



PRESSEINFORMATION

Schöngrabern, am 26. April 2016

Zehn Goldmedaillen für Brot und Mehlspeisen von Bäckermeister Bernd Hartner!

Beim Internationalen Brotwettbewerb wird Hartner Brot aus Schöngrabern im Bezirk Hollabrunn 22-fach ausgezeichnet, zehnmal davon in Gold.

Erstklassiges Brot und Gebäck erfreut sich bei den Konsumenten ungebrochen hoher Nachfrage, Kreativität und innovative Ideen sind auch bei einem der ältesten Lebensmittel der Welt mehr gefragt denn je.

Beim 17. Internationalen Brotwettbewerb 2016 zeigten Handwerksbäckerinnen und -bäcker ihr Können – Bernd Hartner aus Schöngrabern bei Hollabrunn staubte insgesamt gleich 22 Medaillen bei der Siegerehrung am 24. April 2016 in Linz ab! „Natürlich sind wir sehr stolz, dass wir uns bei diesem renommierten Bewerb so erfolgreich präsentieren konnten!“, strahlte der Gewinner über die Entscheidung der internationalen Fachjury. „Es ist uns ein großes Anliegen, hochwertige Rohstoffe – viele davon aus unserer Region – in bester Handwerksmanier zu verarbeiten, um wahrlich ausgezeichnete Brote herzustellen. Mindestens genauso bedeutend sind meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die dafür sorgen, dass wir Tag für Tag erstklassige Qualität bieten“, erläutert Hartner, der den Bäckereibetrieb von seinen Eltern in 3. Generation führt.

Vegan seit 1999

Besonders stolz ist Bernd Hartner auch auf die breite Palette an veganen Produkten, welche sich unter der Marke „Bernds Welt“ großer Beliebtheit erfreuen. Was für die einen ein willkommener Modetrend ist, ist für Bernd Hartner schon seit 1999 gelebte Wirklichkeit: „Mein Bruder ernährt sich seit langem vegan. Wir haben damals bereits begonnen, vegane Rezepte, überwiegend Süßspeisen, zu entwickeln – und wurden von allen belächelt“, so Hartner. Die langjährige Erfahrung macht ihn heute zum erfahrenen Pionier, der für Menschen mit Allergien oder jenen, die sich bewusst ohne Produkte tierischen Ursprungs ernähren wollen, über ein breites Sortiment an Broten und Mehlspeisen verfügt.

Medaillenregen für Brot und Mehlspeisen

Die internationale Fachjury prämierte die Backwaren von Bernd Hartner mit zehn Goldmedaillen, 11 Silbermedaillen und einer Bronzemedaille. Mit Gold bedachte die Jury das 100% Roggenbrot ohne Hefe, das Lehmofenbrot nach einem 66 Jahre altem Rezept, das Italienische Weißbrot, das Waldviertler Mischbrot das Tiroler Brot, das Walnuss Brot, das Dinkelvollkornbrot und das 100% Dinkel PUR ohne Hefe. Auch das Wiener Kipferl erhielt eine Goldmedaille.

Alle ausgezeichneten Produkte stammen aus dem Tagessortiment der Bäckerei Hartner und Bernds Welt und sind sowohl regional als auch in zahlreichen SPAR Märkten in Wien und Umgebung erhältlich.

Die Auszeichnungen der Bäckerei Hartner und Bernds Welt beim Intern. Brotwettbewerb:

GOLD

100% Roggenbrot ohne Hefe
3kg Lehmofenbrot
Waldviertler Mischbrot
Tiroler Brot
Italienisches Brot
Wachauer
Wiener Kipferl
Walnuss Brot
Dinkelvollkornbrot
100% Dinkel PUR ohne Hefe

SILBER

Vorschussbrot
Toast
Salzstangerl
Winzerstange
Donut vegan
Plunder Variation vegan
Striezel
Franz-Josef
Walnuss-Strudel vegan
Mohn-Strudel vegan

BRONZE

Semmel



Bildtext: (Honorarfrei verwendbar für redaktionelle Zwecke bei Creditangabe Hartner Brot-Johannes Brunnbauer)
Ausgezeichneter Geschmack – Bäcker Bernd Hartner erhält 10 Goldmedaillen, 11 Silbermedaillen sowie 1
Bronzemedaille beim renommierten Internationalen Brotwettbewerb der österreichischen Handwerksbäckerinnen
und -bäcker.

Rückfragen:

Bäckerei Hartner & Bernds Welt e.U
Bernd Hartner
Schöngrabern 168, 2020 Hollabrunn
T: 02952/2972
bernd@berndswelt.at
www.berndswelt.at

Dialogium Agentur für Kommunikation
Clemens Swatonek
Altgasse 23/7; 1130 Wien
T: 01/81 30 222
office@dialogium.at
www.dialogium.at