott bei den Bäckern sowie Brigitta Schickmaier und Leo Jindrak bei den Konditoren, die sich die Zeit genommen haben und bis zu drei Tage lang vor Ort im Einsatz waren.

Zudem galt ein besonderer Dank der HTL für Lebensmitteltechnologie Wels, insbesondere Erwin Heftberger, Natalie Frühwirth sowie den Meisterschülerinnen und -schülern, die die Juroren tatkräftig unterstützt haben. Ein herzli-

ches Dankeschön ging auch an die BÄKO Österreich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten und die unkomplizierte Zusammenarbeit sowohl bei den Jury-sitzungen als auch bei den Siegerehrungen sowie an alle weiteren Sponsoren: Agrana, Aichinger, Altuntas Bäckereimaschinen, backaldrin, CSM Ingredients Austria, Knollmühle, Komplet Mantler, MIWE, Puratos Austria, Tiroler Früchteküche und Uninet IT-Consulting.

Und nicht zuletzt dankten Veronika Vernes und Katja Maier allen teilnehmenden Betrieben, die mit ihren Einreichungen die Wettbewerbe zu einer eindrucksvollen Leistungsschau des Handwerks gemacht haben. Alle Ergebnisse finden sich unter www.ausgezeichnete-produkte.at.

Ausblick auf weitere Veranstaltungen

Wer noch tiefer in die Welt des Brotes und der Schokolade eintauchen möchte, hat dazu in Kürze Gelegenheit. Im Herbst 2026 startet die Ausbildung zum Brotsommelier – es sind noch Plätze frei –, und am 23. Februar 2027 fällt der Startschuss für den nächsten Lehrgang zum Schokoladensommelier. Anmeldungen und Informationen zu beiden Lehrgängen sind bei der Lebensmittelakademie unter info@lmakademie.at erhältlich.

Und im Jänner 2027 ist übrigens bereits ein weiteres Highlight geplant: „Der große Krapfencheck“. Es bleibt also spannend in der Branche. 🍩

Hilde Resch

Volles Haus in Linz

Am 19. und 20. April verwandelte sich die BÄKO-Österreich-Zentrale in Linz-Pichling in ein Ausstellungsgelände. Mehr als 60 Aussteller aus dem In- und Ausland präsentierten ihre Produkte, Konzepte und Lösungen für die backende Branche.

Es war wieder einiges los bei der BÄKO. Bäcker und Konditoren kamen zahlreich und informierten sich über die neuesten Highlights, Produktneu- und -weiterentwicklungen und Innovationen. Von Backöfen und Bäckereimaschinen über Rohstoffe, Backzutaten, Tiefkühlprodukte bis zu digitalen Lösungen für die moderne Backstube – kurz alles, was die backende Branche heutzutage braucht, wurde durch die ausstellenden Firmen abgedeckt.

Es gab allerlei an den Ständen zu verkosten und die Besucher konnten viele neue Ideen und Rezepte für Gebäcke und Snacks mitnehmen. Maschinen, Öfen und vieles mehr konnten live und in Originalgröße begutachtet und unterschiedlichste Features ausprobiert werden.

Auch die BÄKO selbst präsentierte ihr vielfältiges Angebot zur Unterstützung der österreichischen Bäcker und Konditoren. Im Fokus standen unter anderem digitale

Anwendungen wie das KI-Planungstool BackPlan, BÄKO Pay sowie die BÄKO-App.

Der Snack-Stand wurde heuer von der Akademie Weinheim betreut. Die Experten gaben Tipps und Tricks für moderne Snackkreationen. Die Aussteller zeigten sich durchwegs zufrieden mit der Besucherfrequenz, aber vor allem auch mit der Qualität der geführten Gespräche.

Die BÄKO-Frühjahrsmesse bietet zudem immer wieder eine gute Gelegenheit zum Meinungsaustausch unter den Kollegen. Angeregte Gespräche konnten auf allen Ebenen des Ausstellungsgeländes beobachtet werden.

Zu den Höhepunkten der Frühjahrsmesse zählten auch in diesem Jahr die Siegerehrungen der Brot- und Konditorenwettbewerbe. Die Bäcker- und Konditorengemeinde sowie viele der Aussteller feierten mit den Preisträgern ihre Erfolge. 🥖

Hilde Resch



Roland Schneckenreither nutzte die Messe zum Netzwerken und war über den regen Besuch sehr zufrieden.



Wolf ButterBack ist Stammgast auf der BÄKO, die köstlichen Backwaren immer ein Publikumsmagnet. Natürlich gab es auch die Neuheiten zu verkosten, wie das Croissant Royal mit Schokocreme oder Nougatfüllung.

1. Bei CSM Ingredients gab es eine Fülle innovativer Backwaren zu verkosten. Präsentiert wurde z. B. Egg'n Easy Plus oder der Protein-Mix Universal für proteinreiche Gebäcke.

2. Martin Limburg (li.) und Josef Schusterbauer präsentierten nicht nur das Dawn-Food-Sortiment, sondern hatten auch den Backkompass mit dabei.

3. Über viele interessierte Besucher durfte sich das König-Verkaufsteam freuen, nicht zuletzt dank interessanter Vorführungen.

4. Die Bäckerei Backmulde besuchte den Stand von Komplet Mantler. Bäckermeister Franz Berger informierte sich über die Neuheiten wie etwa die verschiedenen Sorten Wurzelbrot oder den Gourmet-Käsekuchen.

5. Puratos stellte das Thema Snacks in den Mittelpunkt. Von herzhaften Snacks wie Croissant Caprese bis zu süßen wie Pistazien-Cake-Sticks oder Cafe-Latte-Cake to go.

6. Über guten Besuch und regen Austausch ihrer Kunden freuten sich Susi Neumüller und Heinz Radlinger von Schweitzer Ladenbau.



Am Stand der Knollmühle konnte man alles über die Panatura-Linie erfahren. Neben den fermentierten, hochzentrierten Weizen- und Dinkelvorteigen gibt es mittlerweile auch Ackerbohne und Buchweizen im Programm.



1. Am Stand von Vandemoortele gab es eine Fülle an Backwaren zum Verkosten. Neu im Sortiment ist der Paprikastrudel und der Minikanadier.

2. Wer alles rund um frische Eiprodukte wissen wollte, war am Stand von Landgold richtig.

3. STAMAG-Vertriebsleiter Eduard Langer (li.) und sein Team informierten die Besucher über die aktuelle Produktpalette. Ein Schwerpunkt galt Diamalt, der Malzextrakt feiert heuer sein 125-Jahr-Jubiläum.

