

Presseinformation

16.07.2014



Neuer Glanz in der Wagner Filiale in Eisenstadt

Nach 3 monatiger Renovierungsphase glänzt die Filiale in Eisenstadt in der Mattersburgerstraße 38 mit beschattetem Außenbereich und modernisiertem Innenbereich.

Stolz blickt Herr Karl Wagner auf seine soeben fertig renovierte Filiale in der Mattersburgerstraße 38. Nach nun fast 3 monatiger Renovierungsphase hat sich so einiges geändert, wie die ersten Besucher bereits wohlwollend bemerkt haben. Durch die Mitarbeit von Innenarchitekt Ing. Lothar Schärf wurden neue Ideen für den Innenraum umgesetzt. Helle Möbel und Lampen versetzen dem Innenleben nun einen modernen und doch gemütlichen Touch. Doch nicht nur der Innenraum hat sich einem Relaunch unterzogen, auch die Terrasse ist mit neuen Rattanmöbeln bestückt und ist für heiße Tage mit einem modernen Beschattungssystem ausgestattet worden. „Es freut mich, dass unsere größte Filiale nun den hohen Ansprüchen unserer Kunden entspricht. Schon in den ersten Tagen konnten wir großes Lob ernten. Besonders das neue Beschattungssystem macht es uns nun möglich, die Kapazität zu steigern, da an heißen Tagen neue Sitzplätze geschaffen wurden“, so Karl Wagner.

Linauer-Wagner setzt auf Tradition

Trotz der beachtlichen Größe des niederösterreichischen Bäckerei-Unternehmens setzt man bei Linauer-Wagner auf das traditionelle Bäckerhandwerk und absolute Transparenz in der Produktion. Seit 15 Jahren besitzt die Bäckerei das AMA-Gütesiegel und verfügt durch GMS-Getreide über Gebäck mit Stammbaum. Bioprodukte liefert man für die ganze Resch & Frisch Gruppe.

Die ständige Weiterentwicklung und Verbesserung seiner Backwaren liegt Karl Linauer besonders am Herzen. Aus diesem Grund hat er auch das Lieblingsgebäck der Österreicherinnen und Österreicher weiterentwickelt und neu und zeitgemäß interpretiert: außen knusprig, innen flaumig, aus biologischen Zutaten hergestellt,

reich an Vitaminen und Spurenelementen, von einzigartigem Geschmack und von der Bäckerhand persönlich hergestellt: die Bio-Vital-Handsemmel. „Die Bio-Vital-Handsemmel ist das Resultat einer jahrelangen Entwicklungsarbeit. Sie ist 100% biologisch und zu 100% in Handarbeit hergestellt – und wirklich einzigartig im Geschmack!“, freut sich der Bäckermeister. Und das Besondere: der Teig wird zum Reifen in alten Weinfässern aus Holz gelagert. Dadurch erhält er eine einzigartige aromatische Note. Dahinter steckt die Keimkraft von 10 Körnern. Während des Keimens werden Mineralstoffe und Spurenelemente aufgeschlossen und für den menschlichen Körper nutzbar gemacht. Danach folgt die schonende Trocknung und der Mahlprozess. Die Bio-Vital-Handsemmel bleibt somit länger frisch als herkömmliches Weißgebäck und enthält viermal mehr Vitamine und zwölfmal so viele Spurenelemente. Aus diesen Erkenntnissen hat die Bäckerei eine eigene Vitallinie im Jahr 2008 eingeführt.

Weitere Information zum Unternehmen

www.linauer.at

Weitere Information für die Presse

Mag. Karin Munk

k.munk@absolut-pr.at

0664/ 254 66 13

Mag. Edgar Pürstinger

e.puerstinger@absolut-pr.at

0699/11 32 0727

ABSOLUT! PR & Consulting

K.Munk GmbH

Paul Troger Gasse 30

3003 Gablitz

Tel.: +43 2231 68 4 69

www.absolut-pr.at