

## Presseinformation

Wien, 31.10.2013



## Feines aus der Linauer & Wagner Weihnachtsbäckerei

### Linauer & Wagner setzt auf neue, modulartige Verpackung für die Lieblingskekse

Kaum zu glauben, aber Weihnachten steht vor der Tür. Für alle Freunde der Bäckerei Linauer & Wagner aus Lichtenwörth bricht bereits jetzt die schönste Zeit des Jahres an und alle Augen beginnen zu glänzen. Denn: Die einzigartigen, handgemachten Weihnachtskekse von Linauer & Wagner sind wieder da! 12 Sorten, vom Vanillekipferl über Zimtsterne bis zum Linzerauge, finden sich im diesjährigen Sortiment. Und das Beste: Mit der neuen modulartigen Verpackung kann jeder sich seine individuelle Keksmischung zusammenstellen lassen.

### Geheimnis aus der Backstube

Bäckermeister Karl Linauer lüftet ein kleines Geheimnis: „Wir arbeiten bei allen Weihnachtsbäckereien mit einem hohen Butteranteil. So entsteht der einzigartige Geschmack und der feine Körper der Kekse.“ Hinter den Vanillekipferln steckt gar ein altes Familienrezept aus dem Hause Linauer, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Alle Leckereien sind handgefertigt aus besten Zutaten der Region.

### Neues Verpackungssystem für die Lieblingskekse

Linauer & Wagner bietet die schmackhaften Weihnachtsbäckereien in einer neuen, modulartigen Verpackung an. Die Kekse werden sortenrein verpackt, der Kunde kann aber auch eine individuelle Mischung kaufen. Wie etwa Eisenbahner für die Oma, Linzeraugen für die Tante, Vanillekipferl für die Kinder und Rum-Taler für sich selbst. „Mit dieser neuen Verpackung müssen Kunden nicht mehr ein Kekse-Allerlei kaufen, sondern können sich exakt an ihre Lieblingsbäckereien erfreuen“, so Bäckermeister Karl Linauer.

### Die Linauer & Wagner Weihnachtsbäckerei beinhaltet folgende Leckereien:

Vanillekipferl – handgeformt, nach altem Familienrezept

Nero Stangerl – Kakaospritzgebäck mit Ribiselmarmelade

Linzer Stangerl – Feines Spritzgebäck mit Marillenmarmelade doubliert

Rum-Taler – Taler aus geriebenen Walnüssen, Schoko und Rum

Lebkuchenkonfekt – Lebkuchen, Marzipan und Himbeermarmelade, in Milkschokolade getunkt

Butterborte – wie von der Großmutter: feiner Mürbteig mit Haselnüssen und Erdmandel-Presskuchen

Wiener Waffel – Mürbteig mit Himbeermarmelade und gehackten Pistazien bestreut

Nuss-Scheiben – Mürbteig mit geriebenen Walnüssen und Zimt, Marillenmarmelade und in Schoko getunkt

Zimt-Sterne – ein Klassiker aus Honig, Mandeln, Hasel- und Walnüssen und viel Zimt

Eisenbahner – Mürbteig mit Ribiselmarmelade doubliert, Schienenstränge aus Marzipan

Nussstangerl – Mürbteig mit einer dicken Nussfülle, mit weisser Schokolade bedeckt

Linzeraugen – ein Pflicht-Weihnachtsgebäck, doubliert mit Marillenmarmelade

„In unseren handgemachten Weihnachtsbäckereien stecken beste Zutaten aus der Region, viel Erfahrung und traditionelle Rezepte. Das macht sie einzigartig – und das schmeckt man,“ so Bäckermeister Karl Linauer.

### **60 Jahre Bäckerei Linauer & Wagner**

Die Bäckerei Linauer wurde vor 60 Jahren, im Jahr 1953, von Herta und Karl Linauer in Wiener Neustadt gegründet. 1989 ging man eine Vertriebspartnerschaft mit der Bäckerei Wagner in Eisenstadt ein, die mittlerweile 25 Standorte (16 Linauer-Filialen, 9 Wagner-Filialen) umfasst, in denen 140 Mitarbeiter arbeiten. Durch diese innovative und vorausschauende Kooperation konnte 2008 der gemeinsame Bäckerei-Standort in Lichtenwörth errichtet werden. Neben dem Verkauf in den Filialen (täglich rund 8.000 Kunden) beliefert die Gruppe auch den Handel, die Gastronomie und weitere 1.350 Kunden als Partner von Resch und Frisch. Darüber hinaus werden über die eigene Firma „Backprofi“ mehr als 33.000 Privatkunden mit Tiefkühlbackwaren versorgt. Die Linauer & Wagner Gruppe beschäftigt insgesamt 420 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2012 einen Umsatz von rund 33 Millionen Euro.

### **Weitere Information zum Unternehmen:**

[www.linauer.at](http://www.linauer.at)

### **Weitere Information für die Presse**

Mag. Karin Munk  
[k.munk@absolut-pr.at](mailto:k.munk@absolut-pr.at)

0664/ 254 66 13

ABSOLUT! PR & Consulting  
K.Munk GmbH  
Paul Troger Gasse 30  
3003 Gablitz

Tel.: +43 2231 68 4 69

[www.absolut-pr.at](http://www.absolut-pr.at)

Mag. Edgar Pürstinger  
[e.puerstinger@absolut-pr.at](mailto:e.puerstinger@absolut-pr.at)

0699/11 32 0727