



Wien · 1891

Presseinformation

K. u. k. Hoflieferant, Natursauerteigpionier, Filialen als Grätzeltreffpunkt: Ankerbrot feiert 130 Jahre Wiener Backtradition und startet mit Buch, Film, dem „Süßen Ankerl“ und einer besonderen Aktion für ganz Wien ins Jubiläumsjahr

130 Jahre Ankerbrot – das ist eine erfolgreiche Geschichte, die von Beginn an eng mit der Stadt Wien verknüpft ist. Der Duft von frischem Brot und Gebäck prägte das Herz von Favoriten und heute auch jede ANKER-Filiale in ganz Wien. Zum Jubiläum zeigt ORF 2 am 24. Jänner um 18.30 Uhr eine Dokumentation, ein im Buchhandel und in allen ANKER-Filialen erhältlich Bildband widmet sich der facettenreichen Unternehmensgeschichte und ab sofort gibt es in jeder ANKER-Filiale „Süße Ankerl“ zu kaufen. Das erste Jubiläumsprodukt im Angebot wird aus feinstem Germteig gebacken, hat die Form eines Ankers und vom Erlös werden Wiener Grätzelt-Projekte unterstützt. So wird „der“ ANKER noch viel mehr zu „deinem“ ANKER in allen Grätzeln Wiens.

Wien, 18. Jänner 2021 – „Worauf freut sich der Wiener, wenn er vom Urlaub kommt? Auf Hochquellwasser und Ankerbrot.“ Das war ein Werbespruch aus den 1930er Jahren. Die herausragende Brotqualität machte aber schon viel früher von sich reden. Unmittelbar nach Gründung durfte Ankerbrot den Titel „k. u. k. Hoflieferant“ führen. Ein Titel, der nur an Unternehmen verliehen wurde, die in ihrer Klasse qualitativ führend waren.

Das Brot aus Favoriten: Patent und voller innovativer Ideen war man ebenfalls von Anfang an. Es begann schon mit der Wahl des Produktionsstandortes. Favoriten und der Laaerberg boten sich damals auch deshalb an, weil die mit Brot vollbeladenen Pferdekarren in der Früh in die Stadt hinunterrollen konnten und sich die Pferde somit nicht so anstrengen mussten. Später am Tag dann, mit leerem Fuhrwerk, war der „Aufstieg“ auf den „Berg“ viel leichter zu bewerkstelligen.

Ankerbrot – der Natursauerteigpionier: Ein technisches Meisterwerk ist auch die noch heute im Vollbetrieb befindliche Natursauerteiganlage, die Ankerbrot 1978 entwickelte und patentieren ließ. In dieser einmaligen Anlage wird seit über 40 Jahren durch ein Rohr kontinuierlich österreichisches Roggenmehl und bestes Wiener Wasser gepumpt und ohne jegliche Zusatzstoffe zu Natursauerteig verarbeitet. Dieses Herzstück der Ankerbrotbäckerei wird von erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern rund um die Uhr 365 Tage im Jahr gehegt und gepflegt, um die rund 300 im Laufe der Jahrzehnte entwickelten speziellen Aromen perfekt zur Entfaltung zu bringen. Dazu ist viel Erfahrung und Bäckermeisterliches Fingerspitzengefühl nötig. Deshalb schmecken „G´staubter Wecken“ & Co. auch so gut und zählen zu den beliebtesten Brotwaren, die in den zahlreichen Filialen und im Lebensmittelhandel angeboten werden.



Wien · 1891

Historie im TV und in Buchform: Eine Dokumentation zur Geschichte von Ankerbrot gibt es am Sonntag, den 24. Jänner um 18.30 Uhr auf ORF 2 zu sehen. Der neue Bildband zur 130-jährigen Firmengeschichte ist ab 21. Jänner im Buchhandel und in allen ANKER-Filialen erhältlich.

