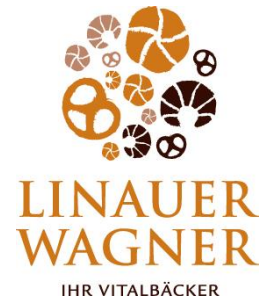


# Presseinformation

Wien, 25.3.2015



## Rechtzeitig vor Ostern:

### Online-Striezelbackkurs von Linauer & Wagner

Gleichsam als Last-Minute-Möglichkeit vor Ostern gibt es bei der Bäckerei Linauer & Wagner einen Striezelbackkurs im Internet. Nach den Osterfeiertagen können Interessierte in der Bäckerei das Striezelflechten erlernen. Denn: ein Striezel hat bekanntlich immer Saison.

„In unserem neuen Online-Striezelbackkurs sieht man einen wahren Meister bei der Arbeit. Er zeigt, wie man 1(!)er, 3er, 4er, 5er und 6er Striezel flechtet. So kann jeder, der es vor Ostern nicht mehr in unsere Filialen schafft, an den Feiertagen mit einem selbstgemachten Striezel auftrumpfen“, so Bäckermeister Karl Linauer.

Den Online-Striezelbackkurs findet man unter

<https://www.youtube.com/channel/UCeptbIWQYiv55cHeK8N3PHA>

Aufgrund des großen Erfolges werden von der Bäckerei Linauer & Wagner laufend Striezelbackkurse angeboten. Die nächsten finden am 17. und 18. April 2015 statt. Der Backkurs dauert 3 Stunden, danach halten die Teilnehmer einen köstlichen Striezel in Händen. Unter fachkundiger Anleitung kann nichts schief gehen, der Erfolg wird garantiert. Nähere Informationen darüber unter [www.linauer-wagner.at](http://www.linauer-wagner.at)

### Alle Infos über die nächsten Striezelbackkkurse in der Bäckerei:

#### Termine:

Freitag, 17.4. 2015 – 14 bis 17 Uhr

Samstag, 18.4. 2015 – 8 bis 11 Uhr

Dauer: ca. 3 Stunden

Ort: Bäckerei Linauer & Wagner, Bäckerstraße 1, 2493 Lichtenwörth

Kosten: 15 Euro, Kinder bis zum 15. Lebensjahr 5 Euro, Bezahlung direkt vor Ort

Anmeldeschluss: 15. April 2015

Anmeldung:

Telefon: 02622/23607-0

E-Mail: [office@linauer.at](mailto:office@linauer.at)

Homepage: <http://www.linauer.at/aktuell/veranstaltungen.html>

Oder vor Ort in der Bäckerstraße 1, 2493 Lichtenwörth

### **Karl Linauer – der innovative Bäckermeister aus Lichtenwörth**

Er gilt als der kreative und innovative Kopf in der Bäckerei Linauer & Wagner: Bäckermeister Karl Linauer. Immer wieder überrascht er mit neuen Produkten und spannenden Ideen. Vom Einhandfrühstück bis zum Vitalgebäck aus 10 Körnern, von der Neuerfindung der Torte namens Rondo Delizioso bis zur Gründung des Handsemmelwettbewerbes, vom Aloe Vera Spitz bis zu dem mit 730 Meter längsten Striezel der Welt (Rekord aufgestellt am 31.8.2014). Karl Linauer hält die alte Handwerkstradition des Bäckergewerbes hoch und verknüpft innovative Ideen mit besten, meist nachhaltig produzierten Zutaten zu einzigartigen Kreationen.

### **Über die Bäckerei Linauer & Wagner**

Die Bäckerei Linauer wurde vor 61 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 21 Standorte (14 Linauer-Filialen, 7 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 Firma „Backprofi“ mehr als 33.000 Privatkunden mit Tiefkühlbackwaren versorgt. Die Linauer & Wagner Gruppe beschäftigt insgesamt 400 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2013 einen Umsatz von rund 35 Millionen Euro.

## Weitere Information für die Presse

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

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

0664/ 254 66 13

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