

Ruhestand und Jubiläen: Bäckertradition blüht im Bezirk Zwettl!

Erfahren Sie mehr über die Betriebsjubiläen in Zwettl, einschließlich Auszeichnungen für lokale Bäckermeister und Firmenfeiern.



Zwettl, Österreich - Am 20. Juni 2025 gab es im Bezirk Zwettl einen feierlichen Anlass, der die langjährige Tradition und das Engagement heimischer Betriebe würdigte. Bei dieser Veranstaltung verabschiedete sich Bäckermeister Konrad Frühwirth in den Ruhestand. Nach über 30 Jahren überließ er die Geschicke der Bäckerei in Altmelon, die er 1989 übernahm, an seine Tochter Natalie.

Frühwirth wurde für seine Verdienste mit der silbernen Ehrenmedaille ausgezeichnet, die von Obfrau Anne Blauensteiner und dem Leiter Mario Müller-Kaas überreicht wurde. Bekannt für herausragende Qualität und Regionalität, beschäftigt das Unternehmen bis zu 42 Mitarbeiter und betreibt

zudem ein Kaffeehaus namens „Koni´s Café“.

Tradition und Innovation

Ein weiteres Highlight der Veranstaltung war das 100-jährige Bestehen der Café-Konditorei Matschiner in Ottenschlag. Gegründet im Jahr 1921 von Franz Matschiner Senior, hat das Unternehmen sich über Generationen hinweg etabliert. Seit 2016 leitet Julia Buchegger als Nachfolgerin die Geschäfte in vierter Generation. Bürgermeister Paul Kirchberger gratulierte den Verantwortlichen und hobbymäßigen Bäcker*innen zu diesem bemerkenswerten Jubiläum.

Matschiner ist besonders für seine traditionellen Mehlspeisen, wie die berühmten Cremeschnitten, bekannt. Die Bäckerei hat sich einen Namen gemacht und ist ein fester Bestandteil der kulinarischen Landschaft der Region.

Die Zukunft des Bäckerhandwerks

Das Unternehmen Steffl-Bäck in Haus im Ennstal feiert indes sein 60-jähriges Bestehen. Gegründet von Aloisia und Sebastian Lankmaier, ist die Bäckerei inzwischen durch Schwiegersohn Stefan Knapp und aktuell in dritter Generation von dessen Sohn und Schwiegertochter Sebastian und Ramona Knapp geführt. Der Betrieb erhielt kürzlich eine Auszeichnung von der Wirtschaftskammer Steiermark für seine Beständigkeit und Innovationskraft.

Die Unternehmensphilosophie von Steffl-Bäck setzt auf handwerkliche Perfektion und die Verwendung regionaler Rohstoffe, was die heimische Verbundenheit und Nachhaltigkeit in den Vordergrund rückt. Solche Initiativen sind nicht nur gut für die Umwelt, sondern stärken auch die lokale Wirtschaft. Wie die Bäckereihandwerk zeigt, ist eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Bauern und Mühlen entscheidend, um Frische und Qualität der Zutaten zu gewährleisten und um die CO₂-Emissionen durch kurze Transportwege zu minimieren.

Einsatz für Regionalität und Qualität

Insgesamt verdeutlicht dieses gemeinsame Engagement der Bäcker in der Region die Bedeutung von Qualität und Regionalität. Immer mehr Verbraucher legen Wert auf nachhaltige Produkte und möchten Teil der Gemeinschaft sein. Das schafft nicht nur Vertrauen, sondern auch langfristige Kundenbeziehungen.

Die Rolle der Bäckereien als Treffpunkt für Genuss und Gemeinschaft ist nicht zu unterschätzen. Hier werden nicht nur Backwaren produziert, sondern auch Geschichten erzählt und Beziehungen gepflegt. Die Zukunft des Bäckerhandwerks scheint somit in besten Händen zu sein, mit vielversprechenden Traditionsbewahrern und innovativen Ansätzen.

Für weitere Informationen über die Bäckerei Frühwirth lesen Sie bitte auf meinbezirk.at. Die Jubiläumsfeier der Steffl-Bäck finden Sie detailliert auf baeckerzeitung.at. Informationen zur Bedeutung der regionalen Zusammenarbeit gibt es hier: baeckereihandwerk.de.

Details	
Ort	Zwettl, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• baeckerzeitung.at• baeckereihandwerk.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at