4. Auch Walter Hahn nutzte die Gelegenheit, um viele seiner Kunden persönlich zu treffen und alle offenen Fragen rund um Bäckerei- und Konditoreimaschinen zu beantworten.



5. Universum ist regelmäßig Aussteller auf der Frühjahrsmesse. Johann Kaspar nutzte die Gelegenheit zum Austausch mit seinen österreichischen Kunden.

6. Am Stand von Barry Callebaut standen die hochwertigen Schokoladen der Signature-Range und die neue Philosophie Master of Taste im Mittelpunkt.

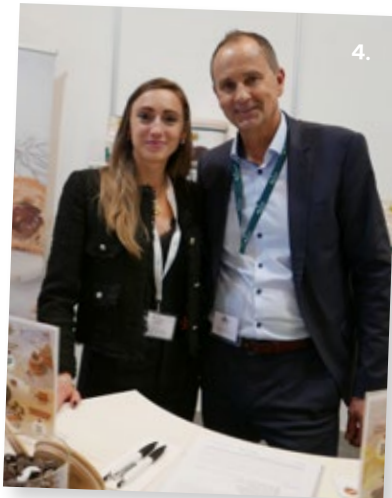
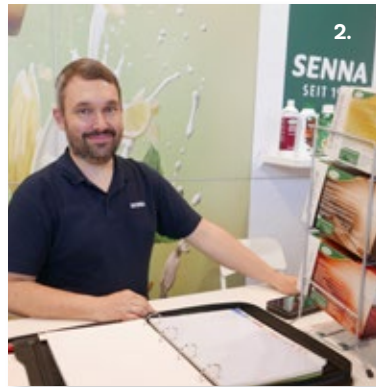
7. Bäckermeister Bernd Hartner (li.) besuchte den Stand von Sebastian Schickart und berichtete, wie zufrieden er mit der neuen Semmelwürfelmaschine ist.





Das MIWE-Team informierte die Besucher über die Neu- und Weiterentwicklungen in ihrem Thermoöl-Portfolio, wie etwa den Thermoöl-Wagenofen MIWE thermo-static e+.

Bei Boyens wurden Alternativen zur klassischen Eistreiche vorgestellt, die mit den bewährten Boyens-Systemen ideal zu verarbeiten sind.



1. Sehr großes Besucherinteresse gab es am Messestand von Fritsch/Multivac, wie das Messteam zufrieden berichtet. Bei allen Fragen zu Fritsch-Bäckereimaschinen sowie zur ausgestellten Dune-Verpackungsmaschine für Klein- und Mittelbetriebe war man hier richtig.

2. Auch bei Senna nutzte man die BÄKO-Messe zur Kontaktpflege und um alle Fragen rund um Margarine und die weitere Produktpalette zu beantworten.

3. Josef Pernkopf, Verkaufsleiter für Österreich (li.), und Henrik Paulussen, International Sales Manager, standen für alle Fragen rund um die WP Bakerygroup zur Verfügung und freuten sich über regen Besuch.

4. Zufrieden zeigte sich Walter Trybek von Master Martini über die Anzahl der Fachbesucher. Mit dabei hatte man einen Auszug aus dem breiten Sortiment an Füllungen, Cremes, Glasuren und vielem mehr.

5. Verpackungsmaschinen für jede Betriebsgröße bietet Saropack. Aktuell wird an Folien aus alternativen Rohstoffen, wie etwa Algen, geforscht, berichtet Gebietsleiter Oliver Wollboldt.

6. Panettone, gekochter Sauerteig und Yoatie für feines Joghurt-Hafergebäck waren die Schwerpunkte am Stand von Lesaffre.

7. Rondo war erstmalig Aussteller auf der BÄKO-Frühjahrsmesse. Area-Sales-Managerin Lilly Karle hatte die Ausrollmaschine Compas 4.0 und den Croissantentwickler Croissomat 4.0 mit dabei.





Doppelmeister mit Haltung: Oliver Gradwohl in der Backstube in Weppersdorf. Im Hintergrund läuft der Betrieb reibungslos – so wie seit 1959.

Bio. Vollwertig. Regional. Und plötzlich auch viral

Mit einem florierenden Online-Shop und einer stimmigen Social-Media-Strategie führen Oliver Gradwohl und Julia Bader-Gradwohl die Familienbäckerei in die Zukunft – ohne dabei einen Millimeter von dem abzuweichen, was Johann Gradwohl 1959 begann: bio, vollwertig, regional. Eine Geschichte über Haltung, die sich auszahlt.



Wissen weitergeben, so wie es die Gradwohls seit drei Generationen kennen: Oliver Gradwohl und ein Lehrling beim Aufarbeiten – die Zöpfe auf dem Blech sprechen für das Tempo.

Die Gradwohls waren schon immer visionär. Johann Gradwohl gründete 1959 seine Bäckerei in Weppersdorf im Mittelburgenland – und war schon damals der festen Überzeugung, dass Getreide mehr in sich hat, als nur als Auszugsmehl in der Backstube verarbeitet zu werden. Er ging davon aus, dass die Vermahlung des ganzen Korns mehr Geschmack für Brot und Gebäck ergibt und vor allem gesundheitliche Vorteile durch einen höheren Nährstoffgehalt bringt. Vor knapp 70 Jahren teilten freilich nicht viele diese Meinung – so war es auch nicht verwunderlich, dass die Müller der Umgebung es ablehnten, das ganze Korn zu vermahlen. Johann Gradwohl nahm die Sache kurzerhand selbst in die Hand und begann, Getreide selbst zu vermahlen. Die Verarbeitung des ganzen Korns und die eigene Vermahlung sind damit von der ersten Stunde an – und bis heute – zentrale Bestandteile der Philosophie der Bio-Vollwertbäckerei Gradwohl.