Heute werden für die ANKER-Filialen und den Lebensmittelhandel täglich rund 100.000 Brote und 400.000 Semmeln gebacken, wobei ausschließlich österreichisches Mehl verarbeitet wird. Die Vielfalt des Angebots ist über die Jahre stetig gewachsen und bietet für jeden Geschmack das Richtige.

NEU: Das „Süße Ankerl“ als erstes Jubiläumsprodukt im Geburtstagsjahr ist ab sofort in allen ANKER-Filialen erhältlich - mit dem Erlös werden Wiener Grätzel-Projekte unterstützt.

Brote, Gebäck, Feinbäckerei und gefüllte Weckerl – das bestehende Angebot wird nun um das „Süße Ankerl“ erweitert: Es ist das erste Produkt einer Reihe von Jubiläumsprodukten, die im Laufe des Geburtstagsjahres in den Filialen und im Lebensmittelhandel erhältlich sein werden. Wie das bekannte mürbe Kipferl besteht das „Süße Ankerl“ aus feinstem Germteig – aber, wie der Name vermuten lässt, in der Form eines Ankers. Steht doch der Anker nicht nur für das Unternehmen, sondern auch für Sicherheit, Vertrauen, Verlässlichkeit und symbolisiert auch, dass die ANKER-Filiale „Dein“ ganz persönlicher ANKER im Grätzel ist. Um diese Verbundenheit heuer noch stärker zum Ausdruck zu bringen, werden vom Erlös aller in diesem Jahr verkauften „Süßen Ankerl“ verschiedenste Grätzel-Projekte in ganz Wien unterstützt, vom kleinen Straßenfest bis zur von Nachbarn initiierten Grätzelperschönerung.

Ankerbrot-Geschäftsführer Walter Karger: „Wir sind sehr stolz auf unsere Tradition, auf unseren nunmehr 130 Jahre langen Beitrag zur Lebensqualität der Wienerinnen und Wiener - mit unseren Filialen und Produkten und heuer auch mit unserer „Ankerl-Grätzel-Aktion“. Auch unsere jahrzehntelange stabile Partnerschaft mit dem Lebensmittelhandel, die es uns ermöglicht auch im Supermarkt Ankerprodukte in bester Brot- und Gebäck-Qualität einem großen Kundenkreis anbieten zu können, trägt dazu bei. Mit unseren Planungen für einen neuen Bäckerei-Produktionsstandort in Wien Simmering sind die Weichen gestellt, damit wir auch zukünftig erfolgreich „der“ ANKER für die Wienerinnen und Wiener und alle unsere Partner sein können.“

WEITERE INFORMATIONEN:

„Gebacken mit Tradition – 130 Jahre Ankerbrot“

*Wie man sich im Traditionsbetrieb auf seine Wurzeln besinnt und gleichzeitig den Weg in die moderne Zukunft beschreitet. Ein Film von Susanne Riegler.
Ausstrahlung Sonntag, 24. Jänner 2021, 18.30 Uhr ORF 2*

„Ankerbrot – Die Geschichte einer großen Bäckerei“

*Die ideale Lektüre für alle, die lebendige Geschichte und gutes Brot lieben.
Christian Rapp, Markus Kristan/Verlag Brandstätter/ISBN 978-3-7106-0516-1
168 Seiten, 150 Abbildungen, ab 21. Jänner 2021 erhältlich im Buchhandel und in allen ANKER-Filialen zum Preis von € 25,-*

Über die Ankerbrot Gruppe

*Die Ankerbrot Gruppe betreibt rund 130 Bäckereifilialen mit Schwerpunkt auf den Großraum Wien und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. An den beiden Standorten in Wien-Favoriten und Lichtenwörth wird täglich frisches Brot und Gebäck für die eigenen Filialen und den österreichischen Handel gebacken. Die Ankerbrot Gruppe beschäftigt rund 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
Weitere Informationen finden Sie unter www.ankerbrot.at*

Pressekontakt:

BuzzDriver - Agentur für moderne Kommunikation e.U.

Jockel Weichert

Tel: +43 664 5020237

Mail: jockel.weichert@buzzdriver.net