

**PRESSEINFORMATION**

28 Mai 2015

**ANKER-Meisterstücke für die Meister von morgen**

- **Ankerbrot sponsert Meisterfeier der Wirtschaftskammer Wien**
- **Peter Ostendorf: „Handwerk hat Tradition und Zukunft“**
- **Meisterstückbrote sind die ANKER-Premiummarke für hochwertige Produkte ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker**

Vergangene Woche wurden rund 250 neuen Meistern aller Sparten in einer feierlichen Zeremonie im Wiener Hotel Savoyen ihre Meisterbriefe überreicht. Die Sparte Gewerbe und Handwerk der Wirtschaftskammer Wien zeichnete damit alle Absolventen der Meister- und Befähigungsprüfungen 2014 aus. Für die Wiener Traditionsbäckerei Ankerbrot war es eine Ehre und gleichsam eine Pflicht, diese Veranstaltung zu unterstützen und allen rund 500 Gästen des Abends ein ANKER-Meisterstückbrot überreichen zu dürfen. Ankerbrot-Vorstand Peter Ostendorf: „ANKER ist ein Bäckereiunternehmen mit bald 125-jähriger Geschichte. Für uns ist es daher ein logischer Schritt, den Meistern von morgen mit einem ANKER-Meisterstückbrot unsere Wertschätzung auszudrücken. Denn gerade für die Bäcker, aber auch für alle anderen Branchen gilt: Handwerk hat Tradition und Zukunft! Und indem wir die neuen Handwerksmeister fördern, nehmen wir auch unsere soziale Verantwortung als Wiener Traditionsunternehmen wahr.“

**Geschmackvolle, naturbelassene Brote, die so wie früher schmecken**

Seit November 2013 führt Ankerbrot mit den "ANKER Meisterstücken" eine exklusive Premiummarke, die für besonders hochwertige Produkte steht. Über ein Jahr Entwicklungszeit steckte ANKER in die Entwicklung dieser Brote: Mit alten, traditionellen Rezepten und dem Wissen routinierter und erfahrener Bäcker hat die Wiener Traditionsbäckerei es geschafft, Brot „wie in der guten, alten Zeit“ zu backen. Die Brote werden komplett ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker hergestellt – geschmackvolle, naturbelassene Brote, die lange frisch bleiben und so wie früher schmecken. „Ein perfektes Beispiel dafür, was Erfahrung und Fachwissen im Handwerk für eine Bedeutung haben und dass traditionelle Herstellungsmethoden ein Erfolgsrezept für hochwertige Produkte von heute und morgen sein können“, erklärt Ostendorf.



*Ankerbrot-Vorstand Peter Ostendorf überreicht den Vertreterinnen der Sparte Gewerbe und Handwerk, Obfrau Mag. (FH) Maria Smodics-Neumann (l.) und Geschäftsführerin Mag. Michaela Schuster, ein ANKER-Meisterstück-Brot*



*Tradition verbindet: Ankerbrot-Vorstand Peter Ostendorf mit Spartenobfrau Mag. (FH) Maria Smodics-Neumann (r.), Geschäftsführerin Mag. Michaela Schuster und dem Fahnenträger der heimischen Zuckerbäcker*



*Handwerk hat Zukunft und die Zukunft des Wiener Handwerks wurde am 21. Mai mit Unterstützung von Ankerbrot im Hotel Savoyen in Wien ausgezeichnet*



Wien · 1891

#### **Über Ankerbrot**

Ankerbrot betreibt rund 115 Filialen in Österreich mit Schwerpunkt Wien und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Das Unternehmen bäckt täglich frisches Brot und Gebäck für Großverbraucher, Gastronomie und Supermärkte in ganz Österreich. Das Traditionsunternehmen beschäftigt rund 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 44 Nationen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.ankerbrot.at](http://www.ankerbrot.at).

#### **Rückfragehinweis:**

Doris Mülleder, Ankerbrot AG, Public Relations

Tel.: +43 (1) 60123-341

[muelleder@ankerbrot.at](mailto:muelleder@ankerbrot.at)