Wachstum mit Handschrift

Auch die zweite Generation prägte den Betrieb nachhaltig. Peter und Emma Gradwohl entwickelten die Bäckerei

weiter und bauten sie Schritt für Schritt aus. Während sich Peter auf die Expansion und die Produktentwicklung konzentrierte, übernahm Emma die Leitung an vorderster Front: Vertriebsmitarbeiter koordinieren, das Büro verwalten, Kundenanfragen managen. Vor rund 15 Jahren wurde bereits ein Online-Shop installiert – damals noch ein echtes Nischenphänomen für Lebensmittel. Bis zum Jahr 2020 zählte die Bäckerei 24 Filialen mit rund 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die dritte Generation: Frisches Blut, alte Wurzeln

Oliver und Julia wuchsen mit der Bäckerei auf, die Backstube war ihr geliebtes Zuhause – und sollte es auch bleiben. Oliver Gradwohl absolvierte die Lehre zum Bäcker und Konditor und besuchte im Anschluss die Meisterschule in Wels. Eine Ausbildung, die den 31-jährigen Doppelmeister noch heute begeistert: „Ich habe in Wels wirklich viel dazugelernt.“ Oliver schloss die Meisterprüfung sogar mit Auszeichnung ab, wie dem Archiv der Bäckerzeitung zu entnehmen ist. Danach folgte der wichtige Blick über den eigenen

Mikrokosmos hinaus – in andere Betriebe in Österreich und Deutschland. 2020 stieg er ins Familienunternehmen ein. Julia, zwei Jahre jünger als ihr Bruder, hat eine wirtschaftswissenschaftliche Ausbildung absolviert und steht ihm seit zwei Jahren zur Seite. Ganz wie ihre Eltern teilen die beiden die Agenden im Betrieb – ein eingespieltes Team.

Als die Rechnung nicht mehr aufging

Die wirtschaftlichen Turbulenzen machten natürlich auch vor der Bäckerei Gradwohl nicht halt. Corona-Pandemie, Ukraine-Krieg, explodierende Energie- und Rohstoffkosten sowie die zunehmende Konkurrenz der Supermärkte – all das baute Druck auf das junge Unternehmer-Duo auf. „Wir haben unsere Standorte durchgerechnet, und es war sofort klar: Wir müssen unbedingt etwas unternehmen. Das halten wir wirtschaftlich nicht durch“, sagt Oliver Gradwohl. Dazu hätte man rund zehn Filialen renovieren müssen, um für Kunden weiterhin attraktiv zu bleiben. Und auch die Backstube, das Herzstück jeder Bäckerei, benötigte eine Modernisierung.



Vollkorn von Anfang an: Oliver und Julia Gradwohl mit dem Rohstoff, der die Bäckerei seit 1959 definiert – gemahlen wird in Weppersdorf noch immer selbst.

Dazu hinkte auch die Mitarbeiterschulung hinterher – für die große Mannschaft schlicht nicht mehr zu stemmen. „Wir bieten unseren Kunden zu 100 Prozent vollwertige Bio-Produkte an. Dazu muss es auch eine 100-prozentige Top-Beratung geben“, ist Oliver Gradwohl überzeugt. Der erste Plan der Umstrukturierung sah vor, von 17 Filialen auf vier zu reduzieren. Dass in Wien dann doch drei der sieben Standorte gehalten werden konnten, ist letztlich den Kunden zu verdanken: Sie wechselten nach der Schließung der ersten Standorte einfach in die nächstgelegene Filiale – und sorgten so für die nötige Frequenz und die rentable Weiterführung.

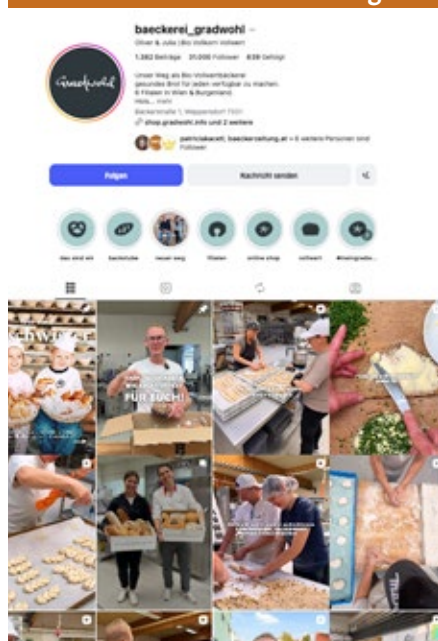
Aktuell betreibt die Bäckerei Gradwohl sechs Filialen, davon drei im Burgenland und drei in Wien. An jedem Standort gibt es rund vier bis sechs Sitzplätze; in der Filiale in der Wiener Landstraßer Hauptstraße betreibt man ein Bäckerei-Café mit 20 Sitzplätzen und einem Schanigarten.

Von den rund 100 Mitarbeitenden musste Gradwohl auf etwa 45 reduzieren. 20 arbeiten in der Backstube, darunter vier Lehrlinge. Ein Teil der weggefallenen Stellen konnte durch Übernahmen anderer Bäckereien oder Gastronomen aufgefangen werden.

Viral in der Backstube

Vor rund drei Jahren wurden Website und Online-Shop neu gestaltet – die Vermarktung dahinter lief aber noch eher unstrukturiert. Um auch ohne dichtes Filialnetz intensiv mit den Kunden

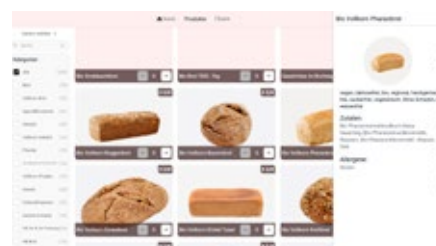
Von Facebook bis Instagram – von Online-Shopping bis Online-Auftritt: Das Gradwohl-Universum



Bio-Vollwertbäckerei Gradwohl GmbH



Bäckerstraße 1
7331 Weppersdorf
www.gradwohl.info
Agentur: Contentreich
www.contentreich.com



kommunizieren und den Online-Shop voranbringen zu können, setzen Oliver Gradwohl und Julia Bader-Gradwohl seit-her ganz auf Social Media.

2024 stieß man nach einer Empfehlung auf die Social-Media-Agentur Contentreich, die ebenfalls von einem Geschwisterpaar geführt wird – Julia und Clemens Trenker. Zu Beginn der Zusammenarbeit war Gradwohl auf Social Media zwar schon aktiv, aber noch ohne klare Strategie: wenig Video-Content, rund 1.300 Follower, geringe Reichweite – trotz großen Potenzials. Ziel war es, mehr Sichtbarkeit für das Bäckerhandwerk zu schaffen, eine aktive Community aufzubauen, neue Zielgruppen zu erreichen und den Online-Shop zu stärken – durch authentisches Storytelling. „Dafür haben wir gemeinsam eine Content-Strategie entwickelt, die auf regelmäßige Einblicke in die Backstube, die Menschen hinter dem Betrieb und unterhaltsame Formate setzt. Ein strukturierter Workflow mit monatlichen Drehtagen und laufender Content-Produktion sorgt seither für kontinuierliche Sichtbarkeit und Wachstum“, erklärt Clemens Trenker.

