



Bayer - Bäckerei & Cafe in Wolfau: Tag der offenen Backstube Top-Veranstaltung zum Wirtschaftskammer-Projekt: Regional schmeckt genial

(Oberwart/ 29. September 2016) Die Bäckerei Bayer aus Wolfau beteiligte sich erfolgreich am Wirtschaftskammer-Projekt: „Regional schmeckt genial“. Beim Tag der offenen Backstube gab es stündliche Backvorführungen - u.a. Brotherstellung mit Sauerteig, Striezel, Croissantteig, Laugengebäck... Kinder konnten ihre eigenen Kekse backen oder hatten Spaß beim Karusellfahren bzw. in der Hupfburg.

„Wir sehen diese Veranstaltung als besondere Kundenwerbung, denn alle Besucher werden mit kulinarischen Schmankerln verwöhnt - und können vergünstigt eine köstliche Mehlspeisbox bzw. eine Brot-/Gebäcktasche voller regionaler Produkte kaufen“, erklärte Bäckermeister Heinz Bayer beim Rundgang mit Gerald Sagmeister, Landesinnungsmeister der Müller. „Wir wollen den Kunden bewusst machen, dass in unseren Handwerksbetrieben Produkte für die Region aus Produkten aus der Region entstehen. Das bedeutet kurze Transportwege, größtmögliche Frische und beste Qualität der Zutaten.“

Das Projekt: „Regional schmeckt genial“ wird von der Wirtschaftskammer - Landesinnung der Lebensmittelgewerbe organisiert. Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller, Nahrungs- und Genussmittelbetriebe haben die Möglichkeit mitzumachen und ihre regionalen Produkte besonders wirksam zu präsentieren. Ca. 60 burgenländische Betriebe haben heuer teilgenommen.

Homepage: <http://www.baecckerei-bayer.at/>

Foto: Bayer Tag der offenen Backstube-Press

von links: Gerald Sagmeister, WK-Landesinnungsmeister der Müller, Firmenchef Heinz Bayer mit seiner Manuela, WK-Regionalstellenleiter Mag. Ronald Rasser

Foto: Bayer Heinz-Tag Backstube-Gottweis:

von links: Firmenchef Heinz Bayer mit seiner Manuela, WK-Spartenobfrau KommR. Andrea Gottweis, MSc