



© Anker/Katharina Schiffl

**Backfrisch**

In 14 Filialen gibt es nun von Montag bis Samstag schon frühmorgens die Produkte von Gragger zu kaufen.

gebote mit dabei. Das Urdinkel-Roggenbrot wurde von Gragger zudem eigens für die Zusammenarbeit entwickelt und ist daher auch nur in den Kooperationsfilialen erhältlich. Das

”

*Wir freuen uns, dass wir unser Brot über das Filialnetz jetzt einem größeren Personenkreis anbieten.*

**Helmut Gragger**  
Inhaber

“

# 14 Mal Gragger

Seit Mitte September sind fünf verschiedene Gragger-Produkte in ausgewählten Anker-Filialen erhältlich.

WIEN. Die Bäckerei-Branche hat gegenwärtig große Herausforderungen zu meistern, darin sind sich Helmut Gragger und Ankerbrot-Geschäftsführer Walter Karger einig. Die Zusammenarbeit, die es in dieser Form noch nie gegeben hat, setzt auf ein kundenorientiertes, ergänzendes und kollegiales Miteinander.

Gragger erklärt dazu: „Wir freuen uns, dass wir unser

Gragger Brot & Gebäck über das Anker-Filialnetz jetzt einem größeren Personenkreis anbieten können.“ Ankerbrot erklärt zu der Angebotsform, die einer modernen Großbäckerei nicht offensteht: „Dass wir nun Brot und Gebäck aus dem Holzofen ebenfalls zur Verfügung stellen können, ist im Hinblick auf die Sortimentsbreite ein spannender Aspekt.“

**Das neue Brot und Gebäck**

Das Gragger-Startsortiment, das in 14 Anker-Filialen angeboten wird, umfasst vier Klassiker. Etwa das Roggenbrot Mühlviertler Vollkornlaib; es ist bio, vegan, mit Kümmel und Fenchel verfeinert und das beliebteste Brot aus Helmut Graggers Backstube. Mit dem Buttersalz- und Käsestangerl sind zwei weitere Gragger-Bio-Klassiker im An-

vegane Brot kombiniert Bio-Urdinkel (70%) und -Roggen (30%); die flache, rechteckige Form und die rustikale Optik nehmen Anlehnung an das französische Pain Pavé.

Die Übersicht über 14 Anker-Filialen, in denen die Koop-Produkte der Holzofenbäckerei Gragger erhältlich sind, gibt es unter [www.ankerbrot.at/ankerbrotundgragger](http://www.ankerbrot.at/ankerbrotundgragger) (red)

## Tee und Haubengerichte

Vorgestellt bei der Gault&Millau-Genussmesse.

WIEN. Die internationale Trendwelle, Tee als alkoholfreie Begleitung zu Speisen zu trinken, hat Österreich erreicht. Bei der Gault&Millau Genussmesse wurden im Kursalon in Wien zu den exklusiven Speisen der renommierten Spitzenköche ausgewählte Teesorten serviert.

„Tee ist eine hervorragende Wahl, weil er eine breite Palette von Geschmacksprofilen bie-

tet, die gut zu verschiedenen Gerichten passen. Da Tee den Geschmackssinn *nicht* beeinträchtigt, ermöglicht er es, die subtilen Aromen der Speisen zu genießen. Zudem kann Tee mit seinen natürlichen Aromen und gesundheitlichen Vorteilen die Genusserfahrung bereichern“, erklärt Stephan Krömer, Präsident des Teeverbands, warum es so gut passt. (red)



© David Bohmann

Für Stephan Krömer, Präsident des Teeverbands, passt Tee zur Haubenküche.