Die Videoclips geben nicht nur Einblicke in die Backstube und die tägliche Arbeit – sie informieren auch über Herkunft, Zutaten und Herstellungsweisen der Gradwohl-Produkte sowie über Ernährung ganz allgemein. Aktionen und saisonale Angebote finden rasch Verbreitung, und auch die Umstrukturierung selbst wird laufend begleitet. Das Konzept ist voll aufgegangen, wie einem Post von Contentreich auf Facebook vom 24. April zu entnehmen ist: Die Bäckerei Gradwohl hält heute bei mehr als 33.000 Followern auf Instagram, über 20.000 auf Facebook, mehr als 14.000 auf TikTok – und bei über 11,35 Millionen Views.

Der Versand läuft, das Kipferl auch

Die Social-Media-Aktivitäten schlagen sich spürbar in den Online-Shop-Bestellungen nieder. Nach vielen viralen Videos haben sich die Bestellungen laufend verdoppelt. Vermehrt kamen auch Anfragen aus Deutschland – weshalb Gradwohl seit 1. April den Shop auf das Nachbarland ausgedehnt hat.

Geliefert werden die Backwaren vorgebacken; sie lassen sich in wenigen Minuten im normalen Küchenherd fertig backen. Versandpartner ist die Post, die Zustellung innerhalb Österreichs wird in 24 bis 48 Stunden garantiert – nach Deutschland sind es rund drei Tage.



20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen täglich in der Backstube dafür, dass kein Gebäck, das nicht von Hand geformt wurde, die Gradwohl-Backstube verlässt.

Die Auswahl ist reichhaltig. Zu den Bestsellern zählen die Klassiker: Semmel, Kornspitz, mürbes Kipferl, Topfengolatsche, Gugelhupf und Dinkelbrot. Nudeln, Cracker, Marmeladen, Honig, Mehl und Tee runden das Sortiment ab. Gradwohl-Produkte finden sich auch in einigen Supermärkten im Burgenland sowie in Wien in ausgewählten Reformhäusern und Spar-Gourmet-Filialen.

Steinmühle trifft TikTok

Die Bio-Vollwertbäckerei Gradwohl ist nach der Umstrukturierung wieder zukunftsfit aufgestellt – und hat den Spagat zwischen traditionellen Werten und moderner Vermarktung geschafft.

So wie bei Opa Johann und Papa Peter wird in Weppersdorf das Vollkorngetreide in der hauseigenen Steinmühle gemahlen. 95 Prozent der Backwaren entstehen aus Dinkelmehl; aber auch Roggen-, Hafer-, Hirse-, Amarant- und Pharaonen-

mehle werden zu vollwertigem Brot und Gebäck verarbeitet.

Der Betrieb ist biozertifiziert, die Rohstoffe stammen, wo immer möglich, aus biologischer Landwirtschaft von regionalen Partnern. Seit Kurzem ist die Bäckerei Gradwohl auch aktives Mitglied der Slow-Food-Bewegung.

Oliver Gradwohl setzt in der Backstube auf traditionelle Handarbeit. Maschinen kommen dort zum Einsatz, wo es die Hand nicht besser kann – etwa beim Kneten der Teige. Sauerteig und lange Teigführungen gehören zur täglichen Praxis. Für die Gradwohls ist dieses handwerkliche Arbeiten eine bewusste Entscheidung: eine klare Abgrenzung von industrieller Massenproduktion.

Seit zwei Jahren werden auch wieder Backkurse angeboten – so wie schon Johann und Peter Gradwohl sie veranstaltet haben. 15 Kurse pro Jahr stehen im Programm, die Nachfrage ist groß.

 Hilde Resch



Zwischen Gesundheit und Genuss

Der aktuelle TrendReport der Backzutatenbranche geht der Frage nach, welchen Einfluss die beiden vermeintlichen Gegensätze Gesundheit und Genuss in die künftige Produktentwicklung haben werden. Die Umfrage zeigt klar: „Die Synthese gewinnt“.

Nach 2022 und 2023 ist der vorliegende TrendReport des Wissensforums Backwaren e.V. die dritte Umfrage unter den Marktgrößen der Backzutatenbranche. Die Umfrage wurde im Februar 2026 durchgeführt. Sie gilt aufgrund der Stichprobengröße zwar nicht als repräsentativ, vermittelt aber ein sehr gutes Bild von den aktuellen Dynamiken und vorherrschenden Ansichten der Backzutatenbranche.

Widerspruch oder Winning Team?

Welche Rolle spielen die Trendthemen Gesundheit und Genuss aktuell bei Backzutatenherstellern? Nimmt man sie interessiert zur Kenntnis – oder beeinflussen

sie aktiv Forschung, Entwicklung und Kommunikation der Unternehmen? Es zeigt sich: Beide Pole sind zentrale Faktoren in den strategischen Ausrichtungen. Dabei ist das Thema Genuss/Indulgence aktuell noch etwas stärker im Fokus. Das Thema Gesundheit bzw. „Better for You“ wird zwar etwas niedriger bewertet, insgesamt aber ebenfalls stark positioniert.

Es wird zudem deutlich, wo die Reise hingehen soll. Die Mehrheit gibt an, ihr Portfolio in den nächsten 24 Monaten weiter in Richtung Gesundheit bewegen zu wollen – ohne dabei den Genuss zurückzustellen. 87,5 Prozent sagen, dass Gesundheit und Genuss vereinbar sind und beides zugleich optimiert werden kann. Die Ansicht, dass man sich

zwischen beidem entscheiden müsste, vertritt niemand.

Von High Protein bis Handwerk

Bei der Frage, welche Trends das laufende sowie das kommende Jahr am stärksten beeinflussen werden, gibt es klare Spitzenreiter. 75 Prozent der Befragten schätzen „High Protein“ als stärksten Gesundheitstrend ein, während im Bereich Genuss dem Thema „Premium/Handwerklichkeit“ das größte Potenzial zugeschrieben wird.

