

seit 1896

Neuhauser Wilhelm

Meisterbäcker
Obenberg 17
4312 Ried/Riedmark

Telefon: 07238/2501
Telefax: 07238/2501-4
Internet: www.neuhauser.baecker.at
E-Mail: neuhauser@sinovatec.net



Wilhelm Neuhauser

Die Bäckerei mit Mehlschleifstelle und angehängter Krämerei wurde schon 1896 von Urban Proprentner in Obenberg gegründet.

In dritter Generation übernahm die Nichte Leopoldine mit ihrem Gatten Wilhelm Neuhauser 1960 den Betrieb.

Damals lag der Schwerpunkt in der Schwarzbrotbäckerei. Mit der Kutsche wurde das Gai rund um Obenberg täglich beliefert.

Die Krämerei – im Grunde ein Raum, in dem die wesentlichsten Lebensmittel offen angeboten wurden – wurde schon 1974 in ein Selbstbedienungsgeschäft umgebaut.

Schon 12 Jahre vorher wurde die erste richtige Backstube mit einem damals voll modernen Ölofen errichtet. Durch die Kapazitätsausweitung konnte auch ein größeres Gai – mittlerweile mit 2 PKW – bedient werden.

1987 übernahm Wilhelm Neuhauser jun. das Unternehmen.

Seither wurde in mehreren Ausbaustufen eine moderne Backstube errichtet und eine Filiale in Katsdorf eröffnet.

Neuhauser-Brot gibt es aber auch in den Supermärkten der Umgebung. Der Mühlviertler Roggenlaib und die Krustenbrote werden auf traditionelle Weise aus selbst angesetztem, reinem Natursauerteig hergestellt und im Steinofen gebacken.

„Wir sehen uns als regionaler Anbieter für natürliche Brot- und Gebäcksorten. Mit den beiden Standorten Obenberg und Katsdorf sind wir trotzdem ein typischer Nahversorger“.

In den letzten Jahren hat sich der 18-Mann-Betrieb auch dem Konditorbereich verstärkt gewidmet. Neben hausgemachten Mehlspeisen setzt Wilhelm Neuhauser auf individuell angefertigte Torten für jeden Anlass.

