

Presseinformation

Wien, 24.3.2013

60 Jahre Bäckerei Linauer-Wagner

Ein erfolgreicher, niederösterreichischer Familienbetrieb feiert 60jähriges Bestehen

Was vor 60 Jahren mit dem Bäckermeister Karl Linauer Senior, seiner Frau Herta und einem Lehrling in Wiener Neustadt begann, hat heute in Lichtenwörth seinen Hauptstandort, 420 Mitarbeitern, 16 Linauer- und 9 Wagner-Filialen und erzeugt rund 80 Millionen Stück Semmeln und Gebäck pro Jahr. Der Motor hinter diesem System heißt immer noch Karl Linauer – allerdings junior – und sorgt mit seiner Liebe zum Bäckerhandwerk und immer neuen Ideen für eine ständige Weiterentwicklung des erfolgreichen Familienunternehmens.

Wie alles begann...

Bäckermeister Karl Linauer belieferte im Jahr 1953 mit seiner Frau Herta und einem Lehrling als Hauptkunden das Krankenhaus Wiener Neustadt mit Brot-Wecken und Pressen (1 Presse war ein Verbund von 25 Semmeln mit einem Gewicht von etwas 1,8 kg). 10 Jahre später übersiedelte man in die Lazarettgasse, 1978 wurde schließlich die erste Filiale, die Bäckerei und Konditorei in der Purgleitnergasse, gegründet, 1981 eine weitere, das heutige Flaggschiff in der Pottendorferstrasse. Im Jahr 1988 begann man schließlich eine Zusammenarbeit mit der Bäckerei Resch & Frisch aus Wels, die dabei war, ein ausgeklügeltes System aus tiefgekühlten Backwaren, die zu 80% fertiggebacken werden, zu entwickeln. 1991 ging Linauer schließlich eine Vertriebspartnerschaft mit der Bäckerei Wagner aus Eisenstadt ein, was zur Begründung der aktuellen Firmengruppe Linauer Wagner führte. Ein Jahr später übernahmen die Geschwister Karl und Brigitte Linauer schließlich den Betrieb von ihren Eltern.

Erfolgreiches Familienunternehmen entwickelt sich ständig weiter

Mittlerweile umfasst das Familienunternehmen 25 Standorte (16 Linauer-, 9 Wagner-Filialen in Niederösterreich, dem Burgenland und einer Filiale in Wien, in denen heute 140 MitarbeiterInnen 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.

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.

Weiterentwicklung der Semmel zur Bio-Vital-Handsemmel

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.

Die Handwerkstradition lebe hoch!

Neben der ständigen Weiterentwicklung seines Betriebes und seiner Produkte hält der innovative Bäckermeister aus Lichtenwörth die alte Handwerkstradition hoch. Aus diesem Grund hat er im vergangenen Jahr zum ersten Mal den Österreichischen Handsemmelwettbewerb ausgerichtet. Dabei hatten sich Bäcker aus nah und fern – vom Lehrling bis zum Meister – in einem publikumswirksamen, fröhlichen Wettkampf um Schnelligkeit und Schönheit bei der Fertigkeit von Handsemmeln gemessen. Aufgrund des großen Erfolges wird die Bäckerei Linauer-Wagner diesen Wettbewerb auch 2013 wieder ausrichten, nämlich am 1. September in Lichtenwörth. Bäcker aus ganz Österreich sind dazu wieder herzlich eingeladen. An diesem Tag wird es für alle Interessierten anlässlich der 60-Jahr-Feier der Bäckerei Linauer-Wagner einen „Tag der offenen Tür“ in der Bäckerei in Lichtenwörth geben. Im Rahmen dessen können die Gäste den Bäckern bei ihrem Handwerk zusehen und einen Blick hinter die Kulissen des erfolgreichen Familienunternehmens werfen.

Bildtext

Bäckermeister Karl Linauer mit der ersten Bio-Vital-Handsemmel.

Foto: © Andi Bruckner, Abdruck für die Presse kostenfrei

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