Auf Platz zwei der Gesundheitstrends steht die Zuckerreduktion, den dritten Platz teilen sich Ballaststoffanreicherung, Vollkorn und Darmgesundheit (Pre- und

»Es gibt schon jetzt viele Beispiele, wie Gesundheit und Genuss zusammenfinden können.«



Wilko Quante,
Vorsitzender
Backzutaten-
verband e.V. und
Geschäftsführer
Uniferm GmbH
& Co. KG

Probiotika, fermentierte Lebensmittel). „Durch den Ballaststoff-Trend setzt sich mehr und mehr das Wissen um die gesundheitlichen Vorteile von Vollkorn durch. Auch das Thema Darmgesundheit, das natürlich sehr umfangreich und komplex ist, spielt hier mit rein, ebenso wie fermentierte Lebensmittel. In diesem Zusammenhang war Sauerteig bereits in den letzten Jahren eine gefragte Zutat und wird es auch bleiben. Sauerteig ergänzt den Vollkorn-Trend perfekt und verbindet überdies auf vorbildliche Weise die Themen Gesundheit und Genuss“, ist Dr. Georg Böcker, stellvertretender Vorsitzender Wissensforum Backwaren e.V. und Geschäftsführer Ernst Böcker GmbH & Co. KG, überzeugt.

Bei den Genusstrends belegt die Textur Platz zwei, Platz drei die Optik. Platz vier teilen sich intensive Aromen und „Fusion Bakery“/internationale Profile – etwa Laugencroissants.

Snacking: klein, handlich, gefragt

Klein, handlich und am besten to go – der Snacking-Trend ist schon länger in der Backbranche zu beobachten. Die klassischen drei Hauptmahlzeiten verlieren ihre

zentrale Rolle in der Tagesstruktur vieler Menschen. An ihre Stelle rücken mehrere über den Tag verteilte Snacks bzw. Mini-Mahlzeiten, sogenannte „MiMas“. Backwaren spielen dabei eine zentrale Rolle – Kunden kaufen ihre schnelle Mahlzeit gerne frisch in der Bäckerei. Der Bäcker kann Füllungen und Toppings leicht variieren und so laufend Neues bieten.

Einig sind sich die Auskunftspersonen, dass Snacking weiter an Relevanz gewinnen wird. 53 Prozent gehen von einem moderaten Wachstum bis 2027 aus, 33 Prozent sogar von einem starken Wachstum.

Bei konkreten Snacking-Profilen haben Gesundheitsthemen die Nase vorn: „Better for You“, weniger Zucker, weniger Fett, mehr Ballaststoffe oder Protein. Auf Platz drei folgen „funktionale“ Snacks wie Protein- oder Energy-Bites. Dazwischen ist aber Platz für Genuss: „Premium Mini“ – hochwertige Zutaten, besondere Texturen und Aromen – landet an zweiter Stelle im Snack-Ranking.

Geschmack entscheidet

Die Zuliefer-Branche ist sich einig: Gesundheit und Genuss zu verbinden ist

das erklärte Ziel. Denn Gesundheit muss immer auch schmecken. Dass sie der Kaufgrund Nummer eins ist und Genuss dabei nur ein „Nice-to-have“ sein könnte, glaubt niemand.

Genuss funktioniert also auch ohne Gesundheitsversprechen – Gesundheit, aber nicht ohne Genuss. Wobei stark zwischen Kategorien unterschieden werden muss: Bei herzhaften Broten und Kleingebäck ist die Akzeptanz für eine ernährungsbewusste Rezeptur höher, bei Kuchen und Feingebäck steht der Genuss klar im Vordergrund.

Ein Blick auf die wichtigsten Kaufkriterien unterstreicht die Bedeutung des Geschmacks, der aus Sicht der Umfrageteilnehmer an erster Stelle steht. Mit wenig Abstand folgt der Preis – „Gesünder“ landet erst auf Platz drei.

Die Preisbereitschaft für Produkte mit Gesundheitsfokus wird dennoch als steigend eingeschätzt – allerdings nur, wenn der Vorteil für den Kunden klar erkennbar ist. Bei genussfokussierten Produkten sehen die Befragten dagegen kaum Bewegung in der Zahlungsbereitschaft.

Wer kauft was?

Wenig überraschend gelten Foodies und Genussmenschen als wichtigste Zielgruppe für Produkte mit Genussfokus, Fitness- und Proteinorientierte als Hauptzielgruppe im Gesundheitssegment. Interessant wird es auf den Plätzen dahinter: Die Gen Z gilt als zweitwichtigste Zielgruppe für Gesundheitsprodukte, ältere Menschen sowie solche mit besonderen Ernährungsbedürfnissen teilen sich Platz drei und vier. Im Genuss-Segment hingegen sind die Älteren auf Platz zwei, die jüngere Generation teilt sich mit Familien Platz drei und

Top-Snacking-Profile für die Zukunft



»Sauerteig verbindet auf vorbildliche Weise die Themen Gesundheit und Genuss.«



Dr. Georg Böcker,
stellvertretender
Vorsitzender
Wissensforum
Backwaren e.V. und
Geschäftsführer
Ernst Böcker
GmbH & Co. KG

vier. Kurz gesagt: Jenseits der offensichtlichen Zielgruppen legen die Jüngeren mehr Wert auf Gesundheit, die Älteren mehr auf Genuss.

Regulatorik bremst, Technologie treibt

Was aber nun sind die größten Hürden, Gesundheit und Genuss gleichzeitig

unter einen Hut zu bringen? Ein Ranking verschiedener Aspekte ergibt, dass keineswegs die Verbraucherakzeptanz an erster Stelle steht, wie manche es vielleicht vermuten würden. Stattdessen sehen die Umfrage-Teilnehmer Deklaration und Regulatorik sowie höhere Kosten auf den ersten Plätzen. Ein häufiges Feedback im Rahmen der Umfrage zeigt: Die Health-Claim-Verordnung spielt eine

wichtige Rolle und wird genauestens befolgt. Begriffe wie „Gesundheit“ werden in der Kommunikation in der Regel gänzlich vermieden. Die produktbezogene Kommunikation von Aspekten, die eine ernährungsbewusste Zielgruppe ansprechen sollen, gestaltet sich damit schwierig. Das Risiko für „Healthwashing“-Vorwürfe wird als mittel eingestuft – zur Risikominimierung setzen die meisten auf strenge Claim-Prüfung und im Zweifel auf weniger Claims, die Hälfte zudem auf Transparenz und Erklär-Content.

Die wichtigste Stellschraube, an der die befragten Unternehmen aktuell am meisten drehen, um Gesundheit und Genuss zu verbinden, sind neue Prozess- und Backtechnologien (53 Prozent) – etwa spezielle Teigführungen wie die Langzeitführung. Mit jeweils 33 Prozent folgen Reformulierung (z. B. Zuckerreduktion), Aroma- und Masking-Lösungen, Texturgeber sowie Premiumisierung durch bessere Rohstoffe.

