

## Presseinformation

Wien, 1.9.2013

### **Österreichischer Handsemmelmeister 2013 kommt aus Niederösterreich**

Der Duft von frischem Brot und Gebäck lag in der Luft, als rund 2.200 Menschen heute vormittags in die Bäckerei Linauer & Wagner in Lichtenwörth (NÖ) strömten, um die besten Handsemmelbäckerinnen und –bäcker beim Wettkampf zu beobachten. 35 Teilnehmer aus ganz Österreich stellten sich der Konkurrenz, um den besten heimischen Handsemmelbäcker zu küren. Als Sieger des österreichischen Handsemmelwettbewerbes 2013 konnte sich schließlich Peter Vizmati durchsetzen. Bewertet wurde nicht nur die Schnelligkeit – wie viele Handsemmeln in zwei Minuten hergestellt werden können – sondern auch Ausbund und Gleichmäßigkeit, sodass die Semmel auch tatsächlich verkaufsfähig ist. (Anmerkung: Der Begriff Ausbund ist ein Fachbegriff aus der Bäckerei. Er beschreibt die Rissbildung an der Oberfläche von Gebäck, die durch Einschneiden oder beim Flechten von Flechtgebäck entsteht).

Gewinner Peter Vizmati von der Bäckerei Linauer & Wagner fertigte in der Wettbewerbszeit 42 Handsemmeln, davon nur ein Stück Ausschuss. Seine Semmeln erhielten von der Fachjury auch die besten Bewertungen. Die Jury setzte sich zusammen aus Promi-Juror Frenkie Schinkels, Ex-Fussballer und Moderator, Thomas Huber von der NÖ Bäckerinnung, Ludwig Kremser, langjähriger Bäckermeister sowie zwei Publikumsjuroren.

Der Initiator des Handsemmelwettbewerbes 2013, Karl Linauer, freute sich über den großen Andrang und vor allem über die zahlreichen Teilnehmer aus allen Bundesländern. „Heute haben sich Bäckerinnen und Bäcker aus sechs Bundesländern hier in Lichtenwörth gemessen. Das breite Interesse aller Gäste und die Leidenschaft aller teilnehmenden Bäckerinnen und Bäcker machen mich stolz. Der Handsemmelwettbewerb ist ein Feiertag für das heimische Bäckergewerbe.“

Der Österreichische Handsemmelwettbewerb 2013 fand heuer zum 2. Mal statt. „Ich bin natürlich sehr stolz darüber, dass der Champion aus meinem Betrieb kommt. Der Heimvorteil war groß. Im kommenden Jahr wird es schwieriger, denn da wird der Handsemmelwettbewerb in Tirol ausgetragen,“ so Bäckermeister Karl Linauer. Insgesamt

nahmen 35 Bäcker, davon eine Dame, am österreichischen Handsemmelwettbewerb 2013 teil.

### **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.

### **Handsemmelwettbewerb 2013 (Überblick)**

Wann: 1.9.2013

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

#### **Jury:**

Thomas Huber, NÖ Bäckerinnung

Bäckermeister Ludwig Kremser

Frenkie Schinkels, Fußballtrainer und Moderator

2 Publikumsjuroren

### **Die Sieger im Überblick: Österreichischer Handsemmelwettbewerb 2013**

#### **Kategorie: Rescher Routinier**

1. Peter Vizmati, Bäckerei Linauer & Wagner (41 Semmeln)
2. Harald Kaiser, Bäckerei Linauer & Wagner (40 Semmeln)
3. Mesnir Bellalari (Vorjahressieger), Bäckerei Linauer & Wagner (39 Semmeln)

#### **Kategorie: Bäckermeister in Ähren**

1. Karl Broschek, Bäckerei Linauer & Wagner (38 Semmeln)

2. Dietmar Kappl, Reichl Brot GmbH (37 Semmeln)
3. Peter Brandl, Brandl Eferding (36 Semmeln)

**Kategorie: Frischer Lehrling**

1. Manuel Koller, Bäckerei Linauer & Wagner (35 Semmeln)
2. Christoph Lammer, Bäckerei Wienerroither (27 Semmeln)
3. Harald Feuchthofer, Bäckerei Linauer & Wagner (26 Semmeln)

**Bildtext**

*Bild 1: Der Sieger des Österreichischen Handsemmelwettbewerbes 2013: Peter Vizmati.  
(v.l.n.r.: Karl Wagner, Juror Frenkie Schinkels, Brigitte Linauer, Peter Vizmati und Karl Linauer)*

*Bild 2: Bäckermeister Karl Linauer zeigte Juror Frenkie Schinkels die rote Karte wegen Handspiels beim 2. Österreichischen Handsemmelwettbewerb.*

*Bild 3: Bäckerin Petra Nagl von der Bäckerei Linauer & Wagner zeigt Frenkie Schinkels, wie eine Handsemmel gefertigt wird.*

Alle Fotos: © Stockmayer, Abdruck für die Presse kostenfrei

**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)

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)