

# Presseinformation

Wien, 07.03.2016



## Die Farben des Frühlings

### **Farbige Semmeln von Linauer & Wagner bringen den Frühling auf den Tisch**

Am 20. März 2016 ist Frühlingsbeginn. Die graue Jahreszeit ist vorbei, die Natur stellt sich mit frischen Farben ein. Die Bäckerei Linauer & Wagner hat sich eine Besonderheit für den Frühlingsbeginn ausgedacht: Knusprige Vital-Semmeln in vier verschiedenen Farben zaubern den Frühling auf den Frühstückstisch.

„Unsere bunten Vital-Semmeln sind der Hingucker“, so Bäckermeister Karl Linauer. „Viele Menschen zögern zwar beim Zubeißen, bemerken aber nach dem ersten Biss, dass eine blaue oder pinke Semmel genauso schmeckt wie eine klassische Vitalsemmel.“ Die bunten Frühlingssemmeln von Linauer & Wagner werden mit geschmacksfreien Lebensmittelfarben eingefärbt. Sie sind nicht nur eine farbige Überraschung für den Frühstückstisch, sondern erfreuen sich auch bei Firmenevents immer größerer Beliebtheit. „So kann man etwa bei Firmenfeiern durch eine Semmel in der Firmenfarbe große Aufmerksamkeit erzielen“, so Linauer.

### **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 8 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 63 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 und die Gastronomie. Unter der Marke „Karl’s Backgenuss“ werden Gastronomie und Privatkunden mit Tiefkühlbackwaren versorgt. Die Linauer & Wagner Gruppe beschäftigt insgesamt 400 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2014 einen Umsatz von rund 35 Millionen Euro.

### **Bildtext**

Bild 1: Semmeln in den Farben des Frühlings – exklusiv bei Linauer & Wagner

© Linauer & Wagner, Abdruck für die Presse kostenfrei

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

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

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

[www.facebook.com/LinauerundWagner](http://www.facebook.com/LinauerundWagner)

oder

Mag. Karin Munk

Mag. Edgar Pürstinger

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

[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)