60 %: Die Synthese gewinnt



Die Synthese gewinnt

Die Umfrage zeichnet ein klares Bild: Bei der Frage nach Gesundheit oder Genuss lautet die Antwort eindeutig – beides. Und so sieht auch die Zukunftsprognose aus. „Die Synthese gewinnt“, sagen 60 Prozent der Befragten. „Es gibt schon jetzt viele Beispiele, wie Gesundheit und Genuss zusammenfinden können“, erläutert Wilko Quante, Vorsitzender Backzutatenverband e.V. und Geschäftsführer Uniform GmbH & Co. KG. Als Beispiele nennt er High-Protein-Produkte mit echter Genussqualität oder fermentierte Produkte, die helfen, mit weniger Salz oder Zucker gleichwertigen Geschmack zu erzielen. „Solche Ansätze werden sich zukünftig noch weiter entwickeln. Unsere Branche wird hier ein starker Impulsgeber und Innovationstreiber sein“, so Quante.  Hilde Resch

Bei welchen Stellhebeln sind die aktuell am aktivsten?



Zuckerfrei skalieren

Mit Stefan Kotynek holt sich das österreichische Food-Tech-Unternehmen NEOH einen der erfahrensten Backzutaten-Profis ins Boot – und setzt damit ein klares Signal in einem Markt, der gerade Fahrt aufnimmt.

Die Zahlen aus dem aktuellen TrendReport des Wissensforums Backwaren sprechen eine deutliche Sprache: Zuckerreduktion zählt zu den stärksten Gesundheitstrends der Branche, die Nachfrage nach „Better for You“-Produkten wächst – und die Industrie sucht händierend nach Lösungen, die Geschmack und Gesundheit nicht gegeneinander ausspielen. Genau in dieses Fenster stößt NEOH mit einer strategischen Personalentscheidung.

Seit Februar 2026 verantwortet Stefan Kotynek als Senior Vice President B2B den neu strukturierten Geschäftsbereich ZERO+ des Wiener Food-Tech-Unternehmens. Der Branchenkenner wechselt von STAMAG zu NEOH und bringt mehr als 15 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie mit – darunter leitende Funktionen im internationalen Vertrieb sowie tiefes Know-how in der Backzutaten- und Aromenindustrie.

Was ZERO+ kann

Herzstück von NEOH ist die firmeneigene ZERO+-Formel – ein Zuckerersatz, der Zucker nach Unternehmensangaben 1:1 ersetzen kann, bei gleicher Süße, aber deutlich geringerer Auswirkung auf den Blutzuckerspiegel. Basis der Formel ist eine Tafelsüße aus Erythrit und Sucralose; die vollständige Zutatenliste umfasst pflanzliche Ballaststoffe aus Agave, Zichorie und Mais, Polydextrose, Erythrit, Sucralose (0,05 %), Acesulfam K (unter 0,01 %) sowie Aromen. Zu über 90 Prozent besteht ZERO+ damit aus pflanzlichen Ballaststoffen – und ist vegan. Pro 100 g liefert das Produkt laut Hersteller lediglich 186 kcal, davon nur 3,5 g Zucker, dafür aber beachtliche 72 g Ballaststoffe. Die blutzuckerstabilisierende Wirkung ist wissenschaftlich belegt, wie eine Studie im Fachjournal „Scientific Reports (Nature)“ zeigt.

Ein Detail, das in Backstuben mit Vierbeiner-Besuch nicht unwichtig ist:

Anders als Xylit – also Birkenzucker – ist Erythrit für Hunde ungiftig. Schon geringe Mengen Xylit können für Hunde lebensgefährlich sein; bei Erythrit besteht dieses Risiko nicht.

Für die Backbranche relevant: ZERO+ ist industriell verarbeitbar und erhält laut Hersteller Geschmack und Textur. Damit adressiert das Produkt eine der zentralen Herausforderungen, die der TrendReport klar benennt – nämlich dass Zuckerreduktion im Backbereich nur dann funktioniert, wenn der Genuss nicht auf der Strecke bleibt.

Strukturen für die Nachfrage

Mit Kotynek soll nun der B2B-Bereich konsequent ausgebaut werden – neue Märkte, strategische Partnerschaften, skalierbare Vertriebsstrukturen. „Die Nachfrage ist da, und wir bauen nun die Strukturen, um sie voll auszuschöpfen“, sagt NEOH-Gründer und CEO Manuel Zeller. Kotynek selbst sieht in der Aufgabe



eine klare Chance: „Besonders spannend ist für mich die Möglichkeit, den neu strukturierten ZERO+-Bereich aktiv mitzugestalten und die steigende Nachfrage in skalierbare Geschäftsmodelle zu übersetzen.“

Für die Backbranche könnte der Schritt von Bedeutung sein: Mit einem erfahrenen Backzutaten-Profi an der Spitze des B2B-Vertriebs signalisiert NEOH, dass ZERO+ künftig gezielt als Zutat für die Lebensmittel- und Backindustrie positioniert werden soll – und nicht nur als Eigenmarke im Konsumenten-Segment.

 Tanja Braune



Handelsagentur Ing. Roland Schneckenreither

 rs@agentur-schneckenreither.com

 +43 (0)699-1224 3496

Unsere Vertretung in





www.lcm.de www.agentur-schneckenreither.com

Von den Dolomiten zum Wiener Kultbetrieb

140 Jahre

Eissalon Molin Pradel

Was einst mit einem Eiswagen begann, ist heute eine Institution der Wiener Eiskultur: Der Eissalon am Schwedenplatz blickt auf 140 Jahre Familiengeschichte, handwerkliche Tradition und unternehmerischen Pioniergeist zurück – geführt bereits in fünfter Generation.

Familie Molin Pradel lud am 16. April 2026 zum 140-Jahr-Jubiläum des traditionsreichen Eissalons. Gemeinsam mit prominenten Gästen aus Wirtschaft und Politik sowie vielen Freunden und treuen Kunden wurde ein großes Fest gefeiert. Bürgermeister Michael Ludwig, Dompfarrer Toni Faber sowie der italienische Botschafter Giovanni Pugliese waren ebenso unter den Gratulanten zu finden wie Bezirksvorsteher-Stellvertreterin Lucia Grabetz und Fachgruppenobmann-Stv. Barbara Prilisauer.

