

## **Presseinformation**

Wien, 26.09.2014

## **Süße Verführung in kleinen Portionen Bei Linauer & Wagner Liebeshertz selbst backen**

### **Neues zum Kaffee und großes Gewinnspiel bei Linauer & Wagner am Tag des Kaffees**

Am 1. Oktober ist Tag des Kaffees. Aus diesem Grund hat die Bäckerei Linauer & Wagner eine neue, süße Kreation geschaffen, die optimal zum Kaffee, dem Lieblingsgetränk der Österreicher, passt: das Petit Four Quintett, bestehend aus fünf kleinen Verführern in den Sorten Kaffee, Banane, Himbeere, Nuss und Kakao. Am Tag des Kaffees kann man diese in allen Linauer & Wagner Filialen einzeln zum Kaffee verkosten oder seine Liebsten mit dem gesamten Quintett überraschen. Darüber hinaus gibt es am 1. Oktober 2014 bei Linauer & Wagner ein großes Gewinnspiel, bei dem 1 x 2 Karten für den Wiener Kaffeesiederball, 1 x 2 Karten für die Schärf World of Coffee sowie Kaffee von Schärf verlost werden.

### **Petit Four Quartett – ideal zum Kaffee**

„Als Bäcker muss man mit der Zeit gehen. Immer mehr Menschen achten auf ihre Linie, wollen aber dennoch nicht auf eine süße Belohnung verzichten. Unser Petit Four Quintett ist hier die optimale Lösung – ob für den Nachmittagskaffee alleine oder als Geschenk für Freunde“, so Bäckermeister Karl Linauer aus Lichtenwörth. In den kleinen Verführern stecken hochwertige Zutaten, hergestellt in klassischer Handwerkstradition in der Backstube von Linauer & Wagner

### **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 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.

### **Bildtext**

*Bild 1: Bäckermeister Karl Linauer mit seiner neuesten Kreation anlässlich des Tag des Kaffees: das Petit Four Quintett.*

Foto: © Wolfgang Stockmayer, Abdruck für die Presse kostenfrei

## **Weitere Information für die Presse**

Mag. Karin Munk  
[k.munk@absolut-pr.at](mailto:k.munk@absolut-pr.at)  
0664/ 254 66 13

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