

seit 1895

Kaufhaus-Bäckerei Aschauer

Bäckerei, Einzelhandel
Markt 4
4363 Pabneukirchen

Telefon: 07265/5231
Telefax: 07265/5231-40
Internet: www.aschauers-kletzenbrot.at
E-Mail: office@aschauers-kletzenbrot.at



Hermine Aschauer



Gerhard Aschauer

Das Unternehmen wurde im Jahr 1895 von Karl und Franziska Gebetsberger – den Urgroßeltern der derzeitigen Geschäftsführer – gegründet. Derzeit führen Gerhard und Hermine Aschauer die Bäckerei in 4. Generation.

1993 wurde die Backstube neu erbaut und modernst eingerichtet. Familie Aschauer ist mit ihrem Nah-und-Frisch-Markt und der Backstube wichtiger Nahversorger in Pabneukirchen. „Unsere Brote werden wie früher traditionell aus Natursauerteig hergeführt“, so die Geschäftsführer.

Herzhaftes Bauernkrapfen, handgeflochtene Brioche-Zöpfe, verführerische Schaumrollen mit einzigartiger Füllung, feinste Butterkekse und mit Gold prämiertes Kletzenbrot und Früchtebrot werden in Gerhard und Hermine Aschauers Backstube und Nah-und-Frisch-Markt auf ungewöhnlich geschmackvolle Art neu interpretiert. Das sagenumwobene Kletzenbrot nach Geheimrezept der Urgroßmutter aus dem Jahre 1895, das seinen Weg sogar bis zum Wiener Edel-Feinkostladen „Meinl am Graben“ gefunden hat. Der bodenständige und kreative Bäcker aus

Leidenschaft setzt auf Qualität und nicht auf Masse. Auf manche der knusprigen Backwerke hat der Meister sogar das Patent, wie etwa auf den „Kratki“, ein Frühstückskipferl aus Krapfenteig, der touriert und im Ofen gebacken wird. Die traditionellen Bauernkrapfen werden – je nach Wunsch – auch tiefgekühlt zum Aufbacken ausgeliefert.

Mühlviertel zum Schenken

Ebenfalls ganz ohne Konservierungsmittel und aus rein natürlichen Zutaten ist Aschauers Prunkstück: das „Mühlviertel“, ein mit feinen Früchten gefüllter Lebkuchen und umhüllt mit zarter Schokoladenglasur. „Es ist einfach das originellste Mitbringsel und Geschenk aus dieser schönen Region“, so Gerhard Aschauer.

Die Mühlviertler-Backstube Aschauer wurde bereits 2 Mal mit Gold für Kletzenbrot, je einmal mit Gold für Hausbrot und Früchtebrot bei internationalen Wettbewerben „Brot aus Europa“ ausgezeichnet.

