

Presseinformation

## Start für Ankerbrot Großbäckerei in Lichtenwörth:

Die einzigartige Kombination aus handwerklicher Fertigung und modernster Industriebäckerei wurde gestern von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner eröffnet.

38.000 Tonnen Brot & Gebäck pro Jahr – inklusive der meisten Handsemmeln, die in Österreich verkauft werden - kommen nun aus dem niederösterreichischen Lichtenwörth. Am neuen Standort arbeitet man um mehr als 30% energieeffizienter. Allein die neuen Thermoöl-Öfen der Großbäckerei, bei denen modernste Anlagentechnik eingesetzt wird, sorgen dafür, dass ANKER-Brot künftig mit 50% weniger Energie gebacken wird – und mit Mehl aus Lichtenwörth. 30.000m<sup>2</sup> Grundstücksfläche wurden im Zuge des Neubaus für eine mögliche Erweiterung schon zugekauft.

Lichtenwörth, am 18. April 2024 – Mehr als 20.000 interne Projektstunden waren erforderlich, damit die neue Ankerbrot-Großbäckerei im niederösterreichischen Lichtenwörth nach nur 22 Monaten Bauzeit und mit einem Gesamtinvestitionsvolumen von mehr als 65 Millionen Euro, über 30 Millionen Euro wurden allein in modernste Anlagentechnik investiert, ihren Vollbetrieb aufnehmen konnte.

Der einzigartige, weil hybride Betrieb kombiniert gewerbliche und industrielle Erzeugung sowohl bei Brot, Gebäck als auch bei Feinbackwaren. Das heißt, für jede Produktgruppe gibt es verschiedene Linien, sowohl für große Mengen als auch für kleine Losgrößen. Beim Brotbackprozess der handwerklichen Linie stehen Stikkenöfen im Einsatz, für große Herstellungsmengen ein in einem Stück angelieferter neuer Etagenofen mit 86 Tonnen Eigengewicht. Bei allem setzt man auf Thermoöl und modernste Anlagentechnik.

### Nachhaltig und effizient

Gemischt wird nun vollautomatisch. Die Tradition von Ankerbrot als Natursauerteig-Pionier bleibt selbstverständlich gewahrt, denn auch der spezielle Sauerteig, der am ehemaligen Wiener Standort „gehegt und gepflegt“ wurde und der für den besonderen Geschmack der ANKER-Brote sorgt, wurde ebenfalls nach Lichtenwörth übersiedelt. Der neue Thermoöl-Etagenofen ermöglicht im Vergleich zu seinen erdgasbetriebenen Vorgängern eine Energieeinsparung von 50%. Bezogen auf den CO<sub>2</sub>-Ausstoß sind das mehr als 1.400 Tonnen CO<sub>2</sub> jährlich, die dadurch eingespart werden. Weitere Nachhaltigkeitsmaßnahmen am neuen Standort in Lichtenwörth sind beispielsweise der Einsatz energieeffizienter Spiralfroster, eine Prozessoptimierung bei den Gärschränken oder NH<sub>3</sub>-Kälteanlagen mit niedrigem Global Warming Potential (GWP). Modernste Technik, die auch Wärmerückgewinnung oder den Einsatz einer Photovoltaikanlage mit einer Leistung von mindestens 1 MWp vorsieht, ermöglichen es, den Backbetrieb in Lichtenwörth in seiner Gesamtheit mehr als 30% energieeffizienter zu gestalten.

Ankerbrot-Geschäftsführer Walter Karger: „Wir haben uns die Entscheidung nach über 130 Jahren mit unserer Großbäckerei an einen neuen Standort zu ziehen, nicht leicht gemacht. Aber wir haben zukunftsorientiert geplant, Innovation und Tradition kombiniert. Mit neuen Voraussetzungen und mit einem hervorragenden Team beginnen wir nun in Lichtenwörth ein neues Kapitel in unserer Geschichte. Mein Dank gilt allen, die dies ermöglicht haben.“



Die neue Großbäckerei – es gab keinen einzigen Schließtag, der Backbetrieb am alten Standort in Wien Favoriten lief parallel zum Neubau - ist bereits gut ausgelastet. Möglichkeiten für eine Erweiterung sind vorgesehen. 30.000m<sup>2</sup> Grundstücksfläche wurden im Zuge des Neubaus bereits zugekauft. Beim Personalstand wurde mit 150 neuen Arbeitsplätzen geplant, weitere Mitarbeitende werden aber schon jetzt gesucht.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, die gestern den neuen Betrieb besuchte und im Rahmen einer kleinen Feier symbolisch eröffnete: „Die Krisen der letzten Jahre haben gezeigt, wie wichtig es ist, produzierende Betriebe im eigenen Land zu haben – das gilt vor allem für Schlüsselbranchen, wie die Lebensmittelindustrie. Die Ansiedlung von Ankerbrot in Lichtenwörth ist daher nicht nur für den Wirtschaftsstandort Niederösterreich und für die Region ein großer Gewinn, sondern auch für die Menschen im Land von Bedeutung. Es freut mich sehr, dass wir im Rahmen unserer Wirtschaftsagentur ecoplus zum Gelingen des Projekts beitragen konnten, und ich wünsche dem Unternehmen viel Erfolg am neuen Standort!“

#### Mehl aus Lichtenwörth

Regionalität und österreichische Herkunft sind Ankerbrot besonders wichtig. Die Lichtenwörther Herzig-Mühle ist daher bereits einer der wichtigsten Lieferanten für die rund 20.000 Tonnen österreichisches Mehl, die pro Jahr benötigt werden.

Manuel Zusag, Bürgermeister von Lichtenwörth: „Diese Bäckerei ist nicht nur ein Unternehmen in unserer Gemeinde, sondern auch ein Symbol für Wachstum, Innovation und Zusammenarbeit. Wir sind stolz, dass unser Lichtenwörth als Standort für die modernste Bäckerei Österreichs ausgewählt wurde, denn hier werden unter anderem 150 neue Arbeitsplätze geschaffen, die unserer Gemeinschaft zugutekommen. Aber auch die Entscheidung, Mehl aus Lichtenwörth zu verwenden ist von besonderer Bedeutung. Damit werden nicht nur unsere örtlichen Landwirte unterstützt, sondern es wird auch die Wichtigkeit von regionalen Partnerschaften und nachhaltiger Produktion betont.“

#### Daten & Fakten neue Ankerbrot-Großbäckerei in Lichtenwörth:

Fläche gesamt: 18.000 m<sup>2</sup> verbaute Fläche (Fläche Neubau: 12.000 m<sup>2</sup>); 30.000 m<sup>2</sup> Freifläche  
Teil des Neubaus ist ein vollautomatisches Tiefkühl-Hochregallager mit mehr als 2.000 Stellplätzen für Europaletten sowie die Errichtung von 5 neuen Mehlsilos, die jeweils 60 Tonnen Mehl fassen.

#### 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](http://www.ankerbrot.at)

#### Für Rückfragen und weitere Informationen:

Pressekontakt/Ankerbrot  
Barbara Fuchs-Puchner  
T: +43 664 261 33 42  
M: [barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at](mailto:barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at)