Für die treuen Stammkunden gab es ein besonderes Zuckerl: Die ersten 100 Besucher erhielten ihr Eis gratis – gereicht aus einem historischen Eisfahrrad direkt vor dem Lokal, so wie anno dazumal. Von 14 bis 18 Uhr stand der Nachmittag ganz im Zeichen der traditionellen Eiserzeugung. Die Zoldani-Eismacher aus den Dolomiten präsentierten ihre originalen, historischen Maschinen und zeigten eindrucksvoll, wie bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts Eis und Eiswaffeln hergestellt wurden – ein lebendiger Einblick in die Geschichte des Handwerks und seiner traditionellen Herstellungsmethoden. Für viele Gäste war es das erste Mal, dass sie hautnah erleben konnten, mit welcher Sorgfalt und welchem Können die Grundlagen der Wiener Eiskultur gelegt wurden.

Unfreiwillig in Wien gelandet

Warum gerade Wien die Heimatstadt der Familie Molin Pradel wurde, ist einem Zufall zu verdanken. Arcangelo Molin Pradel aus dem Zoldo-Tal in den Dolomiten wanderte 1885 als Holzfäller nach Transilvanien aus. Die Vertragsfirma ging in Konkurs, und er konnte sich nur die Rück-





Prominente Gäste gratulierten: Gerhard Burian, Bezirksvorsteher-Stellvertreterin Lucia Grabetz, Ernst Woller, Bürgermeister Michael Ludwig, Deborah Molin Pradel, Botschafter Giovanni Pugliese und Silvio Molin Pradel (v. l.).

Eis mit Trendaroma Yuzu

Die kleine Zitrusfrucht macht jedes Rezept außergewöhnlich. Hier ein schnelles Rezept, präsentiert von Dawn Foods Germany.



reise bis Wien leisten. Hier traf Arcangelo Molin Pradel friulanische Freunde, die ihm Arbeit als Marmorschleifer und Salamiv Verkäufer im Prater verschaffen konnten. Er verdiente damit so viel, um die Rückreise nach Italien anzutreten – allerdings mit der fixen Idee, in Wien bald eine Speiseeis-Erzeugung zu gründen. Wien war für ihn keine Notlösung, sondern eine Erkenntnis: In der Kaiserstadt mit ihrer lebhaften Kaffeehauskultur und dem Hunger nach süßen Genüssen sah er eine Chance, die er nicht loslassen wollte.

Bereits 1886 kehrte Arcangelo Molin Pradel mit einigen Italienern aus dem Zoldo-Tal nach Wien zurück und gründete die erste Eisverarbeitung der Familie Molin Pradel. Verkauft wurde von einem Eiswagerl aus, was den Kaffeesiedern und Konditoren der damaligen Zeit ein Dorn im Auge war. Der Eiswagen-Verkauf wurde stark eingeschränkt und die italienischen Eisverkäufer mussten ihr Eisgeschäft von einem fixen Standort aus betreiben. Seit 1932 befindet sich dieser am Wiener Schwedenplatz – und ist seither nicht mehr wegzudenken.

Wiener Institution

Der Eissalon am Schwedenplatz zählt zu den traditionsreichsten Familienbetrieben der österreichischen Gastronomie und ist eine feste und beliebte Größe in der Wie-

ner Eiskultur – und als ältester Eissalon der Stadt trägt er diesen Titel mit Berechtigung. Heute wird das Unternehmen in fünfter Generation von Silvio Molin Pradel und seiner Frau Deborah geführt. Auch die nächste Generation mit den Söhnen Leonardo und Francesco ist bereits im Betrieb tätig – womit die Familiengeschichte, die einst mit einem gescheiterten Holzfäller und einer leeren Kasse begann, nahtlos weitergeschrieben wird.

Charakteristisch für Wiens ältesten Eissalon ist die Eisherstellung nach venezianischer Tradition sowie die konsequente Verwendung hochwertiger Rohstoffe. Mehr als 100 Sorten sind im Programm, mehrere tausend Gäste – Einheimische wie Touristen – zählt man täglich. Dass der Betrieb am Schwedenplatz, direkt am Donaukanal, zu den meistbesuchten Adressen der Stadt zählt, ist kein Zufall: Es ist das Ergebnis von 140 Jahren Handwerk, Kontinuität und dem unbedingten Willen, Qualität nicht dem Wachstum zu opfern.

Neben dem klassischen Verkauf engagiert sich das Unternehmen seit rund drei Jahrzehnten auch im Großhandel. Ein wichtiger Schritt in diese Richtung war die Eröffnung einer Produktionsstätte in der Seestadt Aspern im Jahr 2019 – eine Investition in die Zukunft, die zeigt, dass die Familie Molin Pradel auch nach 140 Jahren nicht stillsteht.  Hilde Resch



Eisbasis

10.000 g	Wasser
3.500 g	Dawn Base Pasto Pronto
1.250 g	Zucker
250 g	Vollmilchpulver
125 g	Dextrose
3 g	Dawn Citro Nova

Wasser im Pasteurisierer auf 50 °C erwärmen. Die restlichen Zutaten zugeben, gut verrühren und bis auf 82 °C pasteurisieren. Den Mix für ein optimales Resultat 8 Stunden reifen lassen.

Yuzu-Eis

3.500 g	Eisbasis
210 g	Dawn Exceptional® Compound Yuzu

Yuzu-Joghurt-Eis

3.500 g	Eisbasis
180 g	Dawn Exceptional® Compound Yuzu
70 g	Dawn Uni Joghi
70 g	Dextrose

Eisbasis mit den Zutaten des gewünschten Rezepts vermengen und in der Eismaschine zu Eis frieren.



ZimtZAUBER zum Anbeißen

Erlebnis für alle Sinne. Schon beim ersten Biss entfaltet sich die raffinierte Kombination aus weichem Hefeteig und Füllung mit Zimtgeschmack, vollendet mit einer Dekoration aus knusprigen Zimtkeksstückchen und weißer, geschwungener Fettglasur. Der **Doony's CinnaSwirl Donut** ist ein kleines Kunstwerk, das Genussmomente schafft.

Zimt im Trend Der 70 g schwere CinnaSwirl Donut setzt neue Akzente im Backwarensortiment und ist am Puls der Zeit. Zimt liegt im Trend und süße Snacks erfreuen sich generell wachsender Beliebtheit, besonders wenn sie vertraute Aromen neu interpretieren. Als Wohlfühlaroma bekannt, sorgt Zimt in Kombination mit der modernen Präsentation für einen hohen Wiedererkennungswert.

Mit dem neuen **Doony's CinnaSwirl Donut** bringt **Vandemoortele** frischen Schwung in die Donut-Welt. Inspiriert vom vertrauten Geschmack klassischer Zimtbackwaren und kombiniert mit moderner

Optik, wird er schnell zum Blickfang in jeder Auslage – und zum Liebling von Donut-Fans wie Zimtliebhabern.

