

Presseinformation

Ankerbrot & Holzofenbäckerei Gragger starten zweite Kooperationsrunde

Ab sofort und rechtzeitig zur sommerlichen Salat- & Grillzeit gibt es die „Gragger Brot-Zwerge“ in ausgewählten ANKER-Filialen. Mit jeweils 250g sind die drei neuen Sauerteig-Brote aus der Holzofenbäckerei Gragger trendige Minis, in punkto Qualität zeigen sie besondere Größe. Bio und vegan sind sie ebenfalls.

Wien, 1. Juli 2024 – Schwere Roggenbrote haben ihre Fans, aber gerade im Sommer möchte man es meist ein wenig leichter haben, wenn man die idealen kulinarischen Begleiter zu knackigen Salaten, Aufstrichen oder den verschiedenen Grill-Spezialitäten sucht. Was immer geschätzt wird ist eine knusprige Kruste. Diese zeichnet Gragger-Brote aus. Dafür sorgt der von Helmut Gragger selbst entwickelte Holzofen. Die ruhige Hitze bewirkt, dass sich die Kruste rasch bildet und die Feuchtigkeit im Brot bleibt. Das Innenleben - die Krume – wird dadurch besonders saftig, bedingt auch durch den Sauerteig mit seiner langen Teigführung und der entsprechenden Geschmacksentfaltung. Denn es gilt: Für ein luftiges, aromatisches Brot muss sich der Teig langsam entwickeln können.

Auch beim Brot geht der Trend hin zum Kleinformat

Tina Schrettner, Marketingleitung Ankerbrot: „Wir sehen eine steigende Nachfrage nach Spezialbrot und kleinen Brotgrößen – weil man Abwechslung schätzt, gerade im Sommer Brot schnell verbrauchen möchte oder auch als Ein- oder Zwei-Personen-Haushalt bei Lebensmitteln kleine Größen bevorzugt.“

Das Ergebnis aus der Holzofen-Backstube nennt sich „Gragger Brot-Zwerge“. Die drei neuen Sauerteigbrote sind als Mini-Laibe erhältlich. Allesamt sind sie handgeformt, bio und vegan und wurden von Helmut Gragger eigens für die zweite, sommerliche Runde der Kooperation mit ANKER entwickelt:

„Brot-Zwerg Sauerteig“: 250g; aus klassischem Weizensauerteig, hell, großporig, saftig, mit luftiger Krume.

„Brot-Zwerg Dinkel“: 250g; ein leichtes Urdinkel-Sauerteigbrot; für alle, die Körnerbrot besonders mögen; mit einem Mix aus Sonnenblumen, Leinsamen und Kürbiskernen; locker, leicht und besonders bekömmlich.

„Brot-Zwerg Hartweizen“: 250g; mit Sauerteig aus Hartweizengrieß aus der italienischen Altamura Region, einer Hochburg des Brotbackens; der Hartweizengrieß ist auch für die typische goldgelbe Farbe verantwortlich; der Sauerteig wird ganz traditionell mit Joghurt angesetzt; mit feiner Kruste; schmeckt herrlich getoastet oder geröstet – zum Beispiel als Basis für Bruschetta.





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

Verkaufspreise: Die drei neuen „Gragger Brot-Zwerge“ werden um € 3,40 (Stk) angeboten; dreiwöchige Probiertpreis-Einführungsaktion mit einem VKP von € 2,90 (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. Sein Rezept für das beste Brot & Gebäck: Alles bio, alles so wie früher und natürlich der von ihm selbst konstruierte, zehn Tonnen schwere Holzofen, der täglich mit vier Scheibtruhen voll Eschen- und Buchenholz aus Niederösterreich befüllt wird. 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. Auf dem Gastronomiesektor sind Brot & Gebäck von Gragger unter anderem im Palmenhaus erhältlich. Mehr dazu auf www.gragger.at

Über die Kooperation:

In Zeiten, in denen alle Bäcker große Herausforderungen zu meistern haben, sind neue Wege gefragt. 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.“ Für Ankerbrot eröffnet sich durch die Kooperation eine Angebotsform, die eine sehr ursprüngliche Art des Backens in den Mittelpunkt stellt und die einer modernen Großbäckerei nicht offensteht.

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