

Ankerbrot & Holzofenbäckerei Gragger starten Zusammenarbeit

Ab 14. September 2023 werden fünf Gragger-Produkte, vier Klassiker und ein eigens für die Kooperation entwickeltes Urdinkel-Roggenbrot, in ausgewählten ANKER-Filialen erhältlich sein.

Wien, 13. September 2023 - Der selbst konstruierte, zehn Tonnen schwere und täglich mit vier Scheibtruhen voll Eschen- und Buchenholz aus Niederösterreich befüllte Holzofen in der Spiegelgasse wird noch etwas mehr ins Glühen kommen, wenn es ab morgen losgeht. Von Montag bis Samstag steht dann um 06.00 Uhr früh feinstes Gragger-Brot & Gebäck zur Auslieferung an 14 ausgewählte ANKER-Filialen bereit. Somit können alle, die Helmut Graggers hochwertige, handgefertigte Bio-Backwaren aus dem Holzofen schätzen, weitere Einkaufsmöglichkeiten nutzen.

Denn in Zeiten, in denen alle Bäcker große Herausforderungen zu meistern haben, sind neue Wege gefragt. Darin sind sich Helmut Gragger und Ankerbrot Geschäftsführer Walter Karger einig. Die Zusammenarbeit, die es in dieser Form in der Branche noch nie gegeben hat, setzt auf ein kundenorientiertes, ergänzendes und kollegiales Miteinander. Helmut Gragger: „Wir freuen uns, dass wir unser Gragger Brot & Gebäck über das ANKER-Filialnetz jetzt einem größeren Personenkreis anbieten können.“ Seitens Ankerbrot eröffnet sich durch die Kooperation eine Angebotsform, die einer modernen Großbäckerei nicht offensteht. „Dass wir nun Brot & Gebäck aus dem Holzofen, das eine sehr ursprüngliche Art des Backens in den Mittelpunkt stellt, ebenfalls zur Verfügung stellen können, ist für uns und unsere Kund:innen in Hinblick auf die Sortimentsbreite ein spannender Aspekt.“ Ist doch trotz Kosten- und Preisanstieg die Nachfrage nach einer vielfältigen Auswahl von hochqualitativem Brot & Gebäck nach wie vor groß.



Das Gragger-Startsortiment in den ANKER-Filialen umfasst:

Mühlviertler Vollkornlaib: Ein kräftiges Roggenbrot, wie man es im Mühlviertel kennt und schätzt, bio, vegan, mit Kümmel und Fenchel, das beliebteste Brot aus Helmut Graggers Backstube.

Buttersalzstangerl und Käsestangerl: Zwei weitere Gragger-Bio-Klassiker: außen würzig und knusprig, innen buttrig-weich, auch in ihrer länglichen und schmalen Form sind sie unverkennbar.



Urdinkel-Roggenbrot: Das von Helmut Gragger eigens für die Zusammenarbeit entwickelte und daher auch nur in den ANKER-Kooperationsfilialen erhältliche, neue, vegane Urdinkel-Roggenbrot kombiniert Bio-Urdinkel (70%) und -Roggen (30%). Die flache, rechteckige Form und die rustikale Optik nehmen Anlehnung an das französische Pain Pavé.

Zimt-Franzi, das Franzbrötchen: Was im Kooperationssortiment natürlich nicht fehlen darf, ist etwas Süßes. Helmut Gragger bietet die norddeutsche Antwort auf die bekannte Zimtschnecke schon seit einigen Jahren an. Über die Herkunft des Namens wird viel spekuliert. Möglicherweise geht er auf die Besetzung Hamburgs durch napoleonische Truppen zurück. Und in Frankreich schätzt man seit langem Croissants, die vom Teig her den Franzbrötchen ähnlich sind. Entsprechend austrifiziert heißt das Franzbrötchen bei Gragger Zimt-Franzi. Das dänische Plundergebäck, von dem sich ein Einfluss auf das Franzbrötchen ebenfalls ableiten lässt, nennt sich übrigens auch Wienerbrød. Ein kulinarischer Kreis, der sich somit schließt und Zimt-Franzi, dem Bio-Franzbrötchen Wiener Ursprungs – und das ist vielleicht nicht nur auf die Spiegelgasse bezogen – einen Platz im Gragger-Startsortiment in den ANKER-Filialen sichert.