Der Doony's CinnaSwirl ist so unkompliziert wie verführerisch: Tiefgekühlt geliefert, muss er nur 90 bis 120 Minuten auftauen und ist dann sofort servierfertig.

Kein zusätzlicher Aufwand, kein Qualitätsverlust – ideal für Einzelhandel, Cafés, Gastronomie und Bäckereien.

Info: www.vandemoortele.com



BETTER Life

Bewusste Ernährung entwickelt sich zunehmend zum Standard im Frühstücksangebot. Mit der Linie „**Better Life**“ reagiert **Edna International** auf diesen Trend und bietet ein Sortiment, das auf ausgewogene Rezepturen, gute Verträglichkeit sowie vegetarische und vegane Optionen setzt.

Die Produkte reichen von Broten und Backwaren bis zu Kuchen und Gebäck und setzen auf Zutaten wie Vollkorn, Dinkel, Urgetreide und Superfoods. Gleichzeitig sind sie auf einfache Integration in bestehende Frühstückskonzepte ausgelegt und bieten konstante Qualität für den täglichen Einsatz.

Info: www.edna.de



Bauernbrot als TEE

Der neue Tee bringt Brot in die Tasse. Die Sorte „**Bauernbrot**“ von **Remitly** setzt auf warme, malzige Noten, die an Getreide und frisch gebackenes Brot erinnern. Die Idee dahinter ist ebenso simpel wie wirkungsvoll: Vertraute Aromen sollen über das weltweit verbreitete Getränk Tee zugänglich gemacht werden und ein Gefühl von Zuhause vermitteln. Ausgangspunkt war die Überlegung, Geschmäcker, die viele Menschen mit ihrer Heimat verbinden, auf unerwartete Weise neu zu interpretieren. So bleibt es nicht bei „Bauernbrot“: Die Kollektion umfasst auch Sorten wie Tacos aus Mexiko, Fish and Chips aus dem Vereinigten Königreich sowie Rose Mithai aus Indien – ein spielerischer Ansatz, der zeigt, wie stark Lebensmittel mit Emotion und Erinnerung verknüpft sind.

Info: www.remitly.com



Mia BALANCE

Ausgewogen in den Tag. backaldrin stellt mit **Mia Balance** eine Neuheit vor, die eine ausgewogene Ernährung unterstützt und sich durch die wertvolle Zusammensetzung seiner Zutaten auszeichnet. Es wurde für Menschen entwickelt, die im Alltag auf Vielfalt achten. Ausgewählte Getreide und Saaten werden mit Vitaminen und Mineralstoffen wie Calcium, Magnesium, Eisen, Vitamin D3 und Folsäure angereichert.

Die fein abgestimmte Rezeptur überzeugt durch ihren angenehmen runden Geschmack. Eine dezente Süße aus Honigpulver und Malz harmonisiert mit der kernigen Textur von Getreide und Saaten und sorgt für ein vollmundiges Genusserlebnis. Mia Balance zeichnet sich durch einfache Verarbeitung aus, ist für alle Führungsarten geeignet und besticht durch eine unkomplizierte Handhabung. Für eine besonders attraktive Optik und zusätzlichen Geschmack sorgen zwei Toppings: Dekor Kaiser verleiht dem Brot eine klassische, edle Note, während Crunchy Corn Topping für eine knusprige, goldgelbe Oberfläche und einen feinen Maisgeschmack sorgt.

Info: www.backaldrin.com



Mit Eiweiß-POWER

Protein-Backwaren prägen Frühstückstrends. Proteinreiche Lebensmittel bleiben einer der dominierenden Ernährungstrends und halten zunehmend auch im Frühstückssegment Einzug in die Bäckereien. Mit dem **Organic Protein Baking-Mix** bietet **Böcker** eine praxisorientierte Lösung für handwerklich hergestellte, proteinreiche Backwaren.

Die Bio-Mischung ist glutenfrei und vegan einsetzbar und ermöglicht vielfältige Anwendungen, etwa für proteinreiche

Brötchen. Neben der einfachen Verarbeitung überzeugt sie durch stabile Rezepturen, hohe Teigausbeuten sowie eine saftige Krume und gute Frischhaltung dank Sauerteiganteil. Damit lassen sich aktuelle Anforderungen an gesundheitsbewusste Frühstücksangebote gezielt bedienen und neue Zielgruppen erschließen.

Info: www.sauerteig.de



Französischer Croissant-GENUSS

Die Buttercroissants von Wolf ButterBack zählen seit Jahren zu den Dauerbrennern im Sortiment. Mit dem Croissant Royal (80 g) bietet das Unternehmen ein gerades Buttercroissant mit knusprigem Charakter, offener Porung und klar sichtbarer Laminierung. Ein Butteranteil von 24 % sorgt für den fein-buttrigen Geschmack. Die typisch französische, splitttrige Optik entsteht durch das Backen ohne Beschwadung, während die Eistreiche für eine glänzende Oberfläche sorgt.

Im Frühjahr 2026 wurde die Range gezielt erweitert. Neben dem klassischen geraden Croissant sowie der gebogenen 90-g-Variante und Mini-Buttercroissants stehen nun auch gefüllte Varianten im Fokus. Besonders im Trend sind die neuen Sorten mit **Schokocreme** und **Nougatfüllung**, die bereits auf der BÄKO-Frühjahrsmesse auf großes Interesse gestoßen sind.

Die Schokocreme mit 29 % Kakaoanteil bietet eine aromatisch zartbittere Note, während die Nougatfüllung mit 48 % Haselnussanteil ein intensiv-nussiges Geschmackserlebnis liefert. Beide Varianten setzen auf hochwertige Zutaten und eine ausgewogene Süße, die sich gut in moderne Frühstücks- und Snackkonzepte integrieren lässt. Damit verbindet die **Croissant-Royal-Linie** klassische französische Backkultur mit zeitgemäßen, verkaufstarken Füllungen und bietet Betrieben zusätzliche Impulse für ihr Sortiment.

Info: www.butterback.de

Sie wollen Ihre französischen Croissants optisch und geschmacklich zum Frühstücks-Snack aufpeppen? Hier finden Sie den praktischen Anwendungsclip von Wolf ButterBack.



So fühlt sich das Leben für ein Schmetterlingskind an.

Schmetterlingskinder leben mit einer unheilbaren, schmerzvollen Hauterkrankung. Bitte spenden Sie unter schmetterlingskinder.at



G G K M U L L E N L O W E

