

Presseinformation

Lichtenwörth, 21.03.2018

Backwaren, die überzeugen

Linauer & Wagner Backstube mehrfach prämiert

Die BäckerInnen der Linauer & Wagner Backstube aus Lichtenwörth bei Wiener Neustadt reichten beim 18. Internationalen Brotwettbewerb mehr als ein Dutzend Backwaren ein und stellten sich so der kritischen und unabhängigen Bewertung einer internationalen Fachjury. Das Ergebnis überzeugt. Das doppelt gebackene Walterbrot glänzte durch die Attribute „weizenfrei, laktosefrei und ohne Zugabe von Hefe“ und der allgemeine Trend von langzeitgeführten Sauerteigen bestätigte der italienische Meisterwecken – das Pane del Sole. Dieses Weißbrot wird mit Keimlingsmehl gebacken und mit Meersalz verfeinert. Beide Brote holten sich Rang Eins. Olivenbrot, Kartoffelbrot, veganer Marillenkrapfen und der klassische 400 g Striezel – um nur einige weitere anzuführen – haben sich ebenfalls GOLD geholt.

„Besonders stolz sind wir darauf, dass wir von 17 eingereichten Produkten 16 Medaillen – davon 10 Gold – erreichten und so den 13. Platz von rund 95 teilnehmenden Bäckereien erreichten. Wir leben in unserem Unternehmen Werte, die eine hohe Rohstoffqualität garantieren und das traditionelle Backen in Kombination mit moderner Technik unterstützen. Diese Auszeichnungen bestätigt unser Tun“, ergänzt Frau Brigitte Linauer, Eigentümerin und Geschäftsführerin der Linauer & Wagner Backstube.

Prämierungen Produkte der Linauer & Wagner Backstube beim 18. Internationaler Brotwettbewerb

Walterbrot	Gold
Pane del Sole	Gold
Laugengipfl Sesam	Gold
Apfel-Zimt-Schifferl	Gold
Veganer Marillenkrapfen	Gold
Striezel 400 g mit Hagelzucker	Gold
Kartoffelbrot	Gold
Olivenbrot Rustikal	Gold
Riesenzabreze	Gold
Knoblauchstangerl	Gold
Bio Vital Dinkelbrot	Silber
Bio Handsemmel	Silber
Vital IQ-Weckerl	Silber
Heurigenlaibchen	Silber
Steinofenroggenbrot	Bronze
Handsemmel Klassik	Bronze



Linauer & Wagner Backstuben
BackwarenproduktionsgmbH
Bäckerstraße 1
2493 Lichtenwörth

linauer-wagner.at
karls.at

Linauer & Wagner im Überblick

Die Bäckerei Linauer wurde vor 65 Jahren, im Jahr 1953, von Herta und Karl Linauer in Wiener Neustadt gegründet. 2008 wurde die neue Backstube in Lichtenwörth eröffnet, die heuer ihr 10jähriges Bestehen feiert. 2017 wurde eine Partnerschaft mit Ankerbrot abgeschlossen, um den Fortbestand der Traditionsbäckerei und -konditorei für die nächste Generation zu gewährleisten. Neben dem Vertrieb in den 13 Filialen stellen die Konditorei und die Bäckerei auch Köstlichkeiten für den Handel und die Gastronomie her. Unter der Marke „Karls Backgenuss“ werden Gastronomie- und Privatkunden mit Tiefkühlbackwaren beliefert. Die Linauer & Wagner Gruppe beschäftigt insgesamt 350 Mitarbeiter.

Mehr Einblicke finden Sie auf linauer-wagner.at oder karls.at.

Bildtext:

Brigitte Linauer (Eigentümerin & GF) und Karl Broschek (Prokurist, Backstubenleiter)

© haberlerphotografie, Abdruck für die Presse kostenfrei