Eine Übersicht über die 14 ANKER-Filialen, in denen die Koop-Produkte der Holzofenbäckerei Gragger erhältlich sind, findet sich [hier](#). Beliefert wird von Montag bis Samstag; die Brot- & Gebäck-Auswahl aus der Holzofen-Backstube ist ab ca. 08.00 Uhr früh in den Filialen erhältlich, entsprechend sonderplatziert und gekennzeichnet; zusätzlich zum bestehenden ANKER-Sortiment; solange der Vorrat reicht; [alle Produktdetails](#)

Verkaufspreise:

Mühlviertler Vollkornlaib € 7,90 (1kg), Buttersalzstangerl: € 2,10 (Stk), Käsestangerl: € 2,80 (Stk), Urdinkel-Roggenbrot: € 5,90 (550g), Zimt-Franzi: € 3,30 (Stk)

Über die Ankerbrot-Gruppe

Die Ankerbrot-Gruppe betreibt über 100 Bäckereifilialen mit Schwerpunkt auf den Großraum Wien/NÖ und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Neben den Filialen werden die hochqualitativen Backwaren auch dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie/Hotellerie angeboten. Was die Produkte betrifft, so steht ANKER für mehr als 130 Jahre regionale Backtradition. G´staubter Wecken, mürbes Kipferl & Co von ANKER werden ausschließlich mit österreichischem Mehl gebacken. Auch bei allen anderen Zutaten stehen beste Qualität und – wo immer es möglich ist – österreichische Herkunft im Vordergrund. Ausgebildete Bäcker:innen geben ihr langjähriges Wissen um Brot – und Backkultur an die nächste Generation weiter, denn – unterstützt von modernster Technik – wird zum Beispiel bei Kaisergugelhupf, Striezel oder Mohnflesserl von ANKER nach wie vor auf viel Erfahrung und traditionelle Handarbeit gesetzt. Weitere Informationen finden Sie unter www.ankerbrot.at

Über die Holzofenbäckerei Gragger

Markante Kruste, saftiger Kern. Seit 2010 betreibt Bäckermeister Helmut Gragger in der Spiegelgasse im ersten Wiener Gemeindebezirk seine Holzofen-Backstube mit angeschlossenem Geschäft. Zwei weitere Standorte befinden sich am Vorgartenmarkt und in der Wiedner Hauptstraße 50. Insgesamt beschäftigt die Holzofenbäckerei Gragger derzeit 25 Mitarbeiter:innen. Sein Rezept für das beste Brot & Gebäck: Alles bio, alles so wie früher und natürlich der von ihm selbst konstruierte Holzofen. Die Schamottsteine geben ruhige Hitze ab, die für eine schnelle Kruste sorgt und die Krume weich und saftig macht. Ausgehend von einer Zusammenarbeit mit Sarah Wiener ist Helmut Gragger auch in Berlin engagiert. Zusammen mit Christoph Chorcherr ist er zudem Gründer eines gemeinnützigen Bäckerei-Projekts. Auf dem Gastronomiesektor sind Brot & Gebäck von Helmut Gragger unter anderem auch im Palmenhaus und in The Guesthouse Vienna erhältlich. Mehr dazu auf www.gragger.at

Für alle Fragen zur Kooperation:

Pressekontakt/Ankerbrot

Barbara Fuchs-Puchner

T: +43 664 261 33 42

M: barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at

BuzzDriver – Agentur für moderne Kommunikation e.U

Jockel Weichert

T: +43 664 50 20 237

M: jockel.weichert@buzzdriver.net